

ГЛАВА XIII

13. ОТДЕЛ ДЛЯ РАЗДЕЛЫВАНИЯ ТУШ

Определение

Определение 13. Под отделом для разделывания туш понимается помещение или отдельная зона, где производится разделка туш животных для потребления человеком.

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Отдельное расположение	13.2	Помещение для разделки туш должно быть изолировано от остальных помещений.
Требования	13.2.1	Помещения для разделки туш должны соответствовать всем требованиям, предусмотренным для предприятий, занимающихся переработкой мясopодуKтов, в соответствии с характером их производства, а также санитарно-гигиеническим требованиям, связанным с осуществляемой деятельностью и предусмотренным настоящим Положением.
Рельсовые пути	13.2.2	Расстояние между рельсовыми путями и потолком должно составлять не менее тридцати (30) сантиметров, а их высота должна позволять подвешенной туше находиться на расстоянии не менее тридцати (30) сантиметров от пола. Расстояние между рельсами не должно быть менее восьмидесяти (80) сантиметров, и они быть расположены не менее, чем в шестидесяти (60) сантиметрах от стены. Для свиней или овец расстояние между рельсами должно быть не менее пятидесяти (50) сантиметров.
Температура	13.2.3	Во время работы в помещении для разделки туш должна поддерживаться температура, не выше десяти (10) градусов Цельсия. Во время изготовления консервов допускается максимальная температура 15 (пятнадцать) градусов Цельсия. В обоих случаях температура охлажденного мяса не должна превышать семь (7) градусов Цельсия.
Кости	13.2.4	Во избежание нарушения санитарно-гигиенических норм и затруднения работы не допускается накопление костей во время разделки туш.
Помещения для разделки туш	13.2.5	При разделке туш запрещается складировать части туш или кости на полу.
Ветеринарные консервы	13.2.6	В помещении для разделки туш не разрешается размещать мясо, квалифицируемое настоящим Положением как «ветеринарные консервы».
Контейнеры	13.2.7	Контейнеры для транспортировки и/или хранения костей, отходов или обрезков должны соответствовать требованиям, предусмотренным для предприятий, занимающихся переработкой мясной продукции.
Охлаждение продукции	13.2.8	Продукция, подлежащая хранению, если она не поступает из другого подразделения предприятия, должна поступать в охлажденном виде с максимальной температурой пять (5) градусов Цельсия.
Холодильные камеры	13.2.9	Не допускается хранение туш для последующей разделки и

отрубов без костей в одних и тех же холодильных камерах.

Транспортировка мяса между подразделениями предприятия

13.2.10 Мясо для последующей обработки должно быть доставлено к месту его обработки внутри предприятия, с помощью рельсовых путей, транспортных контейнеров или других средств, разрешенных Ветеринарной инспекцией. Обработанное мясо не может контактировать с внешней средой.

Вместимость холодильных камер

13.2.11 Вместимость холодильных камер должна быть как минимум равна максимальной производственной мощности.

Вентиляция

13.2.12 Вентиляция, если она не осуществляется механическими средствами, должна осуществляться через вентиляционные отверстия, которые имеют минимальную площадь поверхности один (1) квадратный метр на каждые шестьдесят (60) кубических метров помещения, которое необходимо проветрить. Если вентиляция осуществляется механическими средствами, они должны иметь достаточную мощность для обновления воздуха пять (5) раз в час.

Размораживание

13.2.13 Запрещено размораживание туш или обрuba с помощью потока горячего воздуха.

Мясо механической обвалки.

Требования к помещениям

13.3 **(Постановление СЕНАСА № 368 от 01 августа 2003 г.).**

Помещения, в которых изготавливается мясо механической обвалки, должны соответствовать следующим строительным и эксплуатационным требованиям:

- a) Помещение должно соответствовать требованиям, предусмотренным в Главе XIII для помещений для разделки туш.
- b) Если сектор механической обвалки находится внутри помещения для разделки туш, то он должен быть изолирован во избежание контактов с продуктами и оборудованием, относящимися к другим видам деятельности.
- c) Готовый продукт и полученные отходы должны удаляться по мере их производства.
- d) Температура воздуха не должна превышать ДЕСЯТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (10° C).
- e) Необходимо соблюдать Надлежащую производственную практику и Стандартизированные операционные санитарные процедуры, предусмотренные в Главе XXXI настоящего Положения.
- f) Мясо механической обвалки, которое не было использовано сразу, может храниться в холодильниках при температуре от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-2°С) до ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2°С), и должно быть использовано в течение ДВЕНАДЦАТИ (12) часов после его производства, а если это невозможно, то оно должно быть заморожено и храниться при температуре МИНУС ВОСЕМНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (- 18°С), измеренной внутри. В этом случае процесс заморозки не должен продолжаться более ШЕСТИ (6) часов и продукт должен храниться при температуре, не превышающей ранее указанную.

Мясо механической обвалки.
Сырье. 13.4.

(Постановление СЕНАСА № 368 от 01 августа 2003 г.).

Сырье, используемое для получения мяса механической обвалки, должно соответствовать следующим требованиям.

- а) Для выработки мяса механической обвалки должно применяться сырье, полученное от животных, забитые не ранее, чем в течение СЕМИ (7) предыдущих дней.
- б) Туши животных должны пройти первичную обработку в течение ДВАДЦАТИ ЧЕТЫРЕХ (24) часов после забоя.
- в) Необходимо удалить спинной мозг.
- д) Если сырье не будет переработано сразу же после обвалки, то оно должно храниться при температуре от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (- 2°C) до ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2°C).
- е) Запрещено использовать заморозку в качестве способа их хранения.
- ф) Запрещено переработка сырья, полученного от другого предприятия.

Мясо механической обвалки.
Состав.

13.5.

Мясо механической обвалки, определенное в разделе 1.1.34 а) и предназначенное для потребления человеком, может содержать костный мозг и костную ткань; оно должно соответствовать следующим требованиям.

- а) По крайней мере, ДЕВЯНОСТО ВОСЕМЬ (98%) костной массы не должно содержать частиц костной ткани, чья максимальная длина превышает ПЯТЬДЕСЯТ ПЯТЬ СОТЫХ МИЛЛИМЕТРА (0,55 мм). Сырье не должно содержать частиц, чья длина превышает ВОСЕМЬДЕСЯТ ПЯТЬ СОТЫХ МИЛЛИМЕТРА (0,85 мм).
- б) Содержание кальция не должно превышать СЕМИДЕСЯТИ ПЯТИ СОТЫХ ПРОЦЕНТА (0,75%), то есть СЕМИСОТ ПЯТИДЕСЯТИ МИЛЛИГРАММОВ (750 мг) в каждых СТА ГРАММАХ продукта (100 г.).
- в) Содержание белка должно составлять не менее ЧЕТЫРНАДЦАТИ ПРОЦЕНТОВ (14%).
- д) Содержание жира не должно превышать ТРИДЦАТИ ПРОЦЕНТОВ (30%).
- е) Продукция должна маркироваться в соответствии с видом животного, из которого изготовлена.

Мясо механической обвалки.
Использование

13.6.

(Постановление СЕНАСА № 368 от 01 августа 2003 г.).

Мясо механической обвалки может использоваться в качестве ингредиентов, если оно соответствует следующим требованиям.

- а) Передача на дальнейшую переработку за пределы предприятия разрешена, если мясо механической обвалки предварительно заморожено и имеет необходимую маркировку со сведениями о его происхождении, в соответствии с действующими правилами.
- б) Мясо механической обвалки может использоваться только в качестве ингредиентов для вареных колбасных изделий и консервов.

- c) Тепловая обработка должна продолжаться в течение ТРИДЦАТИ (30) минут при температуре не ниже СЕМИДЕСЯТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (70°C), может применяться другая аналогичная тепловая обработка.
- d) Мясо механической обработки определенного вида животного может использоваться только в качестве ингредиента продукции, изготовленного из этого же вида животного.
- e) Общее количество мяса механической обвалки не должно превышать ДВАДЦАТЬ ПРОЦЕНТОВ (20%) мясных компонентов исходного состава продукта.
- f) Продукция, в состав которой входит мясо механической обвалки, должно иметь этикетку со следующей надписью «Мясо механической обвалки» с указанием вида животного, чье мясо было использовано для изготовления продукции.