

19. ДРУГИЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, ИМЕЮЩИЕ РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ИХ ХРАНЕНИЕ

Крупная дичь

Крупная дичь. Определение	19. 1	(Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.) Предприятием для обработки продуктов, полученных от крупной дичи называется предприятие или часть предприятия, предназначенные для разделывания животных, указанных в пункте 1.1.12.2, подпункте а), вместе с их внутренностями и кожей.
Живая крупная дичь. Предприятия. Требования	19. 1. 1	(Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 года) В случае получения живой крупной дичи, предприятия должны исполнять все требования настоящего Регламента для боен, помещения которых наилучшим образом подходят для этих целей.
Смешанные предприятия	19. 1. 2	Если предприятия имеют разрешение на проведение смешанных работ (крупная дичь и большие одомашненные виды), убой этих видов должен выполняться в разные часы, с предварительного разрешения Отдела ветеринарной экспертизы.
Предварительная проверка	19. 1. 3	Туши крупной дичи при входе в разделочные предприятия, несмотря на то, что они имеют санитарную документацию, должны пройти впускную проверку, которая не влияет на последующую ветеринарную экспертизу.
Отделы	19.1.4	Разделочные заводы для продуктов, полученных от крупной дичи должны состоять из следующих отделов: 1) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2) Холодильные камеры. 3) Место для освеживания, потрошения, гигиены и кондиционирования. 4) Автоклав или печь для сжигания отходов и изъятого товара. 5) Склад для хранения шкур, если продажа этой части животного осуществляется. 6) Раздевалка для персонала и ванная комната.
Требования	19.1.5	Предприятия, или отделы предприятий, которые обрабатывают продукцию, полученную от крупной дичи, должны соответствовать всем требованиям, установленным для боен, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.
Холодильные камеры	19. 1. 6	Холодильные камеры должны обладать емкостью, соответствующей производству, а также необходимо разделять камеры, предназначенные для хранения туш, получаемых для обработки и тех, которые предназначены для хранения уже обработанного продукта.
Холодильные камеры для хранения обработанного продукта	19. 1. 7	Холодильные камеры, предназначенные для хранения обработанного продукта, должны поддерживать температуру не выше пятнадцати (15) градусов Цельсия ниже нуля. Это требование не распространяется на те случаи, когда туши хранятся временно и предусмотрена их немедленная транспортировка в авторефрижераторах до морозильных камер. В этом случае температура холодильных камер, а также камер, предназначенных для хранения туш, подлежащих дальнейшей обработке не должна превышать ноль (0) градусов Цельсия.
Трихинелла диких кабанов и пекари	19. 1. 8	(Постановление экс-СЕНАСА № 1629 от 30.12.1994 г.). Когда речь идет

о диких кабанах и пекари, исследование на ТРИХИНЕЛЛУ должно проводиться в соответствии с пунктами с 11.5.56 до 11.5.61 включительно.

Автоклав

19. 1.9 На предприятиях, перерабатывающих продукты, полученные от крупной дичи, должны быть в наличии автоклавы для уничтожения отходов или изъятой продукции, а при их отсутствии - печей для сжигания. Обе установки должны пройти испытание на пригодность, требуемое Отделом ветеринарной экспертизы.

Мелкая дичь

Предприятия для обработки
мелкой дичи Определение

19. 2 (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 г.)
Предприятием для обработки продуктов, полученных от мелкой дичи называются предприятия, предназначенные для разделывания животных, указанных в пункте 1.1.12.2, подпункте b), вместе с их внутренностями и кожей.

Предприятия. Требования. 19. 2. 1

(Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 года)
Предприятия, на которых обрабатывают продукты, указанные в предыдущем пункте должны соответствовать всем требованиям, установленным для боен птицы и кроликов, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте. В случае получения живой мелкой дичи, предприятия должны исполнять все требования настоящего Регламента для боен, помещения которых наилучшим образом подходят для этих целей.

Отделы

19. 2. 2 Они должны включать в себя следующие отделы:
1) Помещение для приема продуктов, которые подлежат обработке.
2) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы.
3) Помещение для подготовки.
4) Помещение для сортировки и упаковки.
5) Холодильные камеры для охлаждения и заморозки.
6) Склад для хранения отходов и изъятого товара.
7) Помещение для хранения упаковки.
8) Оборудование для измельчения отходов и изъятого товара.
9) Раздевалки и ваннные комнаты.

Транспортировка

19.2.3 Транспортировка до перерабатывающего предприятия должна проводиться в закрытых транспортных средствах, идеально проветриваемых, в которых туши могут развешиваться отдельно для создания вентиляционного пространства.

Мойка туш

19. 2. 4 Запрещается мойка туш дичи путем погружения, она должна проводиться с помощью душа или обрызгивания.

Сушка туш

19. 2. 5 Сушка туш дичи должна проводиться отдельным куском материи для каждой туши. Материя должна быть выстирана и продезинфицирована перед тем, как ее используют снова.

Отдельное проведение работ

19. 2. 6 Если на предприятиях предусмотрено проведение обработки разных видов животных, разные виды работ должны проводиться отдельно. При этом необходимо предварительно вымыть и продезинфицировать помещения.

Упаковка
туш

19. 2. 7 В холодильных камерах туши должны быть подвешены на достаточном расстоянии для циркуляции воздуха.

Потрошение	19. 2. 8	Туши необходимо потрошить и снимать с них кожу и перья. Это требование может не применяться, если туши предназначены для экспорта.
Замораживание	19. 2. 9	(Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 года) Все продукты, полученные от обработки дичи должны подвергаться немедленной заморозке после их обработки и, после этого, храниться при температуре не выше МИНУС ДВЕНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-12 °C). Такая температура должна поддерживаться на протяжении всей пищевой цепочки, запрещена повторная заморозка.
Разделение в упаковке	19.2.10	Туши, экспортируемые без кожи или перьев должны отделяться от упаковки, в которой они содержатся, изготовленной из пергаментной бумаги или похожего материала, чье использование разрешено.
Холодильные камеры	19.2.11	Холодильные камеры должны соответствовать требованиям, обозначенным в Разделе V настоящего Регламента.
Измельчение изъятых продуктов	19.2.12	Измельчение отходов изъятого продукта может проводиться в открытом котле или в печи для сжигания.
Поступление туш	19.2.13	Крупная дичь-млекопитающие должна поступать на перерабатывающие предприятия со шкурами и не потрошенная.
Изъятый продукт	19.2.14	Все туши, поступившие на предприятие и отклоненные Отделом ветеринарной экспертизы должны быть изъяты и денатурированы, согласно протоколу.
Запрет на переработку куропаток и т.д.	19.2.15	ОТМЕНЕННОЕ (Постановление СЕНАСА № 13 от 04 февраля 2003 года) [Запрещается переработка куропаток и хохлатых тинаму].

Бойни молочных поросят и козлят

Бойни молочных поросят и/или козлят. Определение	19. 3	Бойней молочных поросят и/или козлят называется предприятие или часть предприятия, которое занимается убоем животных, предназначенных для продажи, вес туш без шкуры которых не превышает двенадцать (12) килограмм для молочных поросят и восемь (8) килограмм для козлят. В обоих случаях речь идет о потрошенной туше.
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям	19. 3. 1	Бойни молочных поросят и козлят должны соответствовать всем требованиям, установленным для боен, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.
Размещение предприятия	19. 3. 2	Бойни молочных поросят и козлят не должны быть разделены на территории перерабатывающего предприятия на чистую и грязную зоны, если это не препятствует исполнению санитарно-гигиенических требований на производстве. Не обязательно иметь помещение для потрохов и требухи.
Шкуры козлят	19. 3. 3	Если шкуры не обрабатываются полностью или частично на бойне для козлят, нет необходимости иметь специальный склад для их обработки.
Автоклав	19. 3. 4	Разрешена замена автоклава для уничтожения отходов и изъятого продукта на открытый котел или печь для сжигания. Если Отдел ветеринарной экспертизы посчитает нужным, то можно сжигать изъятую продукцию.

Холодильные камеры	19. 3. 5	Бойни молочных поросят и козлят должны обладать холодильной камерой с температурой не выше нуля (0) градусов Цельсия с емкостью, соответствующей объемам производства.
Раздел молочных поросят	19. 3. 6	Если молочных поросят и козлят делят на куски с целью их продажи, на предприятиях должно быть помещение для этих целей, соответствующее требованиям, установленным для боен, принимая во внимание характер производства.
Склад для хранения козлят и молочных поросят	19. 4	Предприятия, занимающиеся хранением, с целью дальнейшей продажи, козлят, молочных поросят и продуктов, полученных от мелкой дичи, должны иметь в наличии холодильные камеры с температурой, соответствующей характеру деятельности.
Бойня кроликов и/или нутрий		
Бойни кроликов и/или нутрий. Определение	19. 5	Бойня кроликов и/или нутрий - это предприятие или часть предприятия, занимающиеся убоем и обработкой кроликов и/или нутрий.
Отдельное расположение	19. 5. 1	Предприятие или часть предприятия, которые ведут деятельность, описанную в предыдущем пункте, должно находиться отдельно от остальных отделов.
Требования	19. 5. 2	Бойни кроликов и/или нутрий должны соответствовать всем требованиям, установленным для боен птиц, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.
Отделы	19. 5. 3	(Постановление экс-СЕНАСА № 1472 от 16.12.1993 г.), Бойни кроликов и/или нутрий должны включать в себя следующие отделы: 1) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2) Помещение для кроличьих клеток. 3) Зона десенсибилизации и обескровливания. 4) Зона освеживания. 5) Зона потрошения и ветеринарной экспертизы. 6) Помещение для разделывания. 7) Зона упаковки (первичной и вторичной) 8) Холодильные камеры. 9) Отгрузка. 10) Помещение для мойки инвентаря. 11) Склад для хранения упаковки. 12) Помещение для испорченного продукта и изъятого продукта. 13) Раздевалка и ваннные комнаты. 14) Помещение для мойки клеток. 15) Помещение для шкур.
Помещение для убоя	19. 5. 4	(Постановление СЕНАСА № 1472 от 16.12.1993 г.). Помещения для убоя должны учитывать конструктивные особенности различных зон, десенсибилизации и обескровливания, освеживания, потрошения и ветеринарной экспертизы, и соответствовать требованиям для боен птиц. Что касается оборудования, то в помещении должна быть постоянная воздушная направляющая и элементы для приема внутренностей, которые позволят проведение соответствующей экспертизы.
Убой и освеживание	19. 5. 5	Убой, обескровление, освеживание и потрошение должны проводиться с подвешенным животным.
Инвентарь	19. 5. 6	Рабочие элементы и инвентарь, а также само помещение, что касается гигиены, должны соответствовать требованиям для боен птиц.

Холодильные камеры	19. 5. 7	Холодильные камеры должны соответствовать требованиям Раздела V.
Автоклав	19. 5. 8	Разрешено использовать автоклав для уничтожения отходов и изъятого продукта с открытым котлом, а также разрешено использование печи для сжигания. Если Отдел ветеринарной экспертизы посчитает нужным, то можно сжигать изъятую продукцию.
Шкуры	19. 5. 9	Шкуры должны обрабатываться в отдельных помещениях, работающих автономно по отношению к помещениям, на которых обрабатываются и хранятся съедобные продукты.
Уничтожение испорченных продуктов	19. 5. 10	Для уничтожения испорченных продуктов, отходов и изъятых продуктов, необходимо следовать процедуре, указанной для боен птиц.
Помещение для разделывания.	19. 5. 11	(Постановление экс-СЕНАСА № 1472 от 16.12.1993 г.). Помещение для разделывания должно соответствовать требованиям Раздела XIII настоящего Регламента.

Холодильные камеры для хранения продуктов птицеводства Холодильные

камеры для хранения птицы	19. 6	Холодильные камеры для хранения птицы, яиц и/или консервов из продуктов птицеводства должны соответствовать требованиям Раздела V.
---------------------------	-------	--

Хранение мясных продуктов

Хранение упакованных продуктов	19. 7	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Склады для хранения упакованных мясных съедобных продуктов и упакованных жиров, независимо от того, произведены ли они в стране или были импортированы, должны соответствовать основным требованиям Разделов XVI и XVII, в соответствии с характером производства.
Склады для хранения жиров	19. 7. 1	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). В случае хранения жиров, температура помещения склада не может превышать двадцать пять градусов Цельсия (25°C).

Холодильные камеры для хранения мясных продуктов для хранения продуктов на экспорт	19. 8	Холодильные камеры для хранения мясных продуктов, предназначенных на экспорт, должны соответствовать требованиям Раздела V.
--	-------	---

Холодильные камеры с отделом для разделывания

Холодильные камеры с отделом для разделывания	19. 9	Холодильные камеры с отделом для разделывания и/или подготовкой кусков мяса, предназначенного на экспорт, должны соответствовать требованиям Раздела XIII.
---	-------	--

Холодильные камеры для хранения продуктов для внутреннего потребления

Холодильные камеры для хранения продуктов для внутреннего потребления	19. 10	Холодильные камеры предназначенные для хранения мяса и/или потрохов для внутреннего потребления должны соответствовать требованиям Раздела V.
---	--------	---

Ветеринарные консервы. Определение	19. 11 Мясо, предназначенное для консервирования отделом ветеринарной экспертизы или ветеринарные консервы - это туши или части туш, которые были признаны Отделом ветеринарной экспертизы пригодными для потребления человеком и прошедшие через процесс приготовления обработанных продуктов термическим способом с уничтожением патогенных микроорганизмов.
Требования к предприятиям	19. 11. 1 Предприятия, имеющие разрешение на получение ветеринарных консервов должны соответствовать всем требованиям, установленным для консервных фабрик, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.
Происхождение	19.11.2 Ветеринарные консервы могут быть получены исключительно от предприятий, имеющих соответствующие национальные разрешения, которые не обладают консервным заводом и занимаются исключительно поставкой продукции предприятиям с соответствующими национальными разрешениями, занимающимся таким видом производства.
Отделы отгрузки	19. 11. 3 Ветеринарные консервы должны поставляться на заводы назначения в тушах, полутушах или четвертях.
Серозные оболочки	19.11.4 Ветеринарные консервы, у которых нет серозных брюшных и/или плевральных оболочек, не могут покинуть предприятие по убою.
Транспортировка	19. 11.5 Транспортировка ветеринарных консервов должна проводиться при тех же гигиенических условиях, которые установлены для мяса, для которого не установлены ограничения.
Одновременная транспортировка. Опломбирование	19. 11. 6 (Постановление экс СЕНАСА № 1035 от 06.10.1993 г.). В транспортных средствах, в которых перевозят ветеринарные консервы, запрещено одновременно перевозить какие-либо другие виды продуктов. Транспортные средства должны выезжать из предприятия опломбированными, с указанием в санитарной документации и в разрешении на перевозку номера пломбы, а также предназначения и качества транспортируемого мяса.
Контролер прибытия	19.11.7 (Постановление экс СЕНАСА № 1035 от 06.10.1993 г.). Отдел ветеринарной экспертизы предприятия, с которого привезены ветеринарные консервы, должно выдать две копии санитарных документов, а Отдел ветеринарной экспертизы предприятия, принимающего продукцию, должен вернуть одну копию, содержащую согласие, предприятию-отправителю, на протяжении восьми (8) рабочих дней.
Экспертиза	19.11.8 На предприятии-получателе ветеринарных консервов Отдел ветеринарной экспертизы должен проверить пломбы на предмет повреждений и провести повторную экспертизу мяса.
Немедленная переработка	19. 11. 9 На предприятии-получателе ветеринарных консервов необходимо приступить к немедленной переработке мяса. Если этого не происходит, то мясо должно храниться в холодильных камерах при температуре не выше нуля (0) градусов Цельсия.
Автономная переработка	19.11.10 Все операции, проводимые на предприятиях-получателях с ветеринарными консервами до получения готового продукта должны проводиться независимо от всех остальных. Холодильные камеры,

используемые для ветеринарных консервов могут быть использованы исключительно в этих целях.

Запрет на экспорт	19.11.11	Запрещается использование ветеринарных консервов для изготовления продуктов, предназначенных для экспорта в страны, регламент которых запрещает их использование.
Транспортировка: дезинфекция	19.11.12	Транспортный грузовик ветеринарных консервов должен быть вымыт и продезинфицирован перед выездом из предприятия-получателя.
Обработка пропаренных языков		
Пропаренный язык	19. 12	Пропаренные языки - это языки, прошедшие влажную термическую обработку с целью отделения от них эпителия.
Предприятие для обработки пропаренных языков.		
Определение	19.12.1	Предприятие для обработки пропаренных языков - это предприятие или часть предприятия, которые занимаются обработкой языков, согласно определению в предыдущем пункте.
Требования к предприятиям	19.12.2	Предприятия, на которых пропариваются языки, должны соответствовать всем требованиям, установленным для консервных фабрик, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.
Отделы	19.12.3	Предприятия, на которых пропариваются языки должны иметь: 1) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2) Помещение для получения товара 3) Холодильные камеры. 4) Помещение для пропаривания 5) Склад для хранения испорченного продукта и изъятого продукта.
Помещение для пропаривания	19.12.4	Помещение для пропаривания должно включать в себя кухни из нержавеющей материала, соответствующие требованиям Разделов XVI и XVII (Консервы и Колбасные изделия). Также они должны иметь установки, предотвращающие скопление испарений.
Изготовление сычужного фермента		
Сычужный фермент Определение	19. 13	Сычужный фермент, фермент лаб или химозин - это диастаза, выделяемая слизистой оболочкой четвертой полости желудка жвачных, обладающая свойством превращать казеин из молока в гель.
Фабрика по производству сычужного фермента. Определение	19.13.1	Фабрика по производству сычужного фермента - это предприятие или часть предприятия, на которых производят продукт, определенный в предыдущем пункте.
Фабрики. Требования всем	19.13.2	Фабрики по производству сычужного фермента должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Регламентом для фабрик колбасных изделий, в соответствии с характером их производства, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, связанные с проводимой деятельностью и указанные в настоящем Регламенте.

Форма изготовления	19.13.3 Сычужный фермент может быть изготовлен в жидкой форме, в порошке, в таблетках или в натуральном сухом виде.
Жидкий сычужный фермент, сычужный фермент в порошке, сычужный фермент в таблетках и сухой сычужный фермент	19.13.4 Характеристики сычужного фермента: a) Жидкий сычужный фермент. Он должен быть прозрачным или слегка опалесцентным, без осадка, с характерным запахом, не указывающим на брожение или гниение. Минимальная мощность коагулянта составляет один (1) на десять тысяч (10 000) при температуре тридцать пять (35) градусов Цельсия менее чем за сорок (40) минут. b) Сычужный фермент в порошке Он должен иметь однородный внешний вид, белый или слегка желтоватый цвет, характерный запах, который не указывает на брожение, минимальная мощность коагулянта составляет один (1) на восемьдесят тысяч (80000) при температуре тридцать пять (35) градусов Цельсия, не меньше, чем за сорок (40) минут. c) Сычужный фермент в таблетках Он должен иметь однородный внешний вид, легко растворяться в воде, иметь белый или слегка желтоватый цвет, не содержать консервантов, за исключением борной кислоты в соответствии с условиями пункта 19.13.6, мощность коагулянта составляет не менее одного (1) на пятьдесят тысяч (50 000)) при температуре тридцать пять (35) градусов Цельсия менее чем за сорок (40) минут. d) Натуральный сухой сычужный фермент Это продукт, полученный в результате высушивания сычужного фермента эмбрионов или молочных телят, козлят или ягнят.
Добавки	19.13.5 Разрешается добавлять в жидкий сычужный фермент соль, этиловый спирт и глицерин.
Борная кислота и бензоат натрия	19.13.6 (Постановление экс-СЕНАСА № 111 от 21.01.1993 г.). Разрешено добавление в сычужные ферменты борной кислоты и бензоата натрия в таких количествах, которые не будут выявляться в сырах. на этикетках таких сычужных ферментов необходимо указывать об использовании этих добавок.
Тест на брожение коли и патогенных микробов	19.13.7 Тесты на брожения газов в сычужных ферментах, касающиеся патогенных микроорганизмов группы коли, не должны показывать позитивную реакцию. Также сычужные ферменты не должны содержать патогенных микроорганизмов.
Хранение обработанных сычужных ферментов	19.13.8 Склады для хранения обработанных сычужных ферментов должны соответствовать требованиям пункта 19.7.

Железы и прочие продукты, используемые в фармацевтической промышленности

Железы Определение	19. 14 Органы внутренней, внешней или смешанной секреции, в том случае, если они предназначены для фармацевтической промышленности, в настоящем Регламенте называются Железы. Этими органами являются: гипофиз, яичники, поджелудочная железа, надпочечники, яички, щитовидная железа, околощитовидная железа, селезенка, эпифиз или шишковидная железа, желудок, лимфатические узлы, слюнные железы, простата, плацента, тимус и печень.
Кровь, желчь и желчные камни	19.14.1 (Постановление экс-СЕНАСА № 1035 от 06.10.1993 г.). В предыдущий пункт также включены кровь, составляющие ее элементы, желчь, желчные камни, эмбриональные ткани, легкие, спинной мозг, сердце, мозг, глаза, хрящи, костный мозг, слизистая оболочка кишечника и матка. Когда речь идет о желчи животных,

страдающих туберкулезом, или зараженных паразитами, в санитарных документах следует указать, что ее использование должно ограничиваться извлечением желчных кислот.

Требования к предприятиям	19.14.2	Предприятия или часть предприятий, которые сортируют и хранят перечисленные в двух (2) предыдущих пунктах субпродукты, должны соответствовать всем требованиям для консервных заводов, в соответствии с характером их деятельности, с исполнением всех прочих санитарно-гигиенических требований, касающихся проводимой деятельности и установленных настоящим Регламентом.
Отделы	19.14.3	Предприятия, на которых сортируют и/или хранят продукты, предназначенные для фармацевтической промышленности, должны включать следующие отделы: 1) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2) Помещение для получения товара 3) Помещение для сортировки и Упаковка продуктов. 4) Холодильные и морозильные камеры. 5) Склад отходов и конфискованной продукции. 6) Автоклав и печь.
Помещение для сортировки.	19.14.4	Помещение для сортировки и кондиционирования продуктов, должно иметь температуру не выше восьми (8) градусов Цельсия.
Стерилизация испорченных продуктов	19.14.5	На складе для хранения отходов и изъятых продуктов должен быть автоклав с открытым котлом.
Холодильные камеры	19.14.6	Холодильные камеры должны иметь температуру, не превышающую ноль (0) градусов Цельсия, а температура морозильных камер не должна превышать пятнадцать (15) градусов Цельсия ниже нуля.
Запрет замораживания фармацевтических продуктов	19.14.7	Запрещено замораживать продукты, предназначенные для фармацевтической промышленности до окончания их упаковывания.
Обязательство охлаждения фармацевтических продуктов	19.14.8	Продукты, предназначенные для фармацевтической промышленности должны немедленно охлаждаться после их изъятия из туши.
Снятие эпителия с языка	19.15	Помещение для снятия эпителия с языка Снятие эпителия с языка, предназначенного для вирусных культур, должно проводиться в отдельном помещении, соответствующем строительным и санитарно-гигиеническим требованиям, установленным НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). Это помещение должно быть частью всего предприятия и должно располагаться в чистой зоне.

Коллаген и производные продукты

Постановление 563-Е/2017

Коллаген и производные продукты	19.16	
Определение	19.16.1.	Коллаген - это сухой и концентрированный сопутствующий продукт, полученный из следующего сырья: хрящи, сухожилия, кости, кусочки кожи, фасции, апоневроз и рыбные продукты Полученный продукт называется:

- a) Коллаген: если сырье не подвергалось процессу гидролиза
- b) Желатин: если сырье подвергалось процессам гидролиза, таким образом, что конечный продукт сохраняет желеобразующие свойства в водном растворе
- c) Гидролизированный коллаген: если сырье подвергалось таким процессам гидролиза, что продукт не обладает желеобразующими свойствами в водном растворе.

Требования 19.16.1. Продукты, перечисленные в пункте 19.16.1 должны соответствовать следующим требованиям:

- a) Не содержать более 2% золы
- b) Содержать не менее 15% азота
- c) Сальмонелла: отсутствие в 25 граммах

Ограничения по отходам 19.16.1.2 Допустимые пределы отходов для продуктов, перечисленных в пункте 19.16.1, установлены в следующей таблице:

Отход	Предел (мг/кг)
Мышьяк	1
Свинец	5
Кадмий	0.5.
Ртуть	0.15
Хром	10
Медь	30
Цинк	50
SO ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	50
H ₂ O ₂ (Европейская фармакопея, последнее издание)	10

Фабрики коллагена и желатина 19.16.2 Фабрики коллагена и производных продуктов - это предприятия или части предприятий, которые полностью или частично изготавливают ранее указанные сопутствующие продукты.

Отделы 19.16.2.1 Они должны включать в себя следующие отделы:

- a. Прием сырья с ровными, легко моющимися и дезинфицирующимися полами и стенами; санитарные установки
- b. Обработка и подготовка
- c. Изъятие, очищение и концентрация
- d. Стерилизация и сушение с зоной санитарного фильтра
- e. Упаковка с зоной санитарного фильтра
- f. Склад для хранения упакованного продукта.
- g. Склад для хранения инвентаря для упаковки продуктов
- h. Раздевалка и ванные комнаты для работников
- i. Отдел экспертизы с ванной и душевой

Сырье 19.16.2.2 Для изготовления разрешено исключительно использовать сырье, полученное от животных, которые не включены в какие-то списки по ограничениям Отделом ветеринарной экспертизы. Необходимо указывать вид животного, от которого было получено используемое сырье.

Дубление кож 19.16.3. В целях определения, дублением кож называется отверждение кож с помощью растений-отвердителей, солей хрома или других веществ, таких как соли алюминия, соли железа, кремнеземные соли, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители

Запрет 19.16.4 Для изготовления продуктов, перечисленных в 19.16.1 запрещено использовать шкуры и кожи, прошедшие процесс дубления, независимо от того, был ли процесс завершен.

Плазма

Плазма или белый альбумин крови. Определение

19. 17 Плазма или белый альбумин крови - это сопутствующий продукт, полученный в результате изъятия из крови образующих элементов.

Высушенная плазма или белый альбумин крови

19.17.1 Высушенная плазма или белый альбумин крови, высушенный - это сопутствующий продукт, обозначенный в предыдущем пункте, который прошел процесс дегидратации. Он должен содержать минимум семьдесят (70) процентов белка, максимум семь (7) процентов золы и до девяти (9) процентов влаги.

Красный альбумин крови

19.17.2 Красный альбумин крови или высушенные эритроциты - это сопутствующий продукт, полученный в результате дегидратации эритроцитов крови. Его процентный состав: белок, девяносто два (92) процента, зола один (1) процент, влага, семь (7) процентов.

Съедобная плазма

19.17.3 Сопутствующие продукты, обозначенные в предыдущих пунктах не могут называться съедобными, если они не были простерилизованы и их сырье не получено от здоровых животных.

Соусы и приправы

Соусы, приправы или экстракты для приправ

19.18. Соусы, приправы или экстракты для приправ - это различные продукты, приготовленные на основе натуральных или обработанных приправ, кислот, ароматических и/или пряных продуктов с добавлением сахара или без него, которые изготавливаются для изменения вкуса определенных продуктов. Соусы могут быть представлены в жидком, сливочном или обезвоженном виде, прозрачные или мутные с компонентами в виде суспензии.

Майонез

19.18.1 Майонез - это соус, приготовленный из эмульсии свежего яичного желтка в пищевом масле, приправленный уксусом или лимонным соком, солью, с сахаром или без него и с другими приправами. Без указания на этикетке допускается усиление его естественной окраски путем добавления не более двух (2) частей на миллион натурального или синтетического бета-каротина на килограмм готового продукта. Он не должен содержать менее семидесяти восьми (78) процентов масла и яичного желтка и на этикетке должно быть указание, если он содержит более половины (0,5) процента крахмала. Запрещается заменять желтки свежих яиц сухими желтками, овальбумином или другим эмульгирующим веществом. Майонезы, которые содержат меньше масла и яиц и больше воды, будут называться соусами или

заправками на основе майонеза.

Соусы	19.18.2 Соусы, приправы и заправки, не содержащие яиц, не могут называться майонезами.
Требования, предъявляемые к соусам	19.18.3 Соусы должны соответствовать следующим требованиям: a) Вещества, входящие в их состав должны соответствовать требованиям настоящего Регламента. b) Их состав должен соответствовать указанному на этикетке, включая искусственные красители. c) Они не должны подлежать изменению или ферментации, содержать более ста (100) частей на миллион меди или неразрешенных консервантов или продуктов, не находящихся в заявленном составе. d) Они не должны содержать гликоген.
Упаковка для соусов	19.18.4 Упаковка для соусов, в состав которых входит уксус, не могут иметь металлический колпачок с более чем одним (1) процентом содержания свинца и десятью (10) частями на миллион мышьяка, если только капсула полностью не изолирована от горлышка емкости и пробки с помощью тонкой оловянной фольги с одним (1) процентом свинца максимум, имеющей толщину не менее половины десятой части миллиметра (0,5) из алюминиевой фольги или любого другого непроницаемого и стойкого материала после получаса кипения в четырехпроцентном (4) растворе уксусной кислоты с добавлением пяти (5) граммов хлорида натрия и двадцати пяти сантиграммов (0,25) лимонной кислоты.
Определение	Помещение для продажи мяса 19. 19 Продажа мяса. 19. 19 Предприятия или их части, предназначенные для продажи мяса могут продавать туши, полутуши, четверти, куски мяса и потроха тех видов, которые разрешены настоящим Регламентом.
Требования к помещениям для продажи	19.19.1 Помещение для продажи мяса должно соответствовать требованиям к проветриваемым помещениям, в той части, в которой они могут быть применимыми в данном случае, с исполнением всех других санитарно-гигиенических требований, установленных настоящим Регламентом.
Отделы	19.19.2 Помещения для продажи мяса должны состоять из следующих отделов: 1) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 2) Платформа для погрузки и выгрузки. 3) Помещение для выставления и продажи, отдельное от помещения для погрузки и выгрузки. 4) Холодильные камеры, обустроенные для целей, для которых они используются. 5) Склад для хранения изъятых продуктов. 6) Раздевалки и ваннные комнаты.
Направляющие помещения для продаж	19.19.3 Направляющие для помещений для продаж должны быть расположены на расстоянии одного (1) метра между собой; одного (1) метра от стен и колонн и таким образом, чтобы средние туши были подвешены на высоте тридцати (30) сантиметров от пола. Расстояние между средними тушами не должно превышать пятнадцать (15) сантиметров.
Температура помещения для продаж	19.19.4 В помещении, предназначенном для приема, выставки и продажи, во время пребывания там туш, температура воздуха не должна превышать десять (10) градусов Цельсия.
Весы	19.19.5 В помещении для приема, выставки и продажи должны быть

Холодильные камеры	19.19.6 Холодильные камеры должны соответствовать требованиям Раздела V.
Емкость, температура, направляющие холодильных камер	19.19.7 Предприятия, имеющие разрешение на продажу мяса, должны располагать холодильными камерами с емкостью для хранения всего разрешенного для продажи количества на протяжении двадцати четырех (24) часов. Вместимость холодильных камер должна разрешать поддерживать в них температуру не выше нуля (0) градусов Цельсия для хранимых продуктов. Направляющие должны быть размещены в соответствии с требованиями Главы V.
Температура туш при поступлении	19.19.8 Туши, полутуши и/или четверти, которые поступают в помещение для продажи, независимо от их происхождения, должны иметь температуру не выше пяти (5) градусов Цельсия. Температура будет измеряться в центре больших мышечных масс и в глубоких частях туши.
Продажа замороженного мяса	19.19.9 Разрешена продажа замороженных туш, полутуш, четвертей, кусков и/или субпродуктов. Их температура ни в коем случае не может превышать восемь (8) градусов Цельсия ниже нуля. Такое мясо и/или субпродукты могут отправляться на авторизованные предприятия исключительно на национальной территории.
Мясо, не проданное за день	19.19.10 Продукты, которые не были проданы за день, должны помещаться в холодильные камеры с температурой, гарантирующей их хранение. Если после новой выставки в торговых помещениях они не были проданы, еще одно их поступление в торговое помещение не допустимо, и их можно будет немедленно отправить на бойни или фабрики колбасных изделий или консервов, если это позволяет их санитарный статус.
Авторизованные помещения	19.19.11 Все продукты и субпродукты, поступающие в авторизованные точки продажи мяса, должны происходить из авторизованных в национальном порядке предприятий.
Раздевалки	19.19.12 Все лица, находящиеся в торговом помещении или камерах должны быть одеты в одежду, указанную в Главе VIII.
Разрешение на поступление туш из других предприятий	19.19.13 Если помещение для продажи мяса находится на предприятии, имеющем разрешение на экспорт пищевых продуктов, необходимо получить специальное разрешение НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) на получение туш, полутуш и/или четвертей из других предприятий. Ни в коем случае не может экспортироваться мясо, выставленное на прямую продажу.
Изъятие выставленного мяса	19.19.14 Мясо, выставленное в помещении для прямой продажи, не может быть изъято из этого предприятия для продажи на другом предприятии.
Перевозка. Парковка транспортных средств	19.19.15 Запрещается погрузка, выгрузка, движение и парковка транспортных средств в помещении, где выставлено мясо.