

ГЛАВА XX

20. БОЙНИ ДЛЯ ПТИЦЫ

(Постановление Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА) № 553 от 08.07.2002 г., полностью заменяющее текст, утвержденный Указом Правительства № 4238 от 19.07.68 г.)

Общие определения	20. 1	В настоящей главе будут использоваться определения, указанные ниже:
Бойня для птицы.	20. 1. 1	«Бойня для птицы» - это предприятие, занимающееся убоем птиц, полученных из предприятий по разведению и предназначенных для потребления людьми, относящихся к следующим видам: Gallus gallus, (цыплята, куры и петухи), индюки, утки, гуси, фазаны, перепела и любые другие виды птиц, полученные путем разведения и предназначенные для вышеуказанной цели.
Технологическая классификация убоя на бойнях для птицы, полученной из предприятий по разведению.	20. 1. 2	Бойни для птиц, полученных путем разведения классифицируются согласно используемой технологии: а) Автоматические: те, на которых имеется оборудование для совершения набора действий, соответствующих потрошению, сортировке и упаковке на автоматических линиях. б) Ручные: те, на которых операции по потрошению, сортировке и упаковке не являются автоматизированными. В соответствии с характером их помещений, скорость процесса может ограничиваться до 1000 птиц/час; 2000 птиц/час и/или 3000 птиц/час.
Разделочный цех или цех по удалению костей из птицы.	20. 1. 3	«Разделочный цех или цех по удалению костей из птицы» - это предприятие или часть предприятия, которое занимается нарезанием туш птиц, их обвалкой или другими действиями по разделыванию с целью дальнейшей упаковки и/или переработки. Цех должен соответствовать условиям пункта 20.7 и его подпунктов.
Предприятие по переработке продуктов для потребления людьми, изготовленных на основе мяса птицы. для потребления людьми,	20. 1. 4.	«Предприятие по переработке продуктов изготовленных на основе мяса птицы» - это предприятие или его часть, занимающееся приготовлением продуктов питания, главным компонентом которых является

мясо птицы. Такие предприятия должны соответствовать требованиям пункта 20.8.

Предприятие по переработке
несъедобных субпродуктов
птицы.

- 20.1.5 «Предприятие по переработке несъедобных субпродуктов птицы» - это предприятие или его часть, которое занимается переработкой несъедобных субпродуктов, полученных от отходов от убоя птиц. Оно должно соответствовать требованиям Главы XXIV в соответствии с характером его производства.
Они могут производить несъедобную продукцию из собственных отходов от убоя, или полученных от третьих лиц.

Холодильные камеры для хранения
птиц и продуктов птицеводства.

20. 1. 6 «Холодильные камеры для хранения птиц и продуктов птицеводства» - это предприятие или его часть, которое занимается охлаждением мясных продуктов полученных от птиц, признанных государственным ветеринаром пригодным к потреблению человеком и обладающим соответствующими качествами для его потребления и/или индустриализации.
Разрешено охлаждение в той же камере продуктов, сохраняемых в правильных условиях, предназначенных для изготовления кормов для животных, при условии, что продукты разделены в камере и были признаны пригодными к потреблению человеком государственным ветеринаром.

Обработка холодом
мяса птицы.

20. 1. 7 Мясоптицы после сортировки и упаковки, должно храниться при температуре, установленной в пункте 20.5.15 настоящей Главы.

Расположение.

20. 2. Предприятия по убою птиц должны располагаться в зонах, не подвергающихся подтоплению и, желательно, вдали от городских заводов.
Открытые помещения предприятия должны быть водонепроницаемыми или покрытыми зеленым покрытием. По соображениям биобезопасности они должны располагаться вдали от мест разведения птиц, инкубаторов, заводов по изготовлению сбалансированных кормов, ферм по разведению несушек и ферм по разведению.

Загрязнение окружающей среды.

20. 2. 1 Предприятия по убою птиц должны располагаться в зонах, свободных от вредных выбросов и вдали от любого промышленного комплекса, способного загрязнять среду.

Водоснабжение.
Сточная вода.

20. 2. 2 Земля, на которой располагается предприятие должна иметь доступ к обильному водоснабжению и располагать возможностями для установки системы сточных вод, которые должны соответствовать законодательству, относящемуся к настоящему вопросу и к юрисдикции местности расположения предприятия.

Строительные и санитарно-гигиенические требования.

Требования	20. 3. Строительные и санитарно-гигиенические требования должны соответствовать установленному в Главе III настоящего Регламента.
Отделение производства несъедобных продуктов	20. 3. 1 Отделы, в которых изготавливаются съедобные продукты, должны быть отделены от тех, где изготавливаются несъедобные продукты, при этом их сообщение между собой допускается только через системы и проекты, исключаящие прямое перемещение персонала, а также возврат материалов в зоны съедобных продуктов и отток воздуха и испарение газов из зон несъедобных продуктов в зоны съедобных продуктов.
Отделы	20. 3. 2 Все предприятия должны состоять из следующих отделов: 1) Зона приема и ожидания машин с клетками с живыми птицами. 2) Площадь для разгрузки, предубойного осмотра и подвешивания на конвейер. 3) Помещение для убоя. 4) Холодильные камеры. 5) Склад для хранения несъедобной продукции. 6) Помещение для проведения ветеринарной экспертизы. 7) Сектор проведения вскрытий. 8) Комнаты персонала. 9) Склады для хранения упаковочного материала. 10) Склад для хранения моющих средств. 11) Склад для хранения токсичных материалов. 12) Сектор мойки машин для транспортировки птиц. 13) Сектор для мойки клеток для транспортировки птиц. 14) Сектор для мойки инвентаря (он может быть расположен отдельно или вместе с определенными отделами, при необходимости). 15) Сектор для мойки пластиковых корзин многоразового использования.
Зона приема и площадь для разгрузки. Характеристики.	20. 3. 3 Зона приема и ожидания машин с клетками с живыми птицами должна иметь непроницаемый пол, иметь крышу и располагать возможностью для проведения механической вентиляции. Площадь для разгрузки должна иметь непроницаемый пол и находиться на такой высоте от земли, чтобы позволять легко проводить выгрузку из машин. Она должна быть защищена крышей.
Зона проведения предубойного осмотра. Характеристики. подвешивания на	20. 3. 4 Зона проведения предубойного осмотра и конвейер, должна иметь крышу и непроницаемый

пол. Ее освещение должно быть минимально возможным для того, чтобы снизить возбуждаемость птиц.

- Помещение для убоя. Подразделения. ТРИ (3) 20. 3. 5 Помещение для убоя должно быть разделено на зоны, которые называются: грязная, промежуточная и чистая.
- Грязная зона. 20. 3. 6 В грязной зоне должны проводиться десенсibilизация, обезглавливание и спускание крови. Этот сектор должен находиться отдельно от остальных зон и должен соединяться только с промежуточной зоной с помощью отверстия для прохода птиц.
- Десенсibilизация птиц 20.3.7 Десенсibilизация птиц перед убоем должна проводиться с помощью электрического разряда или другого метода, одобренного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, позволяющего полное спускание крови. Единственным исключением из этого требования является ритуальное или религиозное жертвоприношение, разрешенное НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .
- Спускание крови. Требования. Сток. 20.3.8 Убой птиц происходит путем разрезания крупных сосудов на шее, вручную или автоматизированным способом. Для убоя необходимо располагать физическим пространством, позволяющим птицам находиться там на протяжении периода, необходимого для завершения процесса. Кровь должна собираться в трубах или контейнерах и ни в коем случае не должна выпускаться в сток. Уклон пола в сторону стока должен быть достаточным для правильного удаления жидкости.
- Промежуточная зона. Требования. 20. 3. 9 Промежуточная зона состоит из помещения для ошпаривания и очистки от перьев. Настоящая зона должна быть отделена от грязной и чистой зон и только иметь соединение в виде отверстия для прохода птиц. Она может содержать одну дверь для исключительного использования обслуживающим персоналом, если эксплуатационные характеристики потребуют этого. Настоящая секция должна иметь необходимые детали и оборудование, требования к которым указаны в настоящем Разделе.
- Ошпаривание 20.3.10 Процесс ошпаривания проходит с использованием горячей воды, которая при входе в систему должна быть питьевой. Ее температура должна составлять от ПЯТИДЕСЯТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (50°С) до ШЕСТИДЕСЯТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (60°С). Вода в бассейнах для ошпаривания постоянно должна сменяться, а бассейны должны опустошаться и проходить гигиеническую

обработку, по крайней мере один раз в день или по требованию Отдела ветеринарной экспертизы. Указанная смена воды должна контролироваться с помощью расходомера, поддерживая, как минимум, показатель НОЛЬ КОММА ДВА (0,2) литра на курицу обновленной воды.

- | | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Очистка от перьев | 20.3.11. Из бассейнов для ошпаривания птицы должны быть перемещены механическими средствами или вручную на машины по очистке от перьев, а затем отправлены на доработку с целью удаления остатков перьев и пуха, которые могли остаться, при этом последняя операция должна проходить вручную. Перед переходом в чистую зону, туши должны быть промыты под душем для снижения уровня содержания бактерий на их поверхности. |
| Чистая зона | 20.3.12. Чистая зона состоит из помещений для потрошения, охлаждения, сортировки, упаковки и холодильных камер. Эта зона должна соединяться только с промежуточной зоной с помощью отверстия для прохода птиц. Она может иметь одну дверь для эксклюзивного использования обслуживающим персоналом, в случае, если эксплуатационные характеристики требуют этого. |
| Склады для хранения отходов и изъятых продукта | 20.3.13. Склад для хранения отходов и изъятых продукта должен соответствовать требованиям, предъявляемым к таким помещениям, в соответствии с характером их предназначения. Если отходы и изъятый продукт после убоя не перерабатываются на том же предприятии, то они должны быть изъяты со склада до начала разложения или каждый раз, когда отдел ветеринарной экспертизы потребует этого. |
| Отдел ветеринарной экспертизы | 20.3.14. Отдел ветеринарной экспертизы должен руководствоваться требованиями, перечисленными в Главе IX настоящего Регламента. |
| Сектор проведения вскрытий | 20.3.15. Сектор проведения вскрытий должен находиться отдельно от производственных зон. Этот сектор должен соответствовать площади для проведения предубойного осмотра, который должен обладать свойствами и иметь оборудование для этих целей, позволяющий легкое проведение гигиенической обработки и дезинфекции в нем. |
| Комнаты персонала предприятия | 20.3.16. Для помещений для комнат персонала, работающего на заводе, необходимо руководствоваться правилами, установленными в Главе VIII настоящего Регламента. |
| Строительные и санитарно-гигиенические требования | 20.3.17. Предприятия, которые занимаются убоем птиц, должны быть спроектированы таким образом, чтобы совершение процессов велось в линейной форме, исключая возврат и пересечение перерабатываемой продукции с готовым продуктом. Кроме того, они должны соответствовать следующим общим требованиям, касающимся их |

структурных аспектов:

- a) Все отделы должны быть построены из каменной кладки, железобетона или другого непроницаемого материала, легко моющегося и легко поддающегося процессу дезинфекции, разрешенного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.
- b) Стены должны быть покрыты плиткой, белой цементной штукатуркой, стеклокерамической плиткой или любым другим водонепроницаемым материалом, легко моющимся и легко поддающимся процессу дезинфекции, разрешенным НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.
- c) Указанное покрытие должно достигать, как минимум, до высоты ДВА МЕТРА И ПЯТЬДЕСЯТ (2,50) сантиметров.
- d) Углы, сформированные между стенами, между стенами и потолком и с полом, должны быть закругленными.
- e) Полы должны быть водонепроницаемыми, легко моющимися, стойкими к воздействию жирных кислот и иметь наклон, как минимум позволяющий жидкости стекать в соответствующий слив, избегая скоплений. Потолки могут быть построены из любого водонепроницаемого материала, разрешенного НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

Вентиляция

20.3.18. Вентиляция помещения для убоя и переработки может обеспечиваться отверстиями под потолком или окошками в дверях по периметру, находящимися над санитарными отверстиями. Вентиляция через окна должна сохранять соотношение: ОДИН (1) квадратный метр отверстия на каждые ШЕСТЬДЕСЯТ (60) кубических метров помещения, которое необходимо вентилировать.

Защита от насекомых.

20. 3. 19. Все отверстия должны быть защищены решетками против насекомых, а двери должны быть снабжены автоматическими затворами.

Обновление воздуха

20. 3. 20. Если используются механические средства для вентиляции помещений, то они должны обеспечивать полное обновление воздуха ПЯТЬ (5) раз в час, как минимум. В зонах ошпаривания и очистки от перьев должны быть установлены механические аппараты для обновления воздуха. Полное обновление должно осуществляться ДЕСЯТЬ (10) раз в час, избегая конденсации испарений. Следует избегать поступления воздуха из грязных зон в чистые.

Освещение

20.3.21. Освещение может быть натуральным или искусственным. Искусственное освещение рабочих

помещений, не должно производиться от монохроматических или ограниченных источников спектра и должно соответствовать следующим уровням единиц Люкс в эксплуатации:

- 1) Грязная, промежуточная и чистая зоны: Как минимум СТО ПЯТЬДЕСЯТ (150) единиц Люкс общего освещения.
- 2) В местах проведения ветеринарной экспертизы, ТРИСТА (300) единиц Люкс, как минимум.
- 3) Холодильные камеры. СТО (100) единиц Люкс, как минимум.
- 4) Коридоры: СТО (100) единиц Люкс, как минимум.
- 5) Ваньные комнаты: СТО (100) единиц Люкс, как минимум.
- 6) Раздевалки: СТО (100) единиц Люкс, как минимум.
- 7) Столовые: СТО ДВАДЦАТЬ (120) единиц Люкс, как минимум.
- 8) Лаборатории: Уровень должен устанавливаться в зависимости от рабочих потребностей.
- 9) Периферическое освещение: ТРИ (3) единицы Люкс, как минимум.

Водоснабжение

20. 3. 22. Все отделы должны иметь доступ к холодной и горячей воде. Все предприятия должны иметь запас воды в цистернах на ЧЕТЫРЕ (4) рабочих часа, из расчета ПЯТНАДЦАТЬ (15) литров на одну птицу. Эта цифра является базовой и должна уточняться НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ в зависимости от эксплуатационных требований.

Лед для охлаждения

20. 3. 23. Для охлаждения туш может использоваться лед, изготовленный из питьевой воды, используемой на предприятии.

Лед. Производство.

20. 3. 24. Машины, производящие лед должны быть установлены отдельно от окружающей среды. Помещение, в котором установлены эти машины, а также склад для хранения изготовленного льда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям к помещениям, предназначенным для обработки мяса.

Помещения, оборудование и инвентарь.

Характеристики помещений и рабочих элементов.

20. 4. Оборудование и рабочие элементы, используемые при проведении убоя, хранения и упаковки птиц, должны быть спроектированы, изготовлены таким образом и иметь такую структуру, чтобы обеспечить простоту проведения санитарно-гигиенической обработки и не загрязнять пищевые продукты во время их изготовления и обработки. Используемые материалы должны соответствовать требованиям, установленным НАЦИОНАЛЬНОЙ

СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ (СЕНАСА).

Их проектирование должно ориентироваться на избежание формирования конденсата в зонах, где продукты производятся и хранятся на заводе.

Ограничения по использованию
оборудования и инвентаря.

20. 4. 1. Запрещено использовать оборудование и инвентарь, которые предназначены для изготовления несъедобных продуктов, во время изготовления съедобных продуктов.

Клетки. Мойка.
иметься

20. 4. 2. В качестве приложения к зоне разгрузки должно оборудование для мойки клеток для живых птиц, которая должна состоять из размягчения и удаления твердых материалов, промывания и дезинфекции.

Оборудование для удаления перьев
легкое

20. 4. 3. Оборудование для уда перьев должно обеспечивать удаление перьев и оно должно проходить очистку и гигиеническую обработку столько раз, сколько того потребует отдел ветеринарной экспертизы. Перья должны постоянно вывозиться из отдела.

Мойка в душевом отделении после
очистки от перьев.

20. 4. 4. После того, как птица была очищена от перьев, она направляется в душевое отделение, где проходит мойку путем обрызгивания. Характеристики душевого отделения, касающиеся его размеров и генерирования потока воды, должны соответствовать скорости проведения убоя, а поток воды должен иметь определенное давление и такой уровень обрызгивания, чтобы позволить обработку всей поверхности туши.

Мойка в душевом отделении после
потрошения.

20. 4. 5. В отделении после потрошения должно иметься оборудование, которое кроме внешнего промывания под душем, также проводит внутреннюю мойку. Потребление воды оборудованием должно контролироваться расходомером таким образом, чтобы оно, как минимум было равным ПОЛУТОРА (1,5) литрам на каждую курицу. Характеристики этого душевого отделения, касающиеся его размеров и генерирования потока воды, должны соответствовать скорости проведения убоя, а поток воды должен иметь определенное давление и такой уровень обрызгивания, чтобы позволить обработку всей поверхности туши.

Охлаждение водой.

20. 4. 6. Для проведения охлаждения водой должны иметься различные охлаждающие баки, как для туш, так и для внутренностей. Приборы должны быть механическими и передвигаться.

Охлаждение воздухом.

20. 4. 7. (Постановление СЕНАСА 173 от 12.4.2016 г.)
При использовании системы охлаждения с помощью воздуха, она должна быть спроектирована таким образом, чтобы избегать загрязнения частичками, которые могут быть занесены самим воздухом, поступающим для охлаждения. Туши

птиц, которые охлаждаются в такой способ, в самой глубокой части грудки должны иметь температуру не выше СЕМИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (7°C), для их дальнейшей упаковки и хранения в холодильных камерах. Помещение, предназначенное для этой цели, должно соответствовать требованиям Главы V настоящего Регламента и располагать системой постоянной механической перевозки.

Резервуары для птиц.

Возвышение.

20.4.8. Подносы, резервуары и ящики, используемые для содержания в них потрошенных птиц, не могут ставиться прямо на пол; они должны ставиться на возвышение или другой, поддерживающий их предмет, находящийся на минимальном расстоянии от пола, равном ЧЕТЫРНАДЦАТЬ (14) сантиметров. Контейнеры, которые используются повторно, должны пройти санитарно-гигиеническую обработку перед их повторным использованием.

Конвейер.

20.4.9. Конвейер чистой зоны и соответствующие конвейеры промежуточной и грязной зон, должны быть независимыми друг от друга и располагать оборудованием для мойки и дезинфекции для обратного хода.

Инвентарь. Санитарная обработка.

20.4.10. Производственные линии должны иметь условия для проведения периодической санитарной обработки и дезинфекции инвентаря, с такой частотой, которая указана для Надлежащей производственной практики. На заводах должны существовать документальные системы для контроля над стандартными процессами и процедурами, НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ. Птицы должны соответствовать следующим эксплуатационным требованиям:

Голодание птиц.

20.5.1. Птицы, которые подлежат убою, перед их отправкой на завод, должны голодать, путем отмены употребления твердых кормов, с целью снижения рисков загрязнения в связи с вытеканием содержания из желудочно-кишечного тракта во время процесса потрошения.

Мытье и дезинфекция транспортных средств.

20.5.2. Транспортные средства, перевозившие птиц, должны быть вымыты под давлением и продезинфицированы с использованием средств, разрешенных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

Убой. Период ожидания. Требования.

20.5.3. Перед выгрузкой на предприятии для убой и во время периода ожидания, птицы, предназначенные для убой, должны содержаться в хорошо проветриваемых и защищенных от погодных условий помещениях.

- Выгрузка птиц.
Подвешивание.
20. 5. 4. Выгрузка птиц должна проводиться вручную или механическим способом, избегая травмирования. Подвешивание должно проводиться, избегая нанесения повреждений птицам.
- В общем, необходимо придерживаться всех мер предосторожности для того, чтобы защищать хорошее состояние животных.
- Десенсбилизация. Оборудование.
20. 5. 5. Оборудование для десенсбилизации должно быть настроено таким образом, чтобы не влиять на сердечно-сосудистую систему птиц, с целью обеспечения полного спуска крови. Животное, после снятия с линии, должно реагировать с достаточной скоростью, не демонстрируя последствий.
- Обезглавливание.
- 20.5.6. Обезглавливание может быть ручным или автоматизированным и проводится путем разрезания крупных сосудов на шее. Для спуска крови необходимо располагать физическим пространством, позволяющим птицам находиться там на протяжении периода, необходимого для завершения процесса.
- Мойка в душевом отделении после очистки от перьев.
20. 5. 7. Ошпаренные и один раз очищенные от перьев птицы, должны быть отправлены в душевое помещение для мойки, которая происходит с использованием насоса с целью создания такого давления на выходе, чтобы обрызгивание покрывало всю поверхность птицы. Длина оборудования, а также наличие оросителей, должны соответствовать скорости убоя. Потребление воды должно рассчитываться в соответствии с размером птицы, в объеме, позволяющем значительно снизить наличие бактерий на поверхности, принимая во внимание, что минимальное количество используемой воды должно составлять НОЛЬ ЦЕЛЫХ ДВЕ ДЕСЯТЫХ (0,2) литра на птицу.
- Потрошение
20. 5. 8. (Постановление СЕНАСА 109 от 25.2.2010 г.)
(Постановление СЕНАСА 173 от 12.4.2016 г.)
- Потрошение должно проводиться для подвешенной за лапы птицы на уровне голеностопного сустава, вручную или автоматизированным способом. Разрезы для проведения настоящей операции должны ограничиваться необходимыми для того, чтобы достать внутренности и обеспечить проведение санитарной экспертизы птицы.
- Птица, считается потрошенной, когда ей отрезали голову, трахею, пищевод, зоб, железистый и мышечный желудки, кишечник, легкие, воздушные мешки, сердце, селезенку и печень с желчным пузырем, яичники и яички, у половозрелых птиц. Путем разреза клоака должна быть отделена от брюшной стенки.

Лапы должны быть отделены путем перерезания связок или разделения, на уровне голеностопного сустава Ошпаренные, очищенные, охлажденные/замороженные лапы с когтями могут продаваться как съедобные продукты.

Съедобные внутренности: печень, сердце и мышечный желудок без слизистой оболочки, а также шея, после очистки и охлаждения могут быть помещены внутрь предварительно упакованной туши.

Ветеринарная экспертиза.
Повторная экспертиза.

20. 5. 9. Конвейер, в точке сразу же после потрошения, должен располагать пространством, достаточным для проведения ветеринарной экспертизы и должен иметь все условия для проведения повторной экспертизы.

Он должен иметь резервуар для помещения туш или их частей, которые были признаны пригодными к потреблению человеком и резервуары для помещения изъятых продуктов.

Мойка птиц в душевом помещении после потрошения.

20. 5. 10. После потрошения и прохождения экспертизы, птица должна быть отправлена на внутреннюю и внешнюю мойку с водой, для снижения количества бактерий и улучшения качества. Такая мойка должна контролироваться расходомером, который измеряет используемую воду, принимая во внимание минимальное количество, составляющее ПОЛТОРА (1,5) литра на птицу.

Птицы. Охлаждение.

20. 5. 11. (Постановление СЕНАСА 173 от 12.4.2016 г.)

1) Охлаждение туш

После проведения мойки и в случае, если охлаждение туш птиц не проводится с помощью воздуха, они должны пройти процесс охлаждения путем их погружения в воду или воду со льдом, с целью ощутимой потери тепла животным. Процесс состоит в постоянном механическом толкании туш через поток воды, который двигается в обратном направлении. Время пребывания в первом охлаждающем баке не должно превышать ТРИДЦАТЬ (30) минут, а в остальных, туши только могут находиться на протяжении времени, достаточного для достижения их охлаждения таким образом, чтобы температура не превышала СЕМЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ

(7°C) в глубине мышечной массы грудки. Оборудование для охлаждения должно располагать системой постоянного обновления воды, таким образом, чтобы обеспечить обновление воды в соответствии со следующими показателями:

а) ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) литра для туши с весом равным или меньшим, чем ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) килограмма.

б) ЧЕТЫРЕ (4) литра для туши с весом от ДВУХ С ПОЛОВИНОЙ (2,5) до ПЯТИ (5) килограмм.

в) ШЕСТЬ (6) литров для туши с весом равным или выше, чем ПЯТЬ (5) килограмм.

d) При использовании нескольких баков, выпуск и выпуск воды для каждого бака должен быть настроен таким образом, чтобы постепенно снижаться в направлении перемещения туш; чистая вода должна распределяться между баками таким образом, чтобы обновление воды в последнем из них не было ниже следующих показателей:

i. ОДИН (1) литр для туши с весом равным или меньшим, чем ДВА С ПОЛОВИНОЙ (2,5) килограмма.

ii. ПОЛТОРА (1,5) литра для туши с весом от ДВУХ С ПОЛОВИНОЙ (2,5) до ПЯТИ (5) килограмм.

iii. ДВА (2) литра для туши с весом равным или выше, чем ПЯТЬ (5) килограмм.

Вода, используемая для начального заполнения баков не должна браться во внимание при расчете этих показателей.

Лед, добавляемый в систему охлаждения погружением, может быть учтен при расчетах заданных количеств для постоянного обновления воды в системе.

Температура воды в точке поступления туш в систему, не должна превышать ШЕСТНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (16°C), а температура воды в точке выхода туш из системы не должна превышать ЧЕТЫРЕ ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ (4°C).

Расход и температура должны контролироваться с помощью расходомеров и термометров, установленных в соответствии с потребностями.

2) Охлаждение съедобных внутренностей

Съедобные внутренности: печень, сердце и мышечный желудок без слизистой оболочки, а также шея, после их очистки должны пройти процесс охлаждения путем погружения в воду или в воду со льдом, отдельно для каждого типа внутренностей, с целью снижения температуры. Процесс состоит в постоянном механическом толкании внутренностей через поток воды, который движется в обратном направлении.

Размеры и расход должны устанавливаться в соответствии со скоростью линии таким образом, чтобы внутренности на выходе из системы не имели температуру, выше СЕМИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (7°C).

Температура воды должна соответствовать тем же условиям, что и для охлаждения туш. Температура воды должна измеряться в точке входа внутренностей в систему. Расход и температура должны контролироваться с помощью расходомеров и термометров, установленных в соответствии с потребностями.

погружения, туши проходят процесс удаления влаги с целью удаления свободной воды, находящейся на туше, таким образом, чтобы общее количество отобранной воды не превышало ВОСЕМЬ ПРОЦЕНТОВ (8%) от общего веса туши.

Птицы. Сортировка.
Упаковка.

20. 5. 13. (Постановление СЕНАСА 173 от 12.4.2016 г.)

После завершения указанного процесса и сортировки туш, начинается процесс упаковки. Эти процессы должны быть непрерывными и проводиться с максимально возможной скоростью. Температура воздуха в этом отделе не должна превышать ДВЕНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (12°C) на протяжении рабочего времени и должна контролироваться с помощью термометров, установленных на стратегических объектах. Необходимо вести соответствующие журналы.

Туши могут быть упакованы по отдельности или вместе в упаковки из одобренных материалов. В зоне сортировки и упаковки необходимо постоянно следить за предотвращением скопления продукции, жидкости, остатков упаковочного материала и т.д.; мясо должно сразу же поступать в холодную цепочку.

Разрешено использование дополнительной упаковки из материалов, одобренных НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ и/или легкомоющихся и имеющих соответствующие разрешения контейнеров, таким образом, чтобы не провоцировать риски для продуктов, которые в них содержатся, принимая во внимание химические и/или физические угрозы.

Камеры. Требования

20. 5. 14. Холодильные камеры должны соответствовать всем структурным требованиям, перечисленным в Главе V настоящего Регламента.

Птицы. Хранение.
Требования.

20. 5. 15. (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства № 430 от 31.03.04 г.)

Самая глубокая мышечная масса птицы (грудка) должна иметь температуру хранения от ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2° C) ДО МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-2° C) с ДВУМЯ ГРАДУСАМИ ЦЕЛЬСИЯ (2° C), допустимого колебания этих температур вниз или вверх на протяжении периода, не превышающего ШЕСТИ (6) часов после убоя. Указанные температуры должны поддерживаться на протяжении всего периода хранения продукта на предприятии, в дистрибьюторской цепи и при продаже.

Птицы. Разделявание и разрезание на куски
Хранение.

20. 5. 16. Птицы, которые должны быть разделены или разрезаны на куски, могут поступать на отдел по переработке сразу же или ожидать разделявания

или разрезания на куски при температуре, указанной в пункте 20.5.15.

Санитарный предубойный осмотр.

Санитарный предубойный осмотр.

Обязательность.

20. 6. Все птицы, подлежащие убою, должны предварительно пройти предубойный осмотр.

Живые птицы. Симптомы заболеваний. Требования.

20. 6. 1. Птицы с симптомами заболеваний, которые могут стать причиной их изъятия после убоя, должны содержаться отдельно от других птиц до момента убоя, потрошения и экспертизы.

Случаи экзотических заболеваний.

20. 6. 2. В случае обнаружения симптомов болезни Ньюкасла, птичьего гриппа или других болезней, о которых необходимо уведомлять, деятельность должна прекратиться и необходимо сразу же уведомить ответственный орган НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ, под юрисдикцию которого попадает предприятие, с целью принятия им необходимых мер.

Ветеринарная инспекция предприятия. Порядок действий. установлена

20.6.3. До того, как на предприятии будет

власть ответственного органа НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ, под юрисдикцию которого попадает предприятие, Отдел ветеринарной инспекции должен провести следующие действия:

- 1) отменить поступление и выход птиц, сырья и продукции;
- 2) отменить движение всего транспорта, погрузчиков и людей;
- 3) принять необходимые меры для предотвращения распространения возбудителя людьми, находящимися внутри ограждения по периметру.

Больные птицы. Вскрытие.

20. 6. 4. Убой птиц с признаками заболевания или тех, о которых было получено предупреждение с фермы происхождения, должен проходить в отделе вскрытия или после убоя здоровых птиц, с проведением тщательной экспертизы.

Птицы. Изъятые продукты. Методы ветеринарной

20. 6. 5. Птицы, которые были отклонены Отделом

экспертизы, должны быть отправлены в котел (устройство для расплавления, система сжигания или другого процесса, который гарантирует денатурацию тканей и уничтожение потенциально патогенных микроорганизмов) Если объем убойного предприятия позволяет, то может быть разрешена установка кремационной печи, работающей на топливе и/или открытом огне.

Подозрительные птицы.

Предубойный осмотр.

20. 6. 6. Все птицы, у которых во время клинического осмотра были выявлены какие-либо изменения, должны быть обозначены, как подозрительные для того, чтобы в случае необходимости для них был проведен детальный послеубойный осмотр.

Санитарный послеубойный осмотр.

Экзотические болезни.

Послеубойный осмотр

20. 6. 7. Перед проведением послеубойного осмотра птиц, которые имеют повреждения, указывающие на наличие экзотических болезней, таких как болезнь Ньюкасла или птичий грипп, Отдел ветеринарной экспертизы предприятия должен принять меры, описанные в пункте 20.6.3 настоящего Регламента, а НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ должна будет определить дальнейшие действия.

Туши и органы.

Полное изъятие продуктов.

20. 6. 8.

Полное изъятие продуктов с целью отправления туш и/или органов в котел проводится в одном из следующих случаев:

- a) Общее инфекционное заболевание. Органы, предназначенные для употребления с признаками инфекции: перикардит, перигепатит и перитонит.
- b) Общий некроз.
- c) Чрезмерное ошпаривание.
- d) Признаки голодания.
- e) Ненормальный запах и/или цвет.
- f) Генерализованные и множественные опухоли.
- g) Генерализованные пятна и загрязнения.
- h) Генерализованные абсцессы.
- i) Недостаточное обескровливание.
- j) Асциты.
- k) Цианоз.
- l) Асфиксия.
- m) Множественные ушибы.

Туши и органы.

Частичное изъятие продуктов.

20. 6. 9. (Постановление СЕНАСА 173 от 12.4.2016 г.)

Частичное изъятие продуктов должно проводиться, если описанные поражения не влияют на общее состояние туш и органов: ограниченные ушибы, переломы, локальные опухоли или воспалительные процессы (синовит, абсцессы, перитонит, воспаление).

Помещение для разделывания и

удаления костей

у птицы, полученной из

предприятий по разведению. Условия: 20. 7. Предприятия по убою, которые занимаются разделыванием и/или удалением костей у птиц,

должны располагать для этого отдельным помещением,

с кондиционированием и поддержанием температуры не выше ДВЕНАДЦАТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (12°C).

Холодильная камера.

20. 7. 1. В этом отделе должна быть хотя бы одна холодильная камера для хранения мяса.

Оборудование для мойки и дезинфекции.

20. 7. 2. В помещении должны быть ручной мойки и стерилизаторы с температурой воды ВОСЕМЬДЕСЯТ ДВА ГРАДУСА ЦЕЛЬСИЯ (82°C), расположенные по всему отделу.

Первичная и дополнительная упаковка.

20. 7. 3. Разрешено проводить первичную и дополнительную упаковку в том же помещении, где проходит разделывание, при таких условиях:

- a) Дополнительная упаковка должна использоваться впервые. В случае использования пластиковых корзин, они должны быть вымыты и продезинфицированы.
- b) Помещение должно быть достаточно широким и кондиционированным для того, чтобы обеспечить гигиену операций и исключить возможность контакта открытого мяса и картонных ящиков. Поверхность полов, стен и потолков должна быть из гладких, водостойких и коррозионно-стойких материалов.
- c) Упаковка должна храниться в отдельном месте и быть защищенной герметичным покрытием до использования. В этих помещениях не должно быть пыли, насекомых и животных, и они не должны быть связаны с помещениями, содержащими загрязняющие вещества.
- d) Упаковка не может храниться на полу.
- e) Дополнительная упаковка может собираться в месте, удаленном от сектора разделывания и обвалки, в гигиенических условиях, избегая пересечений с неупакованными продуктами и использоваться без задержки, без возможности быть обработанной персоналом, отвечающим за работу со свежим неупакованным мясом.
- f) Сразу же после упаковки, мясо должно быть доставлено в помещение с условиями, описанными в пункте 20.5.15.
- g) Температура мяса, обрабатываемого в этом помещении не должна превышать СЕМЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (7°C).

Предприятие по переработке продуктов, предназначенных для потребления человеком на основе мяса птицы.

Предприятие по переработке продуктов, предназначенных для потребления человеком на основе мяса птицы. 20. 8

Предприятия по переработке продуктов, предназначенных для потребления человеком на основе мяса птицы должны соответствовать условиям следующих пунктов:

Склад для хранения приправ и пищевых добавок.

20. 8. 1 Они должны иметь отдельное помещение для

хранения приправ и пищевых добавок.

- Требования. 20. 8. 2 Предприятие должно соответствовать тем же условиям, которые описаны в пунктах с 20.7 по 20.7.3 включительно.
Продукты из свежего мяса птицы, предназначенные для потребления человеком, могут быть приготовлены в помещении, предназначенном также для разделывания, на отдельной линии.

Мясо птицы, прошедшее механическую обвалку. Требования. 20.9.

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

Условия постройки и эксплуатации, сырья, шаблоны для идентификации и разрешенное назначение для механически обваленного мяса птиц описаны ниже:

Мясо птицы, прошедшее механическую обвалку - Условия отдела переработки.

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

Помещения, в которых изготавливается мясо птицы, прошедшее механическую обвалку, должны соответствовать следующим строительным и эксплуатационным требованиям:

- a) Отдел должен соответствовать требованиям настоящего Регламента для помещений для обвалки.
- b) Если он находится внутри отдела для удаления костей или разрезания птиц, то он должен быть достаточно отдален для того, чтобы избегать контактов с продуктами и установками, 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 технологические санитарные процедуры, установленные в Главе XXXI настоящего Регламента.
- f) Мясо птицы, прошедшее механическую обвалку, которое не было использовано сразу, может храниться в холодильниках при температуре от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-2° C) до ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2° C) и должно быть использовано на протяжении ДВЕНАДЦАТИ (12) часов после производства, а если это невозможно, то оно должно быть заморожено и храниться с температурой МИНУС ВОСЕМНАДЦАТЬ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (- 18° C), измеренной внутри мяса. В этом случае процесс заморозки не должен продолжаться более ШЕСТИ (6) часов и продукт должен храниться при температуре, не превышающей ранее указанную.

Мясо птицы, прошедшее механическую обвалку. Сырье. 20.9.2

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

Кости из туш, используемые для получения

механически обваленного мяса птицы, должны соответствовать следующим требованиям.

- a) Они должны быть получены от птиц, убитых не ранее ДВУХ (2) дней тому.
- b) Кости должны быть удалены из туш за ДВЕНАДЦАТЬ (12) часов до их переработки.
- c) Запрещено использование костей головы и костей конечностей, находящихся ниже плюсны.
- d) Если кости остова не были переработаны сразу же после обвалки, то они должны храниться при температуре от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (- 2° С) до ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (2° С)
- e) Запрещено использовать заморозку в качестве способа их хранения.
- f) Они не могут быть получены из других предприятий.

Мясо птицы, прошедшее механическую обвалку. Состав.

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

Механически обваленное мясо птиц, определенное в пункте 1.1.34 b) и предназначенное для потребления человеком, может содержать костный мозг, костную ткань и другие ткани, прикрепленные к тушкам и частям туш,

и может содержать кожу с жиром и должно соответствовать следующим требованиям:

- a) Оно не должно содержать более ОДНОГО ПРОЦЕНТА (1%) твердой кости.
- b) ДЕВЯНОСТО ВОСЕМЬ ПРОЦЕНТОВ (98%) костных частей не должны превышать ПОЛТОРА МИЛЛИМЕТРА (1,5 мм), при измерении их максимальной длины и запрещено содержание костных частей, размер которых превышает ДВА МИЛЛИМЕТРА (2 мм) по максимальной длине.
- c) Содержание кальция не должно превышать ДВЕСТИ ТРИДЦАТЬ ПЯТЬ ТЫСЯЧНЫХ ПРОЦЕНТА (0,235%)
- d) Оно должно называться в соответствии с видом, из которого изготовлено. Для вида Gallus gallus можно использовать название «Механически обваленное мясо курицы».

Отделенное мясо

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

Разрешено использование механически обваленного мяса птиц при изготовлении мясных продуктов, в соответствии с требованиями для назначенного использования, установленными в пункте 13.6, подпунктах от а) до f).