

## ГЛАВА V

### 5. ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

#### Определение

Определение 5. Под холодильной камерой понимается помещение, построенное из теплоизоляционного материала, предназначенное для консервации посредством холода скоропортящихся продуктов.

#### Срок действия для всех типов предприятий

5.1.1 Требования, предусмотренные в этой главе, распространяются на все холодильные установки любого типа предприятия, находящегося под контролем НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).

#### Вместимость

5.1.2 Вместимость холодильных камер определяется НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) в зависимости от вида продукции, предназначенной для хранения, охлаждения или заморозки, а также в зависимости от температурных условий хранения для каждого продукта.

#### Строительные и гигиенически-санитарные требования

#### Полы

5.2 Полы должны быть выполнены из водонепроницаемого нескользящего материала, стойкого к воздействию жирных кислот. Стыки пола со стенами и колоннами должны быть закруглены, уровень пола должен быть или совпадать и быть выше уровня пола снаружи.

#### Стены камеры

5.2.1 (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992г.). Стены холодильных камер с внутренней стороны должны быть покрыты материалами светлых цветов, легко чистящимися, гладкими, водонепроницаемыми, устойчивыми к коррозии; все углы должны быть закруглены, а зазоры между стенами должны быть заполнены водонепроницаемыми материалами. Все материалы должны иметь сертификат СЕНАСА.

#### Потолок

5.2.2 Потолок должен иметь те же конструктивные особенности, что и стены. Потолок должен быть выполнен из водонепроницаемого, негорючего, легко чистящегося материала.

#### Изоляционные материалы

5.2.3 Любой используемый теплоизоляционный материал должен быть размещен таким образом, чтобы он не нарушал соответствие стен и потолков техническим условиям и не имел контакта с внутренней или внешней средой холодильной камеры.

#### Двери

5.2.4 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Двери должны быть сплошными, с заполнением теплоизоляционным материалом. Допускается установка деревянной двери, если она целиком покрыта неагрессивным и неокисляющимся металлическим материалом или другим подобным материалом, который не впитывает запахи, не гигроскопичен, водонепроницаем и сертифицирована НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). Высота и ширина дверей в камерах и предкамерах должны соответствовать целям, для которых они предназначены. Конструкция двери также должна позволять открывать ее изнутри камеры.

#### Колонны

5.2.5 Колонны должны отвечать тем же требованиям, что и стены.

Предкамеры	5.2.6 Если в холодильных камерах есть предкамеры, они должны соответствовать всем требованиям, предъявляемым к камерам.
Освещение	5.2.7 Все камеры должны быть оснащены искусственным освещением, с выключателями внутри и снаружи камеры. Освещенность должна составлять от сорока (40) до шестидесяти (60) люксов.
Стеллажи	5.2.8 Стеллажи должны быть металлическими или изготовленными из водонепроницаемых, легко моющихся материалов, и соответствовать техническим условиям, которые определяются для каждого случая в настоящем Положении.
Вентиляция	5.2.9. Вентиляция холодильных камер должна обеспечивать сохранность продукции.
Рельсовые пути для овец и свиней	5.2.10 Для свиней и овец расстояние между рельсами должно быть не менее пятидесяти (50) сантиметров, а их высота должна позволять подвешенной туше находиться на расстоянии не менее тридцати (30) сантиметров от пола.
Рельсовые пути Отделение для крупного рогатого скота	5.2.11 Для крупного рогатого скота минимальное расстояние между рельсами должно равняться восьмидесяти (80) сантиметрам, Рельсовые пути должны находиться на расстоянии не менее шестидесяти (60) сантиметров от стен, холодильного оборудования или любого другого конструктивного или функционального элемента камеры. Рельсы должны быть расположены на расстоянии не менее тридцати (30) сантиметров от потолка, а повешенные туши должны находиться на расстоянии не менее тридцати (30) сантиметров от пола.
Внутренняя сигнализация	5.2.12 Холодильные камеры должны иметь внутреннюю систему сигнализации на случай закрытия человека в камере.
Системы охлаждения	
Системы охлаждения	5.3 Допускается использование любой системы охлаждения или заморозки, быстрой или медленной, сухой или влажной, при условии, что ее применение не изменяет органолептические характеристики охлаждаемых продуктов.
Сертификация систем и оборудования	5.3.1 Техническая документация на оборудование, в которой указан тип оборудования, мощность, режим и принципы работы системы, должна быть сертифицирована НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). Для этого заинтересованные стороны должны представить полный технический отчет, содержащий планы и условия функционирования.
Дренажное оборудование	5.3.2 Когда система охлаждения или замораживания основана на циркуляции жидкостей, и охлаждающие элементы расположены вверху, рядом с потолком, они должны быть снабжены устройством, предотвращающим попадание капель конденсата на пол или продукты.
Оценка работоспособности	5.3.3 Работоспособность камер для охлаждения, заморозки и хранения оценивается НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) с учетом характеристик, указанных в пунктах 5.3 и 5.3.1, а также с учетом генерируемой электрической мощности предприятия.

## Техническое кондиционирование мясопродуктов и продуктов животного происхождения

Хранение  
Деревянная решетка

5.4 Хранение любого продукта на полу не допускается  
В качестве исключения допускается хранение на деревянных решетках, которые позволяют аэрацию продукции.

Температура камер хранения  
замороженных продуктов

5.4.1 Камеры для хранения замороженных продуктов, вне зависимости от места установки и вида хранимой продукции, должны иметь температурный диапазон, необходимый для продукции с более низкой температурой заморозки.

Запрет на хранение продуктов,  
полученных от разных видов  
животных

5.4.2. (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983 г.). (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992г.). Не допускается одновременное хранение мяса, мясной продукции, продуктов животного происхождения и мясосодержащей продукции, полученных от разных видов животных в одной и той же холодильной камере без разрешения Ветеринарной инспекции.

Исключение составляет одновременное хранение замороженного мяса, мясопродуктов, продуктов животного происхождения или мясопродуктов, герметично упакованных и готовых к употреблению, согласно нормам данного Положения. Аналогичным образом, охлажденное мясо разных видов животных может храниться одновременно, когда оно является материалом для разработки продуктов, которые подразумевают их смешивание.

Новые или отремонтированные камеры  
Разрешение на использование

5.4.3. (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992г.).  
До начала использования Ветеринарной инспекции дает разрешение на эксплуатацию любой новой или отремонтированной холодильной камеры, и запрещает эксплуатацию камер, несоответствующих санитарным и/или гигиеническим нормам.

Запрет на превышение норм загрузки  
холодильных камер

5.4.4. Отменено. (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992г.).

Размещение туш крупного рогатого скота на подвесных путях

5.4.5. Охлажденное мясо перед заморозкой хранят в подвешенном состоянии так, чтобы туши не касались друг друга, а полутуши располагают таким образом, чтобы при этом находились «кость с костью и мясо с мясом».

Чистка и дезинфекция

Чистка, покраска и дезинфекция

5.5 Холодильные камеры должны быть своевременно отремонтированы, убраны и продезинфицированы антисептическими растворами или любыми другими средствами, сертифицированными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА). Очистка, покраска и дезинфекция проводятся также по требованию Ветеринарной инспекции, и в ходе любой из этих операций камеры должны быть пустыми.

## Контроль параметров окружающей среды

Термометр, психрометр, гигрометр	5.6	Холодильные камеры должны быть оснащены термометрами Сикса. Ветеринарная инспекция должна иметь доступ к психрометру, гигрометру и анемометру.
Общие методы охлаждения и методы охлаждения для различных продуктов	5.7	Холодильные камеры, предназначенные для говядины, должны обладать мощностью, достаточной для охлаждения говяжьей туши до двух (2) градусов Цельсия в глубине мышечной массы в течение периода времени, не превышающего сорок восемь (48) часов. Эта температура должна достигаться при условии размещения в холодильной камере двух 2 полутуш, весом по четыреста (400) килограммов, на метр подвесных путей. В случае с мясом лошадей, допускается до трех (3) полутуш на метр подвесных путей.
Хранение туш крупного рогатого скота и лошадей	5.7.1	Крупный рогатый скот, охлажденный до нуля (0) градусов Цельсия, должен размещаться в морозильных камерах из расчета максимум три (3) полутуши, общим весом не более шестьсот (600) килограмм на метр подвесных путей. Разрешено размещать до четырех (4) полутуш лошадей на метре подвесных путей.
Консервы из мяса крупного рогатого скота и лошадей	5.7.2	Нормы размещения в холодильной камере консервов или полуфабрикатов, изготовленных из мяса крупного рогатого скота и лошадей, для хранения или просушки, могут быть увеличены на пятьдесят (50) процентов от норм, указанных в пункте 5.7. и 5.7.1.
Хранение продукции для санитарного контроля	5.7.3	Предприятие должно располагать холодильной камерой, в которой осуществляется хранения мяса и органов, предназначенных для контроля Ветеринарной инспекцией.
Камера для продукции, нуждающейся в контроле	5.7.4	Предприятие должно располагать отдельной холодильной камерой или в ее отсутствие изолированным пространством внутри общей холодильной камеры, имеющих дверь и ключ, для хранения мяса крупного рогатого скота, нуждающегося в особом контроле.
Туши овец	5.7.5	Туши овец размещают для обсушки из расчета до пятисот (500) килограммов на метр подвесных путей. Нормы размещения, изготовленных из мяса туш овец, могут быть увеличены на 30 (тридцати) процентов от нормы, указанной в предыдущем пункте. Температура два (2) градусах Цельсия в глубокой части мышечной массы должна быть достигнута за период времени, не превышающий двадцать четыре (24) часа.
Охлаждение крупных и средних животных	5.7.6	Холодильные камеры, предназначенные для охлаждения, должны обладать мощностью, достаточной для охлаждения туш животных, крупных и средних размеров, до нуля (0) градусов Цельсия в глубине мышечной массы за период времени, не превышающий сорока восьми (48)

При этом температура поверхности мяса не может быть ниже полутора (1,5) градусов ниже нуля.

Охлаждение птицы, мяса птицы и мелкой дичи

Охлаждение 5.7.7 Холодопроизводительность холодильных камер для птицы, мяса птицы и мелкой дичи должна позволить достигнуть температуры нуль (0) градусов Цельсия за период времени, не превышающий шесть (6) часов после помещения в камеру.

Охлаждающая способность 5.7.8 Холодопроизводительность холодильных камер для хранения продуктов рыболовства должна позволить достигнуть температуры нуль (0) градусов Цельсия в толще мышечной массы части самых крупных рыб в течение периода времени, не превышающего четырех (4) часов после ее помещения в камеру. В случае разновидностей с размеров, аналогичным размеру крупного рогатого скота среднего или большого размера, холодильная мощность камер должна удовлетворять условиям, предусмотренным в пункте 5.7.5.

Холодильные камеры для хранения охлажденной продукции

5.7.9 Температура в камерах для хранения охлажденных продуктов никогда не должна опускаться ниже одного (1) градус Цельсия ниже нуля.

Замораживание мяса крупного и среднего рогатого скота  
Замораживание

5.7.10 Холодопроизводительность морозильных камер для крупного и среднего рогатого скота должна быть такой, чтобы мясо, помещенное в них при максимальной температуре три (3) градуса Цельсия, достигало температуры восемь (8) градусов Цельсия ниже нуля за период времени, не превышающий сорок восемь (48) часов для мяса крупного рогатого скота без кости, и семьдесят два (72) часа для мяса с костью. Температура во всех случаях будет измеряться в средней части туши или в толще наиболее крупной мышцы.

Замораживание птицы и мяса птицы

5.7.11 Холодопроизводительность морозильных камер для птицы, мяса птицы и мелкой дичи должна быть такой, чтобы за период времени, не превышающий сорок восемь (48) была достигнута температура мяса, не превышающая пятнадцати (15) градусов Цельсия ниже нуля.

Замораживание продуктов рыболовства

Замораживание 5.7.12 Холодопроизводительность морозильных камер для продуктов рыболовства должна позволить достигнуть восемнадцать (18) градусов Цельсия ниже нуля в толще мышечной массы рыб среднего размера в течение периода времени, не превышающего восемь (8) часов.  
В зависимости от обстоятельств данная норма может быть изменена или отменена НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), исходя из технологии переработки продуктов рыболовства, или если это коммерческое требование в случае продукции, предназначенной для экспорта.

Холодильные камеры для хранения замороженной продукции

5.7.13 Холодопроизводительность камер для хранения замороженных продуктов не может быть меньше необходимой для поддержания температуры замерзания продукта при заданных температурах.

#### Изменения холодопроизводительности камер

5.7.14В случае изменения холодопроизводительности по техническим или иным причинам, о любом перемещении или передаче продуктов необходимо сообщать НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЕ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) для того, что она приняла необходимые меры.

#### Запрет повторного замораживания

5.7.15Не допускается повторное замораживание мяса и другой продукции после размораживания и хранения при комнатной температуре. Запрет на повторное охлаждение

5.7.16Мясо, продукты охоты и рыбалки, домашняя птица и охлажденные яйца, выдержанные в течение некоторого времени при температуре окружающей среды, не могут снова подвергаться воздействию холода для продления срока их хранения, кроме случаев, когда они находились при температуре окружающей среды в течение короткого периода времени или в исключительных случаях при транспортировке.