

ПОЛОЖЕНИЯ О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (НА ПТИЦЕБОЙНЕ)

(раздел 7)

(11 сентября 2007 г.)

СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЙ

ЧАСТЬ I

Предварительные положения

ПОЛОЖЕНИЕ

1. Ссылка
2. Толкование
3. Исключения

ЧАСТЬ II

Лицензирование птицебоен, помещений для разрубки мяса, холодильных камер и упаковочных центров

4. Предоставление лицензий
5. Продление, передача и изменение лицензии
6. Отказ или отзыв лицензии
7. Апелляции по лицензированию

ЧАСТЬ III

Надзор и контроль за служебными помещениями

8. Назначение официального ветеринарного врача и ветеринарно-санитарного инспектора
9. Служебные помещения, утвержденные Директором
10. Расположение служебных помещений
11. Полномочия должностного лица
12. Осмотр и санитарно-гигиеническая маркировка
13. Уведомление о работе лицензированных служебных помещений

ЧАСТЬ IV

Условия сбыта свежего мяса

14. Общие условия
15. Транспортная документация
16. Запрет и условия забоя

ЧАСТЬ V

Управление, штрафы и приведение в исполнение

17. Учетные записи по осмотрам
18. Обязанности арендатора
19. Обязанности производителя
20. Правонарушения и штрафы

Приложения

Акт делегированного законодательства 55, 2007.

ЧАСТЬ I

Предварительно (положения 1-3)

1. Ссылка

Настоящие Положения могут именоваться Положениями о животноводстве и мясной промышленности (на птицебойне).

2. Толкование

В настоящих Положениях, кроме тех случаев, когда контекст не требует иного:

«птицебойня» означает служебные помещения, лицензированные Директором в соответствии с положением 4 для забоя и разделки домашней птицы, потребляемой человеком;

«должностное лицо» означает официального ветеринарного инспектора, официального ветеринарного врача или ветеринарно-санитарного инспектора, назначенных Директором в соответствии с положением 8;

«партия» означает количество мяса, полученного из одного и того же вида и типа птицы и произведенного одним и тем же производственным циклом;

«бракованный» означает непригодный для потребления человеком;

«разрезание» означает разрезание тушек на более мелкие части или удаление костей из тушек или их частей;

«арестованный» означает задержанный должностным лицом до принятия окончательного решения о пригодности для потребления человеком;

«Директор» означает Директора Департамента Ветеринарной Службы;

«разводимые на фермах птицы» означает птиц, включая цесарку, куропатку, фазана, перепела, голубя, за исключением домашней птицы, которую обычно не считают домашней, но которую разводят и выращивают в неволе;

«конечный потребитель» означает лицо, которое покупает свежее мясо

- (a) для цели, отличной от перепродажи;
- (b) для транспортировки и потребления в служебных помещениях, которые принадлежат или находятся под его или ее личным контролем или находятся в собственности или под личным контролем лица, нанятого им или ею; или
- (c) для прямой транспортировки и продажи в качестве еды навынос для потребления из помещений, которые принадлежат или находятся под его или ее личным контролем или находятся в собственности или под личным контролем лица, нанятого им или ею;

«свежее мясо» означает мясо, которое не подвергалось процессу консервирования, но могло быть охлажденным, замороженным, в вакуумной упаковке или в контролируемой атмосфере;

«потроха» означает, в случае

- (a) утки, гуся и индейки: кость шеи с удаленной головой, сердце, отделенное от сосудов и мешочка, печень с удаленным желчным пузырем или желудок с удаленной подкладкой и содержимым;
- (b) курицы и цесарки: кость шеи с головой или без нее, сердце, отделенное от сосудов и мешочка, печень с удаленным желчным пузырем, желудок с удаленной оболочкой и содержимым, или любая другая часть этого цыпленка, не будучи мясом, считающаяся съедобной:

При условии, что весь такой материал очищен должным образом;

«санитарно-гигиеническая маркировка» означает санитарно-гигиеническую маркировку, указанную в Приложении 17;

«лицензирован» в отношении любой птицебойни, помещений для разрубки мяса, холодильных камер или упаковочных центров, означает лицензию Директора в соответствии с положением 4, а «лицензия» имеет соответствующее значение;

«арендатор» в отношении служебных помещений включает лицо, которое имеет право использовать и контролировать служебные помещения, и должным образом уполномоченный представитель данного лица;

«официальный ветеринарный врач» означает ветеринарного врача, назначенного Директором в соответствии с положением 8;

«владелец» в отношении служебных помещений включает лицензиата или арендатора этих служебных помещений, а также любое лицо, которое отвечает за эти служебные помещения или контролирует их;

«завод» означает птицебойню, помещения для разрубки мяса, холодильную камеру или центр по упаковке;

«послеубойный санитарно-гигиенический осмотр» означает осмотр убитых птиц в соответствии с Приложением 6;

«птица» означает кур, индеек, уток и гусей;

«предубойный санитарно-гигиенический осмотр» означает осмотр живых птиц в соответствии с Приложением 5;

«производитель» означает лицо, которое владеет птицами или отвечает за них, включая должным образом уполномоченного представителя любого такого лица;

«красные потроха» означают любую часть брюшной и грудной полости и любую часть пищеварительного тракта, за исключением кишечника и клоаки;

«сырые потроха» означает любую часть кишечника и клоаки;

«ветеринарный инспектор» означает ветеринарного врача, который постоянно работает в Министерстве сельского хозяйства;

«ветеринарный врач» имеет то же значение, что и данное выражение в Законе о ветеринарных врачах;

«внутренности» означают потроха из грудной, брюшной и тазовой полостей, включая трахею, пищевод и желудок; и

«упаковочный центр» означает служебные помещения, лицензированные в соответствии с положением 4, за исключением птицебойни, помещений для разрубки мяса или холодильной камеры, где свежее мясо упаковывают, оборачивают или обратно, разворачивают.

3. Исключения

Настоящие Положения не распространяются на:

- (a) служебные помещения, где свежее мясо нарезают, хранят или повторно упаковывают для продажи из этих помещений, либо:
 - (i) направляют к конечному потребителю в этих помещениях,
 - (ii) направляют к конечному потребителю на местном рынке, или
 - (iii) операторам розничной торговли, которые продают непосредственно конечному потребителю, если такие операторы розничной торговли осуществляют торговлю в том же месте или в непосредственной близости с тем местом, где расположены эти помещения;
- (b) холодильные камеры, которые обрабатывают только упакованное свежее мясо;
- (c) свежее мясо, предназначенное для экспозиции, специальных исследований или анализа,

при условии, что такое мясо не используется для потребления человеком и кроме тех случаев, когда оно используется для анализа, оно должно быть утилизировано после такой экспозиции или специального исследования; или

- (d) свежее мясо, предназначенное для употребления, отличного от потребления человеком.

ЧАСТЬ II

Лицензирование птицебоен, помещений для разрубки мяса, холодильных камер и упаковочных центров (положения 4-7)

4. Предоставление лицензий

(1) Запрещается использовать какие-либо служебные помещения в качестве птицебойни, помещений для разрубки мяса, холодильных камер или упаковочных центров, кроме тех случаев, когда эти служебные помещения не лицензированы.

(2) Заявление о предоставлении лицензии в отношении помещений, которые указанные в подпункте (1), должно быть подано Директору в установленной форме, изложенной в Приложении 1, и лицензия предоставляется только после того, как помещения отвечают требованиям настоящих Положений.

(3) К заявлению в соответствии с настоящим положением должны быть приложены:

- (a) детальный план служебных помещений, к которым относится заявление;
- (b) план участка с указанием используемой территории и прилегающих объектов собственности и зданий; и
- (c) полное описание операций, которые должны быть выполнены, а также описание оборудования и принадлежностей, которые будут использоваться в служебных помещениях, относящиеся к приложению.

(4) По получении заявления директор должен подготовить полный отчет о пригодности планов, территории и других вопросах здоровья, который будет составлен сотрудниками Министерства сельского хозяйства и специалистом по вопросам гигиены окружающей среды.

(5) Директор должен организовать любые ветеринарные осмотры, которые, по его мнению, необходимы, и поддерживать связь с организацией, ответственной за состояние окружающей среды.

(6) Директор принимает решение о выдаче лицензии в течение шестидесяти дней после получения заявления.

(7) Директор должен уведомить арендатора служебных помещений в письменной форме о своем решении по заявлению и, если заявление не будет удовлетворено, о причинах отказа.

(8) В соответствии с настоящим положением, любая лицензия, выданная в отношении любых служебных помещений, должна соответствовать условию, что любое изменение служебных помещений, оборудования или метода работы в них должно соответствовать условиям настоящих Положений.

(9) При выдаче лицензии директор имеет право в соответствии с настоящим положением в отношении любых служебных помещений:

- (a) указать, какие виды птиц могут или не могут быть забиты или обработаны в данных служебных помещениях;
- (b) поставить в лицензии условия, согласно которым в данных служебных помещениях разрешается забивать или обрабатывать определенные виды птиц.

(10) При выдаче лицензии в отношении холодильной камеры директор может предоставить данную лицензию при условии, что свежее мясо будет храниться только в одной или нескольких

указанных холодильных камерах или что в холодильной камере будет храниться только свежее мясо, которое упаковано.

(11) Лицензия в отношении категории птицебойни должна соответствовать условиям этой категории, как указано в Приложениях 10, 11, 12 и 13.

(12) Лицензия на любую птицебойню должна соответствовать условиям, изложенным в Приложениях 5, 14 и 15.

(13) Если директор убежден в том, что планируемое или существующее предприятие удовлетворяет требованиям настоящих Положений, директор должен:

- (a) выделить заводу номер лицензии;
- (b) внести в реестр:
 - (i) номер лицензии завода,
 - (ii) фамилию собственника завода,
 - (iii) тип завода
 - (iv) в случае птицебойни категорию птицебойни и
 - (v) также прочие подробные данные, которые Директор считает необходимыми;
- (c) направить на имя заявителя лицензию по форме, изложенной в Приложении 2, указав в лицензии любые особые условия, в соответствии с которыми завод должен функционировать

(14) Срок действия лицензии истекает ежегодно 31 декабря каждого года с момента даты предоставления.

(15) Директор может, по заявлению любого лица, утвердить и предоставить временную лицензию на определенный период для забоя на заднем дворе в городе, поселке или деревне, где на приемлемом расстоянии нет действующего объекта:

При этом:

- (a) основные нормативы забоя и гигиены, указанные в настоящих Положениях, соблюдаются, и все тушки осматриваются ветеринарно-санитарным инспектором и передаются как пригодные для употребления в пищу людьми или в зависимости от обстоятельств бракуются; и
- (b) требования пред- и послеубойной проверки Приложений 5 и 6 используются в качестве руководящих принципов ветеринарно-санитарным инспектором, и должны применяться критерии оценки, указанные в Приложении 6; и
- (c) мясо, произведенное на объекте, должно использоваться только в пределах местного сообщества.

(16) Если в соответствии с настоящим положением директор отказывает в выдаче лицензии или выдал лицензию при любых обстоятельствах, директор должен уведомить заявителя о его праве подать апелляцию Министру в соответствии с положением 7.

5. Продление, передача и изменение лицензии

(1) Любое лицо, желающее продлить или передать на имя другого лица лицензию завода, должно подать директору завода заявление по форме, изложенной в Приложении 3, не позднее даты истечения срока действия существующей лицензии завода.

(2) Любое лицо, желающее внести изменения или дополнения в завод, которые меняют или

вливают на производство или производительность, должно подать Директору заявление по изложенной в Приложении 4 форме, включающей такие планы, которые могут потребоваться для описания указанных изменений или дополнений.

(3) При условии удовлетворительного отчета в соответствии с положением 4 (4) директор должен в течение 30 дней после получения заявления рассмотреть заявление и, если он или она убедится в том, что:

- (a) нет изменений в использовании завода по сравнению с целями, указанными в лицензии; и
- (b) нет снижения уровня санитарно-гигиенических норм или качества продукции завода,

Директор предоставляет заявителю новую лицензию по форме, указанной во Приложении 2.

6. Отказ или отзыв лицензии

(1) Директор может отказать в выдаче лицензии заводу, продлить лицензию, передать лицензию или, в зависимости от обстоятельств, имеет право аннулировать лицензию и после этого письменно уведомит заявителя с обоснованием решения, если директор придерживается мнения, что:

- (a) подано заявление на строительство новой птицебойни, холодильного склада, помещения для разделки или упаковочного центра, и такие помещения не будут использоваться для целей, для которых они могут быть лицензированы;
- (b) подается заявление на изменение существующего завода, и данный завод не будет использоваться или не используется в целях, для которых он лицензирован или может быть лицензирован;
- (c) поставленное или подлежащее поставке на завод оборудование соответствует или перестало соответствовать требованиям;
- (d) функционирование завода в какой-либо степени неудовлетворительно;
- (e) иным образом заявителю не удалось исполнить настоящие Положения; или
- (f) завод получил неблагоприятный отчет по ветеринарному осмотру.

7. Апелляции по лицензированию

(1) Если на какие-либо служебные помещения Директор отказывается выдавать, продлевать, передавать или аннулировать лицензию, или выдает ее в соответствии с условиями положения 5, арендатор этих помещений имеет право подать апелляцию Министру в течение 14 дней с момента получения уведомления об этом решении, приложив копию уведомления с указанием причин, по которым решение Директора должно быть отменено.

(2) После консультации с Директором министр в течение 30 дней после получения апелляции в рамках подпункта (1) уведомляет подателя апелляции о своем решении:

При условии, что если апелляция касается ранее лицензированного завода, соответствующий апеллянт может продолжать эксплуатацию завода до получения результата его или ее апелляции, кроме тех случаев, когда Директор не уведомит апеллянта о том, что продолжение эксплуатации представляет собой риск для здоровья населения.

ЧАСТЬ III

Надзор и контроль за служебными помещениями (положения 8-13)

8. Назначение официального ветеринарного врача и ветеринарно-санитарного инспектора

(1) Директор может назначить ветеринарного врача в Министерство сельского хозяйства на

определенный период или для определенной цели, и во время его или ее назначения такой ветеринарный врач должен быть назначен «официальным ветеринарным врачом».

(2) Директор может назначить лицо, имеющее Сертификат по осмотру мяса от Колледжа Ботсваны по осмотру мяса или эквивалентную квалификацию, утвержденную Директором Управления государственной службы, на должность ветеринарно-санитарного инспектора.

(3) Министр должен инициировать опубликование в *Официальном вестнике* утверждения эквивалентной квалификации, ссылка на которую дается в подпункте (2).

9. Служебные помещения, утвержденные Директором

(1) Запрещается производить для продажи потребляемое человеком мясо на какой-либо птицебойне, кроме тех случаев, когда птицебойня не была одобрена директором в соответствии с Приложениями 10-13.

(2) Лицо, производящее мясо для потребления человеком на любой птицебойне, должно соответствовать требованиям Приложений 5, 14 и 15.

10. Расположение служебных помещений

(1) По отношению к любому заводу директор может назначить ветеринарного инспектора, официального ветеринарного врача или ветеринарно-санитарного инспектора в качестве должностного лица Министерства сельского хозяйства, который будет ответственным за осмотр и изъятие мяса, обеспечивать санитарно-гигиеническую сертификацию свежего мяса в соответствии с положением 12 (2) и нести ответственность за следующие функции этого завода:

- (a) обеспечение до- и послеубойного санитарно-гигиенического осмотра забитых птиц в соответствии с Приложением 5 и Приложением 6;
- (b) надзор за санитарно-гигиенической маркировкой свежего мяса в соответствии с Приложением 17;
- (c) обеспечение соблюдения требований Положений 7-16 в соответствии с настоящими Положениями.

(2) В отношении любого завода директор назначает такое количество ветеринарно-санитарных инспекторов для исполнения функций, указанных в подпункте (1), которые, по его или ее мнению, необходимы для их надлежащего исполнения.

(3) Ветеринарно-санитарный инспектор, назначенный в соответствии с подпунктом (2), действует под надзором и ответственностью должностного лица.

11. Полномочия должностного лица

(1) Должностное лицо имеет право путем письменного уведомления, направленного арендатору, запретить использование любого оборудования или любой части служебных помещений, указанных в уведомлении, или потребовать снижения скорости работы до степени, указанной в уведомлении, если должностное лицо имеет предположение, что в отношении любого завода, на который он был назначен:

- (a) любое из требований настоящих Положений в отношении гигиены нарушается; или
- (b) надлежащий санитарный надзор в соответствии с настоящими Положениями затрудняется,
- (c) требования положения 18 (3) не были соблюдены.

(2) В уведомлении, поданном в соответствии с подпунктом (1), должно быть указано нарушение положения, которое произошло, и действия, необходимые для устранения нарушения.

(3) Поданное в соответствии с подпунктом (1) уведомление должно быть отозвано в

письменной форме последующим уведомлением, направленным должностным лицом владельцу служебных помещений, как только должностное лицо убедится, что были приняты необходимые меры по выполнению требований данного подпункта.

(4) Поскольку уведомление, предоставленное в соответствии с подпунктом (1) действительно, лицензия в отношении служебных помещений должна рассматриваться как измененная путем добавления требований, указанных в уведомлении, и другие положения лицензии должны соответствовать этим требованиям.

(5) Должностное лицо может в отношении любого помещения, в которое он или она назначены, подвергнуть любую птицу, любую тушку или мясо в любых помещениях таким осмотрам (включая отбор и анализ проб), которые он или она может обоснованно считать необходимыми для защиты здоровья населения.

(6) Если для защиты здоровья населения должностное лицо разумно полагает необходимым указать путем письменного уведомления, направленного владельцу любых служебных помещений, что оно требует осмотреть любую указанную группу, птицу, тушку или мясо, указанных в уведомлении о служебных помещениях, и как только такое уведомление будет получено, занимающий должен задержать любую указанную группу, птицу, тушку или мясо до тех пор, пока оно не будет как можно скорее проинформировано в письменной форме должностным лицом, о том что результат любой такой экспертизы был получен.

12. Осмотр и санитарно-гигиеническая маркировка

(1) Должностное лицо должно организовывать:

- (a) предубойные санитарно-гигиенические осмотры и выдавать санкцию на убой птиц в соответствии с Приложением 5; и
- (b) послеубойные санитарно-гигиенические осмотры, которые должны проводиться в соответствии с Приложением 6.

(2) Должностное лицо должно наносить санитарно-гигиеническую маркировку в соответствии с Приложением 17 на все свежее мясо, которое соответствует требованиям настоящих Положений и которое является пригодным для потребления в пищу человеком после до- и послеубойных санитарно-гигиенических осмотров.

(3) Запрещается наносить санитарно-гигиеническую маркировку-

- (a) на любое свежее мясо, которое не удовлетворяет требованиям подпункта (2); или
- (b) на любую домашнюю птицу

(4) Запрещается вывозить, распоряжаться или разрешать вывоз из лицензированных служебных помещений любую тушку, ее части, или любые потроха, предназначенные для продажи для потребления человеком, до тех пор, пока они не будут проверены в соответствии с настоящими Положениями.

(5) Запрещается вывозить, распоряжаться или разрешать вывоз из лицензированных служебных помещений любую тушу птицы, предназначенную для продажи для употребления в пищу человеком, кроме тех случаев, когда такая туша сопровождается свидетельством о санитарно-гигиеническом состоянии.

(6) Запрещается использовать какую-либо маркировку, которая напоминает санитарно-гигиеническую маркировку, или маркировать продукт таким образом, чтобы подразумевалось, что он был изготовлен в соответствии с настоящими Положениями.

13. Уведомление о работе лицензированных служебных помещений

(1) В соответствии с подпунктом (3) лицу запрещается управлять какими-либо лицензированными служебными помещениями для производства свежего мяса в целях продажи

для потребления человеком, кроме тех случаев, когда лицо не уведомило Директора в соответствии с подпунктом (2) о дне, времени и месте, подлежащем эксплуатации.

(2) Уведомление, указанное в подпункте (1), направляется Директору не менее чем за 72 часа до начала такой операции, за исключением случаев, когда Директор соглашается с таким лицом о том, что он примет уведомление на более короткий срок, и в этом случае такое лицо должно направить Директору уведомление о таком согласованном сроке.

(3) В тех случаях, когда в любых лицензированных служебных помещениях действует обычная практика эксплуатации в установленное время в установленные дни, письменное уведомление о которой было направлено и принято Директором, данное уведомление должно, в отношении любой эксплуатации в соответствии с такой практикой, рассматриваться как надлежащее соблюдение требований подпунктов (1) и (2).

ЧАСТЬ IV

Условия сбыта свежего мяса (положения 14-16)

14. Общие условия

(1) Запрещается продавать потребляемое человеком свежее мясо в любое время, кроме тех случаев, когда:

- (a) оно было получено из лицензированных служебных помещений;
- (b) оно происходит от птицы, которая была подвергнута предубойному санитарно-гигиеническому осмотру в соответствии с Приложением 5;
- (c) оно было охлаждено и приготовлено в гигиенических условиях в соответствии с Приложением 7;
- (d) оно происходит от птицы, которая была подвергнута послеубойному санитарно-гигиеническому осмотру в соответствии с Приложением 6;
- (e) оно подверглось санитарно-гигиенической маркировке в соответствии с Приложением 17;
- (f) во время транспортировки оно сопровождается санитарно-гигиеническим свидетельством и счет-фактурой или накладной;
- (g) если оно хранилось в любых лицензированных служебных помещениях в соответствии с Приложением 8;
- (h) если оно упаковано или обернуто в гигиенических условиях в соответствии с Приложением 16; или
- (i) если оно было доставлено в гигиенических условиях в любые лицензированные служебные помещения или из них в соответствии с Приложением 8.

(2) Запрещается продавать для потребления в пищу:

- (a) свежее мясо, которое:
 - (i) было обработано с помощью антибиотика или молотка для отбивки мяса;
 - (ii) было отмечено другим цветом, не в соответствии с положением 12 (2) и Приложением 17;
 - (iii) было обработано консервантом, отличным от разрешенного; или
 - (iv) было охлаждено сразу после потрошения и послеубойного санитарно-гигиенического осмотра, что противоречит требованиям и принципам Приложения 7;

- (b) мясо, которое не было потрошено или было получено из тушки любой птицы, которая не была потрошена; или
- (c) мясо, обработанное ионизирующим или ультрафиолетовым излучением;

15. Транспортная документация

(1) Лицо, занимающее лицензированные служебные помещения, должно гарантировать, что свежее мясо во время транспортировки из этих помещений сопровождается санитарно-гигиеническим свидетельством и счетом-фактурой или накладной, содержащей следующую информацию:

- (a) фамилия и адрес отправителя и получателя;
- (b) регистрационный номер служебных помещений, из которых будет вывозиться мясо;
- (c) дату предоставления такого счета-фактуры или накладной и номер, позволяющий их идентифицировать;
- (d) описание перевозимого продукта;
- (e) общий объем отгрузки; и
- (f) сведения, предусмотренные в Приложении 17.

(2) Любое лицо, получающее свежее мясо непосредственно из любых лицензированных служебных помещений, должно хранить счет-фактуру или накладную, упомянутую в подпункте (1), минимум в течение шести месяцев с даты получения.

16. Запрет и условия забоя

(1) Должностное лицо может потребовать от владельца любых лицензированных помещений или производителя любой птицы:

- (a) не забивать употребляемую в пищу птицу, в отношении которой имеются доказательства непригодности для употребления в пищу; или
- (b) не забивать употребляемую в пищу птицу, в отношении которой установлены клинические признаки орнитоза или сальмонеллеза.

ЧАСТЬ V

Управление, штрафы и приведение в исполнение (положения 17-21)

17. Учетные записи по осмотрам

(1) Должностное лицо должно регистрировать результаты пред- и послеубойных санитарно-гигиенических осмотров, проведенных должностным лицом или под его или ее контролем.

(2) Если осмотр выявляет трансмиссивное заболевание у какой-либо птицы, должностное лицо обязано немедленно уведомить о заболевании:

- (a) владельца птицебойни;
- (b) производителя птицы, которая вызывает сомнения
- (c) районного ветеринарного инспектора.

(3) Должностное лицо должно в письменной форме сообщать обо всех случаях жестокого обращения с птицей как владельцу, так и директору.

(4) Должностное лицо обязано немедленно сообщать Директору о любом подозрении на болезнь проверяемой птицы, извещать в соответствии с Законом о заболеваниях животных, и немедленно изолировать эту птицу и разобраться с ней в соответствии с инструкциями

Директора.

(5) Должностное лицо должно хранить отчет о проверке, указанной в подпункте (1), до истечения периода в один год с даты проверки.

18. Обязанности арендатора

(1) Владелец любого завода должен:

- (a) вести и хранить в течение минимум одного года с даты забоя записи, показывающие разделенное по видам количество доставленных птиц и отправленного из служебных помещений свежего мяса в течение каждой недели;
- (b) принимать все разумные меры, чтобы обеспечить соблюдение настоящих Положений любым лицом, нанятым им или ею, или любым лицом, приглашенным в служебные помещения;
- (c) обеспечить должностное лицо или ветеринарно-санитарного инспектора соответствующими условиями, позволяющими ему или ей выполнять свои обязанности в соответствии с настоящими Положениями, и предоставить ему или ей надлежащую помощь, а также доступ к служебным помещениям и записям, которые он или она может потребовать на определенный период времени для данных целей;
- (d) принимать все необходимые меры для обеспечения того, чтобы на всех этапах производства соблюдались требования настоящих Положений, и проводить проверки (включая любые микробиологические проверки, которые может потребовать Директор) в отношении общей гигиены условий производства на его или ее предприятии, чтобы обеспечить соответствие всего оборудования, механизмов, инструментов и приспособлений требованиям настоящих Положений; и
- (e) принять все необходимые меры для обеспечения:
 - (i) предоставления по запросу должностного лица на материальном носителе информации записи, которая хранится в отношении вопросов, указанных в абзаце (d), в течение минимум одного года с даты такой записи;
 - (ii) грамотного применения санитарно-гигиенической маркировки, как это предусмотрено в Приложении 17, включая использование любых этикеток или упаковки, на которых нанесена санитарно-гигиеническая маркировка;
 - (iii) немедленного постановления директора в известность в случаях, когда любая информация, имеющаяся в распоряжении арендатора, указывает на серьезный риск для здоровья, и
 - (iv) изъятие, в случае серьезного риска для здоровья, свежего мяса, которое было получено или хранилось в аналогичных условиях и может представлять аналогичный риск.

(2) Лицо, занимающее любые лицензированные служебные помещения, должно после консультации с должностным лицом разработать курс подготовки персонала для обучения:

- (a) соблюдению гигиенических требований, изложенных в Приложении 9; и
- (b) использованию инструментов для уборки, методам разборки оборудования для уборки и знаниям о значимости загрязнения и связанных с этим опасностях.

(3) Владелец птицебойни должен назначить лицо, которое будет нести ответственность за чистоту завода.

19. Обязанности производителя

(1) С целью исполнения должностным лицом своих функций как производителя в

соответствии с настоящими Положениями, каждый производитель должен:

- (a) оказывать любую такую помощь, которую он или она могут обоснованно запросить для любой такой цели; и
- (b) убедиться, что птицы доступны в состоянии, подходящем для проверки должностным лицом.

(2) В случае если производитель не соблюдает подпункт (1), должностное лицо имеет право приостановить осмотр или другую операцию до тех пор, пока производитель не выполнит свои обязательства по данному подпункту.

(3) Если производитель получает уведомление в соответствии с положением 17 (2) о наличии инфекционного заболевания у какой-либо его или ее птицы, он или она должны сохранить такое уведомление и предоставить его должностному лицу, проводящего предубойные санитарно-гигиенические осмотры птицы данного производителя в последующий период производства.

20. Правонарушения и штрафы

(1) Лицо, нарушающее любое требование настоящих Нормативных положений, признается виновным в совершении правонарушения и несет наказание:

- (a) за первое правонарушение приговаривается к штрафу в размере до 1000 пул или к тюремному заключению на срок до трех месяцев, а если правонарушение является продолжающимся правонарушением – к дополнительному штрафу в размере 500 пул за каждый день, когда правонарушение продолжается; и
- (b) за второе или последующее правонарушение приговаривается к штрафу в размере 2000 пул или к тюремному заключению на срок до шести месяцев, а если правонарушение является продолжающимся правонарушением, – к дополнительному штрафу в размере 500 пул за каждый день, когда правонарушение продолжается.

(2) В случае признания лица виновным в совершении правонарушения по настоящим Положениям на его основании суд вправе, в дополнение к любому другому наказанию, которое он может наложить, аннулировать или приостановить действие любой лицензии, выданной такому лицу.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

(положение 4(2))

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ ПТИЦЕБОЙНИ ИЛИ СМЕЖНЫХ СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Я, нижеподписавшийся, настоящим подаю заявку на получение лицензии в отношении птицебойни/служебных помещений, упомянутых ниже и подробно описанных в прилагаемых планах с точки зрения Положений о животноводстве и мясной промышленности (на птицебойне).

Наименование птицебойни/служебных помещений

Описание птицебойни/служебных помещений

Адрес бойни/служебных помещений (включая район).....

.....

Фамилия и адрес собственника

.....

Средняя суточная производительность

Максимальная суточная производительность

Емкость холодильных камер/морозильников

ФИО заявителя

Подпись заявителя

Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

(положения 4(13), 5(3))

ЛИЦЕНЗИЯ НА ПТИЦЕБОЙНЮ/СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Настоящим я подтверждаю, что птицебойня/служебные помещения, описанные ниже, предназначены для забоя птицы и переработки мяса птицы, предназначенного для потребления человеком в соответствии с Положениями о животноводстве и мясной промышленности (на птицебойне), и им присвоен номер лицензии.

.....

Наименование птицебойни/служебных помещений

Описание птицебойни/служебных помещений

Адрес птицебойни/помещения (включая район)
.....

ФИО собственника

Категория птицебойни/тип завода

Максимально допустимая суточная производительность

Особые условия, при которых птицебойня может работать

.....

.....

.....
Начальник отдела по вопросам ветеринарии и производства

.....
Дата и Печать

Данная лицензия действительна до 31 декабря 20г. и должна постоянно отображаться в вышеупомянутой птицебойне/служебных помещениях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

(положение 5(1))

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ОБНОВЛЕНИЕ ИЛИ ПЕРЕДАЧУ ПТИЦЕБОЙНИ/СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

ЛИЦЕНЗИЯ

Настоящим я подаю заявление на продление/передачу* (1) лицензии в отношении упомянутой ниже птицебойни на период с..... до

Я подтверждаю, что никаких изменений, кроме тех, на которые было предоставлено разрешение должным образом, в птицебойне/служебных помещениях не было сделано с момента выдачи предыдущей лицензии, и категория птицебойни такая же.

Наименование птицебойни/служебных помещений

Описание птицебойни/служебных помещений

Номер лицензии

Фамилия нового собственника в случае предполагаемой передачи

ФИО заявителя

Подпись заявителя

Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

(положение 5(2))

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ДОПОЛНЕНИЕ К ПТИЦЕБОЙНЕ/СЛУЖЕБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Настоящим я обращаюсь за разрешением на внесение изменений/дополнений*(2) в птицебойню/служебные помещения, упомянутые ниже, и прилагаю их подробности.

Наименование птицебойни/служебных помещений

Описание птицебойни/служебных помещений

Номер лицензии

Адрес птицебойни/служебного помещения

Фамилия и адрес собственника

Подпись заявителя

Дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

(положения 4(12), 9(2), 10(1)(a), 12(1)(a), 14(1)(b))

ОБЩИЕ ОПЕРАЦИОННЫЕ ПРАКТИКИ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ ПТИЦЕБОЙНИ

1. Запрещается содержать или давать разрешение на содержание какой-либо живой птицы или ее частей на птицебойне, за исключением больших контейнеров, которые должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- (a) пол контейнера для:
 - (i) индюков или гусей должен иметь площадь не менее 0,1 квадратного метра на птицу, а высота птиц должна быть не менее 76 см,
 - (ii) домашней птицы, которая меньше индюков или гусей, должен иметь площадь не менее 455 квадратных см на птицу, а его высота должна быть не менее 0,5 метров;
- (b) каждый контейнер или отсек нескольких контейнеров не должен вмещать более-
 - (i) 30 кур или домашней птицы аналогичного размера,
 - (ii) 20 уток или домашней птицы аналогичного размера, или
 - (iii) 10 индеек, гусей или голов домашней птицы аналогичного размера;
- (c) нельзя размещать в одной емкости птицу разных видов;
- (d) контейнер должен храниться или устанавливаться на специально вымощенной и осушаемой площадке, и, если контейнеры с птицей штабелируются друг на друга, они не должны размещаться на расстоянии 0,3 метра от любых стен, другой вертикальной поверхности или в пределах 0,6 метра от крыши.

2. Контейнеры, клеточные батареи, курятники или другие помещения, в которых содержится живая птица для предубойного санитарно-гигиенического осмотра, должны быть обустроены таким образом, чтобы обеспечить достаточное освещение для проведения инспектирования должностным лицом.

3. Запрещается доставлять или получать на птицебойне следующее без согласия должностного лица:

- (a) любую домашнюю птицу с явными признаками заражения;
- (b) тушку любой птицы, которая погибла или была забита до того, как ее можно было доставить на такую бойню.

4. Согласно подпункту (5), запрещается содержать живую домашнюю птицу, за исключением страусов или других бегающих птиц в служебных помещениях бойни в течение периода, превышающего одни сутки до забоя.

5. Человек имеет право содержать птицу до 72 часов до забоя, если имеются надлежащие условия для размещения, кормления и поения птицы в контейнерах

6. Запрещается забивать страусов и других бегающих птиц на бойне, кроме той, которая была указана в письменной форме директором для этой цели.

7. Запрещается скармливать или распоряжаться о том, чтобы скармливали на птицебойне домашнюю птицу кровью, потрохами или отходами

8. Должностное лицо на птицебойне должно принять все необходимые меры для корректной идентификации птиц и проверки на наличие травм во время транспортировки.

9. Владелец должен в письменной форме сообщать обо всех случаях жестокого обращения с птицей директору.

10. Любое лицо должно немедленно сообщать о подозрении на болезнь, уведомлять Директора или должностное лицо в соответствии с Законом о заболеваниях животных, а пораженную птицу изолировать и обработать в соответствии с инструкциями Директора.

11. Домашняя птица, представляющая при предубойном санитарно-гигиеническом осмотре болезненной, или обладающая болезненным состоянием, которое в соответствии с Приложением 6 может потребовать полной или частичной выбраковки при послеубойном санитарно-гигиеническом осмотре, должна быть отделена должностным лицом от другой домашней птицы и содержаться для отдельного убоя, потрошения и послеубойного санитарно-гигиенического осмотра.

12. В случае если живая птица, пораженная инфекционным заболеванием, передающимся человеку, попадет на бойню, должностное лицо обязано:

- (a) изолировать птицу;
- (b) отложить забой птицы;
- (c) не забивать птицу, кроме тех случаев, когда он или она не убеждены, что забой птицы не представляет угрозы для здоровья населения.

13. Должностное лицо имеет право запретить забой, если у него есть доказательства того, что мясо соответствующей птицы может быть непригодным для употребления в пищу человеком.

14. Ответственное за птицебойню лицо должно гарантировать, что в отношении клинически здоровых домашних птиц из определенной группы, забой которых является обязательным в соответствии с программой по контролю над инфекционными заболеваниями, будет произведен забой в конце текущего забойного периода или в условиях, обеспечивающих предотвращение заражения других птиц.

15. Для защиты от риска перекрестного микробиологического загрязнения лицо, ответственное за птицебойню, должно обеспечить переработку домашних птиц, включая кур, индеек, уток, гусей или голубей с одной стороны, а с другой стороны переработку выращенных на фермах птиц на разных участках бойни либо в разное время, и, при условии обработки в разное время, зона обработки должна быть тщательно очищена перед попаданием в нее различных видов домашней птицы.

16. Ответственное за птицебойню лицо должно содержать и поддерживать или обеспечивать поддержание и поддержание в состоянии ремонта и чистоты такую бойню и должно проводить операции таким образом, чтобы предотвратить риск заражения любой домашней птицы, предназначенной для потребления человеком, и в частности, гарантирует, что -

- (a) все сборники отходов должны быть с плотно закрываются закрывающимися крышками или перекрытиями;
- (b) резервуары и другие емкости опорожняются, промываются и стерилизуются так часто, как это необходимо, и тщательно очищаются и стерилизуются в конце каждого рабочего дня;
- (c) любая бумага или другой оберточный материал, используемый для покрытия или обработки разделанной птицы, не имеет никаких повреждений и находится в чистых и гигиенических условиях;
- (d) все полы и стены во всех помещениях должны всегда тщательно чиститься.

17. Ответственное за птицебойню лицо должно принимать меры для подавления роста плесени и предотвращения попадания пыли и грязи, отслаивающейся краски и других сыпучих материалов на участках забоя, разделки или обработки, а также в помещениях для хранения, морозильных камерах и холодильных помещениях.

18. Собственник птицебойни обязан:

- (a) ежедневно убирать все отходы;
- (b) обеспечить достаточное количество подходящих емкостей с плотно закрывающимися крышками для сбора, утилизации и уничтожения мусора и после того, как содержимое будет утилизировано

и уничтожено, тщательно очистить такие емкости перед повторным использованием;

- (c) принять меры по сбору всей крови или других отходов, которые не были немедленно слиты в канализацию, в подходящие емкости либо утилизированы в соответствии с абзацами (a) и (b);
- (d) быть ответственным за:
 - (i) поддержание чистоты и надлежащих гигиенических условий на птицебойне,
 - (ii) чистоту верхней одежды всех сотрудников, обращающихся с тушками,
 - (iii) тщательную и регулярную чистку и дезинфекцию всех ножей и оборудования, а также
 - (iv) за мытье рук сотрудниками после посещения туалета.

19. Ответственное за птицебойню лицо не должно позволять сотрудникам работать в тех частях служебных помещений, где птица забивается или обрабатывается, кроме тех случаев, когда только такой персонал не примет адекватные меры по очистке для предотвращения заражения.

20. Ответственное за птицебойню лицо не должно разрешать:

- (a) курение или отхаркивание в любой части птицебойни, содержащей тушки птицы или их части;
- (b) жевание табака, размещение ножей в ротовой полости, испытание воздухом изо рта любого контейнера, используемого для упаковки птицы или ее частей и/или всасывание воздуха через рот из любого контейнера, используемого для упаковки тушек или их частей; или
- (c) допуск любой собаки или кошки на бойню домашней птицы.

21. Птица должна быть надлежащим образом обуздана и лишена сознания или оглушена:

- (a) применением электрического тока; или
- (b) любым иным методом, назначенным директором с целью гуманного забоя.

22. Кровь у домашней птицы должна быть тщательно спущена путем перерезания кровеносных сосудов шеи или головного мозга и подвешивания птицы за ножки или ее размещения в соответствующие металлические конусы для спуска крови.

23. Предоставленное время для кровотечения должно быть не менее 90 секунд.

24. Выщипывание или удаление оперения должно производиться таким образом, чтобы предотвратить рассыпание перьев.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

(положения 10(1)(a), 12)

ЧАСТЬ I

ОСМОТР МЯСА ПТИЦЫ

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. (1) Количество домашней птицы, которую может осматривать один ветеринарно-санитарный инспектор, не должно превышать 20 в минуту или 5000 в сутки с учетом подпункта (2).

(2) Учитывая требования осмотра и санитарно-гигиенического контроля, Директор может определить максимальную скорость, с которой любой конкретный вид домашней птицы на конкретной бойне может быть забит, и максимальное количество такой домашней птицы, которое ветеринарно-санитарный инспектор может проверить в течение суток.

2. Если ветеринарно-санитарный инспектор подозревает, что птица заражена каким-либо заболеванием, указанным в Части II настоящего Приложения, он или она должны немедленно сообщить об этом ближайшему ветеринарному инспектору или официальному ветеринарному врачу.

3. (1) Лицо не должно удалять внутренности или любую их часть у домашней птицы, за исключением времени проверки тушки ветеринарно-санитарным инспектором.

(2) Перед тем, как тушка будет выпотрошена, ветеринарно-санитарный инспектор должен вскрыть тушку, чтобы обнажить органы и брюшную полость для надлежащего осмотра.

(3) Если потрошенная тушка замораживается, ее необходимо тщательно разморозить перед тем, как вскрыть для осмотра ветеринарно-санитарным инспектором.

(4) Ветеринарно-санитарный инспектор должен осмотреть каждую тушку или все части, составляющие данную тушку.

4. Ответственное за птицебойню лицо должно обеспечить, чтобы преджелудки, желудки и кишки как можно скорее после потрошения были помещены в подходящие контейнеры и удалены с территории бойни таким образом, чтобы не мешать проверке мяса и не создавать препятствий или неудобств.

5. (1) Ветеринарно-санитарный инспектор должен задержать для дальнейшего осмотра тушку, включая все ее части, с поражением, заболеванием или другим расстройством, которое может сделать ее непригодной для употребления в пищу и в отношении которой нельзя принять окончательное решение при первом осмотре ветеринарно-санитарным инспектором.

(2) При принятии решения о том, является ли туша непригодной для употребления в пищу человеком, ветеринарно-санитарный инспектор обращает особое внимание на:

- (a) аномалии консистенции, цвета и запаха тушки;
- (b) серьезные аномалии, возникающие вследствие забоя; и
- (c) надлежащее функционирование забойного оборудования

6. Ветеринарно-санитарный инспектор может во время потрошения выбраковывать тушку или любую ее часть, которую он или она сочтет непригодной для употребления в пищу.

7. (1) Ответственное за птицебойню лицо должно обеспечить, чтобы несъедобные потроха были помещены в отдельный сборник отходов или смыты в приемную цистерну, которая, помимо отверстия для приема потрохов, должна быть закрыта и, при необходимости, опорожнена в канаву

(2) Приемный резервуар, если он не опорожнен, должен опорожняться по мере необходимости и не реже двух раз в день.

8. Ответственное за птицебойню лицо должно гарантировать, что съедобные потроха удаляются на сортировочную полку или лоток, вдали от рабочей зоны или желоба для потрошения.

9. (1) Должностное лицо отбирает произвольные пробы для проверки наличия запрещенных веществ в домашней птице.

(2) Должностное лицо имеет право брать пробы для исследования остаточного количества запрещенных веществ в домашней птице, если он или она резонно полагает, что домашняя птица может содержать такие вещества.

10. (1) При подозрении на заболевание на основании пред- или послеубойного санитарно-гигиенического осмотра, должностное лицо имеет право запросить проведение необходимых лабораторных исследований в метрологической лаборатории с правом поверки и аттестации средств измерений, если оно считает их необходимыми для подтверждения его диагноза или для обнаружения веществ с вероятным фармакологическим действием, учитывая наблюдаемый патологический процесс.

(2) В случае опасений должностное лицо имеет право провести любые дальнейшие осмотры птицы или тушки, необходимые для установления окончательного диагноза.

ЧАСТЬ II

ПОКАЗАТЕЛИ НЕПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ

1. (1) Пораженная каким-либо указанным в данном Приложении заболеванием или расстройством тушка или часть тушки любой домашней птицы, проверенной на лицензированной птицефабрике и

отобранной во время послеубойного санитарно-гигиенического осмотра либо при любом последующем осмотре, должна рассматриваться, как указано в отношении конкретного заболевания или состояния.

(2) Решение об утилизации тушки домашней птицы, мяса, внутренностей или продукта животноводства, пораженного не указанной в данном Приложении болезнью или болезненным состоянием, должно приниматься должностным лицом.

2. Если во время пред- или послеубойного санитарно-гигиенического осмотра будет установлено, что домашняя птица страдает одним из следующих заболеваний или состояний, вся тушка и ее внутренности подлежат конфискации:

- (a) Ботулизм;
- (b) Вирусный гепатит уток;
- (c) Свиная краснуха;
- (d) Чума кур;
- (e) Птичья холера (пастереллез);
- (f) Гусиный грипп;
- (g) Листерия;
- (h) Злокачественные или множественные опухоли;
- (i) Болезнь Ньюкасла;
- (j) Орнитоз;
- (k) Пиемия;
- (l) Остатки веществ, превышающих разрешенные нормы, или остатки запрещенных веществ;
- (m) Сальмонеллез;
- (n) Септицемия;
- (o) Системный микоз;
- (p) Столбняк;
- (q) Токсемия;
- (r) Туберкулез;
- (s) Нехарактерный запах, цвет и консистенция;
- (t) Разложение;
- (u) Истощенность;
- (v) Гидремия;
- (w) Асцит;
- (x) Агонизирование; или
- (y) Чрезмерное обваривание, приводящее к появлению вареного мяса.

3. (1) В соответствии с подпунктом (2), если у домашней птицы при пред- или послеубойном санитарно-гигиеническом осмотре обнаруживается, что она страдает одним из следующих заболеваний или состояний, и что вся тушка поражена, то вся тушка подлежит изъятию, но если затронуты только части птицы, то эти части должны быть удалены и выбракованы, а незатронутые части допущены:

- (a) Паразитирование клещом воздухоносных мешков;

- (b) Артрит;
- (c) Тендосиновит;
- (d) Энтерогапатит (гистомониаз)
- (e) Серозный отек кожи;
- (f) Респираторные заболевания и их осложнения, такие как воспаление воздухоносных мешков, перитонит;
- (g) Перикардит и перигепатит;
- (h) Кокцидиоз;
- (i) Оспа птиц;
- (j) Лейкоз;
- (k) Молочница;
- (l) Микоз (местный);
- (m) Опухоль;
- (n) Паразитарные инфекции;
- (o) Подкожное заражение клещами;
- (p) Трихомоноз;
- (q) Инфекционный ларинготрахеит; либо
- (r) Вибрионный гепатит индеек.

(2) В случае если у птицы имеется какое-либо заболевание, указанное в подпункте (1), вся птица должна быть конфискована, если:

- (a) заболевание сопровождается сильным истощением или обезвоживанием;
- (b) наблюдаются выраженные патологические изменения; или
- (c) заболевание настолько распространено, что пораженные участки или органы не могут быть легко отделены.

4. В случае если домашняя птица страдает от авитаминоза, висцеральной подагры или сальпингита, части птицы должны быть переданы после удаления и выбраковки пораженных частей или органов, но вся птица должна быть бракована, если:

- (a) заболевание сопровождается сильным истощением или обезвоживанием;
- (b) наблюдаются выраженные патологические изменения; или
- (c) заболевание настолько распространено, что пораженные участки или органы не могут быть легко отделены.

5. Части тушек и органов птицы должны быть конфискованы, в случае если они:

- (a) поражены болезнью;
- (b) испорчены или поражены болезнью;
- (c) существенно повреждены, или
- (d) в любом случае оказываются непригодными в результате человеческого вмешательства.

6. (1) Проверенная и допущенная тушка, часть или потроха домашней птицы могут быть доставлены на птицебойню только в том случае, если контейнер имеет соответствующую маркировку и содержимое

повторно проверяется ветеринарно-санитарным инспектором во время доставки на бойню, и если такое содержимое при повторной проверке будет признано непригодным для употребления в пищу человеком, ветеринарно-санитарный инспектор выбракует его.

(2) Приготовленный на птицебойне продукт должен проверяться так часто, как ветеринарно-санитарный инспектор считает это необходимым, для того чтобы убедиться, что продукт, когда он покидает служебные помещения, пригоден для употребления в пищу человеком.

(3) В случае если ветеринарно-санитарный инспектор в ходе любого такого осмотра сочтет, что какой-либо продукт или его часть непригодны для употребления в пищу человеком, такой продукт или его часть должны быть конфискованы ветеринарно-санитарным инспектором.

7. Никакие бактерицидные, инсектицидные, родентицидные средства, а также другие вредные вещества любой природы, загрязняющие тушку, мясо или продукты животного происхождения, не должны обрабатываться, храниться или использоваться в той части птицебойни, в которой находятся тушки, мясо или продукты животного происхождения. обрабатываются, обрабатываются, обрабатываются или хранятся, но такое вещество может быть использовано в любое время, если ветеринарно-санитарный инспектор уверен, что не будет опасности заражения туши, мяса или продуктов животного происхождения.

8. (1) Если на птицебойне ветеринарно-санитарным инспектором конфискуются тушка, мясо, внутренности или птицепродукт, лицо, ответственное за эту бойню, должно обеспечить надлежащую утилизацию таких туш, мяса, внутренностей или продукта.

(2) Должностное лицо может издать такие указания, которые кажутся ему необходимыми для надлежащего хранения на птицебойне тушки, мяса, внутренностей или птицепродуктов, которые были конфискованы или требуют принудительного задержания на неопределенный срок.

(3) Каждое лицо должно соблюдать условия любого характера, указанного в подпункте (2) должностным лицом.

(4) Бракованная тушка должна быть незамедлительно помещена в соответствующее помещение, пространство, или в специальный грузовик, предназначенный для этой цели, и перемещена к месту погребения, сжигания или на переработку в варочных котлах или плавильных печах в соответствии с законом.

(5) Запрещается оставлять выброшенную на птицебойне тушку, мясо, внутренности или домашнюю птицу, в любом отделе продуктов питания этой птицебойни по завершении рабочего дня.

9. Запрещается обрабатывать ионизирующим излучением домашнюю птицу для употребления в пищу, продавать, распространять или импортировать в Ботсвану птицу, подвергшуюся такому облучению без получения предварительного разрешения на импорт от Директора; и любая такая обработанная домашняя птица должна быть маркирована как «Облученная птица».

10. (1) Ответственное за птицебойню лицо должно вести реестр, в который сразу после забоя домашней птицы должны быть правильно внесены дата, количество, описание и вид забитой птицы, а также имена и адреса лиц, которые и от имени которых поставили такую домашнюю птицу на убой.

(2) Ответственное за птицебойню лицо должно вести учет количества тушек, признанных доброкачественными и конфискованными.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

(положения 10(1)(c), 14(1)(c), 14(2)(a)(iv))

ПОДГОТОВКА И ОБРАБОТКА ТУШЕК ПТИЦ

1. Подготовительная обработка тушек птиц, ведущая к получению готового продукта и упаковке, должна быть рассчитана таким образом, чтобы обеспечить оперативную обработку последовательных единиц в производстве в условиях, которые уменьшили бы загрязнение, порчу, ухудшение или развитие инфекционных или токсикогенных микроорганизмов.

2. Процедуры, необходимые для охлаждения и замораживания тушек и всех их съедобных частей, должны соответствовать производственной практике, которая обеспечивает быстрое отведение тепла от

продукта и сохраняет состояние и целостность тушек и всех их частей.

3. Непосредственно после потрошения в течение двух часов тушку птицы и потроха необходимо охладить до 4 °С или ниже для охлажденного продукта и до минус 12 °С или ниже для замороженного продукта.

4. Для охлаждения следует использовать воду, одобренную только местными властями, и никакая вода, используемая для охлаждения, не может повторно использоваться, кроме тех случаев, когда она была обработана таким образом, чтобы соответствовать утвержденному местными властями качеству воды.

5. В случае если для охлаждения используется лед, его следует промыть водой, одобренной органами местными властями, и затем измельчить непосредственно перед использованием.

6. (1) Воду и лед для охлаждения партии необходимо заменять после каждой партии.

(2) Используемая для непрерывного охлаждения вода должна непрерывно добавляться в холодильную камеру из расчета не менее одного литра на каждую охлажденную птицу, и должны быть установлены счетчики для регистрации количества воды, поступающей в систему.

7. Запрещено добавлять антибиотики в тушку птицы или ее части, в съедобные продукты из птицы, в воду или лед, используемый на птицебойне.

8. (1) Методы промывания, охлаждения и осушения птицы должны быть такими, чтобы увеличение веса за счет поглощения и удержания воды тушкой птицы во время упаковки не превышало пределов, установленных в следующей таблице:

<i>Вид и вес птицы</i>	<i>Увеличение веса в процентном выражении до промывки</i>
Индейка весом 9 кг и более	4,5%
Индейка 4,5-9,0 кг	6%
Индейка весом менее 4,5 кг	8%
Курица весом 2,8 кг и менее	8%
Вся остальная птица любого веса	6%

(2) Должностное лицо в определенные моменты времени проводит такие весовые испытания, которые он или она считает необходимыми для обеспечения соблюдения положений настоящего подпункта.

9. В соответствии с положениями Приложения 17 все тушки птиц должны быть маркированы этикеткой, снабжены биркой или отмечены знаком контроля, а на такой этикетке, бирке или знаке должен быть дополнительно указан идентификационный номер птицебойни.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

(положения 10(1)(c), 14(1)(g), (i))

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ МЯСА ПТИЦЫ

1. Готовый мясной продукт должен храниться и транспортироваться в условиях, которые предотвращают загрязнение или развитие патогенных или токсигенных микроорганизмов или заражения, и будут защищать готовый мясной продукт от порчи его или контейнера.

2. (1) Ветеринарно-санитарный инспектор должен регулярно осматривать на предмет роста плесени или других признаков ухудшения качества тушки птиц, их части или потроха, хранящиеся в холодильных камерах.

(2) Тушки птиц должны храниться таким образом, чтобы была обеспечена достаточная циркуляция

воздуха вокруг них, и не должна быть укладка непосредственно на пол помещения.

3. (1) Грузовые платформы должны быть крытыми, и должны быть предусмотрены средства для легкой погрузки в транспортные средства.

(2) По мере возможности следует избегать изменений температуры в тушке во время транспортировки, а температура должна поддерживаться в соответствии с пунктом 6 данного Приложения.

4. Используемое для перевозки тушек птицы транспортное средство должно быть чистым, и на птицебойне должны быть предусмотрены средства для очистки и дезинфекции такого транспортного средства.

5. Занимающееся транспортировкой тушек птицы лицо должно поддерживать высокий уровень личной гигиены и носить подходящую и чистую защитную одежду из материала светлого цвета, который легко стирается.

6. Лицо, перевозящее домашнюю птицу в замороженном состоянии на расстояние 100 км и более или в охлажденном состоянии на расстояние 20 км, должно использовать рефрижераторный транспорт, способный поддерживать холодное или замороженное состояние такой птицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

(положения 10(1)(c), 18(2)(a))

ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА, РАБОТАЮЩЕГО НА ПТИЦЕБОЙНЯХ

1. Собственник птицебойни обязан:

- (a) предоставлять сотрудникам птицебойни надлежащую и подходящую легкую, чистую и мощную защитную одежду в любое время, когда такие сотрудники находятся на работе;
- (b) убедиться, что защитная одежда не используется сотрудниками за пределами обозначенных зон;
- (c) убедиться, что вся защитная одежда всегда чистая; и
- (d) обеспечить защитную одежду для каждого лица, посещающего птицебойню.

2. (1) Владелец птицебойни должен убедиться, чтобы ни один существующий или потенциальный сотрудник, страдающий или являющийся переносчиком заболевания, передающегося через домашнюю птицу, страдающий инфицированными ранами, язвами или диареей, не был допущен к работе в районе птицебойни, поскольку существует вероятность того, что такой человек прямо или косвенно заразит птицу патогенными микроорганизмами.

(2) Владелец должен постоянно обучать и поощрять своих сотрудников, поддерживать высокий уровень личной гигиены, определять и сообщать о любых заболеваниях домашней птицы.

3. (1) Владелец птицебойни должен обеспечить, чтобы медицинский работник проводил медицинский осмотр каждого работника, который работает или будет работать в качестве обработчика домашней птицы, или занятого на должности, где он или она контактирует с домашней птицей или мясом на птицебойне:

- (a) до приема на работу; и
- (b) не реже 1 раза в год.

(2) После проведения осмотра в соответствии с подпунктом (1) практикующий врач должен предоставить сотруднику отчет, в котором подробно описываются любые из следующих состояний, если они присутствуют у этого лица:

- (a) инфицированные раны или язвы;
- (b) кишечные заболевания, включая паразитарные заболевания и носителей возбудителей инфекции, особенно сальмонеллы; или
- (c) заболевания органов дыхания.

4. Незначительные порезы и ссадины на руках следует соответствующим образом обработать и

покрыть подходящей водонепроницаемой повязкой, а также должны быть предоставлены соответствующие средства оказания первой помощи на случай чрезвычайных ситуаций во избежание загрязнения домашней птицы.

5. Перчатки, используемые при обращении с мясом, должны быть:

- (a) изготовлены из непроницаемого материала, за исключением случаев, когда перчатки из непроницаемого материала не подходят или несовместимы с выполняемой работой; и
- (b) должны быть в надлежащем, чистом и санитарном состоянии.

6. После обработки любой домашней птицы лицо, которое знает или подозревает у такой птицы болезнь, должно незамедлительно:

- (a) промыть горячей водой с мылом все части тела, контактировавшие с больной или подозрительной птицей; и
- (b) промыть горячей водой с моющим средством любую посуду, аппаратуру и защитную одежду, которые могли контактировать с такой домашней птицей.

7. Запрещается позволять разделанной домашней птице соприкоснуться с полом, отходами или отбросами.

8. Запрещается штабелировать или хранить разделанную птицу или любую ее часть таким образом, чтобы это могло помешать ее эффективному досмотру.

9. Запрещается использовать ткань или другой материал для протирки или сушки тушки птицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

(положения 4(11), 9(1), 10(1)(c))

ТРЕБОВАНИЯ К ПТИЦЕБОЙНЯМ КАТЕГОРИЙ ТИПА «D2» И «D1»

1. (1) Птицебойня, способная забивать до 240 птиц в сутки, классифицируется как птицебойня категории D2.

(2) Птицебойня, способная забивать от 241 до 500 птиц в сутки, должна классифицироваться как птицебойня категории D1.

(3) В соответствии с положениями подпункта (4), положения настоящего Приложения применяются к бойням категорий D1 и D2.

(4) Пункты 3, 4, 5 и 8 данного Приложения не применяются к птицебойне категории D2.

2. Пути в помещениях должны быть засыпаны гравием или иметь такое покрытие, чтобы пути не были пыльными или грязными.

3. Птицебойня должна иметь крытый и мощный разгрузочный участок с соответствующей вентиляцией для живой птицы.

4. Птицебойня должна быть оборудована средствами для мытья и дезинфекции ящиков, в которых помещается птица.

5. На птицебойне должно быть минимум одно помещение с подходящим оборудованием и дополнительными средствами для гигиенического забоя, разделки и осмотра птицы.

6. (1) Птицебойня должна быть оснащена холодильной камерой для хранения птицы, забиваемой ежедневно.

(2) Туша птицы или ее часть не должна храниться в холодильной камере более 48 часов.

(3) Любые тушки птицы или ее части, которые хранятся на птицебойне более 48 часов, должны быть заморожены.

7. На птицебойне должны быть средства для хранения материалов, необходимых для эффективного

функционирования птицебойни.

8. На птицебойне должны быть отвечающие требованиям душевые и раздевалки.

9. Для цели кошерного или халяльного забоя птицы, в случае когда туши обрабатываются солью, должны быть предусмотрены помещения.

10. Птицебойня должна иметь достаточный запас холодной и горячей воды без неприятного запаха и возбудителей болезней.

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

(положения 4(11), 9(1), 10(1)(c))

ТРЕБОВАНИЯ К ПТИЦЕБОЙНЕ КАТЕГОРИИ ТИПА «С»

1. Птицебойня, способная забивать от 501 до 4000 птиц в день, должна классифицироваться как птицебойня категории С.

2. Кроме тех случаев, когда нет противоречий с положениями настоящего Приложения, птицебойня должна соблюдать все требования, изложенные в Приложении 10.

3. У птицебоен должны быть промывочные устройства для транспортных средств и ящиков, в которых домашняя птица перевозится в птицебойню.

4. (1) Должны быть предусмотрены отдельные помещения-

(a) в которых оглушают, спускают кровь, обваривают, очищают от перьев и опаливают домашнюю птицу, удаляют головы и лапы, охлаждают сырые съедобные потроха, головы и лапы, промывают тушки; и

(b) в которых домашнюю птицу потрошат, тушки промывают, обертывают, очищают от костей, разделяют, упаковывают и охлаждают до 4 °С в течение двух часов

(2) Температура, при которой тушки хранятся в холодильнике, должна составлять не более 4 °С в течение двух часов после забоя.

5. Помещения, указанные в пункте 4 (1), должны быть соединены только через люк.

6. Если продукты упакованы в картонные коробки, неупакованное мясо и тушки не должны обрабатываться в одном помещении одновременно с ними, за кроме тех случаев, когда:

(a) неупакованное мясо и тушки находятся на расстоянии не менее двух метров от картонных коробок и лиц, работающих с ними;

(b) отсутствует прямая подача воздуха из картонных коробок в направлении подверженных внешнему воздействию мяса и тушек;

(c) предусмотрен отдельный магазин картонных коробок, где изготавливаются картонные коробки.

7. Предусмотреть оборудование для промывки ящиков для мяса.

8. На птицебойне должна быть холодильная камера с функциональными устройствами для регистрации температуры, если там забивают более 500 голов в день.

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

(положения 4(11), 9(1), 10(1)(c))

ТРЕБОВАНИЯ К ПТИЦЕБОЙНЕ КАТЕГОРИИ ТИПА «В»

1. Птицебойня, способная забивать от 4001 до 10 000 птиц в день, должна классифицироваться как птицебойня категории В.

2. Кроме тех случаев, когда иное не определено в этом пункте, он должен соответствовать всем требованиям, изложенным в пунктах 2-7 Приложения 11.

3. Должны быть отдельные помещения, в которых:

- (a) оглушают, спускают кровь, обваривают, очищают от перьев и опаливают домашнюю птицу, охлаждают головы и лапы, промывают туши;
- (b) потрошат тела, промывают тушки, прочищают красные потроха и желудки;
- (c) нарезают, очищают от костей, упаковывают, охлаждают и разделяют мясо.

4. Помещения, указанные в пункте 3, должны быть соединены только через люки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 13

(положения 4(11), 9(1), 10(1)(c))

ТРЕБОВАНИЯ К ПТИЦЕБОЙНЕ КАТЕГОРИИ ТИПА «А»

1. Птицебойня, способная забивать более 10 000 птиц в день, должна быть классифицирована как птицебойня категории А.

2. Кроме тех случаев, когда иное не определено в этом пункте, он должен соответствовать всем требованиям, изложенным в пунктах 2-4 Приложения 12.

3. Ведущие к служебным помещениям дороги должны иметь надлежащее капитальное покрытие для его очищения от пыли и грязи.

4. Бойня должна быть спроектирована и возведена таким образом, чтобы «грязные» и «чистые» зоны были физически разделены, и для этой цели:

- (a) «грязные» зоны включают в себя площадки для разгрузки и приема живой птицы, средства для мытья транспортных средств и ящиков для живой птицы, крытые зоны, в которых оглушают птицу, и помещения, в которых у нее спускают кровь, обваривают, очищают от перьев и опаливают, удаляют головы и лапы, промывают тела; части, где обрабатывают, охлаждают и замораживают потроха; зоны приема пищи, раздевалки, душевые и места для мытья рук сотрудников в таких частях, входы в них, помещения и зоны;
- (b) «чистые» зоны включают помещения, где туши потрошатся, тушки промываются, упаковываются и охлаждаются, красные потроха и мясо обрабатываются (исключение – сырые потроха), тушки отправляются, а также помещения для мытья транспортных средств и ящиков для мяса, служебные помещения и зоны приема пищи, раздевалки, туалеты, душевые и умывальники для трудящихся в таких зонах людей и входы в такие помещения.

5. Средства для мытья транспортных средств, из которых извлекают мясо, должны быть доступны на чистой стороне птицебойни.

6. Должны быть предусмотрены помещения для хранения чистых ящиков для мяса.

7. Должна быть доступна крытая площадка, где можно принимать живую птицу и помещать ее на цепь конвейера.

8. Между указанной в пункте 7 зоной, и указанным в пункте 11 (a) помещением должен быть предусмотрен туннель обескровливания, и такой туннель обескровливания должен быть снабжен отверстием в стенке туннеля, через которое оператор может выполнять разрезание шеи.

9. Туннель обескровливания может быть соединен с упомянутыми в пункте 8 зоной и помещением, только посредством люков и должен быть физически отделен от любых других рабочих зон и помещений.

10. За исключением случая кошерного забоя, туннель обескровливания может быть заменен перегородкой или перегородками до высоты подвесного ограждения, если процесс слива крови происходит в помещении, указанном в пункте 11 (a), при условии, что относящееся к пункту 8 отверстие также должно быть предусмотрено в таком разделе.

11. Должны быть предусмотрены отдельные помещения, в которых:

- (a) обваривают, очищают от перьев и опаливают домашнюю птицу, удаляют их головы и лапы и промывают тела;
- (b) тела потрошатся, тушки промываются, тушки, непригодные для употребления в пищу человеком, помещаются в запираемые контейнеры, а тушки, задержанные для дальнейшего осмотра, могут быть подвешены на подходящем оборудовании в отдельной зоне:

При условии, что такое помещение должно быть соединено с помещением, указанным в подпункте 11 (a), только посредством люков;
- (c) кровь, несъедобные потроха и перья собираются при условии, что в случае забоя за один день не более 4000 голов домашней птицы необходимо предоставить только подходящие контейнеры;
- (d) кишки, головы и лапы принимаются, упаковываются, охлаждаются или иным образом обрабатываются в соответствии с предписаниями;
- (e) тушки заворачивают, отделяют от костей и порционируют, а мясо (включая красные потроха) заворачивают и упаковывают в картонные коробки при условии, что упаковка в картонные коробки должна происходить в отдельном помещении, если требования, изложенные в пункте 4 (b) Приложения 11, не могут быть выполнены. соблюдается;
- (f) мясо, тушки и красные потроха охлаждаются и складываются в случае если неупакованное мясо, тушки и красные потроха не могут быть на хранении в помещении, содержащем картонные коробки;
- (g) сохранен упаковочный материал и изготовлены коробки; и
- (h) оборудование, материалы и химикаты, использованные для чистки, сохраняются

12. В случае если тушки предварительно охлаждаются, это предварительное охлаждение должно происходить в помещении, указанном в пункте 11 (b) или 11 (e), или в отдельном помещении между помещениями, указанными в указанных пунктах.

13. Подходящие средства для очистки желудков должны быть доступны в отдельной зоне помещения, указанного в пункте 11 (b), или в помещении, используемом исключительно для этой цели.

14. Если сортировка и маркировка упакованных тушек и мяса производится после их охлаждения, для этой цели должна быть выделена зона между помещением, указанным в пункте 11 (f), и выходом в зону отгрузки, при условии, что при колебаниях температуры во время обработки продуктов в этой зоне должна поддерживаться температура воздуха не выше 10 °C.

15. Отдельное помещение, которое может загрузочной платформой для стерилизационной установки, должно быть доступно для хранения и утилизации домашней птицы, мяса и птицепродуктов, которые признаны непригодными для потребления человеком.

16. Для ветеринарно-санитарных инспекторов должны быть предусмотрены отдельные служебные помещения и раздевалки.

17. Он должен иметь доступ в помещения метрологических лабораторий с правом поверки и аттестации средств измерений для оценки санитарно-гигиенических условий и качества мяса.

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

(положения 4(12), 9(2), 10(1)(c))

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПТИЦЕБОЙНЯМ

Каждый владелец птицебойни должен убедиться, что бойня соответствует следующим дополнительным требованиям:

1. Птицебойня должна располагаться на расстоянии не менее 500 метров от места выращивания птицы, во избежание передачи болезней и заражения вредителями живой домашней птицы, за исключением случаев, когда забойная птица всегда происходит с одной и той же фермы, и в этом случае расстояние должно быть не менее 50 метров.

2. Служебные помещения, используемые в качестве бойни для птицы, должны быть надлежащим

образом ограждены одними или несколькими воротами для въезда или выезда транспортных средств и людей.

3. Расположение зданий птицебойни должно обеспечивать отвод дождевой или дренажной воды в открытую или закрытую дренажную систему.

4. Помещение должно быть обеспечено отвечающей требованиям системой канализации, которая должна входить в городскую канализационную систему или сливаться в нижнюю камеру канализационного отстойника с водоотводным лотком достаточной вместимости.

5. Каждое помещение или рабочая зона, кроме офисов, холодильных камер, кладовых, раздевалок или проходов, должны иметь площадь пола не менее 14 квадратных метров, а длина или ширина, измеренные от стены до стены, не должны быть менее 2,7 метра. Каждое помещение должно быть спроектировано таким образом, чтобы на каждого человека, работающего в нем, приходилось не менее 2,3 квадратных метров площади. Внутренняя высота каждого помещения должна быть не менее 2,7 метра от пола до самой низкой точки потолка, за исключением случаев, когда установлены кондиционеры или принудительная вентиляция.

6. Стыки полов и стен должны быть закруглены, а полы должны быть построены из цемента, бетона или другого легко очищаемого прочного водонепроницаемого материала и выложены с падением 1 на 3,1 метра без трещин и открытых стыков, а также осушены, чтобы обеспечить тщательную очистку и удаление всех отходов в желоб, соединенный с канализацией, нижней камерой канализационного отстойника с водоотводным лотком.

7. Для приема и содержания живой птицы до забоя должна быть предусмотрена отдельная крытая зона приема, а также отдельные помещения или определенные рабочие зоны для каждого из следующих процессов:

- (a) убой, ощипывание и разделка;
- (b) извлечение внутренностей;
- (c) фасовка, хранение и отправка;
- (d) охлаждение, когда это необходимо; и
- (e) крыша должна быть герметичной.

8. Внутренние поверхности стен забойных помещений, уборные или технические зоны или любое помещение, которое может стать загрязненным, должны быть устойчивыми к влаге и иметь гладкое, моющееся покрытие, окрашенное в светлый цвет.

9. Потолки должны иметь прочную и пыленепроницаемую конструкцию и должны быть окрашены светлой глянцевой краской для образования гладкой моющейся поверхности, устойчивой к влаге. Подкровельные пространства над потолком должны быть защищены от грызунов.

10. Для использования птицебойни должны быть обеспечены и должны поддерживаться в порядке:

- (a) достаточный запас воды на забойную и разделанную птицу, для соблюдения чистоты и безопасности птицы. Такая вода должна быть чистой, питьевой и не содержать взвешенных и вредных для здоровья веществ. Вода должна быть обработана флокуляцией или подходящим способом очистки воды, для обеспечения:
 - (i) отсутствия организмов, содержащих фекальную кишечную палочку,
 - (ii) общего количества жизнеспособных микроорганизмов, не превышающего 100 на миллилитр,
 - (iii) соблюдения указанных директором стандартов и условий; и
- (b) достаточного и чистого снабжения горячей водой температурой не ниже 82 °C в подходящих местах, причем такая горячая вода должна быть постоянно доступна в рабочее время.

11. В дополнение к пункту 10:

- (a) каждое помещение, секция или подраздел, за исключением холодильного и морозильного

помещений, должны эффективно вентилироваться. внутренние подоконники должны иметь наклон под таким углом, чтобы пыль и грязь не собирались, и должны иметь гладкую поверхность, которую можно легко поддерживать в чистоте;

- (b) естественная или искусственная вентиляция должна обеспечивать не менее 3 (трех) воздухообменов в час, конструкция здания должна обеспечивать направление воздушного потока от «чистой» зоны к «грязной»;
- (c) вентиляция должна обеспечивать удаление избыточного пара и предотвращать рост плесени и образование конденсата. Естественная вентиляция должна быть усилена механическими средствами при необходимости.

12. На птицебойне на каждом входе в зоны разделки и обработки должно быть обеспечено соответствующее количество умывальников с достаточным запасом горячей и холодной воды, бактерицидного мыла или раствора моющего средства и одноразовых полотенец.

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

(положения 4(12), 9(2), 10(1)(c))

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ НА ПТИЦЕБОЙНЯХ

1. Все оборудование и инструменты должны быть спроектированы и изготовлены для предотвращения гигиенических рисков и обеспечению легкой и тщательной промывки. Стационарное оборудование должно быть установлено для обеспечения легкой и тщательной промывки. Принадлежности и инструменты, соприкасающиеся с тушками или мясом, должны быть изготовлены с гладкой поверхностью, нержавеющей металла или другого подходящего материала и иметь бесшовную гигиеническую конструкцию. Свинец и свинцовые сплавы не должны использоваться в конструкции оборудования, контактирующего с тушками или мясом. Все столы должны быть сделаны из металла. Каркасы должны быть изготовлены из антикоррозийного металла или оцинкованы, а верхняя часть должна быть из нержавеющей стали или другого антикоррозийного водонепроницаемого материала с аналогичными свойствами. Используемые разделочные доски или блоки должны быть прочными и гладкими, изготовленными из жесткой резины, пластика или другого водонепроницаемого материала. Столешницы должны обеспечивать быстрый и эффективный дренаж и не иметь вмятин, трещин и щелей. Все соединения должны быть водонепроницаемыми.

2. Все оборудование, принадлежности и инструменты должны быть в исправном состоянии и содержаться в чистоте. Должны быть предусмотрены чистящие и бактерицидные материалы, горячая и холодная вода, шланги, щетки и другие материалы и оборудование, необходимые для промывки.

3. Вода, используемая для очистки оборудования и инструментов, должна постоянно хлорироваться, чтобы содержать минимум 5 мг свободного остаточного хлора, или, в качестве альтернативы, она должна содержать дезинфицирующее средство, указанное директором.

4. Для домашней птицы на птицебойне должны быть предоставлены подходящие и оптимальные помещения в удобных местах для очистки и стерилизации ткани, ножей и небольшого оборудования, а также для дезинфекции принадлежностей и оборудования.

5. Контейнеры для крови должны быть изготовлены из антикоррозийного металла и иметь плотно закрывающиеся крышки. Их следует опорожнять не реже одного раза в день и тщательно очищать после каждого опорожнения. Желоба для сбора крови должны быть из антикоррозийного металла и должны легко сниматься для очистки и удаления крови. Туннели для сбора крови должны иметь металлическую антикоррозийную конструкцию или конструкцию со сплошными стенами. Металлические туннели должны иметь съемные боковые и головные экраны, в том числе и основание желоба, установленное под наклоном к отдельно стоящим контейнерам с кровью. Туннели со сплошными стенами должны быть облицованы плиткой или иметь полностью непроницаемую гладкую поверхность. Основание желоба должно быть установлено с небольшим уклоном на контейнер или резервуар для крови.

6. Транспортируемые или используемые для забоя, обработки, потрошения и подготовки птицы должны быть из металла, указанного Директором, и должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы позволять проводить отвечающий требованиям и эффективный осмотр. Подвесные конвейеры должны быть сконструированы и обслужены таким образом, чтобы они не позволяли смазке,

маслу или грязи скапливаться на цепи или скобе, которые должны быть из антикоррозийного металла или другого материала, одобренного директором. Неметаллические ленточные конвейеры, используемые для перемещения упакованной птицы, должны быть водонепроницаемыми. Если отдельные лотки не используются во время операции потрошения, каждая тушка должна быть подвешена, а под конвейером должен быть предусмотрен металлический желоб или желоб, изготовленный из другого непроницаемого, одобренного Директором, материала, который распространяется от точки вскрытия тушки до точки, в которой полностью удаляются внутренние органы, и такие желоба должны непрерывно промываться проточной водой в виде струй или брызг.

7. Оборудование для ошпаривания или ошипывания, используемое для погружения тушки, должно быть изготовлено из антикоррозийного металла или другого подходящего водонепроницаемого материала.

8. Оборудование для ошипывания и потрошения должно быть установлено таким образом, чтобы все его части можно было содержать в чистоте, а непригодное сырье немедленно удалять.

ПРИЛОЖЕНИЕ 16

(положения 10(1)(c))

ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ И ВЗВЕШИВАНИЮ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

1. Маркировка домашней птицы должна соответствовать всем требованиям, содержащимся в Приложениях о маркировке расфасованных пищевых продуктов.

2. Упаковочные материалы должны храниться в чистых и санитарных условиях, не должны передавать в продукт нежелательные вещества; и должны обеспечивать защиту продукта от загрязнения. Упаковка должна производиться в условиях, исключающих попадание загрязняющих веществ в продукт, включая раздельную упаковку потрохов. При упаковке навалом тушки птиц и их части должны быть помещены в подходящие контейнеры, предназначенные для этой цели.

3. Допущенная тушка домашней птицы, ее части или потроха могут быть завернуты в прозрачную пленку, в пластиковый упаковочный материал, утвержденный директором, и на котором разборчиво напечатан контрольный знак, упомянутый в Приложении 17.

4. Дополнительно:

- (a) оберточный материал со следами проверки должен храниться в чистом, сухом, запечатом на ключ помещении и постоянно находиться под личным надзором ответственного сотрудника;
- (b) с упаковочным материалом следует обращаться как можно реже и всегда с соблюдением санитарно-гигиенических норм;
и
- (c) ответственный сотрудник должен удостовериться в том, что оберток или контрольных бирок не предоставляется больше, чем требуется для ежедневного использования в зоне упаковки на птицебойне.

5. Взвешивание и упаковка тушек птиц, ее частей и потрохов должны производиться в безупречной чистоте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 17

(положения 10(1)(b), 12(2), 14(2)(a), 15(1)(f), 18(1)(e))

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ МАРКИРОВКА

1. Санитарно-гигиеническая маркировка должна быть проведена под ответственностью должностного лица, который должен хранить и поддерживать в порядке для этой цели-

- (a) инструменты для санитарно-гигиенической маркировки мяса, которые должны быть переданы только обслуживающему персоналу во время маркировки и на период времени, необходимый для этой цели;
- (b) указанные в пункте 2 этикетки и оберточный материал, если они уже имеют печать, маркировку

или клейма. Этикетки, обертки и клейма должны быть переданы в необходимом количестве обслуживающему персоналу в то время, когда они должны быть использованы.

2. Санитарно-гигиеническая маркировка должна состоять из следующих этапов:

(a) для неупакованных тушек – клеймо, поставленное на каждую тушку.

Клеймо должно быть таким, чтобы его нельзя было использовать повторно; оно должно быть из прочного материала, соответствовать всем гигиеническим требованиям и быть достаточно большим, чтобы следующая обязательная информация отображалась на нем абсолютно разборчивыми буквами:

- (i) в верхней части буквы BW, обозначающие Ботсвану как страну происхождения,
- (ii) в центре номер официального ветеринарного утверждения бойни,
- (iii) в нижней части слово «ДОПУЩЕНО».

На клейме должен быть напечатанный круг диаметром не менее 2,5 см, содержащий указанную выше информацию; буквы которых должны быть высотой 0,8 см, а цифры – 1,1 см;

(b) для упакованных тушек и частей тушек – круглая маркировка или клеймо, прочно прикрепленное к обертке, которое должно быть закрыто таким образом, чтобы его нельзя было повторно использовать после вскрытия.

Обертка должна быть из достаточно прочного материала, отвечающего всем гигиеническим требованиям; маркировка должна содержать ту же информацию, что и клеймо, и должна быть напечатана буквами того же размера;

(c) для не содержащихся в тушке потрохов должна быть закрытая, нанесенная на обертку, маркировка, или нанесенная на этикетку печать, которая четко видна и прочно прикреплена к упаковке.

Этикетка должна быть прикреплена таким образом, чтобы она разрушалась при открытии упаковки. Штамп должен быть круглым чернильным штампом диаметром не менее 4,5 см. Обязательная информация, описанная в пункте (a), должна быть на нем четко разборчивым шрифтом. Высота букв должна составлять 0,8 см, а высота цифр – 1,1 см.

ПОЛОЖЕНИЯ О ЖИВОТНОВОДСТВЕ И МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (АГЕНТЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ)