

**ПРИЛОЖЕНИЕ I**  
**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО, ГИГИЕНИЧЕСКОГО И**  
**САНИТАРНОГО ОСМОТРА МЯСА ПТИЦЫ**

**1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ:**

**ПОМЕЩЕНИЯ:** относятся к объектам гражданского строительства и его пристройкам, включая водоснабжение, канализацию, паровые и другие системы.

**ОБОРУДОВАНИЕ:** относится к оборудованию и другим инструментам, используемым на предприятиях.

**ППСКПЖП:** Положение о производственном и санитарном контроле продукции животного происхождения, утвержденное Постановлением правительства № 30.691 от 29.03.1952, которое регулировало закон № 1.283 от 18.12.1950 с поправками, внесенными Постановлением правительства № 1.255 от 25.06.1962 с поправками, внесенными Постановлением правительства № 1.236 от 02.09.1994 с поправками, внесенными Постановлением правительства № 1.812 от 08.02.1996 с поправками, внесенными Постановлением правительства № 2.244 от 04.06.1997 с поправками, внесенными Постановлением правительства № 7.889 от 23.11.1989.

**ООПЖП:** Отдел осмотра продукции животного происхождения, под управлением ДЕПАРТАМЕНТА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА Министерства сельского хозяйства и снабжения.

**ФИС:** Федеральная инспекционная служба Министерства сельского хозяйства, под управлением ООПЖП (на каждом промышленном предприятии).

**ПТИЦА:** означает одомашненную птицу, в совокупности:

- a. Виды куриц: курица, петух-каплун, курица-несушка и старый петух.
- b. Виды индеек: молодая индейка и зрелая индейка.
- c. Виды голубей: голуби.
- d. Виды уток: молодая утка и зрелая утка.
- e. Виды гусей: молодой гусь и зрелый гусь.
- f. Виды куропаток: куропатка, ворона, тинаму/перепел.
- g. Виды фазанов: фазан
- h. Виды обыкновенных цесарок: молодые цесарские курицы и зрелые цесарские курицы.

**МЯСО ПТИЦЫ:** означает съедобную мышечную часть забитых птиц, которая была признана пригодной для употребления в пищу человеком официальной ветеринарной инспекцией до и после забоя.

**ТУША:** означает все тело птицы после оглушения, обескровливания, удаления перьев и внутренностей (стомный мешок, дыхательный путь, пищевод, кишки, клоака, селезенка, репродуктивные органы и легкие). Удаление почек, лап, шеи и головы необязательно.

**ВЫРЕЗКИ:** означают часть туши, в пределах, ранее определенных ООПЖП, с костью или без нее, с кожей или без нее, приправленную или нет, без увечий и/или рваных ран.

**ОБРЕЗКИ:** означают часть вырезки.

**ПОТРОХА:** означают съедобные внутренности: печень, из которой был удален желчный мешок, сердце, из которого была удалена околосердечная сумка, и желудок, из которого было полностью удалено содержимое.

**ОХЛАЖДЕНИЕ:** это процесс охлаждения и поддержания температуры от нуля градусов по Цельсию (0°C) до четырех градусов по Цельсию (4°C) для продуктов птицеводства (туш, вырезок, обрезков, потрохов и/или побочных продуктов) с допуском в один градус (1°C), измеренным в их центре.

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ:** это процесс понижения температуры туш птиц сразу после стадий потрошения и промывки, осуществляемый путем погружения птиц в холодную воду и/или воду со льдом или прохождения их через охлаждающий туннель с соблюдением соответствующих специфических технических критериев.

**ЗАМОРАЖИВАНИЕ** – это процесс охлаждения и поддержания температуры не выше -12°C для продуктов птицеводства (туш, вырезок, обрезков, потрохов и/или побочных продуктов) с допуском изменения до двух градусов Цельсия (2°C), измеренных их в центре.

**ПРИПРАВЛЕННЫЙ:** прошедший процесс добавления приправ и/или специй, должным образом разрешенных ООПЖП, а затем только процесс охлаждения (охлаждения или замораживания).

**ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ:** это операция, проводимая после очистки, для того чтобы уничтожить патогенные микроорганизмы и уменьшить количество микроорганизмов до уровня, при котором продукт не подвергается загрязнению. В данном процессе используются удовлетворительные с гигиенической точки зрения химические и/или физические продукты. Они применяются для окружающей среды, персонала, транспортных средств и различных частей оборудования, которые могут быть прямо или косвенно загрязнены животными и продуктами животного происхождения.

**МАРКИРОВКА:** это процесс идентификации продукта с помощью этикетки.

**ЭТИКЕТКА:** это надпись, маркировка, изображение или весь описательный или графический материал, написанный, напечатанный, проштампованный, выгравированный или нанесенный литографией или наклеенный на пищевую упаковку (Статья 795 – ППСКПЖП с поправками, внесенными Постановлением правительства № 2.244 от 04.06.97, опубликованная в Официальном вестнике – ДОУ 05.06.97).

**УПАКОВКА:** любой формат, в котором пищевой продукт был упакован или разлит по бутылкам.

**ПЕРВИЧНАЯ УПАКОВКА:** любая упаковка, которая идентифицирует продукт на первичном этапе.

**ВТОРИЧНАЯ УПАКОВКА:** или «план маркировки» – это идентификация контейнера продукта, уже полностью идентифицированного этикеткой, независимо от типа печати и упаковки.

**КОНТЕЙНЕР:** весь материал, включающий или удерживающий продукт

полностью или частично, для торговли и распределения в качестве независимой единицы.

**КЛАССИФИКАЦИЯ:** это научный или коммерческий критерий, используемый для установления класса пищевых продуктов, как указано в соответствующей идентификации и стандарте качества.

**ПАРТИЯ ПТИЦ:** это группа птиц одного происхождения, обитающих в одном и том же месте и/или сарае.

**ПИЩЕВОЕ:** все сырье и/или продукция, используемая в качестве пищи для потребления человеком.

**НЕПИЩЕВОЕ:** означает любое фальсифицированное сырье и/или продукты, не проверенные или не предназначенные для потребления человеком.

**ВЕТЕРИНАР ФИ:** это ветеринарный врач, отвечающий за Федеральную инспекционную службу (ФИС) в учреждении, зарегистрированном в ООПЖП. Все приведенные выше определения, а также положения данного стандарта соответствуют Международному рекомендуемому кодексу гигиенической практики при переработке птицы (КАК/РКП 14-1976) КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ, СВЯЗАННЫЕ С ТЕХНИКОЙ ДО- И ПОСЛЕУБОЙНОГО ОСМОТРА

### МЕТОД ПРОВЕРКИ

#### 1. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Бойня должна располагаться в центре участка, на возвышенности в один метр (1 м), вдали от дороги общего пользования, предпочтительно на пять метров (5 м), с боковыми подъездами для, по возможности, раздельного движения и циркуляции транспортных средств, ввозящих живых птиц и вывозящих продукты. Для помещений, предусмотренных настоящим стандартом, должна быть обеспечена достаточная площадь. Зоны для движения и другие открытые участки должны иметь мощенные покрытия и соответствующую инфраструктуру.

Помимо соблюдения вышеизложенного, птицебойни, расположенные в черте города, могут быть разрешены к эксплуатации только с согласия органов здравоохранения, охраны окружающей среды и муниципальных органов (Статья 48 Положения о промышленном и санитарном контроле продукции животного происхождения, далее – ППСКПЖП).

Строительство или функционирование птицебоен вблизи других предприятий, которые в силу своей природы могут ухудшить качество продукции, предназначенной для потребления человеком, не будут разрешены (статьи 64 и 65 ППСКПЖП).

#### 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОБОРУДОВАНИИ

Оборудование и инструменты предпочтительно должны быть изготовлены из металла. Можно использовать надлежащий пластиковый материал. Деревянные и традиционные контейнеры для приема не допускаются. Оборудование и инструменты, такие как столы, желобы, тележки и другие контейнеры для приема пищевых продуктов, предпочтительно изготавливаются из листовой нержавеющей стали, твердых алюминиевых сплавов или других материалов, утвержденных Федеральной инспекционной службой. Коробки и лотки или аналогичные контейнеры для приема,

если они не изготовлены из материала из нержавеющей стали, могут быть изготовлены из надлежащего пластика для использования по назначению. Как правило, поверхности, контактирующие с мясом, включая запайки и швы, должны быть гладкими.

Стационарное оборудование, такое как ошпаривающие и ошпыливающие машины, желобы потрошения, предварительные охладители, резервуары, конвейерные ленты и т. д., должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечить их легкую очистку, а также очистку прилегающих территорий, сохраняя минимальное расстояние в один метр двадцать сантиметров (1,20 м) от стены и тридцать сантиметров (0,30 м) от пола. Подвесные пути должны быть установлены на расстоянии не менее тридцати сантиметров (0,30 м) от стен или колонн, а желобы потрошения специально должны иметь одну из сторон, где будут располагаться сотрудники и зона окончательного осмотра, установленную по крайней мере на расстоянии двух метров (2,0 м) от стены, а другая сторона должна быть на расстоянии по крайней мере одного метра (1,0 м) от противоположной стены, при условии, что на данной стороне не будет осуществляться никакой деятельности.

### 3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ПОМЕЩЕНИЯХ

Конструкция должна соответствовать следующим техническим требованиям:

#### 3.1. ПОЛЫ (статья 33, пункт 3 и статья 94 ППСКПЖП).

3.1.1. Полы должны быть из непроницаемого, гладкого и нескользящего материала, ударо-, кислото- и износостойкого, с уклоном от полутора до трех процентов (1,5-3%), они должны вести к лоткам для стока воды для наилучшего водоотвода.

3.1.2. Материалы, используемые для напольных покрытий, могут быть типа «грессит» или «кородур», а также могут использоваться промышленные плитки, цемент или другие материалы, при условии, что они были одобрены Федеральной инспекцией.

3.1.3. Пол холодильных камер должен иметь уклон в сторону вестибюлей, а также допускается установка сифонных решеток на входе в камеры.

3.1.4. Углы, образуемые стенами и стыками между стенами и полом, должны быть закруглены.

#### 3.2. КАНАЛИЗАЦИОННАЯ СИСТЕМА

3.2.1. Линии утилизации отходов должны переносить несъедобные остатки в магистральные линии через выгребные ямы и сифоны.

3.2.2. Выпускные отверстия должны быть оборудованы металлической сеткой, защищающей от грызунов, или устройствами аналогичной эффективности.

3.2.3. Возврат сточных вод не допускается. Слив сточных вод из предохладителей для сопровождения других непищевых остатков может быть разрешен при условии подтверждения того, что подобные процессы не приводят к технологическим, гигиеническим и санитарным неудобствам.

### 4. СТЕНЫ, ДВЕРИ И ОКНА (статья 33, пункты 4 и 15 ППСКПЖП)

3.3.1. Как правило, стены должны быть гладкими, устойчивыми и непроницаемыми на протяжении высоты не менее двух метров или их полной высоты и, при необходимости, облицованы плиткой светлого цвета или аналогичной облицовкой с использованием материала типа «грессит» или другого, одобренного Федеральной инспекцией. Они должны быть присоединены с помощью цемента (или другой подходящей пасты) белого или другого светлого цвета, сохраняя минимальное пространство между плитками.

3.3.1.1. Такие материалы, как открытая плитка или «комбого», не могут быть использованы для полного или частичного строительства стен промышленных зон обработки, включая помещение для приема и погрузки птиц и зоны смазки, так как

гигиенизация данных материалов затруднена и они удерживают пыль, мусор и т. д.

3.3.2. Входные двери и двери во внутренние помещения должны быть распашного (толчкового) типа, шириной не менее одного метра двадцати сантиметров (1,20 м), с проемом (малой дверью), с воздушной завесой или без нее, по усмотрению Федеральной инспекции.

3.3.2.1. Двери должны быть из нержавеющей и водонепроницаемого материала, не подверженного воздействию гигиенизации.

3.3.3. Окна должны иметь устойчивые к коррозии рамы и устанавливаться на высоте не менее двух метров (2 м) от пола. Подоконники должны быть расположены под углом (угол 45°) и водонепроницаемы, снабжены миллиметровыми сетками, защищенными от насекомых, съемными и достаточного размера для обеспечения достаточного естественного освещения и вентиляции.

3.3.4. Воздушные завесы следует устанавливать в случаях, когда отверстия (двери и небольшие двери) контактируют непосредственно с внешней средой или когда они служат соединением с другими помещениями или зонами с различной температурой.

#### 3.4. ПОТОЛОК (статья 33, пункт 5 ППСКИЖП)

3.4.1. Потолок должен быть выполнен из бетонной плиты или другого материала, обеспечивающего гладкую поверхность, способную выдерживать влажность и пар, одобренную Федеральной инспекцией.

3.4.2. Покраска потолка не будет разрешена в помещениях, где туши обрабатываются и еще не были упакованы в защитную упаковку.

3.4.3. Потолок не потребует там, где крыша представляет собой металлическую конструкцию с высокой отражательной способностью солнечных лучей, должным образом герметизированную, чтобы исключить проникновение летающих насекомых, птиц и т. д.

#### 5. ОСВЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ (статья 33, пункты 2 и 15 ППСКИЖП)

3.5.1. Все помещения должны иметь достаточное естественное освещение и вентиляцию через окна и/или проемы, всегда оснащенные экранами, защищающими от насекомых, за исключением случаев, предусмотренных в настоящих Положениях.

3.5.2. Также, необходимое искусственное освещение будет обеспечиваться «холодными лампами». На линиях осмотра и зонах окончательного осмотра осветительные приборы должны обеспечивать наилучшее освещение участка и точность проведения осмотров. Общая интенсивность должна быть не менее 500 люкс, измеряемая на том месте, где будут находиться туши, без теней на торако-абдоминальной полости.

3.5.3. Использование ламп, которые влияют на окраску туш или потрохов, не допускается.

3.5.4. Электрические лампочки и светильники в помещениях, где производится, подготавливается и хранится мясо птицы и субпродукты, в обязательном порядке должны быть защищены.

3.5.5. При необходимости в качестве дополнительной меры может быть установлена выхлопная система, обеспечивающая удовлетворительное обновление воздуха со скоростью три (3) объема в час.

#### 3.6. ВЫСОТА ПОМЕЩЕНИЯ (статья 34, пункт 2 ППСКИЖП)

3.6.1. Все помещения бойни должны иметь высоту не менее четырех метров (4,00 м).

3.6.2. При условии, что помещения для обработки продукции имеют регулируемый климат и выполняемые в них операции позволяют это, высота

помещения может быть уменьшена до трех метров (3,00 м).

## 4. ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

### 1. ПОСТУПАЮЩИЕ ПТИЦЫ

4.1.1. Должна использоваться крытая площадка, должным образом защищенная от ветра и прямых солнечных лучей.

4.1.2. По усмотрению Федеральной инспекции, данный участок может быть частично или полностью закрыт с учетом регионального климата и при условии, что вентиляция и освещение не будут нарушены.

4.1.3. Должна быть предусмотрена достаточная площадь с учетом скорости забоя и операций, которые будут проводиться на ней.

Если немедленный убой невозможен, ожидание должно проводиться в специальном закрытом и вентилируемом помещении и, если это возможно, с увлажнением окружающей среды.

4.1.4. Устройство должно обеспечивать легкое перемещение контейнеров и/или поддонов, которые после использования должны быть помещены в специально отведенное место.

После гигиенизации и обеззараживания контейнеры и/или поддоны не должны храниться в одном месте с контейнерами и/или поддонами, содержащими живых птиц.

4.1.5. Транспортные средства, используемые для перевозки живых птиц, не могут быть гигиенизированы в местах разгрузки вблизи помещений для приема, за исключением случаев, когда подвижные установки используются для полной герметизации транспортного средства, характеризующегося как герметизированная система, с собственной циркуляцией и удалением остатков.

### 2. ОГЛУШЕНИЕ И ОБЕСКРОВЛИВАНИЕ

4.2.1. Оглушение лучше производить путем электронаркоза при погружении в жидкость. Оборудование должно быть снабжено информацией о напряжении и силе тока, которые должны быть пропорциональны виду, размеру и весу птиц, а также учитывать продолжительность процесса при погружении.

Оглушение не должно способствовать гибели птиц, после него следует провести обескровливание, длящееся не более двенадцати (12) секунд.

Могут быть использованы и другие методы, такие как оглушение газом, при условии, что они одобрены ООПЖП и соответствуют положениям статьи 135 ППСКПЖП с поправками, внесенными Постановлением правительства 2.244 от 04.06.97.

Забой скота без предварительного оглушения может быть разрешен в соответствии с религиозными принципами или требованиями стран-импортеров.

4.2.2. Обескровливание осуществляется в специальной закрытой зоне, называемой «зоной обескровливания», ориентированной на помещение приема птиц, с полностью водонепроницаемыми стенами и потолком. Процесс обескровливания проводится на птицах, подвешенных за лапы на крюках из нержавеющей стали, поддерживаемых механизированными подвесными путями.

Длина туннеля будет соответствовать пространству, пройденному птицей в течение минимального времени, необходимого для полного обескровливания, то есть трех (3) минут, перед которыми никакая другая операция не будет разрешена.

4.2.3. Следует также учитывать время до начала обескровливания, в течение которого птицы будут подвешены за лапы, чтобы кровь успела прилить к их головам.

4.2.4. В соответствующей зоне кровь должна собираться в специальный желоб, называемый «желоб обескровливания» из нержавеющей стали или кирпичного материала, который покрыт гладким цементом и является полностью непроницаемым. Дно или пол желоба должны иметь острый наклон по направлению к местам сбора, где должны быть установлены две (2) дренажные решетки: одна (1) предназначена для

крови, а другая – для промывочной воды.

4.2.5. Собранная кровь должна быть переработана как непищевой продукт или как другой подходящий материал, по усмотрению Федеральной инспекции.

4.2.6. После обескровливания все операции должны проводиться регулярно, и любая задержка или скопление птиц на любой стадии не должны допускаться вплоть до входа тушек в холодные камеры.

4.2.7. На участке обескровливания в обязательном порядке должны находиться умывальники, активируемые педалью (или другим механизмом, предотвращающим задействие рук), со стерилизаторами, легко доступными оператору.

4.2.8. Участок обескровливания должен быть физически отделен от зоны приема птиц и предпочтительно должен иметь независимый доступ для рабочих.

### 3. ОШПАРИВАНИЕ И ОЩИПЫВАНИЕ

4.3.1. Данные операции должны проводиться либо в специальных помещениях, либо в одних и тех же помещениях для обоих видов деятельности, при условии, что они полностью отделены стенами от других операционных зон.

4.3.1.1. Окружающая среда должна иметь достаточную вентиляцию для отвода водяного пара от ошпаривающих и взвешенных примесей. В тех случаях, когда естественная вентиляция недостаточна, рекомендуется использовать ленточные окна, вентиляционные трубы или вытяжные устройства. Потолок может не потребоваться в данной зоне.

4.3.2. Операция ошпаривания должна обязательно проводиться сразу после завершения обескровливания при определенных температурно-временных условиях, подобранных для обрабатываемых птиц (курица, курица-несушка, старый петух, индейка и др.). Введение живых птиц в систему не допускается.

Для ошпаривания птиц можно использовать один из следующих способов:

4.3.2.1. распыление горячей водой и паром;

4.3.2.2. погружение в бак с паровым подогревом;

4.3.2.3. другой процесс, ранее утвержденный ООПЖП;

4.3.3. Всякий раз, когда в резервуаре проводится ошпаривание, резервуар должен быть изготовлен из нержавеющей стали, а использование любого гидроизоляционного материала на его внутренней поверхности запрещено. Кроме того, он должен быть оснащен системами контроля температуры и непрерывного обновления воды, чтобы общий объем воды полностью заменялся каждую рабочую смену (8 часов).

По усмотрению Федеральной инспекции вода в резервуаре для ошпаривания может быть полностью удалена во время перерывов, если это необходимо.

4.3.4. Следует предусмотреть соответствующее оборудование и/или зону, предназначенную для ошпаривания лап и голов. Кутикулу лап также следует удалять, если лапы предназначены для употребления в пищу, соблюдая тот же критерий, что и для непрерывного обновления воды и частоты полного удаления.

4.3.5. Полное ощипывание может быть механизировано и должно проводиться пока птица подвешена за лапы, сразу после ошпаривания, задержка в данном случае запрещается.

4.3.5.1. Скопление перьев на полу не допускается. Для непрерывной транспортировки перьев за пределы участка должен обеспечиваться специальный лоток. Характеристики и размеры подобного лотка могут варьироваться в зависимости от типа установленного оборудования, независимо от того, установлен ли он на полу таким образом, чтобы обеспечить надлежащую транспортировку перьев и легкую гигиенизацию.

4.3.6. Всякий раз, когда лапы и/или головы удаляются в местах ошпаривания и ощипывания, установка «станции осмотра» является обязательной, совместно с соблюдением минимальных требований до начала подобных операций.

#### 4. ПОТРОШЕНИЕ

4.1.1. Мероприятия по потрошению, охватывающие процессы от разрезания кожи шеи до окончательной обработки туш, должны проводиться в специальных помещениях, отделенных стенами от мест ошпаривания и ощипывания.

Данная зона может включать стадии предварительного охлаждения, стекания жидкости, первичной упаковки и классификации при условии, что ее размеры позволяют правильно установить необходимое оборудование, не вызывая никаких гигиенических неудобств для каждой операции.

4.4.2. Перед потрошением туши должны быть промыты под струями воды под соответствующим давлением, причем струи должны быть направлены таким образом, чтобы промыть всю тушу, включая лапы. В неавтоматизированных системах потрошения подобные душевые установки могут располагаться в начале желоба потрошения или у входа в помещение для потрошения.

4.4.3. Неавтоматизированное потрошение должно в обязательном порядке проводиться на птицах, которые подвешены на крюках из нержавеющей стали, прикрепленных к механизированной системе подвесных путей, под которой будет установлен гладкий антикоррозионный желоб из нержавеющей стали легкой очистки, так чтобы несъедобные внутренности были собраны и направлены в специальные контейнеры или перемещены непосредственно в зону непищевых отходов (утилизационный завод (*graxaria*)).

Автоматизированное оборудование для потрошения (удаление клоаки, разрез брюшной полости и эвентрация) должно соответствовать требованиям, предусмотренным в пункте 2 ПРИЛОЖЕНИЯ II к настоящим Положениям.

Независимо от того, автоматизировано оно или нет, во время потрошения должны быть приняты все меры предосторожности, чтобы избежать разрыва внутренностей и контакта туш с загрязненными поверхностями.

4.4.4. Подвесной путь должен быть расположен над желобом на такой высоте, чтобы подвешенная птица ни в коем случае не соприкасалась с желобом или остаточной водой.

4.4.5. Все операции по потрошению и функции Линии осмотра должны выполняться вдоль желоба, длина которого должна составлять не менее одного метра (1 м) для обеспечения надлежащего выполнения требуемых работ, т. е.:

4.4.5.1. вырезки кожи шеи и трахеи;

4.4.5.2. удаление клоаки;

4.4.5.3. разрез брюшной стенки;

4.4.5.4. эвентрация (разрез для удаления внутренних органов);

4.4.5.5. санитарный осмотр;

4.4.5.6. удаление внутренних органов;

4.4.5.7. удаление легких;

4.4.5.8. обработка (удаление стомного мешка, пищевода, трахеи и др.);

4.4.5.9. окончательная промывка (наружная и внутренняя).

4.4.6. Удаление других органов и/или частей туши до послеубойного осмотра не допускается, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 4.3.6 подпункта 4.3 (ошпаривание и ощипывание).

4.4.7. Желоб потрошения должен иметь достаточный наклон к сетке, чтобы обеспечить непрерывное удаление остатков и предотвратить любое накопление в этой зоне.

4.4.8. Ширина этого желоба от края до края должна быть не менее шестидесяти сантиметров (0,60 м), а расстояние от края до путовой цепи над желобом должно быть не менее тридцати сантиметров (0,30 м).

4.4.9. Желоб должен быть оборудован проточной водой, под достаточным давлением поступающей из системы перфорированных труб, расположенной с

внутренней стороны и по всей длине желоба, для обеспечения непрерывной очистки и удаления остатков в специально отведенные емкости.

4.4.9.1. ООПЖП может одобрить альтернативные системы гигиенизации для желоба потрошения при условии соблюдения гигиенических принципов оборудования.

4.4.10. Желоб потрошения должен иметь один водяной фонтан на каждых двух (2) рабочих для мытья рук.

4.4.11. Установка устройства параллельно и вдоль подвесных путей, на высоте верхней половины крюка для опоры и направления, предотвращает смещение туш и уменьшает возможность контакта внутренностей с тушей и поэтому рекомендуется для зоны, где проходит разрез брюшной полости, эвентрация, санитарный осмотр и удаление внутренностей.

4.4.12. Послеубойный осмотр, проводимый в зоне потрошения, потребует наличие:

4.4.12.1. Зоны линии осмотра, расположенной вдоль желоба потрошения, сразу после эвентрации, оборудованной всеми необходимыми инструментами для обеспечения эффективности, простоты и удобства проведения санитарных инспекционных операций, при достаточном освещении (минимум 500 люкс) и минимальном пространстве в один метр (1 м) на контролера, а также наличие моек и стерилизаторов.

4.4.12.2. Зоны окончательного осмотра, прилегающей к желобу потрошения, которая оборудована достаточным количеством осветительных приборов, чтобы обеспечить общую интенсивность освещения от 500 до 600 люкс.

4.4.12.3. Системы крюков из нержавеющей стали в верхних путях или в другом месте, которая позволит легко отклонить подозрительные туши и эффективно провести санитарный осмотр.

4.4.12.4. Тележек, лотков или контейнеров из нержавеющей стали, снабженных крышками для забракованных туш и внутренностей, полностью или частично маркированных красным цветом и далее словом «забраковано».

4.4.12.5. Охладителей непрерывного действия для охлажденной воды или воды с ледяными блоками для туш или частей туш, прошедших осмотр.

4.4.13. В дополнение к вышеупомянутому оборудованию инспекционной группе должны быть предоставлены весы для контроля поглощения воды тушами во время операции предварительного охлаждения и термометр для контроля температуры.

4.4.14. Непищевые внутренние органы следует выливать непосредственно в желоб потрошения, чтобы направить их в определенные контейнеры, или непосредственно в зону непищевых побочных продуктов (утилизационный завод). Пищевые внутренности следует собирать в контейнеры из нержавеющей стали, пластика или аналогичных материалов после предварительной подготовки и мытья.

4.4.15. Лапы и шея с головой или без нее, когда они сняты с линии потрошения для пищевых целей, должны быть немедленно предварительно охлаждены в охладителях непрерывного действия для погружения в надлежащей зоне, соблюдая принцип противоточного обновления воды при максимальной температуре 4°C. (ПРИЛОЖЕНИЕ II, пункт 4.4.1).

4.4.16. Потроха (желудок, сердце и печень) следует обрабатывать в определенной зоне с надлежащим потоком. Желудки следует разрезать, чтобы промыть их изнутри и полностью очистить. Следует удалить околосоердечную сумку (сердце) и желчный мешок (печень). Потроха (желудок, сердце и печень) затем немедленно предварительно охлаждают. Накопление потрохов для переработки не допускается.

4.4.17. Внутренняя полость и покрытие желудка могут быть использованы для употребления в пищу, при условии, что они были удалены во время процесса потрошения и до удаления и вскрытия желудка и если они подверглись такой же обработке, как и пищевые потроха.

4.4.18. Легкие в обязательном порядке удаляются с помощью вакуумной или

механической системы. Используемое оборудование должно быть соответствующим образом гигиенизировано. В вакуумной системе оборудование с отрицательным давлением и контейнеры для легких должны быть установлены за пределами данной зоны.

4.4.19. После потрошения туши тщательно промываются изнутри и снаружи распылительным оборудованием.

В качестве альтернативы туши могут быть промыты с помощью гидропушки или аналогичного оборудования, обеспечивающего адекватное давление воды.

4.4.19.1. Необходима установка гидрометра для контроля объема потребляемой воды. Предварительное охлаждение с помощью погружения в воду требует объема не менее полутора литров (1,5 л) на каждую тушу.

4.4.19.2. Опрыскивающее оборудование должно промывать туши (внутри и снаружи), в случае предварительного охлаждения с погружением в воду, после стадии потрошения и непосредственно перед предварительным охлаждением. Туши нельзя обрабатывать после мытья.

4.4.19.3. Туши, содержащие остатки воды после промывки или любые видимые загрязнения на их внешней и внутренней поверхностях, не должны попадать в ванну полного погружения предварительного охлаждения.

4.4.20. Сбор яичников птиц (репродуктивных или коммерческих несущек) будет разрешен при условии, что:

4.4.20.1. Они были собраны после того, как птицы были проверены Федеральной инспекционной службой (ФИС)

4.4.20.2. Процесс сбора должен соответствовать всем основным гигиеническим принципам, рекомендованным Федеральной инспекционной службой (ФИС).

4.4.20.3. После сбора продукт следует немедленно охладить до температуры, не превышающей 4°C.

4.4.20.4. Продукт должен храниться и транспортироваться в условиях заморозки (0°C) и подвергаться только пастеризации.

## 4.5. ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

4.5.1. Предварительное охлаждение может быть осуществлено с помощью:

4.5.1.1. разбрызгивания холодной воды.

4.5.1.2. погружение в охладители непрерывного действия, кольцевого типа.

4.5.1.3. воздушного охлаждения (холодильные камеры).

4.5.1.4. других процессов, одобренных ООПЖП.

4.5.2. Вода или холодная вода в охладителях непрерывного действия кольцевого типа должна постоянно возобновляться противотоком, т. е. в направлении, противоположном ходу туш, в минимальной пропорции полтора (1,5) литра на тушу на первом этапе и один литр (1,0 л) на последнем этапе.

Вода, используемая в системе предварительного охлаждения путем погружения в охладители непрерывного действия, должна соответствовать стандартам пригодности для питьевых целей, предусмотренным в Статье 62 ППСКПЖП, и ее рециркуляция не допускается.

Температура воды в системе предварительного охлаждения погружением не должна превышать 4°C. Если используются различные резервуары, то отверстия для входа и выхода воды из каждого резервуара должны регулироваться таким образом, чтобы они постепенно уменьшались в направлении перемещения туши.

Объем воды, возобновляемой в последнем резервуаре, не может быть меньше следующих значений:

Один литр (1,0 л) на тушу весом не более двух с половиной килограммов (2,5 кг).

Полтора литра (1,5 л) на тушу весом не более от двух с половиной (2,5 кг) до пяти килограммов (5,0 кг).

Два литра (2,0 л) на тушу весом более пяти килограммов (5 кг).

4.5.2.1. вода, используемая для заполнения резервуаров или впервые используемая на этапах охлаждения погружением (4.5.1.2), не должна включаться в расчет таких количеств.

4.5.2.2. лед, добавляемый в систему предварительного охлаждения погружением (4.5.1.2), следует учитывать при расчете количеств, определенных для постоянного обновления воды в системе.

4.5.3. В резервуарах предварительного охлаждения погружением (4.5.1.2), где используется этаногликоль, аммиак и/или аналогичные химические вещества, обновление воды должно быть одинаково непрерывным, как это предусмотрено в приведенном выше пункте 4.5.2, а также должна использоваться холодная вода.

4.5.4. возобновляемая вода, используемая в системе предварительного охлаждения погружением (4.5.1.2), должна быть гиперхлорированной, с максимальным допустимым содержанием свободного хлора равным 5 ч./млн.

4.5.5. Температура остаточной воды, измеренная в точках входа и выхода туш в системе предварительного охлаждения погружением (4.5.1.2), не должна превышать 16°C и 4°C соответственно на первом и последнем этапе, а максимальный период времени пребывания туш на первом этапе составляет тридцать минут.

4.5.6. Каждый резервуар системы предварительного охлаждения погружением должен быть полностью опустошен, очищен и обеззаражен в конце каждого рабочего периода (восемь часов) или если это необходимо, по усмотрению Федеральной инспекции.

4.5.7. Повторное использование воды в системах предварительного охлаждения погружением может быть разрешено при условии, что подобная вода соответствует требуемым стандартам пригодности для питьевых целей после надлежащей обработки.

4.5.8. Температура туш в конце процесса предварительного охлаждения должна быть равна или ниже 7°C. Для туш, предназначенных для немедленного замораживания, допустима температура 10°C.

4.5.9. Потроха должны быть предварительно охлаждены в системах охлаждения погружением непрерывного действия кольцевого типа, соблюдая максимальную температуру 4°C и постоянное обновление воды в направлении, противоположном их движению, в минимальной пропорции полтора литра (1,5 л) на килограмм.

4.5.10. В случаях, когда в резервуарах предварительного охлаждения погружением (4.5.1.2) для перемешивания воды (барботажа) используется вдув воздуха, подобный воздух должен быть предварительно отфильтрован.

4.5.11. Система предварительного охлаждения путем погружения в охладители непрерывного действия (4.5.1.2) должна быть оснащена измерительным устройством, позволяющим осуществлять постоянный контроль и документирование:

4.5.11.1. температуры воды в резервуаре на входе и выходе воды в тушах (термометр).

4.5.11.2. возобновляемого объема воды на первом и последнем этапе работы системы (гидрометр или аналогичный прибор).

## 4.6. СТЕКАНИЕ ЖИДКОСТИ

Вода в туше будет стекать во время стадии предварительного охлаждения. По окончании этого этапа водопоглощение туш, подлежащих предварительному охлаждению погружением, не должно превышать 8% от их веса.

Стеkanie жидкости начнется сразу после предварительного охлаждения, когда туши будут подвешены за крылья или шеи к оборудованию из нержавеющей стали, имеющему подвесной желоб, расположенный по всей длине транспортного пути, для сбора капающей воды.

При условии, что они одобрены ООПЖП, могут быть использованы другие технологические процессы для удаления избытка воды из туш после процесса предварительного охлаждения путем погружения в воду.

#### 4.7 КЛАССИФИКАЦИЯ И УПАКОВКА

4.7.1. Классификация может выполняться до или после упаковки.

4.7.2. Столы, используемые для упаковки туш, должны иметь гладкую поверхность с приподнятыми краями и быть оборудованы дренажной системой. Для повышения производительности и упрощения выполнения операций рекомендуется установка конвейерной ленты из нержавеющей стали или «санитарной резины» (или аналогичного оборудования). Это оборудование должно быть очень прочным, без волокнистых краев и иметь светлый цвет.

4.7.3. Потроха и/или части туш, независимо от того, продаются ли они внутри туш, должны быть упакованы в специальную индивидуальную упаковку, а голова и лапы в обязательном порядке должны быть упакованы отдельно.

4.7.4. Туши предпочтительно должны перемещаться из упаковочной зоны в вестибюли через отверстие (небольшую дверь), оборудованное воздушной завесой или, если таковая отсутствует, подвижной крышкой для предотвращения потери холодного воздуха и ненужной циркуляции тележек и других контейнеров между этими зонами.

4.7.5. Туши или части туш птиц, предназначенные для таких учреждений, как больницы, дома отдыха, школы, военные кварталы, заводы, гостиницы и рестораны, могут быть коллективно упакованы (навалом), должным образом идентифицированная, индивидуальная упаковка не требуется при условии, что продукты предназначены для местного приготовления.

4.7.6. После первичной упаковки туши должны быть упакованы в новую вторичную упаковку, используемую впервые, и подобная операция должна проводиться в помещении, отделенном от помещения первичной упаковки.

4.7.7. Для целей упаковки и/или транспортировки, а также по усмотрению Федеральной инспекции, коробки или контейнеры, изготовленные из материала, который может быть надлежащим образом гигиенизирован, могут быть повторно использованы.

4.7.8. Туши, части туш и потроха птиц при продаже должны быть надлежащим образом упакованы и маркированы в соответствии с положениями Главы II – Маркировка – Раздел I – Общая маркировка – ППСКПЖП и их поправок.

#### 5. ЗОНА РАЗДЕЛКИ ТУШ

5.1. Предприятия, осуществляющие разделку и/или обвалку, должны иметь специальную климатизированную зону с температурой окружающей среды не более 12°C.

5.2. Процесс разделки может также выполняться в первичной зоне упаковки и классификации веса при условии, что данная зона климатизирована и отделена от других зон и что операции разделки не мешают производственному потоку упаковки и классификации:

5.2.1. Участок, предназначенный для разделки и/или обвалки туш, должен быть снабжен измерительным оборудованием для контроля и документирования температуры окружающей среды.

5.2.2. В данной зоне должны быть надлежащим образом распределены раковины и стерилизаторы (ПРИЛОЖЕНИЕ II, пункт 11.1, буква б).

5.2.2.1. Должна быть обеспечена система контроля и документирования стерилизации инструментов во время выполнения работ.

5.2.3. Процесс укладки вырезок и порций во вторичную упаковку должен осуществляться в определенной зоне, отделенной от других зон.

5.2.4. Температура мяса, обработанного в этой зоне, не может превышать 7°C.

5.3. Предприятия, производящие приправленное мясо, должны соблюдать следующие требования:

5.3.1. Иметь специальную зону для хранения специй и приготовления приправ. Расположение данной зоны должно соответствовать производственной планировке учреждения и обеспечивать легкий доступ к ингредиентам.

5.3.2. Иметь специальную зону для подготовки и упаковки продукта. Данная операция может проводиться в зоне Разделки и Обвалки при условии, что она не препятствует производственному потоку последнего и не наносит ему ущерба с гигиенической и санитарной точек зрения.

5.3.3. Соблюдать любые другие положения, касающиеся зоны Разделки и Обвалки.

5.4. В случае обработки вареных, копченых, вяленых, стерилизованных и других продуктов, они должны соответствовать применимым инструкциям, опубликованным ООПЖП.

5.5. Производство мяса механической обвалки (ММО) должно соответствовать применимым инструкциям, опубликованным ООПЖП.

## 6. СРЕДСТВА ХОЛОДИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

6.1. Представляют совокупность вестибюлей, холодильных камер, камер или туннелей быстрого замораживания, камер хранения и зоны для установки холодильного оборудования.

6.2. Подобные помещения должны быть пропорциональны убойным и производственным мощностям.

6.3. Вестибюли должны быть климатизированы и могут служить исключительно в качестве зоны циркуляции, их использование для других целей не допускается.

6.4. В исключительных случаях операция по извлечению туш из контейнеров, в которых они были заморожены, для упаковки в мешки или вторичные контейнеры может быть разрешена при условии, что эта зона свободна, и что данное решение не повлияет на регулярные операции.

6.5. Укладка туш без использования соответствующих контейнеров (ящиков, лотков и т. д.) в холодильные камеры не допускается.

6.6. Туши, хранящиеся в холодильных камерах, должны иметь температуру от минус одного градуса по Цельсию до четырех градусов по Цельсию (-1°C до 4°C) с максимальным допуском в один градус по Цельсию.

6.7. Хранение замороженных птиц должно производиться в специальных камерах при температуре, не превышающей минус восемнадцать градусов по Цельсию (-18°C).

6.8. Замораживание птицы в местах хранения, где уже находятся ранее замороженные туши, не будет разрешено даже на временной основе или по техническим причинам.

6.9. Температура мышечной коры туш замороженных птиц не должна быть выше минус двенадцать градусов по Цельсию (-12°C) при максимальном допуске в два градуса по Цельсию (2°C).

6.10. Холодильные камеры должны обладать следующими характеристиками:

6.10.1. вестибюль с минимальной высотой в два метра (2 м).

6.10.2. легкая гигиенизация стен, которые являются ударопрочными и/или частично защищенными трубчатой металлической конструкцией, способной выдержать удар тележек о нее.

6.10.3. система освещения холодного света с противоосколочной защитой.

6.10.4. двери с минимальной шириной в один метр двадцать сантиметров (1,20 м),

с гладкой поверхностью и из нержавеющей стали.

6.10.5. термометр и, при необходимости, другие измерительные и записывающие приборы.

6.10.6. в порядке исключения в камерах хранения замороженных продуктов могут быть разрешены деревянные поддоны для размещения продуктов со вторичной упаковкой.

## 7. ЗОНА ОТГРУЗКИ (ПОГРУЗОЧНАЯ ПЛАТФОРМА)

Данная зона предназначена для доставки продуктов из холодильных камер на грузовое средство, в ней нет необходимости, если расположение вестибюля предоставляет прямой доступ к продуктам.

7.1. Она должна обладать следующими характеристиками:

7.1.1. площадь, предназначенная исключительно для взвешивания, в зависимости от обстоятельств, с доступом к грузовому средству; накопление продуктов в этой зоне не допускается.

7.1.2. полная изоляция стенами, с отверстиями (дверями или проходами) только в местах остановки грузового средства, а также дверями для входа персонала, работающего в этой зоне. Для уменьшения объема горячего воздуха, поступающего снаружи, на данные отверстия рекомендуется установить воздушные завесы.

7.1.3. защита (покрытие), минимум три метра (3 м) для транспортирующих средств, а также лотки для слива остатков с пола.

7.2. шкаф с принадлежностями для гигиенизации для персонала, работающего исключительно в зоне холодных камер.

## 8. ТРАНСПОРТИРОВКА (Статья 904 – ППСКПЖП)

8.1. Транспортировка должна быть совместима с типом продуктов, чтобы всегда сохранять их технологические условия и, следовательно, поддерживать их качество и исключать возможность загрязнения и/или других состояний, которые могут ухудшить качество продукта.

8.2. транспортные средства, используемые для перевозки туш и потрохов, должны иметь кузов, изготовленный из надлежащего материала, с надлежащей изоляцией и внутренней облицовкой из антикоррозийного и непроницаемого материала, который может быть легко гигиенизирован и оснащен холодильной установкой.

8.3. Использование транспортного средства с изотермическим кузовом может допускаться при перевозке на короткие расстояния, во время которой температура продукта не поднимается более чем на два градуса по Цельсию (2°C).

8.4. Двери должны соответствовать тем же условиям облицовки и герметизации.

8.5. Если пол защищен эстрадами, они должны быть съемными для обеспечения надлежащей гигиенизации.

## 9. ОБЪЕКТЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НЕПИЩЕВЫХ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (УТИЛИЗАЦИОННЫЙ ЗАВОД)

9.1. Должен располагаться в здании, отделенном от бойни не менее чем на десять метров (10,0 м), и быть оснащен соответствующим и достаточным оборудованием для переработки остатков уоя, включая туши и забракованные части.

Транспортировка остатков в эту зону должна осуществляться, предпочтительно, самотеком, через закрытые каналы, изолированные от окружающей среды, или с помощью механических средств транспортировки.

Эта зона должна быть оборудована резервуарами для разделения и загрузки варочных котлов, чтобы осадок не попадал непосредственно на пол.

9.2. В зависимости от объема остатка перерабатывающее устройство может и не потребоваться. Это применимо к тем учреждениям, в которых ежедневный убой не достигает десяти тысяч (10 000) птиц или где муниципальные или государственные законы запрещают установку подобного оборудования, или в других случаях, по усмотрению Отдела промышленной эксплуатации – Мясо и побочные продукты, на момент утверждения строительной конструкции.

Для данных предприятий Федеральная инспекция может разрешить транспортировку остатков на другие предприятия, оснащенные механизмами для их переработки, при условии, что они будут постоянно удаляться из места производства и перевозиться в надлежащих транспортных средствах, предназначенных исключительно для этой цели и оборудованных герметичными запирающими устройствами, при соблюдении всех гигиенических и санитарных принципов и не нанося ущерба конечному качеству получаемой продукции.

9.3. Даже в тех учреждениях, где объем остатков не требует установки оборудования для их использования, всякий раз, когда представляются проекты, следует предоставлять информацию о площади для их будущей установки, учитывая необходимость, возникающую в результате увеличения объема остатков или гигиенических и санитарных требований.

9.4. В учреждениях, где нет специальных зон для непищевых продуктов (утилизационный завод), следует установить печь из кирпича или другого подходящего материала для сжигания туш, забракованных инспекцией, а также поступающих мертвых птиц или птиц, умерших на площадке для приема.

9.5. Зона для поступающих остатков, примыкающая к зоне загрузки варочных котлов или автоклавов, должна быть полностью изолирована кирпичными стенами от зон для остальных операций (выгрузки, измельчения и т. д.). Конструкция должна быть расположена таким образом, чтобы рабочие в зоне приема и погрузки не имели доступа к другим этапам обработки.

9.6. Муку в стадии приготовления (шквара или кровяная мука) или на конечном этапе нельзя высыпать непосредственно на пол. Мешки всегда следует хранить на поддонах, в изолированном, сухом и проветриваемом помещении.

## 10. ДРУГИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

10.1. Лед, используемый при производстве, в частности при предварительном охлаждении туш и потрохов, должен производиться из питьевой воды, предпочтительно на том же предприятии. Оборудование должно быть установлено в отдельной зоне, как можно ближе к месту, где оно будет использоваться.

10.2. Средства для транспортировки туш, частей туш и потрохов, например, лотки и тележки, должны иметь специальную зону для их гигиенизации, оборудованную горячей водой (85°C) и паром.

Гигиенизированные контейнеры или средства транспортировки должны быть размещены в специальной зоне, изолированной от пола и отделенной от зоны приема и гигиенизации.

10.3. Первичный упаковочный материал должен храниться в специальной зоне, которая может примыкать или не примыкать к промышленной зоне, определяемой во время анализа проекта.

На предприятии должна находиться специальная, отдельная зона для хранения и/или сбора картонных коробок (вторичная упаковка) с адекватным снабжением.

Размещать упаковочные материалы непосредственно на полу запрещено.

10.4. Котельная должна быть построена на расстоянии трех метров (3,0 м) от любых сооружений и должна соответствовать конкретному законодательству.

10.5. Установки, предназначенные для мойки и обеззараживания транспортных средств для перевозки живых птиц, должны располагаться в самом учреждении, в зоне, не вызывающей никаких гигиенических или санитарных проблем.

10.6. В тех случаях, когда транспортные средства для перевозки продуктов очищаются в помещениях, установки должны быть независимыми и располагаться далеко от тех, которые предназначены для гигиенизации транспортных средств для перевозки живых птиц и ящиков.

10.7. Непромышленные, вспомогательные помещения, такие как раздевалки и столовые, главные офисы и офисы Федеральной инспекции, химические склады должны быть построены в зданиях, отделенных от бойни, предпочтительно примыкающих к главному входу или рядом с ним:

10.7.1. Шкафчики должны быть разделенными, отдельными для каждого пола в количестве, пропорциональном количеству сотрудников. Зоны, предназначенные для переодевания, должны быть оборудованы устройствами для индивидуального хранения вещей, и, если шкафчики предусмотрены, они должны иметь металлическую конструкцию или другой подходящий и легко очищаемый материал и достаточную вентиляцию. Данная зона должна быть отделена от санитарных сооружений (туалетов и душевых). Независимо от того, какие средства используются для индивидуального хранения вещей, обычную одежду следует отделять от рабочей.

10.7.1.1 Сотрудники, работающие со свежим мясом, должны надевать чистую рабочую одежду в начале каждого рабочего дня или по мере необходимости.

10.7.1.2. Отдельные шкафчики, умывальники и туалеты должны быть предусмотрены для сотрудников, работающих с живыми птицами, и для тех, кто работает с непищевыми остатками.

10.7.1.3. Писсуары должны быть предоставлены из расчета один (1) на тридцать (30) сотрудников, а унитазы – из расчета один (1) на двадцать (20). Для женщин это соотношение составляет один (1) на пятнадцать (15) сотрудников. Душевые кабины, с расчетом одна (1) на двадцать (20) сотрудников, должны иметь холодную и горячую воду и быть отделены от туалетов.

10.7.1.4. Все туалеты, умывальники и другое санитарное оборудование должно содержаться в гигиеничном и надлежащем состоянии технического обслуживания.

10.7.2. Столовая должна быть установлена в удобном месте, и ее использование должно быть обязательно для всех лиц, готовящих пищу на предприятии, использование других помещений для этой цели запрещается.

10.7.3. Главные офисы Федеральной инспекции должны быть обеспечены рабочими помещениями, лабораториями, архивами, шкафчиками и туалетами в достаточном количестве и размерах, необходимых для выполнения работ.

10.7.3.1. К ним должен быть обеспечен специальный доступ, отделенный от любого другого помещения предприятия.

10.8. Складские помещения и ремонтные цехи должны быть построены и расположены в зонах, не препятствующих производственной деятельности, а их качество должно быть проанализировано при подаче проектов.

10.9. Производственная канализационная сеть должна быть связана с двумя трубами и с общей системой слива, снабженной каналами и установками для удержания жиров, остатков и плавающих веществ, а также искусственной продувкой и очисткой, если применимо, со сбросом в постоянный водоток или другую систему, всегда подлежащую утверждению соответствующими санитарными органами.

10.9.1. Система магистральных коллекторов будет образована замкнутыми трубопроводами необходимого диаметра, с люками.

10.9.2. Канализационная система всегда должна быть независимой от производственной канализации и подлежать утверждению соответствующими санитарными органами.

## 11. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ И ОБОРУДОВАНИЕ

Они предназначены для обеспечения чистоты окружающей среды, персонала и процессов, разработанных на бойне до, во время и после проведения работ, с целью

обеспечения гигиенического и санитарного качества продукции.

#### 11.1. Оборудование:

##### 11.1.1. Стерилизаторы:

Это ящики из нержавеющей стали с продольным отверстием в верхней части для приема ножей, ножниц и плоскогубцев и небольшими круглыми отверстиями для введения мусата для заточки ножей. В их нижней части находится пробка для очистки содержимого. Они должны быть обязательно установлены в зонах, где происходит обескровливание, разрез брюшной стенки, на линиях послеубойного осмотра, разделки и обвалки. По мере необходимости это обязательство может быть распространено на другие области по усмотрению Федеральной инспекции.

##### 11.1.2. Умывальники:

Устанавливаются на станциях гигиенизации, шкафчиках и туалетах, погрузочно-разгрузочных площадках (стратегически расположенных таким образом, чтобы облегчить их использование рабочими), подъездах к этим площадкам и везде, где это необходимо, по усмотрению Федеральной инспекции. Краны должны активироваться педалью или другими механизмами, не требующими использования рук; должно быть обеспечено жидкое мыло и одноразовые полотенца (или другое устройство для сушки рук).

##### 11.1.3. Фонтанчики для питья:

Должны устанавливаться внутри различных помещений, приводиться в действие педалью и удобно располагаться.

##### 11.1.4. Трубопроводы для воды и пара:

11.1.4.1. Для мытья пола и стен, а также для обеззараживания оборудования рекомендуется устанавливать паровые и водяные смесители в удобных местах, в помещениях с быстрым подключением к шлангам.

11.1.4.2. Вода, потребляемая в учреждении, независимо от ее назначения, должна в обязательном порядке иметь характеристики пригодности для питьевых целей, указанные в статье 62 Положений о производственном и санитарном контроле продукции животного происхождения – ППСКПЖП. Она должна быть хлорирована, а ее микробиологическая чистота должна быть обеспечена независимо от происхождения (поверхностные воды, вода из водохранилищ, родников, обычных колодцев или глубоких трубчатых колодцев, коммунальной сети). Обязательное хлорирование, упомянутое в настоящем документе, не исключает предварительной химической обработки (флокуляции, механической очистки, фильтрации и нейтрализации), как это технически требуется для некоторых загрязненных вод, в основном поверхностных, необходимость в которых должна быть оценена Федеральной инспекцией.

11.1.4.3. Средний расход воды на птицебойнях рассчитывается исходя из объема тридцати (30) литров на убойную птицу, включая все площади птицебойни. Средний минимальный объем может быть разрешен при условии соблюдения технологических, гигиенических и санитарных требований, предусмотренных настоящим стандартом, и при условии предварительного утверждения ООПЖП.

11.1.4.4. Звуковая сигнализация должна быть установлена рядом с дозировкой хлора в производственную воду.

##### 11.1.5. Станция гигиенизации:

Это место, предназначенное для гигиенизации рук, оборудованное приспособлением для очистки и обеззараживания обуви, обеспеченное в достаточном количестве и расположенное стратегически.

## ПРИЛОЖЕНИЕ III

### ГИГИЕНА ОБЛАСТИ ДОУБОЙНОГО И ПОСЛЕУБОЙНОГО ОСМОТРА

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Пол, стены, оборудование, устройства и рабочие инструменты, особенно в помещениях, где обрабатываются пищевые продукты, должны быть гигиенизированы сразу после окончания производственной деятельности или между сменами.

1.2. Внутренние помещения и прилегающие к учреждению территории должны быть свободны от насекомых, грызунов, собак и других животных, особенно от заражения мухами и тараканами.

1.3. Машины, вагоны, резервуары, столы, контейнеры и другие инструменты должны быть легко идентифицированы, чтобы предотвратить любую путаницу между теми, которые предназначены для съедобных продуктов, и теми, которые используются для хранения непищевых или забракованных продуктов.

1.4. Персонал, работающий с забракованными продуктами, должен обеззараживать руки, инструменты и одежду соответствующими веществами. То же самое относится и к рабочим, обрабатывающим непищевое (утилизационный завод) сырье (остатки).

1.5. При необходимости Федеральная инспекция распорядится о замене, очистке, покраске и ремонте полов, стен, потолков, оборудования и т. д.

#### 2. ГИГИЕНА ПОМЕЩЕНИЙ

2.1. Оборудование для очистки грузовых автомобилей и ящиков:

2.1.1. Установки, предназначенные для мойки и обеззараживания грузовых автомобилей, перевозящих живых птиц и ящики, должны предусматривать независимую очистку остаточных вод перед сливом в главную магистральную канализацию.

2.1.1.1. Для промывки будет использоваться оборудование высокого давления воды, а обеззараживание предпочтительно будет производиться с помощью распылителей.

2.1.1.2. Для обеззараживания будут использоваться средства, предписанные Службой санитарной защиты животных Министерства сельского хозяйства.

2.1.1.3. В случае инфекционных и заразных заболеваний будут соблюдаться меры, предусмотренные в пункте 3 статьи 92 ППСКПЖП.

2.2. Платформа для приема птиц:

2.2.1. Как правило, гигиенизация данной зоны будет включать удаление фекалий (и других загрязнений), очистку и обеззараживание.

2.2.2. Во время очистки будут использоваться устройства, подающие воду под давлением для обеспечения надлежащей очистки поверхностей.

2.2.3. Птицы на платформе приема или во время транспортировки будут оперативно вывезены в закрытых контейнерах в печь обжига или в зону остатков, всегда под контролем Федеральной инспекции.

2.3. Полы, стены и потолки:

2.3.1. Перед началом любого рабочего дня пол должен быть тщательно вымыт во всех местах помещения и пристройках. Подобную очистку следует проводить как можно чаще. Таким образом, требуется частая очистка водой в достаточном объеме и с надлежащим распределением, особенно для участков с более частыми загрязнениями. Следует принять все меры, чтобы избежать пролития жидкости на тушки и потроха. Удаление грязи с лотков и решеток и сушка пола резиновыми скребками должны осуществляться постоянно.

Важно предотвратить образование луж сточных вод в любой из зон, а также следует позаботиться о том, чтобы пол был как можно более чистым и сухим. Желоба следует постоянно мыть и подметать, поскольку частое удаление твердых остатков облегчит поток и слив промывной воды.

2.3.1.1. По окончании рабочего дня пол, решетки и желоба необходимо тщательно промыть горячей водой под давлением.

2.3.2. По окончании рабочего дня стены также необходимо промыть в равной степени и по усмотрению Инспекции провести гигиенизацию моющими средствами.

2.3.3. Ультрафиолетовые лампы и озонизация камер в гигиенических целях будут регулироваться специальной инструкцией.

### 3. ГИГИЕНА ОБОРУДОВАНИЯ

3.1. Все оборудование птицебойни, прямо или косвенно контактирующее с мясом, должно быть тщательно очищено в начале работы, это является условием для того, чтобы Федеральная инспекция разрешила работу в этих зонах.

Соответственно, следует соблюдать гигиену во время всех операций.

Более того, всякий раз, во время перерыва на еду, должна применяться та же процедура.

3.2. Как правило, очистка и обеззараживание оборудования осуществляются с использованием горячей воды под давлением, подаваемой соответствующими приборами, соединенными со смесительными соплами воды и пара. Кроме того, можно использовать мыло или моющие средства, а также различные бактерицидные растворы при условии, что они относятся к одобренному типу, с последующим надлежащим полосканием.

3.3. Помещения и оборудование будут очищены только после того, как зона будет освобождена от пищевых продуктов.

3.4. Использование приборов с деревянными ручками не допускается. Щетки, используемые для мытья полов и стен, ни в коем случае нельзя использовать для очистки какого-либо оборудования.

3.5. Оборудование для следующих операций требует особого ухода:

3.5.1. Ошпаривание:

Данное оборудование следует полностью опустошать в конце каждого рабочего дня или по мере необходимости, по усмотрению Федеральной инспекции, любые накопившиеся остатки должны быть тщательно удалены, а затем оборудование должно пройти гигиенизацию.

3.5.2. Ощипывание:

Таким же образом следует полностью очистить ощипывающее оборудование и удалить перья, прилипшие к его поверхностям или к пальцам работников.

3.5.3. Все автоматическое оборудование (используемое при извлечении клоаки, разделке и отсоединении шеи, разрезе брюшной полости, эвентрации и/или других процессах) должно постоянно проходить гигиенизацию на протяжении всей обработки.

3.5.4. Очиститель потрохов:

Гигиенизация очистителя потрохов должна быть завершена струями воды под давлением.

3.5.5. Устройство для удаления легких:

Трубопроводы и отстои должны обеспечивать средства для удаления легких и надлежащей очистки оборудования.

3.5.6. Охлаждение непрерывного действия (ХОЛОДИЛЬНИК):

После опорожнения его поверхности и, в основном, внутренние части необходимо очистить щетками.

3.5.7. Конвейерные ленты для туш и потрохов

При каждом использовании следует предусмотреть систему непрерывной очистки, желательна теплой водой.

3.5.8. Двигатели:

Двигатели всех машин должны быть полностью защищены и экранированы для

обеспечения эффективной очистки и безопасности рабочих.

3.5.9. Средства транспортировки:

3.5.9.1. Средства транспортировки, особенно предназначенные для пищевых продуктов, а также те, которые используются для непищевых продуктов, при заполнении должны быть удалены из зоны и направлены в назначенное место.

3.5.9.2. вместимость средств транспортировки не должна быть превышена, чтобы не допустить попадания продукта на пол.

3.5.9.3. средства транспортировки, предназначенные для перевозки и сдачи на хранение пищевых продуктов, никогда не должны использоваться для других целей.

3.5.9.4. если производственные условия не позволяют выполнение механизированной транспортировки остатков (включая забракованные продукты) в зону непищевых материалов, средства транспортировки должны пройти гигиенизацию с помощью горячей воды и пара перед их возвращением в зону, специально предназначенную для этой цели.

3.5.9.5. средства транспортировки забракованных материалов по завершении работ подлежат строгому обеззараживанию.

3.5.10. Подвесные пути, цепи и крюки:

3.5.10.1. по мере необходимости следует очищать подвесные пути, чтобы удалить корки, образованные кровью, перьями, грязью и т. д.; следует использовать водяные и нейлоновые щетки, расположенные на обратной стороне подвесных конвейеров.

3.5.10. 2. при послеубойном осмотре, крюки, используемые для окончательного осмотра, должны быть надлежащим образом гигиенизированы.

3.5.11. Стерилизаторы:

Во время использования, температура воды в коробках должна быть не менее восьмидесяти пяти градусов по Цельсию (85°C), а время погружения должно составлять не менее трех (3) минут. Поэтому рабочих необходимо снабдить дополнительными ножами и/или ножницами. Эти стерилизаторы должны ежедневно очищаться паровыми струями, а вода должна обновляться постоянно, или в случаях, когда это невозможно, по крайней мере дважды в смену.

3.5.12. Грузовики для транспортировки продукции:

3.5.12.1. После перевозки продуктов транспортные средства должны быть вымыты водой (предпочтительно горячей) и моющими средствами, а затем обеззаражены, а во время погрузки инспекция должна будет проверить соответствие этим гигиеническим требованиям.

3.5.12.2. Если эти транспортные средства очищаются в учреждении, то в помещении должна быть предусмотрена специальная и достаточная площадь для мойки этих транспортных средств с использованием воды под давлением около одной (1) атмосферы.

### 3. ГИГИЕНА ОПЕРАЦИЙ:

Среди различных операций, разработанных в учреждении, в силу их гигиенических особенностей, выделяются следующие:

4.1. Обескровливание:

4.1.1 Частое удаление крови и воды обеспечивает максимальную чистоту зоны.

4.1.2. Строгое соблюдение требований, касающихся длительности обескровливания и начала ошпаривания.

4.1.3. Надлежащая работа желоба канализации позволяет обеспечить быстрый кровоток.

4.1.4. Оборудование и инструменты для обескровливания следует подвергать надлежащей гигиенизации с соответствующей периодичностью.

4.2. Извлечение клоаки:

Клоаку следует извлекать таким образом, чтобы она не отделялась от внутренностей и мочеполовых связей, чтобы уменьшить загрязнение туш фекалиями,

вызванное традиционными способами извлечения клоаки. Эта операция осуществляется, пока птица подвешена за лапы, при этом выполняется круглый разрез для удаления клоаки, вытесняя ее из тушки и не отделяя от последней части внутренностей.

Автоматические или механизированные устройства, выполняющие данную операцию, должны быть оборудованы системой самоочистки с помощью проточной воды под давлением.

Механическое устройство (пистолет для извлечения клоаки) должно быть оборудовано системой самоочистки с использованием проточной воды, активируемой при каждой операции, избегая попадания воды на тушу.

#### 4.3. Разрез брюшной полости:

Должен быть выполнен таким образом, чтобы не разорвать внутренние органы и облегчить их удаление.

Автоматические устройства для выполнения данной операции должны быть оборудованы системами самоочистки с помощью проточной воды под давлением.

#### 4.4. Прерывание производственной деятельности:

Производственная деятельность может быть прервана только тогда, когда все птицы, уже обескровленные, прошли стандартную обработку, а работы могут быть возобновлены только после того, как установки и оборудование будут должным образом очищены.

#### 4.5. Потрошение:

Гигиенические меры предосторожности должны соблюдаться при процедурах потрошения, в особенности после санитарных осмотров.

#### 4.6. Обработка мяса и внутренностей:

Процедуры обработки мяса и внутренностей должны соответствовать основным гигиеническим принципам.

## 5. ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Гигиена рабочих имеет исключительно важное значение для деятельности птицебойни. Меры, относящиеся к гигиенизации установок и оборудования, предписанные на данный момент, не были бы столь эффективны, если бы они не сопровождалась мерами, относящимися к персоналу. В связи с этим, Федеральная инспекция – ФИ обеспокоена состоянием здоровья сотрудников, которые прямо или косвенно обращаются с продуктами, их чистотой, надлежащим состоянием их одежды и гигиеническими навыками не только при уходе за собой, но и во время выполнения обязанностей.

Предприятие организует обучающую программу по производственной гигиене для своего персонала, а Федеральная инспекционная служба – ФИС участвует в ее разработке и реализации.

#### 5.1. Состояние здоровья:

Федеральная инспекция должна максимально точно соблюдать предписания статьи 92 ППСКПЖП и ее параграфов, полностью изложенных ниже:

«Статья 92 – Работники отрасли, производящей Продукты животного происхождения, должны иметь медицинские карты, выдаваемые официальными санитарными органами. Они должны быть здоровыми и иметь гигиенические навыки и проходить ежегодный осмотр в органах общественного здравоохранения, представляя в Федеральную инспекцию соответствующие записи в своих картах, свидетельствующие об отсутствии у них заболеваний, мешающих им работать в сфере переработки пищевых продуктов.

§ 1° – При отсутствии служб общественного здравоохранения, сертификаты, выданные частными врачами, могут приниматься по личному усмотрению ООПЖП.

§ 2° – Медицинский осмотр является обязательным столько раз, сколько требуется, для любого работника предприятия, включая его владельцев, если они

занимаются производственной деятельностью.

§ 3° При обнаружении дерматоза, инфекционных, заразных или аналогичных заболеваний, а также неявных носителей сальмонеллы, рабочие немедленно удаляются с предприятия, а Федеральная инспекция должна сообщить об этом органам здравоохранения.

## 5.2 Рабочая одежда и оборудование:

5.2.1. Для рабочих обязательно использование белой униформы (для мужчин: кепки, брюки, рубашка или комбинезон), также желательна дополнительная защита спецодеждой. Женщины должны носить кепку, брюки и блузку или комбинезон, защищенный спецодеждой). Униформа темного цвета может использоваться обслуживающим персоналом, не работающим с пищевыми продуктами.

Использование темной одежды под рабочей формой не допускается.

Сотрудники, выполняющие гигиенизацию установок и оборудования, должны быть надлежащим образом идентифицированы.

5.2.2. Каждый раз, когда сотрудники покидают рабочие места в рабочее время, они должны оставлять спецодежду и перчатки на соответствующих вешалках, а рабочие инструменты – в надлежащем месте.

5.2.3. Все люди, работающие на птицебойне, должны использовать резиновые сапоги или аналогичную обувь, желательно белого или светлого цвета, которая также должна быть устойчива к гигиенизации.

5.2.4. Рабочую форму следует носить только во время пребывания в рабочей среде. Каждый раз, когда работник покидает предприятие, он должен переодеться и оставить рабочую форму в соответствующем месте. Если на предприятии нет прачечной, рабочую форму можно стирать в промышленной прачечной, по усмотрению компании.

5.2.5. Рабочие инструменты (ножи, крюки и точилки) должны храниться в металлических футлярах (из нержавеющей стали или дюралюминия), использование футляров из кожи или аналогичного материала не допускается.

5.2.6. Запрещается использовать средства защиты на инструментах, которые находятся в использовании.

5.2.7. Использование лака для ногтей, колец, серег, браслетов и других украшений, а также часов не разрешается работникам, работающим с незащищенными (не упакованными) тушами и потрохами.

5.2.8. В местах отдыха должны быть предусмотрены скамейки, стулья и т. д., чтобы рабочие, одетые в форму не сидели на земле или в других неподходящих местах.

## 5.3. Гигиенические навыки:

Рабочие должны приходить на работу с обрезанными ногтями и без защитных повязок на руках.

При входе в производственные помещения и после посещения туалетов они должны вымыть руки водой с жидким мылом, а затем обеззаразить их в стратегически расположенном месте с помощью продуктов, одобренных ООПЖП, и в соответствии со статьями 84 и 85 ППСКПЖП.

## 6. САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА (ОЧИСТКА И ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ)

Санитарная обработка предприятия, включая обработку установок, оборудования и приборов, должна быть частью специальной программы, содержащей описание всех процедур с подробным указанием зоны и всех веществ, которые будут использоваться для этой цели.

При очистке и обеззараживании установок, оборудования и приборов необходимо соблюдать следующие требования:

1. Предварительная промывка водой под давлением для удаления твердых загрязнений

2. Физическое удаление механическим воздействием или с использованием моющих средств.
  - 6.3. Промывание для удаления моющих средств и твердых частиц.
  - 6.4. Применение дезинфицирующих средств по мере необходимости. Перед применением необходимо провести ополаскивание.
  - 6.5. Процедуры очистки и обеззараживания проводятся после удаления пищевых продуктов из помещений.
  - 6.6. Меры, предпринятые для гигиенизации установок, оборудования и персонала, должны быть зарегистрированы в Министерстве здравоохранения, а их применение должно быть разрешено ООПЖП.
  - 6.7. Следует проявлять осторожность при обращении с концентратами дезинфицирующих средств, избегая контакта со слизистой оболочкой глаз и носа.
  - 6.8. В перерывах, не превышающих один (1) час, во время еды и отдыха, помещения, оборудование и приборы следует мыть только водой под давлением.
  - 6.9. ФИС следует проинформировать и ознакомить с характером, периодичностью и результатами Программы производственной гигиены, разработанной учреждением.
  - 6.10. Ветеринар ФИС должен периодически проводить анализ производственной гигиены предприятия и проводить любые дополнительные проверки, которые могут потребоваться.
  - 6.11. Результаты должны быть сообщены, а выводы и рекомендации доведены до сведения предприятия.
7. Предприятие должно разработать систему борьбы с насекомыми и грызунами в рамках Программы производственной гигиены.
  - 7.1. Должен быть подготовлен ежемесячный отчет, включающий ежедневные данные о последующих мерах, связанных с возникающими вопросами и устройствами контроля.
  - 7.2. На ФИС будет возложена обязанность проанализировать отчеты о программе контроля и рекомендуемых процедурах.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ IV ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Функция ветеринарного врача, ответственного за Федеральную инспекцию, включает в себя визуальный осмотр партий птицы на убой, а также действия, необходимые для их квалификации для промышленной переработки.
2. Целью предубойного осмотра является:
  - 2.1. Предотвращение убоя птицы с полным желудочно-кишечным трактом, что может вызвать заражение при промышленной переработке (статья 227 ППСКПЖП). Следовательно, кормление птиц, предназначенных для убоя, должно быть приостановлено как минимум на период от шести (6) до восьми (8) часов.
  - 2.2. Изучение истории партии с помощью Санитарного отчета для предотвращения убоя группы птиц с любыми заболеваниями, которые могут потребовать немедленного отдельного экстренного убоя (статья 123 – ППСКПЖП).
  - 2.3. Выявление любого заболевания, которое не может быть обнаружено при послеубойном осмотре, в частности, заболеваний нервной системы.
  - 2.4. Определение партий птиц, для которых может потребоваться снижение регулярной скорости забоя с целью проведения более точного осмотра.
  - 2.5. Возможность идентифицировать партии, проходившие лечение антибиотиками (с помощью Санитарного отчета), для секвестрации с целью выполнения лабораторных анализов из-за возможности остатков антибиотиков в мясе.

3. Предубойный осмотр должен проводиться рядом с платформой приема, и при необходимости должна быть предусмотрена отдельная изолированная зона для вскрытия туш.

3.1. Зона вскрытия должна быть оснащена необходимым оборудованием и приборами для сбора материалов, которые необходимо отправить в лабораторию. Птица и/или останки после вскрытия туш должны быть помещены в контейнеры из нержавеющей стали с герметичными крышками.

3.2. В случае если зона вскрытия туш примыкает к платформе, она должна быть хорошо изолирована от платформы или промышленного объекта, чтобы не допустить вмешательства в процесс введения птиц в производственный поток предприятия.

3.3. После вскрытия птицу следует сжечь в печи или обработать вместе с непищевыми побочными продуктами.

3.4. В этом случае печь должна быть удалена с завода, и желательнее находиться на участке, близком к зоне утилизации жировых отложений (утилизационный завод).

4. Вместе с предыдущим уведомлением о забое или вместе с каждой партией птицы, предприятия должны направить в Федеральную инспекцию санитарный отчет, включающий следующие данные: (статья 129 ППСКПЖП).

4.1. Происхождение птицы, название и адрес птицефабрики, а также номер партии или сарая.

4.2. Количество птиц (начальное и конечное).

4.3. Заболевания, выявленные в партии.

4.4. Вид лечения, которому подвергалась партия, с указанием использованных терапевтических средств и продолжительности лечения.

4.5. Дата приостановки лечения антибиотиками и/или кокцидиостатами.

4.6. Дата и час приостановки кормления.

4.7. Прочие данные, которые считаются необходимыми.

4.8. Подпись ветеринарного врача, ответственного за партию.

5. Партии, внутри которых птицы казались подозрительными или имели признаки болезней, требующих немедленного отдельного убоя, должны быть забиты в конце обычного убоя (немедленный экстренный убой). В зависимости от обстоятельств мясо может считаться пригодным или непригодным для употребления.

6. Всякий раз, когда требуется немедленный экстренный убой, должны быть приняты все гигиенические и санитарные меры, а по его завершении установки, оборудование и приборы должны быть гигиенизированы и, при необходимости, обеззаражены, а вода в предварительных охладителях и ошпаривающем оборудовании должна быть полностью заменена.

7. В партиях, в которых имеются признаки зооноза птиц, ветеринарный врач ФИС/ООПЖП должен разрешить умерщвление партии после завершения убоя, если такие меры предосторожности необходимы для минимизации риска распространения возбудителей, вызвавших заболевание, с соблюдением всех других положений, опубликованных официальными органами санитарной защиты, в этом случае мясо должно быть забраковано.

8. Убой птиц, проходящих лечение, в случаях, если рекомендованный период времени между приостановкой и забоем истек, не будет разрешен.

9. Во время предубойного осмотра следует проверять условия перевозки живой птицы и рекомендованное количество птиц в клетке.

## ПРИЛОЖЕНИЕ V ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Проводится индивидуально после убоя путем визуального макроскопического исследования туш и внутренностей, а также, в зависимости от обстоятельств, пальпации и разрезов.

2. Места в зоне убоя, где проводятся подобные осмотры, называются «Линии осмотра», они должны располагаться вдоль желоба потрошения, и в них должны быть соблюдены следующие условия:

2.1. Достаточное освещение, как указано в ПРИЛОЖЕНИИ II, подпункте 3.5, пункте 3.5.2.

2.2. Минимальный интервал один метр (1 м) между контролерами.

2.3. Устройства для очистки и стерилизации инструментов и умывальники для рук.

2.4. Контроль и регистрация случаев, связанных с заболеваниями и назначением туш и внутренностей.

3. Только после завершения послеубойного осмотра туши и/или их части и потроха могут быть удалены и/или переработаны.

4. Допускается размещение других пунктов для осмотра туш или других операций подобного рода за пределами желоба потрошения.

5. Должна быть установлена система идентификации птиц, определяющая любые санитарные проблемы, требующие проведения дополнительных проверок в зоне окончательного осмотра (ПРИЛОЖЕНИЕ II, пункт 4, строка 4.4.12), для немедленного удаления птиц с линии убоя (Окончательная проверка).

5.1. На линии осмотра должны работать профессионалы, обученные для выполнения этой функции, однако окончательное решение остается за официальным ветеринаром.

5.2. Маркировка каждой туши и внутренних органов, удаленных с линии убоя до окончательного осмотра, должна сохраняться до окончательного осмотра ветеринаром ФИС.

6. Официальный ветеринар, ответственный за Федеральную инспекцию на бойне, также несет ответственность за определение количества подвесок на линии потрошения, чтобы была возможность регулярно проводить послеубойные проверки на протяжении всего забоя.

6.1. Важно подчеркнуть, что вышеупомянутое количество должно быть скорректировано так, чтобы обеспечить адекватный санитарный осмотр, не только в соответствии с доказанной мощностью установок и оборудования, но и с учетом ряда переменных, связанных с состоянием здоровья каждой партии птиц.

6.2. Таким образом, всякий раз, когда доубойный или послеубойный осмотр выявляет у птиц заболевания, требующие более точного обследования, скорость забоя будет зависеть от качества выполнения действий.

6.3. Скорость забоя влияет на все виды деятельности, принимая во внимание технологические, гигиенические и санитарные обстоятельства. Таким образом, она должна быть адаптирована к мощности оборудования, а также к количеству и технической квалификации рабочих, отвечающих за различные задачи.

7. Проверкам, проводимым на линиях осмотра, предшествует так называемая подготовительная, направленная на приведение туш и внутренностей в состояние осмотра, которая облегчает внутреннюю и внешнюю визуализацию и сохраняет, с гигиенической точки зрения, части, пригодные для употребления. За безупречное выполнение данной операции отвечает завод.

8. Послеубойный осмотр птиц проводится в три этапа на «линиях осмотра», а именно:

8.1. Линия А – Внутренний осмотр:

8.1.1. Осуществляется путем осмотра торакоабдоминальной полости (легких, воздушных мешков, почек, половых органов) с соблюдением минимального времени в две (2) секунды на птицу.

8.2. Линия Б – Осмотр внутренних органов:

8.2.1. Осмотр сердца, печени, желудка, селезенки, яичников и яйцеводов у кур-несушек.

8.2.2. Осмотр и пальпация, и в зависимости от обстоятельств, проверка запаха и разреза.

8.2.3. Таким образом, при осмотре органов, проверяется внешний вид (цвет, формат, размер), консистенция и, в некоторых случаях, запах.

8.2.4. Период времени, который необходимо соблюдать для вышеуказанной проверки, составляет около двух (2) секунд на птицу.

8.3. Линия В – Внешний осмотр:

8.3.1. Осмотр внешних поверхностей (кожа, суставы и т. д.). На этой линии удаляются синяки, поврежденные участки, абсцессы поверхностей, мозоли и т. д. Минимальное время осмотра на одну птицу также составляет две (2) секунды.

9. Количество сотрудников на линиях осмотра в зависимости от скорости убоя на линии потрошения

9.1. Типы предприятий в зависимости от производительности и скорости забоя

ТИП 1 – Скорость до 1000 птиц/час

ТИП 2 – Скорость 1000-2000 птиц/час

ТИП 3 – Скорость 2000-3000 птиц/час

ТИП 4 – Скорость 3000-4000 птиц/час

ТИП 5 – Скорость 4000-5000 птиц/час

9.2. Убой со скоростью более 5000 птиц/час регулируется специальными инструкциями, дополняющими данный регламент.

9.3. Количество сотрудников, указанное в таблице ниже, относится исключительно к требованиям линии осмотра и не учитывает другие потребности, поэтому применяются положения Постановления № 082 от 27 февраля 1976 г.

Тем не менее, следует учитывать особенности каждого завода, и поэтому они могут составлять основу, хотя и не абсолютную.

## ИНСПЕКЦИОННОЕ КОЛИЧЕСТВО СОТРУДНИКОВ

ЛИНИИ ТИП 1 ТИП 2 ТИП 3 ТИП 4 ТИП 5

ЛИНИЯ А

Внутренняя проверка

1 1 1 2 3

ЛИНИЯ Б

Осмотр внутренностей

- - 1 1 2

ЛИНИЯ В

Внешняя проверка

- 1 1 1 1

ЛИНИЯ

ЗАМЕНА 1 1 1 1 1

## ПРИЛОЖЕНИЕ VI

### ПОРЯДОК РАБОТЫ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИНСПЕКЦИИ ПО УБОУ ПТИЦЫДО НАЧАЛА УБОЯДОУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1.

1.1.

1.1.1. Получение и изучение Санитарного отчета с проверкой его соответствия положениям пункта 4 Главы III.

1.1.2. Перед выдачей разрешения на убой необходимо следить за состоянием здоровья птицы, а также за любым другим из вышеперечисленных пунктов.

1.2. Назначение персонала на линии осмотра ответственным ветеринаром.

1.3. Проверка гигиенических условий установок и оборудования в цехе убоя: напольных и дренажных систем, стен, потолков, прилегающих санитарных сооружений, умывальников (с мылом и бумажными полотенцами), столов, транспортных средств, тележек (включая их маркировок), подвесных линий, крючков и стерилизаторов.

1.4. Проверка правильности работы устройств гигиенизации: стерилизаторов для ножей и паровых шлангов.

1.5. Проверка внешнего вида рабочих:

1.5.1. Соответствие и чистота рабочей формы (включая кепки), с двумя или более сменами в неделю, разрешается использование пластиковой или прозрачной спецодежды.

1.5.2. Отсутствие гнойных поражений на кистях и руках, независимо от того, защищены ли они повязками, пластырями и т. д.

1.5.3. Гигиеническое состояние рук (подстриженные и чистые ногти, без лака и какой-либо тканевой или кожаной защиты).

1.6. Проверка внешнего вида сотрудников Федеральной инспекции на соответствие и состояние их официальной рабочей формы.

## 2. ВО ВРЕМЯ УБОЯ

2.1. Убедитесь, что ящики и транспортные средства обеззараживаются и дезинфицируются после использования.

2.2. Убедитесь, что оглушение было выполнено правильно, учитывая интенсивность электрического удара, которая зависит от веса птицы и скорости убоя.

2.3. Проверка минимального времени обескровливания, до которого с птицей нельзя проводить никакие работы. То же, что и метод обескровливания для обеспечения максимального кровотока.

2.4. Проверка того, как поддерживается чистота в зонах обескровливания и других зонах бойни, а также того, как проходит регулярное удаление продуктов и остатков из помещения.

2.5. Проверка состояния и работы стерилизаторов, расположенных в различных местах помещения, наличия в них полной загрузки чистой воды (при необходимости пополняемой) и температуры, которая никогда не опускается ниже 85°C. Они никогда не должны использоваться для других целей, должна соблюдаться частота и возможность их использования сотрудниками ФИ и заводскими рабочими, уделяя особое внимание сотрудникам зон кровотока, разреза брюшной полости и линий осмотра.

2.6. Для предотвращения загрязнения туш, внутренностей или любой другой части туши, предназначенной для употребления в пищу и обязательного отбраковывания, необходимо соблюдение следующих требований:

2.6.1. Надлежащая работа душей для внешней мойки туш, поступающих для потрошения.

2.6.2. Надлежащее использование пистолета для извлечения клоаки позволяет избежать разрыва внутренностей и обеспечить его систематическую автоматическую промывку.

2.6.3. Разрез брюшной полости очень важен, так как он определяет возможность представления туши и внутренних органов для санитарного осмотра, учитывая, что большинство случаев заражения происходит на данной стадии.

2.6.4. Не допускайте мытья полов шлангами в местах, где обрабатываются птицы, чтобы предотвратить загрязнение в результате проливания жидкости на туши и подвесные пути, или в местах, где это невозможно из-за высоты столов.

2.7. Проверка работы сотрудников ФИ на линиях осмотра: полное и правильное выполнение проверок в соответствии с установленными методиками, правильные процедуры в отношении отказов, сделанных на линиях, и изъятие частей для окончательной проверки. Соблюдение пунктов, указанных в таблицах маркировки, соблюдение гигиенических мер при браковке или изъятии частей (мытьё рук, обеззараживание ножей).

2.8. Проверка соблюдения работниками процедур мытья рук и обеззараживания ножей при проведении операций по потрошению.

2.9. Проверка правильности использования средств транспортировки пищевых продуктов.

2.10. Проверка гигиенического поведения рабочих, в частности мытье рук водой и мылом при входе в помещение, выходе из туалета или любого другого производственного помещения (не отхаркивать, не плевать, не курить), очистка и гигиенизация обуви дезинфицирующим средством.

2.11. Проверка состояния умывальников; они должны быть чистыми, легкодоступными, оснащенные жидким мылом и одноразовыми полотенцами.

2.12. Поддержание чистоты и организация работ на территории Федеральной инспекции.

2.13. Проверка эффективности внешней очистки туш на выходе из желоба потрошения. Туша должна входить в трубу предварительного охлаждения без грязи или посторонних веществ.

2.14. Контроль безукоризненной работы системы предварительного охлаждения погружением с соблюдением следующих требований:

2.14.1. Правильная температура на разных этапах.

2.14.2. Постоянное обновление воды в заданной пропорции противотоком движению туш и потрохов.

2.14.3. Контроль гиперхлорирования обновления воды в системе в пределах рекомендуемых параметров.

2.14.4. Контроль правильной температуры туш и потрохов при выходе из системы.

2.15. Контроль скорости поглощения воды тушами в системе предварительного охлаждения погружением в допустимых пределах.

Коэффициент поглощения – это процент воды, оставшейся в тушах во время убоя и других технологических операций, в основном в системе предварительного охлаждения погружением, и с учетом того, что небольшой процент воды поглощается во время ошпаривания, ошипывания и различных промывок на линии потрошения (в среднем 3%). Система контроля поглощения воды тушами, подвергнутыми предварительному охлаждению погружением, должна быть эффективной и действенной, не допускающей потери качества конечного продукта.

Официальными методами проведения подобного контроля являются метод внутреннего контроля, выполняемый на уровне промышленной обработки местной ФИ, и метод контроля стекающей жидкости для определения водопоглощения замороженных туш, подвергнутых предварительному охлаждению погружением.

2.15.1. Метод внутреннего контроля:

Указанный здесь контроль относится к воде, поглощенной во время предварительного охлаждения погружением, и напрямую связан с температурой воды в холодильниках, продолжительностью пребывания в системе, типом разреза брюшной полости, вдувом воздуха в систему (барботажа) и другими менее важными факторами.

Количество воды, определяемое данным методом, выражается в процентах от общего веса туши до максимального предела в 8% от ее веса.

2.15.2. Метод: На основании сравнения правильно идентифицированных масс туш до и после предварительного охлаждения погружением:

2.15.2.1. Число туш: минимум 10 туш в каждом испытании.

2.15.2.2. Испытываемые туши отделяются при выходе из последнего душа в

желобе потрошения.

2.15.2.3. Обеспечьте предварительный поток воды, задержанной в углублениях,

2.15.2.4. Взвесьте туши, подлежащие испытанию по отдельности или вместе, таким образом определяя их начальный вес (НВ).

2.15.2.5. Идентифицируйте тестируемые туши до того, как они попадут в систему предварительного охлаждения погружением.

2.15.2.6. Извлеките тестируемые туши, чтобы взвесить их после стекания жидкости.

2.15.2.7. Взвесьте тестируемые туши индивидуально или вместе, чтобы определить их конечный вес (КВ).

2.15.2.8. Разница (Р) между начальным весом (НВ) и конечным весом (КВ), умноженная на 100 и разделенная на начальный вес, определит процент воды, поглощенной (П) во время обработки.  $P \times 100$

ФОРМУЛА:  $P = \frac{KB - NB}{NB} \times 100$

2.15.2.9. Периодичность испытаний: рекомендуется не менее одного (1) испытания на каждую рабочую смену (четыре часа)

#### Б – ТЕСТ СТЕКАНИЯ ЖИДКОСТИ:

Этот метод используется для определения количества воды, оставшегося после размораживания замороженных туш. Если полученное количество, выраженное в процентах от веса туши со всеми потрохами/съедобными частями в упаковке, превышает предел в 6%, считается, что туша (туши) впитали избыток воды во время предварительного охлаждения погружением.

Определение: Количество воды, определяемое данным методом, выражается в процентах от общего веса замороженной туши с потрохами/съедобными частями.

Основа: Замороженные туши с потрохами/съедобными частями или без них размораживают в контролируемых условиях, позволяющих рассчитать объем потерянной воды.

Оборудование и приборы:

Весы с измерением до 5 кг с точностью плюс минус 1 г. Пластиковые пакеты подходящего размера для удержания туши с надежной системой фиксации.

Средство для приема с ванной, наполненной водой, управляемой термостатом, и оборудование, в которое можно поместить туши как описано, и идентифицировать их как туши для исследования. Ванна с водой должна содержать объем не менее чем в 8 раз превышающий объем, указанный ниже для испытания туши, а вода должна поддерживаться при температуре 42°C, плюс минус 2°C. Бумажный фильтр или впитывающая бумага.

Процедура:

До проведения анализа поддерживайте температуру птицы -12°C. Высушите внешнюю сторону упаковки, чтобы удалить всю жидкость и лед. Взвесьте ее, округляя результат до ближайшего целого числа. Вы получите значение «M0». Извлеките замороженную птицу из упаковки (вместе с внутренностями). Высушите упаковку и взвесьте ее, чтобы получить значение «M 1». Вес забитой птицы определяется путем вычитания «M1» из «M0». Поместите убитую птицу с внутренностями, если таковые имеются, в пластиковую упаковку (пакет) разрезом брюшной полости вниз, ко дну упаковки. Упаковку с птицей и внутренностями следует погрузить в ванну с водой с температурой 2°C, чтобы вода не попадала внутрь. Упаковка должна оставаться погруженной в воду до тех пор, пока температура птицы не достигнет 4°C. Следующая таблица используется для определения времени погружения:

Вес птицы плюс внутренности (в граммах) Время погружения (в минутах)

До 800 65

801 - 900 72

901 - 1000 78  
1001 - 1100 85  
1101 - 1200 91  
1201 - 1300 98  
1301 - 1400 105  
1401 - 1500 112  
1501 - 1600 119  
1601 - 1700 126  
1701 - 1800 133  
1801 - 1900 140  
1901 - 2000 147  
2001 - 2100 154  
2101 - 2200 161  
2201 - 2300 168

Свыше 2300 граммов добавляйте по 7 минут на каждые дополнительные 100 граммов или порцию. После периода погружения извлеките пластиковую упаковку из ванны. Сделайте отверстие в дне для слива воды, выделяющейся при таянии. Затем упаковку и ее содержимое следует держать в течение 1 часа при температуре окружающей среды 18-25°C.

Извлеките размороженную птицу из упаковки и дайте жидкости стечь. Удалите внутренности и высушите их. Взвесьте размороженную птицу вместе с внутренностями и упаковкой. Таким образом, Вы получите значение «M2». Взвесьте упаковку, в которой находились внутренние органы, чтобы получить значение «M3».

Расчет:

% потерянной жидкости =  $M0 - M1 - M2 \times 100$   
замороженной птицы M0-M1-M3

Примечание: Для партий с разным весом сначала поместите более тяжелых птиц в ванну с водой. При уменьшении на каждые 100 г необходимо выждать 7 минут, а затем вводить следующую партию и так далее. Затем, всех птиц следует извлечь одновременно,

Оценка результата:

Если для 6 образцов туш среднее количество воды в результате оттаивания превышает 6%, следует учитывать, что количество воды, поглощенной во время погружения для предварительного охлаждения, превышает предел.

2.16. Контроль объема возобновляемой воды в охладителях непрерывного действия.

2.17. Контроль хлорирования водоснабжения.

2.18. Контроль скорости и объемов забоя.

2.19. Действия, предпринятые ветеринарным врачом для устранения недостатков, обнаруженных в отношении ранее обсужденных пунктов.

### 3. ПОСЛЕ УБОЯ:

3.1. Общая очистка горячей водой под давлением с использованием подходящего моющего средства:

3.1.1. Полы, стены.

3.1.2. Оборудование

3.1.3. Подвесные пути

### 4 ЗОНЫ ХОЛОДНЫХ КАМЕР

4.1. Хранение:

4.1.1. Учет и контроль температур камер.

4.1.2. Учет и контроль хранимой продукции.

4.1.3. Гигиенические аспекты (очистка и обеззараживание камер и антикамер)

4.1.4. Проверка надлежащих условий хранения.

Поддоны. Адекватное распределение или хранение продуктов

Состояние упаковки хранимой продукции.

4.2. Разделка и обвалка:

4.2.1. Учет и контроль температуры окружающей среды (не выше 15°C).

4.2.2. Соблюдение гигиенических принципов при осуществлении производственной деятельности

4.2.3. Контроль и учет температуры стерилизаторов и мяса

4.3. Перевозка:

4.4. Проверка гигиенического и функционального состояния транспортных средств.

4.4.1. Проверка температуры доставки товара.

## 5. ДРУГИЕ МЕРЫ КОНТРОЛЯ:

5.1. Программа борьбы с насекомыми и грызунами:

5.1.1. Карта объекта.

5.1.2. Частота

5.1.3. Тип используемой системы.

5.1.4. Характеристики используемого продукта.

5.1.5. Отчет об эффективности принятых мер на основании выводов отчетов.

5.2. Контроль программы очищения и обеззараживания резервуаров водоснабжения

5.2.1. Частота

5.2.2. Тип используемой системы.

5.2.3. Характеристики используемого продукта.

5.3. Контроль списка складов химикатов, используемых на заводе

5.3.1. Участок хранения.

5.3.2. Критерии безопасности.

5.3.3. Описательный отчет об использовании продукта.

5.4. Контроль зарегистрированных этикеток и продуктов.

5.5. Контроль результатов официальных лабораторных анализов.

5.6. Контроль учета повседневных явлений в надлежащих формах и фиксация предпринятых действий.

5.7. Контроль здоровья работников завода и сотрудников Федеральной инспекции.

Примечание: Модели форм и карт, которые будут использоваться ФИ, будут стандартизированы и урегулированы ООПЖП.

## ПРИЛОЖЕНИЕ VII

### *ПРЕДУБОЙНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПТИЦ, ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ И СООТВЕТСТВИЕ ПОСЛЕУБОЙНОМУ ОСМОТРУ*

ПРЕДПРИЯТИЕ:

ФИС:

ДАТА: СМЕНА:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПАРТИИ ГОРОДСКОЙ АВТОМОБИЛЬ №

ОТВЕТСТВЕННАЯ СТОРОНА: «ДЕЙСТВУЮЩАЯ ФИС:

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ИЗМЕНЕНИЕ НАЗНАЧЕНИЯ УБОЙНЫХ ПТИЦ,

ПРОХОДЯЩИХ ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР В УЧРЕЖДЕНИИ:

ФИС:

ГОРОД:

Код причины изъятия НАЗНАЧЕНИЕ УБОЙНЫХ ПТИЦ  
Заболевание ОБЩИЙ % БРАКА ЧАСТИЧНЫЙ %  
Абсцесс  
Аэросаккулит  
Артрит  
Отталкивающий аспект  
Кахексия  
Целлюлит  
Колибациллез  
Загрязнение  
Ушиб/Перелом  
Дерматоз  
Чрезмерное ошпаривание  
Отсроченное потрошение  
Неоплазия (опухоль)  
Сальпингит  
Ненадлежащее Обескровливание  
Септицемия  
Асцитический синдром  
Геморрагический синдром  
ВСЕГО

Примечание: Другие причины изъятия и отбраковывания, не указанные выше, должны быть указаны в бланке. Должно быть предоставлено столько бланков, сколько потребуется.

ВСЕГО МЕРТВЫХ ПТИЦ: ВСЕГО УБИТЫХ ПТИЦ:  
ДАТА: ПОДПИСЬ СОТРУДНИКА:

#### ПРИЛОЖЕНИЕ IX НАЗНАЧЕНИЯ И КРИТЕРИИ ДЛЯ ОЦЕНКИ АБСЦЕССА ПТИЦ (Статья 233 ППСКПЖП)

Статья 233 (ППСКПЖП) – «Абсцессы и загноившиеся повреждения, не зависимо от того, влияют ли они на общее состояние, являются поводом для отказа от измененных частей продукта».

##### АЭРОСАККУЛИТ

Туши птиц с признаками обширного поражения воздушных мешков аэросаккулитом или туши с системным поражением должны быть полностью забракованы. Менее пораженные туши могут быть частично отвергнуты после удаления и полного отбраковывания всех поврежденных тканей, включая экссудат. В случае аэросаккулита внутренние органы всегда необходимо полностью забракать.

**ВОСПАЛИТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ** (артрит, воспаление рыхлой ткани, дерматит, сальпингит и колибациллез) Любой орган или часть туши, затронутые воспалительным процессом, должны быть забракованы, а если есть доказательства системного характера поражения, туша и внутренние органы должны быть полностью забракованы.

##### ОПУХОЛИ (Статьи 234 и 197 ППСКПЖП)

Любой орган или часть туши, пораженные опухолью, подлежат отбраковыванию всякий раз, когда есть свидетельства метастазирования или когда на общее состояние птицы влияет размер, положение и характер опухоли, туша и внутренние органы должны быть полностью отбракованы.

Статья 197 (ППСКПЖП) – «Злокачественные опухоли – туши, части туши или

органа, содержащие злокачественные опухоли, с метастазами или без них, должны быть полностью забракованы».

Статья 234 (ППСКПЖП) – «Наличие неоплазий должно быть причиной для полного отвержения, за исключением случая ограниченной кожной ангиомы, которая потребует удаления пораженной части».

**ОТТАЛКИВАЮЩИЕ АСПЕКТЫ** (статьи 172 и 236 ППСКПЖП) – Геморрагический синдром

Статья 172 (ППСКПЖП) – «Отталкивающие мясные продукты – так характеризуются и бракуются туши с ненадлежащим видом, ненормальным цветом или запахом лекарственного, экскрементного, сексуального или прочего ненормального типа».

Статья 236 (ППСКПЖП) – «Птицы, в том числе дичь, демонстрирующие вызываемые гниением изменения, с запахом аммиака и сероводорода, газообразным потрескиванием или изменением цвета мускулов, должны быть забракованы».

**КАХЕКСИЯ** (статья 232 ППСКПЖП) – «Животные, страдающие от кахексии, должны быть забракованы независимо от причин, связанных с их недоеданием».

**ЗАГРЯЗНЕНИЕ** (статья 165 ППСКПЖП) – «Загрязненные туши – туши или части туш, загрязненные фекалиями во время потрошения или на любой другой стадии обработки, должны быть забракованы».

§1° Туши, части туш, органы или другие пищевые продукты, загрязненные каким-либо образом в результате контакта с полом и если тщательная очистка невозможна, подлежат отбраковыванию».

§2° В случаях, указанных в предыдущем параграфе, загрязненный материал должен быть подвергнут стерилизации теплом по усмотрению Федеральной инспекции при условии уже проведенной очистки».

**УШИБЫ/ПЕРЕЛОМЫ** (статья 235 ППСКПЖП)

Статья 235 (ППСКПЖП) – «Травматические повреждения, если они ограничены, подразумевают удаление только пораженной части».

Статья 173 (ППСКПЖП) – «Единственный параграф – Всякий раз, когда геморрагические или застойные травмы вызваны ушибами, травматизмом или переломом, отбраковывание может быть ограничено пораженными частями».

**ДЕРМАТОЗ**

От туш птиц, на которых видны признаки повреждения кожи и/или мяса, следует отбраковывать пораженную часть, или если на общее состояние птицы влияет размер, положение или характер травмы, туши и внутренние органы должны быть отбракованы полностью.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ ОШПАРИВАНИЕ**

Обширные механические травмы, в том числе вызванные чрезмерным ошпариванием, являются причиной для полной отбраковки туш и внутренностей.

**ОТСРОЧЕННОЕ ПОТРОШЕНИЕ** (Статья 236 ППСКПЖП)

Процедуры: «Проводятся через 30 минут после обескровливания».

Соблюдается следующий критерий:

1. Между 30 и 45 минутами ускорьте линию потрошения, даже если оно выполняется вручную. Внимательно следите за внутренними органами и органолептическим состоянием туши. Если туша и внутренние органы были поражены

органолептически, они подлежат отбраковыванию. Если подобного не наблюдается, они проходят дальше.

2. Между 45 и 60 минутами внутренние органы полностью извлекаются, и проводится тщательная оценка туши на основе следующего критерия:

2.1 Выпуск.

2.2 Условное использование туши (термообработка)

2.3. Полное отбраковывание туш по органолептическим характеристикам, если они изменились.

3. Через 60 минут:

3.1 Внутренние органы подлежат отбраковыванию.

3.2 Тщательная оценка туши с точки зрения органолептических характеристик и применение следующего критерия в зависимости от того, в какой степени были затронуты органолептические аспекты:

3.2.1 Условное использование.

3.2.2 Полное отбраковывание.

#### НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ОБЕСКРОВЛИВАНИЕ (статья 236 ППСКПЖП) ХУДОБА

Статья 169 (ППСКПЖП) – «Постное мясо – худые животные, без каких-либо патологических процессов, могут быть предназначены для условного применения (консервирование или колбасы)».

Статья 231 (ППСКПЖП) – «Эндо- и эктопаразитоз, если он не сопровождается похуданием, должен определять отбраковывание внутренних органов или измененных частей».

#### СЕПТИЦЕМИЯ

Статья 229 (ППСКПЖП) – «Все птицы, у которых во время доубойного или послеубойного осмотра обнаруживаются симптомы туберкулеза, псевдотуберкулеза, дифтерии, холеры, оспы, птичьего сыпного тифа, белой диареи, паратифоза, лейкоза, вредителей, общего сепсиса, орнитоза и стафилококковой инфекции, должны быть забракованы».

#### АСЦИТИЧЕСКИЙ СИНДРОМ (Циркулярное письмо СЕКАР/ООПЖП/ЦИПОА № 160/91, 07/10/91)

##### ОСОБЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ (статья 229 ППСКПЖП)

Туши птиц, демонстрирующие признаки любого заболевания, характеризующегося присутствием в мясе или других съедобных частях организмов или токсинов, вредных для потребления человеком, должны быть полностью отбракованы. Инспекция продукции животного происхождения