

Свод правил гигиены для предприятий по убою и переработке мяса. (GB/T20094-2006)

Опубликован: 2 Июня, 2006
Вступил в силу: 1 Июля, 2006

A1 Сфера действия

Это свод определяет основные принципы гигиены и предварительные производственные требования к мясу, конструкции объектов, гигиене окружающей среды, рабочих цехов и объектов скотобойни и перерабатывающих предприятий, гигиенический контроль разделки и обработки, гигиену упаковки, транспортировки, гигиену персонала, систему качества гигиены и работу на них и другие специальные требования .

Этот свод применяется на предприятии по убою скота, мясоперерабатывающем предприятии, складах мяса и мясных продуктов и т.д., и одобрен соответствующими органами.

A2 Нормативные ссылки

Положения из документов, перечисленных ниже, являются частью этого документа, если об этом будет указано здесь. Ни одно из последующих изменений (исправления ошибок) или пересмотр документов, цитируемых в этом документе не должны применяться для данного документа, если данные цитированные документы являются устаревшими. Тем не менее, всем сторонам, которые достигают соглашения, которое основывается на этом документе, предлагается изучить возможность применения самых последних версий приведенных документов. Последние версии неустаревших документов, которые цитируются, должны применяться.

GB5749 Гигиенические стандарты живой и питьевой воды

GB16548 Стандарты биологически-безопасной утилизации туш КРС и птицы, умирающих из за болезней

GB/T 19533 Анализ опасности критических контрольных точек (НАССР) и руководство по его применению

A3 Термины и определения

A3.1 Зарегистрированное предприятие по убою и переработке мяса (далее, предприятия)

Предприятия по убою животных, предприятия по разделки мяса, предприятия по переработке мяса, зарегистрированные склады для хранения мяса и мясных продуктов, и т.д., которые одобрены соответствующими органами.

A3.2 Животное

Для употребления в пищу - животные, относящиеся к домашним или диким млекопитающим и птица для употребления в пищу, т.е., свиньи, крупный рогатый скот, лошади, овцы, олени, кролики, куры, утки, гуси, голубь, страус, индейка, и т.д.

A3.3 Туша

Туша животного после кровопускания, обезволаживания, съемки шкуры (или без съемки шкуры), обезглавливания, удаления копыт (когтей) и удаления внутренностей.

A3.4 Био-безопасная утилизация

Метод или процесс утилизации животных, туш, внутренних органов или других частей животных, которые признаются несоответствующими для употребления в пищу или несоответствующими ветеринарным гигиеническим требованиям после осмотра или карантина, посредством использования высокой температуры сжигания или захоронения.

A3.5 Экстренный убой

Убой, который требуется согласно ветеринарным заключениям, после того, как у животного обнаружена физическая травма или у него имеются серьезные биологические или функциональные

проблемы.

A3.6 Мясо

Съедобные мясо, мясные продукты и пищевые субпродукты домашних или диких млекопитающих и мяса птицы

A3.7 Мясные продукты

Продукты, в которых мясо в качестве главного сырья, и отражающие характеристики мяса (для пищевых продуктов, за исключением консервов)

A 3.8 Гигиена мяса

Все условия и меры по обеспечению безопасности и съедобности мяса

A 3.9 Пищевые субпродукты

Мясо кроме мяса туши

A 3.10 Основное производство

Вся процедура разведения или охоты, транспортировки и охоты на животных до вскрытия.

A 3.11 Предубойный осмотр

Осмотр, который проводится перед убоем животного для оценки здоровья и пригодности в пищу животного.

A 3.12 Послеубойный осмотр

Осмотр, который проводится на голове, туше, внутренних органах и других частях животного, после убоя для оценки здоровья и пригодности в пищу животного

A 3.13 Санитарные стандартные операционные процедуры (ССОП)

Порядок работы предприятий для контроля производства и производственной гигиены для удовлетворения требованиям гигиены пищевых продуктов

A 3.14 Анализ рисков и критические контрольные точки (НАССР)

Система для определения, оценки и контроля видимого вреда пищевой безопасности, т.е. НАССР, основанная на контроле безопасности пищевых продуктов.

A4 Основные принципы

A 4.1 Предприятия должны соблюдать требования соответствующих законов и правил.

A 4.2 Различные стороны, относящиеся к безопасности мяса и гигиены, должны наладить систему контроля гигиенического качества мяса для всего процесса, включая основное производство, убой, разделку, переработку мясных продуктов, упаковку, хранение и транспортировку.

A 4.3 Система гигиенического контроля на предприятии должна быть установлена и функционировать в соответствии с главой 11 этого Свода.

A 4.4 Предприятия должны осуществлять план контроля/мониторинга остаточных материалов и план контроля/мониторинга патогенных микробов, составленные соответствующими органами, и на этой основе, устанавливать свой собственный план контроля/мониторинга остаточных материалов и план контроля/мониторинга патогенных микробов для всех пищевых продуктов, которые они производят.

A 4.5 Предприятия обязаны предоставлять информацию по гигиене мяса и оказать помощь соответствующим органам для надлежащего выполнения работы по ветеринарной и общественной гигиене.

A5 Первичная продукция

A 5.1 Необходимо контролировать первичную продукцию по соответствующим законам, правилам и административным требованиям, чтобы обеспечить соответствие убитых животных надлежащим требованиям по безопасности пищевых продуктов.

A 5.2 Требования к безопасности и гигиене пищевых продуктов:

- 1) Установить систему для сбора информации по гигиене мяса, сортировки и обратную связь
- 2) Провести мероприятия по контролю и предотвращению эпидемических заболеваний, согласно соответствующим правилам.
- 3) Провести мониторинг и контроль оставшихся материалов по плану
- 4) Установить хорошую гигиеническую методику (ХГМ) для разведения животных, переработки кормов и гигиены окружающей среды; активно применять систему НАССР.
- 5) Установить ID систему животных, для обеспечения прослеживаемости убойных животных.
- 6) Строго следовать соответствующим правилам во время покупки, переработки, хранения и транспортировки кормов и сырья для того, чтобы избежать биологического, химического и физического загрязнения.
- 7) Обеспечить опознаваемость источника и состава кормов и их соответствия соответствующим национальным правилам. Просьба, также, представить соответствующие сертификаты в качестве доказательств.
- 8) Фермы по разведению должны удовлетворять соответствующим ветеринарным гигиеническим требованиям производства под контролем ветеринаров; убедитесь, что утилизация трупов животных и отходов не причиняет никакого вреда здоровью человека и животных.
- 9) Использование лекарственных средств для животных и вакцин должно удовлетворять соответствующим требованиям Китая и импортирующей страны.
- 10) Фермы по разведению должны завести журнал выращивания, чтобы вести учет состояния здоровья животных, состояние воспроизводства животных, использования ветпрепаратов и вакцин, а также состояние дезинфекции.
- 11) Соответствующие ветеринарные органы на исходном месте должны ставить животных на карантин, перед отправкой и соответственно выдавать свидетельство о карантине
- 12) Транспортные средства для животных должны вычищаться и дезинфицироваться своевременно и осматриваться соответствующими органами перед отправкой. Должно выдаваться свидетельство о дезинфекции. Избегайте стрессовых реакций и травму животных при транспортировке.
- 13) Соблюдайте соответствующие правила по защите животных во время первичного производства, транспортировки, забоя и других процедур.

A6 **Конструкция и оздоровление окружающей среды предприятий**

- A6.1 Предприятие должно быть расположено в месте, которое далеко от источника загрязнения, имеет чистую и санитарную окружающую среду вокруг, и не представляют никакой опасности для гигиены питания. Другие продукты, которые могут нанести ущерб гигиене пищевых продуктов, не должны производиться и храниться в помещениях предприятия. Там должна быть удобная транспортировка и достаточное водоснабжение.
- A6.2 Главные дороги на территории завода должны иметь твердую и ровную поверхность, подходящую для проезда транспортных средств (т.е. бетонное или асфальтное покрытие и т.д.). Дороги должны быть легко моющимися и не накапливать луж.
- A6.3 Цех по убою должен быть оснащен загонами для КРС и птицы (зона), загон для наблюдения за поголовьем, у которого подозрение на заболевания, цехом экстренного убоя и объектами для био-безопасной утилизации; специальные транспортные средства, которые герметичны и их можно легко помыть и продезинфицировать, должны быть предоставлены для заболевшего скота (птицы); расположение загона для животных с подозрениями на заболевания и загон для изоляции больных животных не должны

вызывать риск инфицирования животных.

- A6.4 Туалеты на территории должны быть оборудованы средствами для смыва, мытья рук, против мух, против насекомых и против крыс. Плинтусы должны быть сделаны из светлых, гладких, водонепроницаемых и антикоррозийных материалов, которые можно легко помыть.
- A6.5 Должен быть ровный сток воды на территории предприятия без накопления луж и отходов. Любые сточные воды и материалы, образовавшиеся во время производства, должны утилизироваться и сливаться согласно соответствующим национальным правилам.
- A6.6 Дополнительные объекты для хранения сырья, вспомогательные материалы, химикаты и упаковочные материалы, удовлетворяющие производственной мощности, должны быть установлены на территории завода.
- A6.7 Завод должен быть снабжен временным хранилищем или объектами для обработки отходов и мусора. Отходы должны быть очищены или удалены своевременно, чтобы избежать загрязнения окружающей среды предприятия. На территории завода не разрешается никакое складирование вышедшего из употребления оборудования и прочих товаров.
- A6.8 Не разрешается доставлять и забивать несоответствующих животных на территории предприятия.
- A6.9 Работа в цехах ожидания, убоя, разделки, переработки, хранения и других цехах предприятия, как и другие рабочие процессы должны быть организованы разумно и удовлетворять требованиям гигиены.
- A6.10 Био-безопасные объекты для утилизации отходов, котельная, угольный склад, канализация и объекты утилизации отходов должны находиться на определенном расстоянии от цехов убоя, разделки, переработки мясных продуктов и складов и находиться в подветренной стороне преобладающего ветра. Котельная должна быть снабжена средствами удаления дыма и пыли.
- A6.11 У скотобойни должны быть установлены отдельные двери или проходы для входа живого поголовья и выхода конечной продукции.
- A6.12 Помещения скотобойни должны устанавливать специальные зоны и соответствующие объекты для очистки и дезинфекции средств для транспортировки животных
- A6.13 Предприятие должно установить специальную прачечную для коллективного управления, чистки, дезинфекции и распределения униформы, кепок и обуви.
- A6.14 Производственные и жилые зоны должны быть отделены друг от друга.

A7 Цех, оборудование и объекты

- A7.1 Основные требования к цеху
- A7.1.1 Площадь цеха должна удовлетворять производственной мощности. У цехов должна быть целесообразный план расположения и ровный сток воды; полы цеха должны быть сделаны из анти-коррозийных и нетоксичных материалов и должны быть нескользящими, прочными, стойкими к инфильтрации воды и образованию луж, не иметь протечек и быть легкими в очистке и дезинфекции. Пол должен иметь наклон от 1% до 2%; Убойный цех должен иметь наклон более 2%.
- A7.1.2 Средства дезинфекции обуви и ботинок должны предоставляться на входе в цех.
- A7.1.3 Средства против крыс, мух и насекомых и другие средства должны предоставляться, там где вода и воздух поступает и покидает цех.
- A7.1.4 Дренажная система должна иметь устройство для предотвращения проникновения твердых отходов. Нижний угол дренажной канавы должен обладать формой для удобства очистки. У дренажных труб должно быть устройство для предотвращения эманации аномальных запахов, а также сетки против крыс. В дренажной системе поток воды должен идти из чистой зоны в не чистую.

- A7.1.5 Стены, кровли или потолки цехов должны быть изготовлены из нетоксичных, светлых, водонепроницаемых, стойких к действию плесени и отслаиванию, но легко моющихся материалов. Углы стен, полов и потолков должны иметь аркообразную форму. Соответствующие защитные меры должны быть приняты для арматуры, трубопроводов, проводов и т.д.
- A7.1.6 Окна внутри цеха должны быть наклонены примерно на 45 градусов; окна и двери цеха должны быть сделаны из светлых, гладких, легко моющихся, водонепроницаемых, антикоррозионных и прочных, имеющих плотную структуру, материалов.
- A7.1.7 Отдельно организовать зоны с различными гигиеническими требованиями, т.е. переработки сырья, переработки полуфабрикатов, инструментов и приборов для очистки и дезинфекции, внутренней упаковки готовой продукции, внешней упаковки, инспекции и хранения и т.д., в соответствии с последовательностью потока процесса и характеристики продукции в целях избежания перекрестного загрязнения
- A7.1.8 Замороженные или охлажденные цеха и их оборудование должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать контакта туш с полом и стенами.
- A7.1.9 Цеха должны быть оборудованы вентиляционными постройками, чтобы избежать конденсата воды на потолке.
- A7.1.10 Цеха должны быть снабжены достаточным освещением и лучше, чтобы освещение не искажало первоначальный цвет обработанных продуктов. Позиции для осмотра должны иметь интенсивность освещения свыше 540 лк; цех должен иметь интенсивность освещения более 220 лк; зона предварительного осмотра должна иметь интенсивность освещения свыше 200лк; и цех предварительного охлаждения, проходы и другие зоны должны иметь интенсивность освещения свыше 110лк. Световые объекты над производственной линией должны быть оснащены взрывозащищенными средствами.
- A7.1.11 Рабочие процедуры или места, которые имеют требования к температуре, должны быть снабжены индикатором температуры. Температура цеха должна контролироваться в рамках установленного диапазона в соответствии с техническими требованиями. Температура цеха/объекта предварительного охлаждения должна контролироваться в диапазоне от 0 до 4 °C; температура цеха созревания должна быть ниже 4°C; температура цеха измельчения и обработки мясных продуктов должна регулироваться ниже 12 °C; температура цеха заморозки должна быть не более -28 °C; температура холодильного склада должна быть не более -18 °C. Переработка мясных продуктов осуществляется в соответствии с соответствующими техническими требованиями.
- A7.1.12 Цех предварительного охлаждения, цех заморозки и холодильный склад должны быть оснащены автоматическим прибором для регистрации температуры и термометром, если необходимо. Термометр и гигрометр должны регулярно калиброваться.
- A7.1.13 Должны быть предусмотрены значки и доски тревоги в цеху на входе и для других ключевых рабочих процедур.
- A7.2 Раздевалка, средства для мытья рук и помещения туалета
- A7.2.1 Необходимо организовать обеспечение средствами для мытья рук горячей водой (надлежащая температура), средствами дезинфекции и средствами сушки рук, соизмеримые с производственной мощностью на входах, в туалетных комнатах и цехах. Концентрация дезинфицирующих жидкостей должна обеспечить хороший эффект дезинфекции. Кран для мытья рук вода должен открываться и закрываться автоматически. Вода из объектов для мытья рук должна стекать непосредственно в канализационный трубопровод.
- A7.2.2 Должны быть предусмотрены раздевалки, туалеты и душевые комнаты, соизмеримые с производственной мощностью и соединенные с цехами. Их объекты и расположение не должны создавать потенциальное загрязнение продуктов.
- A7.2.3 Двери туалетных комнат должны закрываться автоматически; двери и окна не должны открываться прямо в цех. Ванн комнаты должны быть снабжены объектами вентиляции и средствами против мух и насекомых и должны держаться в чистоте и условиях

санитарии.

- A7.2.4 Должны быть предусмотрены отдельные раздевалки для зон с различными требованиями к очистке. Личная одежда и униформа должны храниться отдельно.
- A7.3 Производственное оборудование и средства внутри цеха
- A7.3.1 Оборудование, инструменты, приборы и контейнеры внутри мастерских должны быть изготовлены из нетоксичных, не имеющих запаха, негигроскопичных, антикоррозионных, нержавеющей, легко моющегося и дезинфицируемых и прочных материалов. Их конструкция должна позволять легкую разборку и очистку. Поверхность должна быть гладкой, без вмятин и отверстий. Не допускается использовать бамбук и деревянные инструменты и приборы.
- A7.3.2 Контейнеры должны быть четко обозначены или отличаться. контейнеры и пищевые контейнеры для пищевых продуктов, не должны смешиваться. Мусорные контейнеры должны быть водонепроницаемыми, антикоррозионными и не подтекать. Трубопроводы, используемые для транспортировки отходов, должны быть сконструированы, установлены и обслуживаться таким образом, чтобы избежать загрязнения продуктов.
- A7.3.3 Технологическое оборудование должно быть расположено таким образом, чтобы быть удобным для установки, техобслуживания, очистки и дезинфекции. Оно должно располагаться целесообразно в соответствии с производственным технологическим маршрутом, чтобы избежать перекрестного загрязнения во время работы.
- A7.3.4 Оборудование убоя и переработки должно быть запущено надлежащим образом, чтобы предотвратить загрязнение туш содержимым пищеводов, желчных пузырей, мочи и т.д., во время убоя и переработки.
- A7.3.5 Инструменты цехов по переработке должны быть очищены и продезинфицированы в специальном помещении. В таком помещении должна быть прохладная вода, горячая вода, средства очистки и хорошие средства вытяжки и вентиляции. Каждая рабочая процедура на производственной линии и правильное рабочее расположение на других производственных линиях должны сопровождаться средствами дезинфекции режущих инструментов и электропил с горячей водой температуры выше 82°C.
- A7.3.6 Каждая рабочая процедура на убойном цехе и цехе для желудка и кишечника, как и надлежащие рабочие места других производственных линий и цехах должны быть снабжены средствами мытья рук не жесткой водой
- A7.3.7 Трубопроводы для различных целей в цехах должны быть промаркированы и отмечены различными цветами и маркировками.
- A7.4 Водоснабжение
- A7.4.1 Мощность водоснабжения должна быть соизмерима с производственной мощностью, чтобы обеспечить достаточный запас воды для обработки. Поставка технической воды (льда) должна удовлетворять стандартам GB 5749 или другим соответствующим стандартам. Если для обработки используется самостоятельное водоснабжение, то вода должна быть эффективно обработана и должно контролироваться ее гигиеническое состояние. На предприятиях должны быть чертежи водопровода.
- A7.4.2 Предприятия должны регулярно проверять микробы в промышленной воде (льду) и проверять хлорсодержащие остатки согласно соответствующим требованиям, чтобы обеспечить гигиеническое качество воды (льда); проверяйте санитарно-гигиенические условия воды, по крайней мере два раза в год.
- A7.4.3 Трубопровод для подачи производственной воды должен быть снабжен устройствами для откачки или устройствами для предотвращения стока поливной воды. Не подключайте водопровод с технологической водой к водопроводу с непитьевой водой. Правильно их промаркируйте. Все выпускные отверстия с технологической водой должны быть промаркированы. Выпускные отверстия трубопровода должны находиться на поверхности воды.
- A7.4.4 Объекты хранения воды должны быть изготовлены из нетоксичных и незагрязненных материалов и сопровождаться мерами по предотвращению загрязнений. Необходимо

регулярно чистить и дезинфицировать их, чтобы избежать перекрестного загрязнения технологической воды.

- A7.4.5 Цеха убоя, разделки, обработки и биобезопасной утилизации должны быть оснащены системой горячего водоснабжения.
- A7.5 Специальные условия скотобойни
- A7.5.1 Убойный цех должен быть достаточно большим, чтобы гарантировать достаточное количество операций. Не забивайте разные типы животных в одном и том же цеху.
- A7.5.2 Ошпаривание, удаление щетины, очистка от шерсти, опаливание или ошкуривание должны выполняться отдельно от убоя, на расстоянии минимум 5 метров или с перегородкой толщиной минимум 3 метра.
- A7.5.3 Туши убитых животных должны подвешиваться для обработки. Такие подвешенные туши не должны касаться земли.
- A7.5.4 Та же рабочая процедура должна сопровождаться достаточным количеством запасных устройств и инструментов (т.е. режущие устройства и т.д.) в интересах альтернативной дезинфекции.
- A7.5.5 Балка предназначенная для животных, у которых есть подозрение на заболевания, должна располагаться в соответствующем цеху для убоя для дальнейшего осмотра и постановки диагноза. Отдельные площади или зоны, которые отделены от окружающих зон должны быть предоставлены, где необходимо, в цехе заморозки или на холодильном складе для временного хранения заболевших туш или органов при низкой температуре.
- A7.5.6 Для послеубойного вскрытия в цеху должно быть сохранено достаточно места.
- A7.5.7 Цех по забою свиней должен быть оснащен помещением для проверки на трихинеллы с соответствующими объектами контроля.
- A7.5.8 Должны быть предоставлены определенные производственные цеха для сердец, печени, легких и почек, желудков и кишечника, а также для голов, копыт (когтей) и хвостов. Площадь каждого цеха пищевых субпродуктов должна быть соразмерна с производственной мощностью и её объекты должны удовлетворять соответствующим гигиеническим требованиям. Технический производственный маршрут должен быть спланирован практично, чтобы отдельно держать грязные и чистые зоны и чтобы избежать перекрестного загрязнения.
- A7.5.9 Конструкция, монтаж и эксплуатация оборудования для переработки кишечника и желудка должны быть в состоянии эффективно избежать загрязнения продукции. Необходимо установить вентиляционные устройства для предотвращения и ликвидации ненормальных запахов, паров и испарений. Оборудование должно иметь устройства закрытого дренажа содержания желудка и пищевода и сточной воды. Выпотрошенные и очищенные желудки и кишечника должны транспортироваться санитарным путем.
- A7.5.10 Для желудочных и кишечных продуктов должны быть отведенные цеха предварительного охлаждения и упаковки.
- A7.5.11 Должна быть предусмотрена отведенная зона для временного хранения содержания желудка и кишечника и других отходов, т.е., кожа, шерсть, рога, копыта и т.д., должны храниться в специальном помещении для хранения, если их нельзя перевезти в герметичном контейнере в этот же день.
- A7.5.12 На предприятиях должны быть свои ветеринарные помещения, где должны быть предусмотрены соответствующие инспекционные и служебные помещения.
- A7.6 Специальные условия заводов мясных продуктов (цехов)
- A7.6.1 Должны быть предусмотрены помещения для хранения конечной продукции или цех заморозки и отведенный дополнительный склад, которые соизмеримы с производственной мощностью.
- A7.6.2 Помещение распаковки сырья, помещение для размораживания, помещение разделки, дополнительное помещение для сырья, цех технологической обработки, камера варки,

помещение охлаждения и помещение для упаковки, у которых разные требования к очистке и гигиене, должны быть расположены отдельно. Производственный маршрут должен удовлетворять соответствующим гигиеническим требованиям, чтобы обеспечить пищевую безопасность и гигиену.

- A7.6.3 Объекты для готовки, жарки, запекания и копчения мясных продуктов должны иметь надлежащие устройства вентиляции и дымоудаления вверх.
- A7.6.4 Термически обработанные мясные продукты должны сопровождаться устройствами для контроля средней температуры нагрева и внутренней температуры продукта.
- A7.6.5 Термическая обработка осуществляется в отдельном цеху с обработкой приготовленного и неготовленного мяса - строго раздельно.

A8 Гигиенический контроль процесса убоя

A8.1 Послеубойный осмотр

- A8.1.1 Убитые животные должны поступать из зон без эпидемических заболеваний и удовлетворять требованиям главы 5 данного свода. У них также должны быть соответствующее свидетельство о карантине животного и свидетельство о дезинфекции транспортного средства. Предприятия по убою не должны принимать животных, которые умирают во время транспортировки, животных с инфекционными заболеваниями, животных, с подозрениями на инфекционные заболевания или животных, источники которых не определены или если свидетельства не полностью заполнены.
- A8.1.2 Убитые животные должны подлежать послеубойному вскрытию, согласно надлежащим национальным требованиям. Информация, относящаяся к первичной продукции, должна рассматриваться для предубойного осмотра, т.е. условия выращивания, дозировки ветпрепаратов и профилактика эпидемических болезней. Также необходимо визуально наблюдать за животными, т.е. поведение животных, форма, физическое состояние, поверхность кожи, экскременты, запах и т.д. Животные с ненормальными симптомами должны быть изолированы для наблюдения, измерения температуры и дальнейшей проверки ветеринаром. Проведите лабораторные испытания, если необходимо.
- A8.1.3 Животные, которые оцениваются как неподходящие для убоя должны утилизироваться, согласно надлежащим ветеринарным правилам.
- A8.1.4 Обеспечьте своевременную обратную связь по предубойному осмотру с фермами по разведению и инспекторами по послеубойному осмотру и ведите надлежащий учет предубойного осмотра.
- A8.2 Послеубойный осмотр
 - A8.2.1 Проводите послеубойный осмотр голов, копыт (лап), туш и внутренних органов животных в соответствии с соответствующими национальными правилами, процедурами и стандартами.
 - A8.2.2 Используйте информацию о первичной продукции, предубойном осмотре и результаты послеубойного обследования для оценки пригодности мяса к употреблению в пищу.
 - A8.2.3 В случае, если нельзя использовать органолептическое обследование для оценки пригодности мяса в пищу, требуются дополнительное обследование или испытание.
 - A8.2.4 Мясо или другие части животного, которые должны быть безвредно обработаны после послеубойной оценки, должны быть обработаны, согласно пункта 8.8 данного свода. Отходное мясо или другие части животного должны быть правильно промаркированы и утилизированы, чтобы избежать перекрестного загрязнения с другим мясом. Пожалуйста, ведите надлежащий учет по утилизации отходов.
 - A8.2.5 Для того, чтобы обеспечить полное выполнение послеубойного осмотра, ответственный ветеринар вправе замедлить или остановить процесс забоя.
 - A8.2.6 Пожалуйста, ведите надлежащий учет послеубойных осмотров и анализируйте результаты послеубойного осмотра своевременно. Затем составьте отчет и доложите соответствующим органам по инспекции и карантину и обеспечьте обратную связь с

фермами по разведению.

A8.3 Гигиенический контроль переработок

A8.3.1 Необходимо принимать соответствующие меры для предотвращения загрязнения тушами, органами, биологическими жидкостями (например, желчь, моча, молоко и т.д.), а также содержимым желудка и кишечника, другого мяса, оборудования и участков. Прежде чем будет разрешен убой здоровых животных, загрязненное оборудование и участки должны быть очищены, продезинфицированы под контролем ветеринарного врача.

A8.3.2 Производственный персонал должен соблюдать стандартные производственные процедуры для предотвращения загрязнения мяса внутренними органами животных и загрязнителями поверхности кожи.

A8.3.3 Туши и продукция, загрязненные жидкостями, выделениями, патогенными органами биологическими жидкостями, содержимым желудка и кишечника и другими загрязнителями должны быть утилизированы, убраны или ликвидированы согласно соответствующим требованиям.

A8.3.4 Приборы и инструменты (например, контейнеры для продукции, трубы с промывочной водой и т.д.), используемые во время переработки, не должны падать на пол или касаться нечистых поверхностей во избежание перекрестного загрязнения. Если они упали на пол, для предотвращения загрязнения своевременно должны быть приняты меры.

A8.3.5 Необходимо осматривать условия загрязнения мяса на отдельных рабочих местах, чтобы избежать загрязнения различными типами загрязнителей.

A8.4.1 Отдельные инструменты, приборы и оборудование, используемые для убоя и осмотра, например оборудование для убоя и удаления рогов, резак для осмотра головы, резак для грудины, желоба для внутренних органов, должны быть простерилизованы горячей водой с температурой выше 82°C после каждого осмотра.

A8.4.2 Необходимо очищать и дезинфицировать сооружения в цеху и оборудование до и после работы. Регулярно стерилизуйте приборы, инструменты, рабочие столы и поверхности для переработки, которые контактируют с пищевыми продуктами. Во время очищения и стерилизации должны быть предприняты меры для предотвращения загрязнения продукции.

A8.5 Контроль температуры

Туша должна быть охлаждена сразу после убоя. Во время разделки, обвалки и упаковки температура во внутренней части мяса скота, мяса птицы и пищевых субпродуктов должна поддерживаться ниже 7°C, 4°C и 3°C соответственно. Переработка, разделка, обвалка и прочие операции должны выполняться как можно быстрее, чтобы поддерживалась требуемая температура продукции. Понижайте температуру во внутренней части мясной продукции ниже -15°C в течение 48 часов во время производства замороженной мясной продукции и затем перевозите ее в холодильный склад.

Отслеживайте температуру теплоносителя и температуру во внутренней части термически обработанной мясной продукции и правильным образом ведите запись.

A8.6 Гигиенические требования для сырья и вспомогательных материалов мясной продукции

A8.6.1 Мясное сырье должно происходить с предприятий по убою и мясоперерабатывающих предприятий. У них соответствующие карантинные свидетельства и свидетельства о дезинфекции транспортных средств по перевозке должны подвергаться приемочному контролю.

A8.6.2 Импортированное мясное сырье должно происходить от зарубежных производителей мясной продукции, зарегистрированных в Китае, и сопровождаться копиями соответствующих свидетельств по осмотру и карантину, выданных официальным ветеринарным органом страны-экспортера (региона), и сертификатом по осмотру въезжающих грузов и карантину, выданным соответствующим инспекционным и карантинным органом в порте ввоза. .

A8.6.3 Сырье должно быть разморожено путем естественного размораживания воздухом,

размораживание при помощи разбрызгивания воды и размораживания потоком воды. Используйте инструменты и аппараты для очищения потока воды, чтобы избежать перекрестное загрязнение.

A8.6.4 Вспомогательные материалы должны сопровождаться соответствующими свидетельствами по осмотру, и они подлежат контрольной приемке, до того как они будут разрешены для использования. Необходимо строго соблюдать национальные требования по приобретению и использованию кормовых добавок.

A8.6.5 Сырье и вспомогательные материалы с истекшим сроком годности не должны использоваться для производства и переработки.

A8.6.6 Сырье, вспомогательные материалы, полуфабрикаты и готовая продукция должны храниться отдельно, и продукция, прошедшая и не прошедшая кулинарную обработку, должна храниться отдельно, чтобы избежать перекрестное загрязнение.

A8.7 Утилизация несоответствующих продуктов и отходов

Утилизация несоответствующих продуктов и отходов

Несоответствующие продукты и отходы, которые создаются в процессе обработки, должны быть собраны отдельно в помеченные снаружи специализированные контейнеры, в обозначенном месте и утилизированы своевременно под наблюдением инспекторов. Контейнеры и транспортные средства должны быть своевременно очищены и стерилизованы.

A8.8 Биобезопасная утилизация

A8.8.1 Туши и другие органы животных, которые имеют инфекционные заболевания или подозрение на них, гельминтозы или интоксикацию, сдаются на хранение в специальном контейнере и своевременно транспортируется с помощью специального автомобиля и утилизируются в соответствии с GB 16548

A8.8.2 Другие животные и их органы, признанные ветеринаром для проведения биобезопасной утилизации должны быть утилизированы на специализированном объекте под наблюдением ветеринара.

A8.8.3 Предприятия должны принять соответствующие защитные меры, чтобы избежать перекрестного загрязнения и загрязнения окружающей среды при биобезопасной утилизации.

A8.8.4 Предприятия должны вести надлежащий учет биобезопасной утилизации.

A8.9 Контроль токсичных и вредных веществ.

Хранение и использование токсичных и вредных веществ должны строго контролироваться. Обеспечьте эффективный контроль таких токсичных и вредных веществ, как моющие средства, дезинфицирующие средства, пестициды, топливо, смазочные материалы и химические реагенты, используемые на предприятии, цехах и лабораториях для того, чтобы избежать перекрестного загрязнения мяса.

A9 Гигиена упаковки, хранения и транспортировки

A9.1 Упаковка

A9.1.1 Упаковочные материалы должны отвечать соответствующим гигиеническим стандартам. Они не должны содержать каких-либо токсичных или опасных веществ, и не должны изменять органолептические характеристики мяса.

A9.1.2 Упаковочные материалы должны иметь достаточную прочность, чтобы предотвратить любые повреждения во время транспортировки и перевозки.

A9.1.3 Упаковочные материалы для мяса не должны повторно использоваться, использование разрешено только в случае, если упаковка сделана из легко моющегося и антикоррозионного материала и подлежит мойке и дезинфекции перед использованием.

A9.1.4 Внутренние и наружные упаковочные материалы должны храниться в отдельных складах. Склад упаковочных материалов должен быть сухим, хорошо проветриваемым и санитарно чистым.

A9.1.5 Цех для упаковки продукта должен отвечать соответствующим требованиям по температуре.

A9.2 Хранение

A9.2.1 Температура в цехе хранения должна соответствовать требованиям к хранению мяса.

A9.2.2 Цех хранения должен быть чистым, хорошо убраным и хорошо проветриваемым и там не должно быть каких-либо товаров, которые могут повлиять на гигиенические условия. Также в цехе хранения не должно быть продуктов, которые могут вызвать перекрестное загрязнение. Оборудование для защиты от плесени, грызунов и насекомых должно быть предусмотрено и дезинфекция должна проводиться регулярно.

A9.2.3 Товары, хранящиеся в цехе хранения, должны храниться на расстоянии, по крайней мере, не менее 30 см от стен, 10 см от пола и на определенном расстоянии от потолка. Они должны быть отсортированы и уложены, имея ясные этикетки.

A9.2.4 Морозильный склад должен регулярно размораживаться.

A9.3 Транспортировка

A9.3.1 Для транспортировки мяса необходимы специализированные транспортные средства. Оборудование для транспортировки мяса не должно использоваться для перевозки живых животных или других товаров, которые могут загрязнять мясо.

A9.3.2 Упакованное и неупакованное мясо не должно перевозиться в одном и том же транспортном средстве, если не были приняты защитные меры и оно не было физически изолировано.

A9.3.3 Оборудование для транспортировки должно отвечать соответствующим гигиеническим требованиям. Оборудование для замораживания и теплового консервирования должно быть обеспечено в соответствии с особенностями продукта. Во время транспортировки должна поддерживаться правильная температура.

A9.3.4 Оборудование для транспортировки должно быть своевременно очищено и продезинфицировано

A10 Гигиенические требования к персоналу

A10.1 Персонал, принимающий участие в производстве мяса, его переработке, осмотре и управлении, должен пройти медицинское обследование до начала работы. Он должен проходить очередное медицинское обследование один раз в год и временное медицинское обследование в случае необходимости. Те, у кого есть заболевания, которые могут повлиять на гигиену пищевых продуктов, должны быть перемещены на другое место работы.

A10.2 Персонал, принимающий участие в производстве мяса, его переработке, осмотре и управлении, должен поддерживать чистоту в цехе и никогда не приносить туда не связанные с производством продукты. Не должны носить ювелирные изделия, часы и косметику, должны мыть и дезинфицировать руки перед входом в цех, носить униформу, кепку и ботинки на работе и снимать эту униформу, кепку и обувь перед выходом из цеха.

A10.3 Персонал, работающий в зонах или на должностях с различными гигиеническими требованиями должен носить униформу и кепки разных цветов и логотипов для различия. Никто не имеет права входить в любую зону, кроме той, в которой он / она работает.

A10.4 Предприятия должны принимать на работу достаточное количество ветеринаров и инспекторов. Персонал, участвующий в забое, переработке мяса, инспекции и гигиеническом контроле должен иметь соответствующую квалификацию, получить профессиональные тренинги и пройти соответствующие испытания до начала работы. Персонал, участвующий в предубойном и послеубойном осмотре, также должен обладать соответствующими профессиональными знаниями и способностями в ветеринарии.

A11 Требования по гигиенической системе качества и ее работа

A11.1 Предприятия должны устанавливать и эффективно выполнять гигиеническую систему качества и оформлять документы для руководства по выполнению гигиенической системы качества. Должен быть разработан и выполнен план НАССР в соответствии с GB / T19538. Предприятия должны выполнять следующее, чтобы сделать и выполнить план НАССР:

1) Разработать и эффективно выполнять основной план;

- 2) Полностью рассмотреть типы убойных животных и ожидаемый срок использования мясной продукции во время анализа негативного влияния.
- 3) Обеспечить надежность и соответствие с соответствующими законами, правилами и стандартами ключевых и эксплуатационных ограничений;
- 4) Полностью рассмотреть частоту проверки плана HACCP и проводить испытание образцов в лаборатории при необходимости.
- 5) Полностью рассмотреть обоснованность плана HACCP для обеспечения безопасности и гигиены мяса и мясных продуктов

A11.2 Высшее руководство предприятий должно разъяснить санитарно-гигиеническую политику качества, цели предприятий, создать орган и предоставить достаточные ресурсы для обеспечения эффективного выполнения гигиенической системы качества.

A11.3 Предприятия должны иметь орган по инспекции соразмерный с их производственной мощностью. Такой орган по инспекции должен быть обеспечен методами, стандартными материалами, объектами инспекции, инструментами и оборудованием, а также хорошо налаженной системой внутреннего управления, необходимой для работы инспекции в целях обеспечения точности результатов проверки. Должны храниться исходные записи обследований. Если испытания и проверочные работы проводятся по субподряду внешней лаборатории, то такой субподрядчик должен иметь соответствующую квалификацию. Субподрядные испытания и проверки должны отвечать потребностям предприятия по ежедневному гигиеническому мониторингу, контролю и проверкам.

A11.4 Измерительные приборы и оборудование, необходимое для переработки продукции и осмотра, а также надлежащего функционирования гигиенической системы качества должны быть проверены в соответствии с соответствующими требованиями. Перед использованием необходима калибровка.

A11.5 Предприятия должны разработать письменный набор стандартных санитарных процедур (SSOP), уточнить обязанности руководителей, определить частоту выполнения, осуществить эффективный контроль и управление и принять соответствующие корректирующие и профилактические меры. SSOP должен содержать, по крайней мере, следующее:

- 1) Вода и лед, контактирующие с мясом (в том числе сырье, материалы, полуфабрикаты и готовая продукция) или продукты, которые контактируют с мясом, должны удовлетворять соответствующим требованиям безопасности и гигиены;
- 2) Устройства, перчатки, внутренние и внешние упаковочные материалы, контактирующие с мясом, должны быть чистыми, гигиеничными и безопасными;
- 3) Избегайте перекрестного загрязнения мяса;
- 4) Убедитесь, что оператор моет и дезинфицирует руки и сохраняет чистоту объектов туалета;
- 5) Не допускайте присутствие предметов смазки, топлива, очистки и дезинфекции, конденсата воды и других химических, физических и биологических загрязнителей, ставящих под угрозу безопасность мяса.
- 6) Правильно маркируйте, храните и используйте различные типы токсичных химических веществ.
- 7) Убедитесь, чтобы персонал, находящийся в контакте с пищевыми продуктами физически здоров и санитарно чист.
- 8) Ликвидируйте и предотвращайте появление крыс и насекомых

A11.6 Предприятия должны разработать и выполнять гигиеническую процедуру контроля сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и производственного процесса, а также правил переработки и проверки, а также вести соответствующие записи по ним.

A11.7 Предприятия должны разработать и выполнять процедуру обслуживания технологического оборудования и объектов во избежание загрязнения продукции и гарантировать, что оборудование для переработки и средства удовлетворяют потребностям производства и переработки.

A11.8 Предприятия должны разработать и выполнять процедуры контроля несоответствующей продукции и провести идентификацию, запись, оценку, изоляцию и прослеживаемость

несоответствующей продукции.

A11.9 Предприятия должны создать систему идентификации, отслеживания и обратную связь так, чтобы была гарантирована прослеживаемость и своевременное изъятие продукции, когда есть неприемлемые риски для мяса и продуктов.

A11.10 Предприятия должны разработать и выполнить план подготовки кадров и вести записи по надлежащей подготовке для того, чтобы удостовериться, что персонал различных должностей может освоить знания и навыки по безопасности мяса и гигиене.

A11.11 Установить внутреннюю систему обзора, проводить один внутренний обзор, по крайней мере, раз в полгода и обзор анализа системы управления раз в год и вести соответствующие записи по ним.

A11.12 Предприятия должны разработать и выполнять процедуру записи управления качеством для маркировки, сбора, занесения в каталог, систематизации, хранения, ответственного хранения и уничтожения записей по качеству. Все записи должны быть точными, стандартными, прослеживаемыми и вестись в течение не менее двух лет.

A12 Специальные положения

Изготовление и переработка продуктов в соответствии с традиционной технологией или религиозными обычаями может проводиться при условии, что обеспечена безопасность мяса и гигиена.