

Приложение 1. Указ Министерства социального обеспечения № 1500, 2007 год

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

УКАЗ № 1500, 2007 год

(4 мая)

Устанавливающий технический регламент, посредством которого создается Официальная система инспекции, мониторинга и контроля мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, а также определяющий санитарные требования и требования к безопасности при их первичном производстве, забое, обвалке, сортировке, переработке, хранении, транспортировке, коммерческой реализации, розничной торговле, импорте и экспорте.

**МИНИСТР ВНУТРЕННИХ ДЕЛ И ЮСТИЦИИ РЕСПУБЛИКИ  
КОЛУМБИЯ, КОТОРОМУ ДЕЛЕГИРОВАНЫ ПРЕЗИДЕНТСКИЕ ФУНКЦИИ  
В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗОМ № 1418 ОТ 26 АПРЕЛЯ 2007 ГОДА,**

во исполнение своих конституционных и правовых полномочий, в частности, предусмотренных разделом 11 статьи 189 Политической конституции, и в соответствии с положениями, изложенными в законах № 09 от 1979 года и № 170 от 1994 года, и

## **ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ:**

Статью 78 Политической конституции Колумбии, устанавливающую обязательство Государства по осуществлению регулирования контроля качества товаров и услуг, предлагаемых и предоставляемых населению, указывая, что “(...) *ответственной стороной являются, в соответствии с законом, те, кто угрожает здоровью, безопасности и надлежащему снабжению потребителей и пользователей в том, что касается производства и коммерческой реализации товаров и услуг. (...)*”;

Что, в соответствии с законом № 170 от 1994 года, Колумбия одобрила Соглашение Всемирной торговой организации, которое содержит, среди прочего, “Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер” и “Соглашение о технических препятствиях торговле”, признающие важность принятия государствами-членами необходимых мер по охране здоровья и жизни людей, животных и растений, сохранению окружающей среды, а также защите интересов, принципиально важных для обеспечения безопасности всех продуктов, включая промышленные и сельскохозяйственные. Одной из таких мер является создание технических регламентов;

Что, в соответствии с положениями статьи 26 Андского решения № 376 от 1995 года технические регламенты установлены для обеспечения, среди прочего, следующих законных целей: соображения национальной безопасности; здравоохранение и безопасность жизни людей; здоровье животных и растений; охрана окружающей среды; а также предотвращение действий, которые могут вводить потребителей в заблуждение;

Что в статье 12 Андского решения № 515 от 2002 года указывается, что “Государства-члены, Комиссия и Генеральный секретариат должны принять санитарные и фитосанитарные стандарты, которые они считают необходимыми для сохранения здоровья животных и растений в субрегионе и улучшения здоровья и

жизни людей, при условии, что указанные стандарты основаны на научно-технических принципах, не представляют собой излишнее, необоснованное или скрытое ограничение торговли между субрегионами, и соответствуют правовым принципам сообщества”;

Что статья 30 Андского решения, упомянутого выше, гласит: “Государства-члены должны иметь возможность применять санитарные и фитосанитарные требования, отличные от требований, изложенных в стандартах сообщества, при условии, что они эквивалентны требованиям, устанавливаемым указанными стандартами. В подобных случаях государства-члены должны уведомлять о своих мерах Генеральный секретариат, прилагая соответствующую техническую документацию для регистрации в Субрегиональном реестре санитарных и фитосанитарных стандартов, и государства-члены могут применять упомянутые требования только после получения соответствующего Субрегионального регистрационного свидетельства”.

Что в статье 8 Андского решения № 562 от 2003 года говорится: “В процессе разработки и принятия Технических регламентов государства-члены должны использовать в качестве основы международные стандарты или их соответствующие элементы, или международные стандарты, подлежащие принятию в ближайшее время, за исключением случаев, когда такие международные стандарты или такие соответствующие элементы являются неэффективным или неподходящим средством для достижения законных целей, например, вследствие фундаментальных климатических или географических факторов или ограничений или технических проблем, которые обосновывают применение иного критерия.

В этом последнем случае основой для национальных Технических регламентов должны служить Андские субрегиональные, региональные и/или национальные стандарты”

Что, основываясь на положениях Указа № 2522 от 2000 года, Управление

промышленности и торговли издало Резолюцию № 03742 от 2001 года, содержащую критерии и условия для выпуска технических регламентов, учитывая, что, согласно статье 7 Указа № 2269 от 1993 года, им должны соответствовать продукты и услуги, в отношении которых должен соблюдаться технический регламент, независимо от того, произведены они в Колумбии или импортированы.

Что, в соответствии с положениями Указа № 3466 от 1982 года, производители товаров и услуг, в отношении которых должен соблюдаться обязательный официальный технический стандарт или норматив, несут ответственность за обеспечение соответствия качества и готовности предлагаемых ими товаров и услуг параметрам, предусмотренным таким стандартом или нормативом;

Что, в соответствии с положениями стандартов продовольственной безопасности, в частности, в соответствии с Указом № 3075 от 1997 года, мясо, мясные продукты и приготовленная из них пища считаются продуктами питания с высокой степенью риска для здоровья населения;

Что нормативные документы в области санитарии и гигиены, в частности, Указы № 2278 от 1982 года и № 1036 от 1991 года, подлежат обновлению в соответствии с принципами анализа рисков и цепи производства и сбыта пищевой продукции с целью гарантировать безопасность мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, на национальной территории и за ее пределами.

Что в статье 34 Закона № 1122 от 2007 года говорится, что инспекция, мониторинг и контроль состояния скотобоен находятся в исключительной компетенции Национального института по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (далее INVIMA, в соответствии с аббревиатурой института на испанском языке);

Что, в соответствии с вышеизложенным, необходимо установить технический регламент, создающий Официальную систему инспекции, мониторинга и контроля мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, и определить санитарные требования и требования безопасности, которые должны соблюдаться в процессе первичного производства, забоя, обвалки, сортировки, переработки, хранения, транспортировки, коммерческой реализации, розничной торговли, импорта или экспорта, в качестве необходимой меры для обеспечения качества указанных пищевых продуктов в целях охраны здоровья человека и предотвращения возможного ущерба здоровью людей;

Что разработка данного нового регламента позволяет стране соответствовать международным директивам и модернизировать официальную систему инспекции, мониторинга и контроля в соответствии со схемами систем здравоохранения в мире для содействия процессам эквивалентности, предусматриваемым Соглашением Всемирной торговой организации (ВТО) по применению санитарных и фитосанитарных мер;

Что Всемирная торговая организация была извещена о техническом регламенте, устанавливаемом настоящим указом, посредством документа, обозначенного символами G/TBT/N/COL/82 и G/SPS/N/COL/125, 22 декабря 2006 года и 3 января 2007 года, соответственно;

На основании вышеизложенного,

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

**ЧАСТЬ I**

**НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Статья 1. Назначение.** Настоящий указ направлен на разработку технического регламента, посредством которого создается Официальная система инспекции, мониторинга и контроля мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, и санитарных требований и требований безопасности, которые должны соблюдаться на всех этапах цепи производства и сбыта пищевой продукции. Система будет основана на анализе рисков и предназначена для защиты жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, и предотвращения действий, которые могут вводить потребителей в заблуждение или приводить к обману или ошибкам потребителей.

**Статья 2. Область применения.** Положения, включенные в технический регламент, устанавливаемый настоящим указом, применяются на всей территории страны в отношении:

1. Всех физических или юридических лиц, осуществляющих деятельность в рамках звеньев цепи производства и сбыта мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, которая включает объекты первичного производства, скотобойни, предприятия по обвалке, переработке, производству, транспортировке, хранению и розничной продаже мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком.

2. Видов домашних животных, например, домашнего буйвола, интродукция которых в страну разрешена национальным правительством, крупного рогатого скота, свиней, коз, овец, домашней птицы, кроликов, лошадей и других видов, из которых получают мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, предназначенные для потребления человеком; за исключением продуктов рыболовства, моллюсков и двустворчатых моллюсков.

3. Местных или экзотических диких видов, коммерческое разведение которых

или охота на которые разрешены компетентным природоохранным органом.

**Примечание.** Виды, указанные в разделе 3 настоящей статьи, могут быть разрешены для использования Колумбийским сельскохозяйственным институтом (далее ИСА согласно аббревиатуре института на испанском языке) и объявлены пригодными для потребления человеком Министерством социального обеспечения с учетом предшествующего анализа рисков.

## ЧАСТЬ II

### ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

#### ГЛАВА I

##### Определения

**Статья 3. Определения.** В контексте технического регламента, устанавливаемого настоящим указом и его нормативными положениями, используются следующие определения:

**Корректирующее действие:** любого рода действие, которое следует предпринять, когда результат мониторинга или наблюдения, осуществляемого в отношении критической точки контроля, выходит за установленные пределы.

**Фальсификация:** мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса считаются фальсифицированными, когда:

1. Они содержат или включают какое-либо токсичное или вредное вещество, которое было намеренно добавлено на любом этапе цепи производства и сбыта пищевой продукции и которое является вредным для здоровья.

2. Они содержат следы посторонних химических веществ, или содержание указанных посторонних химических веществ превышает максимально допустимые пределы.
3. Они содержат или включают какую-либо несанкционированную пищевую добавку.
4. Они полностью или частично состоят из какого-либо загрязняющего, испорченного или разложившегося вещества, или если они вредны для здоровья, небезопасны или являются негигиеничными по какой-либо иной причине, или каким-либо иным образом не пригодны для употребления человеком.
5. Их подготовка, упаковка или хранение осуществлялись в антисанитарных условиях, которые могут повлиять на их безопасность.
6. Они были полностью или частично получены от животного, которое умерло не в результате разрешенного забоя, а по иным причинам.
7. Первичная или вторичная упаковка полностью или частично состоит из какого-либо токсичного или вредного вещества, которое может загрязнять ее содержимое, делая его вредным для здоровья.
8. Они намеренно подвергались воздействию радиации, если только использование упомянутой радиации не соответствовало действующим национальным нормативам.
9. Любой существенный элемент был частично или полностью исключен или

удален; или если он частично или полностью был заменен каким-либо несанкционированным веществом; или если подобное исключение или изъятие было каким-либо образом сокрыто.

10. В продукты добавлено какое-либо вещество, использование которого является несанкционированным, или оно смешано с продуктами или упаковано вместе с продуктами, в результате чего увеличивается их объем или вес, или снижается их качество или крепость, или они выглядят лучше или более ценными, чем являются на самом деле.

**Видоизмененный:** любое мясо, мясной пищевой продукт и продукт переработки мяса, который подвергается полной или частичной модификации или деградации присущих ему компонентов под действием физических, химических или биологических агентов, что делает его непригодным для употребления человеком.

**Анализ опасных факторов и критические точки контроля:** (APPCC-НАССР, в соответствии с аббревиатурой на испанском и английском языках, соответственно): это систематическая и превентивная процедура обеспечения безопасности, принятая на международном уровне, целью которой является профилактика и контроль химических, биологических и физических факторов риска в процессе производства пищевых продуктов.

**Компетентный орган:** официальные органы, предусмотренные законом для осуществления надзора в рамках Официальной системы инспекции, мониторинга и контроля объектов первичного производства, транспортировки живых животных, скотобоен, предприятий по обвалке и переработке мясных продуктов, перевозке, хранению и розничной продаже мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для употребления человеком, в соответствии с распределением полномочий и обязанностей согласно закону.

**Выдача санитарного разрешения:** административная процедура, посредством которой компетентный орган здравоохранения разрешает одному физическому или юридическому лицу, ответственному за территорию, предприятие или транспортное средство, осуществлять первичное производство, забой, обвалку или сортировку, переработку, хранение, коммерческую реализацию, розничную продажу или транспортировку в соответствии с санитарными условиями.

**Забой животных:** совокупность действий, которые представляют собой забой животных и снятие шкур для потребления человеком.

**Биологическая безопасность:** все санитарные меры, технические процедуры и стандарты обращения, постоянно применяемые с целью предотвращения проникновения или утечки возбудителей контагиозных инфекций на территорию или с территории объектов первичного производства, скотобоен и предприятий по производству продуктов переработки мяса.

**Надлежащая практика использования ветеринарных препаратов (ВРМV** в соответствии с аббревиатурой на испанском языке): определяется как соответствие официально рекомендованным в ветеринарии методам применения ветеринарных препаратов, согласно информации, изложенной на маркировке одобренных продуктов, включая время вывода лекарственных веществ из организма, когда они используются в условиях практики.

**Надлежащая практика кормления животных (ВРАА** в соответствии с аббревиатурой на испанском языке): методы применения и рекомендуемые практики кормления животных, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления человеком, минимизирующие физические, химические и биологические факторы риска, которые потенциально угрожают здоровью конечного потребителя.

**Надлежащая практика в области гигиены (ВРН** в соответствии с аббревиатурой на испанском языке): все виды практики, относящиеся к необходимым условиям и мерам для обеспечения безопасности пищевых продуктов и соблюдения санитарных норм на всех этапах цепи производства и сбыта пищевой продукции.

**Надлежащая производственная практика (ВРМ** в соответствии с аббревиатурой на испанском языке): основные принципы и общие правила гигиены при обращении с пищевыми продуктами, их переработке, подготовке, обработке, упаковке, хранении, транспортировке и распространении для потребления человеком с целью гарантировать, что продукты изготовлены в надлежащих санитарных условиях, и обеспечить снижение рисков, изначально присущих производству.

**Туша:** труп животного после умерщвления, разрезания, обвалки, потрошения, после чего остается только костная структура с соединенным с ней мясом, без конечностей.

**Мясо:** это мышечная часть и мягкие ткани, окружающие скелет животных разных видов, включая жировой покров, сухожилия, сосуды, нервы, фасции, которые признаны безопасными и пригодными для употребления человеком.

**Свежее мясо:** мясо, которое не подвергалось процессам консервирования, кроме охлаждения, включая мясо в вакуумной упаковке или мясо, упакованное в условиях регулируемой газовой среды.

**Мясной фарш:** свежее мясо, подвергнутое процессу измельчения, которое содержит не более 30% жира.

**Мясо в кусках:** мясо без костей, разделенное на фрагменты и содержащее не более 1% соли.

**Коммерческая охота:** в контексте настоящего указа определение данного термина установлено Указом № 4688 от 2005 года или изменяющими, дополняющими или заменяющими его положениями.

**Загрязнитель:** биологический, химический или физический агент, непреднамеренно добавленный в пищу, который может поставить под угрозу ее безопасность и пригодность для потребления.

**Обсервационный загон:** загон, предназначенный для содержания больных животных или животных, потенциально являющихся переносчиками заболеваний, расположенный на объекте первичного производства или на скотобойне.

**Приемный загон:** место, куда животные прибывают при поступлении на бойню, и где производится их разделение.

**Загон для забоя скота:** загон, в котором содержатся животные непосредственно перед забоем.

**Конфискация - забракованный:** мера по изъятию или задержанию, применимая в отношении:

1. Любого животного во время обследования перед забоем.
2. Мяса и мясных пищевых продуктов во время обследования после забоя.
3. Продуктов переработки мяса, предназначенных для употребления человеком, во время из переработки, хранения, транспортировки и коммерческой реализации.

Все вышеперечисленное, признанное непригодным для употребления человеком в

результате проверки, проводимой от лица компетентного органа здравоохранения, или если компетентный орган каким-либо иным образом определил в отношении вышеперечисленного, что оно является опасным для употребления человеком и подлежит идентификации для соответствующего обращения и окончательной утилизации.

**Частичная конфискация:** уничтожение или изъятие по решению официального инспектора частей, непригодных для употребления человеком, присутствующих в туше или в мясных пищевых продуктах.

**Продукты переработки мяса:** продукты, в процессе изготовления которых используются мясо, кровь, внутренности или другие пищевые продукты животного происхождения, разрешенные для употребления человеком, содержащие или не содержащие пищевые добавки, разрешенные специи и другие ингредиенты. Указанные продукты обозначаются в соответствии с их видом.

**Окончательное решение:** решение в отношении пригодности мяса к употреблению, принимаемое официальным инспектором на основе информации, полученной в ходе обследования перед забоем и после забоя, и результатов необходимых анализов.

**Эквивалентность:** способность различных систем обеспечения санитарной безопасности мяса достигать одних и тех же целей в области безопасности и пригодности для потребления человеком.

**Предприятие:** место, где физические или юридические лица осуществляют любые или некоторые из следующих видов деятельности: забой, обвалка, сортировка, переработка мясных продуктов, хранение, упаковка и продажа мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для употребления человеком.

**Санитарные стандарты:** общие условия эксплуатации и инфраструктуры вокруг и внутри объекта.

**Предприятие розничной торговли:** предприятие, на котором осуществляется деятельность, связанная с коммерческой реализацией мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, зарегистрированное в указанных целях и имеющее соответствующее разрешение компетентных органов здравоохранения.

**Свежевание:** процедура постепенного разделения тела животного на тушу и другие съедобные и несъедобные части.

**Этап цепи производства и сбыта пищевой продукции:** любая точка, процедура, операция или стадия цепи производства и сбыта пищевой продукции, включая сырье, от первичного производства до конечного потребления.

**Санитарная безопасность мяса:** все необходимые условия и меры для обеспечения безопасности и пригодности мяса на каждой стадии цепи производства и сбыта пищевой продукции.

**Регистрация:** административная процедура, посредством которой физическое или юридическое лицо, ответственное за территорию, предприятие или транспортное средство, идентифицируется компетентным органом здравоохранения.

**Официальная инспекция:** ключевая функция, связанная с ответственностью правительства в области охраны здоровья людей и животных, включающая систематический и регулярный процесс проверки, мониторинга и контроля соблюдения стандартов, и процессы обеспечения надлежащей охраны здоровья и безопасности во всех видах деятельности, относящихся к цепи производства и сбыта пищевой продукции, которая осуществляется компетентными органами

здравоохранения.

**Обследование перед забоем:** любая процедура или анализ, применяемые официальным инспектором ко всем живым животным или партиям живых животных, которые подлежат забою, с целью вынесения решения о состоянии их здоровья и назначении.

**Органолептический контроль:** любая процедура или анализ, применяемые для выявления заболеваний, дефектов животных, изменений в тканях и органах животных посредством использования органов чувств.

**Обследование после забоя:** любая процедура или анализ, применяемые официальным инспектором ко всем соответствующим частям тел убитых животных, с целью вынесения заключения в отношении их безопасности, здоровья и назначения.

**Официальный инспектор:** ветеринарный врач, назначенный, аккредитованный или признанный INVIMA с целью осуществления официальных действий, связанных с обеспечением санитарной безопасности мяса.

**Помощник официального инспектора:** специалист, техник или технолог, должным образом назначенный, аккредитованный или признанный INVIMA, который помогает официальному инспектору в выполнении его функций.

**Критический порог:** максимальная или минимальная величина, в отношении которой необходимо контролировать физический, биологический или химический риск в критической точке контроля с целью предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня выявленной угрозы безопасности мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.

**Предельно допустимая концентрация остатков химических веществ:**

максимальная концентрация, являющаяся результатом применения ветеринарных препаратов или пестицидов, которая признана допустимой на основании закона и которая не несет риск здоровью потребителей.

**Санитарный материал:** гладкий, непроницаемый, нетоксичный, не впитывающий материал, устойчивый к химическому и абразивному воздействию продуктов, используемых в процедурах очистки и дезинфекции.

**Превентивная мера:** мера или деятельность, осуществляемые с целью предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня любой угрозы безопасности пищевых продуктов.

**Мера санитарной безопасности:** административная операция для безотлагательного осуществления в пределах определенного промежутка времени, направленная на сохранение общественного порядка в вопросах здравоохранения.

**Показатель качества:** максимальная частота встречаемости и/ или максимальная концентрация опасного фактора в продовольственном сырье, которая не должна превышать критерии, установленные действующими санитарными нормативами.

**Опасный фактор:** биологический, химический или физический агент, присутствующий в мясе, мясных пищевых продуктах и продуктах переработки мяса, или его свойство, который (которое) может оказывать вредное воздействие на здоровье человека.

**Вредители:** позвоночные и беспозвоночные животные, например, птицы, грызуны, тараканы, мухи, и т.д., которые могут присутствовать на объекте или в его окрестностях и вызывать прямое или косвенное заражение пищевых продуктов, перенося на них возбудителей заболеваний и грязь.

**План анализа опасных факторов и критических контрольных точек (НАССР-АРРСС):** ряд должным образом документированных процессов и процедур, соответствующих принципам системы НАССР и созданных для обеспечения контроля существенных угроз безопасности пищевых продуктов, предназначенных для потребления человеком, в соответствующем сегменте рассматриваемой цепи.

**Скотобойня для животных:** любое предприятие, использующее виды животных, признанные пригодными для потребления человеком, которое зарегистрировано для указанной цели и имеет соответствующее разрешение.

**Поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям:** технический документ, представляемый владельцами, собственниками или операторами объектов первичного производства, скотобоев, предприятий по обвалке, сортировке и переработке мяса, в котором указан текущий уровень соответствия требованиям настоящего указа и его нормативных положений, а также обязательства по осуществлению действий, позволяющих в полной мере соблюдать санитарные нормы в течение переходного периода. Рассматриваемый документ должен быть представлен в соответствии с руководящими принципами, устанавливаемыми ICA и INVIMA согласно их компетенции; упомянутые руководящие принципы подлежат утверждению указанными учреждениями и используются в качестве инструмента отслеживания в целях обеспечения мониторинга и контроля.

**Мясоперерабатывающее предприятие:** предприятие, на котором производятся операции по подготовке, переработке, производству, упаковке и хранению продуктов переработки мяса.

**Обвалочное предприятие:** предприятие, на котором производится обвалка, отделение мяса от костной ткани и разделение мяса на куски или ломти.

**Сортировочные предприятия:** предприятие, на котором осуществляется

механическое фракционирование туши.

**Объект первичного производства:** ферма или ранчо, предназначенные для содержания животных, используемых для получения продуктов питания для населения, на любой стадии их развития. Сюда относятся также животноводческие фермы.

**Стандартизованные санитарно-профилактические меры (POES в соответствии с аббревиатурой на испанском языке):** любая процедура, которая ежедневно выполняется на объекте, до и во время осуществления производственных операций, с целью предотвращения непосредственного загрязнения пищевых продуктов.

**Первичное производство:** производство, разведение или выращивание первичных продуктов, включая сбор урожая, доение и разведение домашних животных, используемых для получения продуктов питания для населения, до их забоя. Сюда относится также животноводство.

**Продукты для промышленного использования:** продукты животного происхождения, полученные на скотобойне, конечным назначением которых не является потребление человеком, и которые могут быть направлены на производство мясной муки.

**Мясной пищевой продукт:** любая часть животного, отличная от мяса, признанная безопасной и пригодной для употребления в пищу человеком.

**Непищевой мясной продукт:** материалы, полученные в результате забоя животных, не подпадающие под определение мяса и мясных пищевых продуктов.

**Безопасный продукт:** продукт, который не представляет физической, химической или биологической опасности, наносящей вред здоровью человека, и который

пригоден для потребления человеком.

**Критическая точка контроля:** этап, на котором может применяться контроль, необходимый для предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня риска, связанного с безопасностью пищевых продуктов.

**Регистрационное свидетельство:** административный акт, изданный компетентным органом здравоохранения в знак соответствия санитарным условиям, подтвержденным санитарно-гигиеническим разрешением, который позволяет вносить данные в официальные списки.

**Остатки химических веществ:** вещества или их метаболиты, сохраняющиеся в животных тканях после применения ветеринарных препаратов и пестицидов в сельском хозяйстве и животноводстве, а также других веществ, используемых в целях лечения и контроля заболеваний или улучшения производственных показателей или являющихся следствием загрязнения окружающей среды.

**Риск:** вероятность возникновения опасности.

**Риск для безопасности пищевых продуктов:** вероятность существования биологической, химической или физической опасности, которая делает пищевые продукты небезопасными для жизни и здоровья.

**Забой:** процедура, проводимая на животном, предназначенном для потребления человеком, с целью его умерщвления, включая стадии от десенсибилизации до обескровливания через иссечение крупных сосудов.

**Помещение для разделки:** территория на бойне, где производится разделка туши и очистка различных отрубов для их последующей упаковки и коммерческой реализации. Данная территория может быть расположена как внутри скотобойни, так

и за ее пределами.

**Официальная система инспекции, мониторинга и контроля мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком:** система, разрабатываемая и реализуемая государственными органами в целях контроля и обеспечения безопасности мяса и мясопродуктов, включая их осмотр, а также химический, физический и микробиологический анализ, для соответствия требованиям, действующим на рынке.

**Система НАССР:** система, обеспечивающая выявление, оценку и контроль существенных угроз в области безопасности пищевых продуктов.

**Отслеживаемость:** возможность обнаружения и отслеживания на всех этапах производства, переработки и распространения: продуктов питания, кормов для животных и животных, предназначенных для производства продуктов питания, а также веществ, предназначенных для включения или могущих быть включенными в состав продуктов питания или кормов для животных.

**Холодильная установка:** оборудование, которое контролируемым образом поддерживает температуру контейнера или грузового отсека для продуктов, требующих охлаждения или замораживания.

**Грузовой отсек:** пространство в транспортном средстве, предназначенное для перевозимого груза. В случае кузовных транспортных средств это относится к кузову автомобиля, а в случае сочлененных транспортных средств - к прицепу или полуприцепу.

**Валидация:** подтверждение того, что элементы плана НАССР являются эффективными.

**Транспортное средство, поддерживающее постоянную температуру:** транспортное средство, в котором грузовой отсек имеет теплоизолирующие стены, включая двери, пол и крышу, что позволяет ограничить теплообмен между внутренней и внешней частью грузового отсека.

**Авторефрижератор:** транспортное средство, поддерживающее постоянную температуру, которое оснащено холодильной установкой, позволяющей снизить температуру внутри грузового отсека или контейнера до  $-20^{\circ}\text{C}$  и поддерживать ее даже при средней температуре снаружи, составляющей  $30^{\circ}\text{C}$ .

**Верификация:** применение методов, процедур, анализов и других способов оценки в дополнение к мониторингу, с целью подтверждения соответствия плану НАССР.

**Животноводство:** в контексте настоящего указа определение термина «животноводство» соответствует определению, устанавливаемому Законом № 611 от 2000 года или изменяющим, дополняющим или заменяющим его документом.

## ГЛАВА II

### Общие положения

**Статья 4. *Объекты первичного производства и перевозка живых животных.*** Все объекты первичного производства, перевозчики и транспортные средства, которые поставляют и доставляют живых животных, обязаны соответствовать санитарным требованиям, установленным ИСА и Министерством транспорта в развитие настоящего указа без ущерба для полномочий других органов и лиц, ответственных за осуществление соответствующего надзора за соблюдением указанных требований.

Примечание. Содержание настоящей статьи применяется с учетом положений Указа № 3149 от 2006 года, измененного Указом № 414 от 2007 года, и других изменяющих, дополняющих или заменяющих их положений.

**Статья 5. Обязанности предприятий и транспортировка мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.** Все предприятия, осуществляющие забой, обвалку, сортировку, хранение, розничную продажу и транспортировку мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, несут ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований, содержащихся в настоящем указе, его нормативных положениях и действующих природоохранных стандартах.

**Статья 6. Регистрация предприятий и получение разрешения органов здравоохранения.** Прежде чем приступить к работе, все предприятия должны пройти регистрацию в компетентном органе здравоохранения и обратиться с заявлением на проведение инспекционного посещения для проверки соответствия требованиям технического регламента, определенного в настоящем указе, и любых нормативов, изданных для указанной цели, с тем, чтобы получить регистрационное свидетельство и разрешение органа здравоохранения на эксплуатацию объекта.

**Статья 7. Администрирование системы регистрации и выдачи разрешений.** Компетентный орган здравоохранения для целей администрирования системы регистрации и выдачи разрешений должен располагать, как минимум, базой данных или уникальной информационной системой, обновляемой и обеспечивающей соответствующую идентификацию предприятий и разрешенных и зарегистрированных транспортных средств.

**Статья 8. Цепь охлаждения.** С целью гарантировать безопасность мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, каждое звено цепи производства и сбыта пищевой

продукции должно поддерживать температуры охлаждения или заморозки на всех этапах процесса, начиная со скотобойни и включая обвалку, сортировку, упаковку, обработку, хранение, транспортировку, распределение, коммерческую реализацию, розничную продажу, импорт и экспорт, чтобы обеспечить надлежащую сохранность продукции вплоть до ее конечного назначения.

**Примечание 1.** Скотобойня отвечает за то, чтобы мясо и мясные пищевые продукты достигали температуры охлаждения. За пределами скотобойни другие звенья цепи, транспорт и розничная торговля должны сохранять температуру продукта.

**Примечание 2.** Температурные требования в отношении мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, устанавливаются санитарными нормативами, изданными для данной цели.

**Статья 9. Срок годности мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.** Скотобойни и предприятия по сортировке, обвалке и переработке мяса должны устанавливать срок годности продукта в соответствии с условиями хранения и на основе исследований стабильности; срок годности подлежит утверждению органом здравоохранения.

**Статья 10. Ситуации, влияющие на безопасность.** Ниже рассматриваются ситуации, которые негативно влияют на обеспечение безопасности продукции на предприятиях и при транспортировке в соответствии с техническим регламентом, устанавливаемым настоящим указом:

1. Эксплуатация предприятий и транспортных средств без надлежащего разрешения и официального инспектирования.
2. Владение продуктами или транспортировка или коммерческая реализация

продуктов, которые не имеют идентификации с надписью “ОДОБРЕНО”.

3. Удаление, фальсификация или повреждение этикеток, содержащих меры предосторожности при обращении с продуктом, на предприятиях или в ходе осуществления рабочих операций.
4. Владение продуктами или коммерческая реализация продуктов, которые содержат знаки, этикетки и печати, свидетельствующие об их фальсификации.
5. Блокирование или нарушение работы официальной системы контроля, связанной с технологическим процессом.
6. Владение продуктами или коммерческая реализация продуктов, которые являются видоизмененными, загрязненными, фальсифицированными или не соответствующими обязательным требованиям.
7. Удаление знака или маркировки “КОНФИСКОВАНО” или “ЗАБРАКОВАНО”, нанесенных официальным инспектором на какой-либо объект, продукт, оборудование, инструмент, и т.д., без предварительного разрешения.
8. Несоблюдение показателей качества, связанных с контролем патогенов и предельно допустимыми концентрациями остатков химических веществ.
9. Экспорт без сертификации или подделка сертификационных документов.
10. Импорт товаров в страну без прохождения соответствующего досмотра.
11. Несоблюдение требований по разработке и применению системы обеспечения безопасности.

12. Продажа или транспортировка, для целей внутреннего или международного потребления, мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, не разрешенных для употребления человеком.
13. Ненадлежащее использование или фальсификация знака, печати, ярлыка или фирменного бланка, или любых других средств идентификации мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.
14. Неуказание информации, запрошенной органом здравоохранения.
15. Игнорирование происхождения животных и сырья.
16. Непринятие корректирующих мер, позволяющих восстановить надлежащие санитарно-гигиенические условия и избежать повторения ошибки, после того как по результатам проверки констатированы нарушения.
17. Ненадлежащая ликвидация продукта после того, как установлено, что он не подходит для потребления человеком
18. Повторение действий, негативно влияющих на безопасность продукции, после предупреждения о необходимости соблюдения технического регламента.
19. Другие обстоятельства, которые, вследствие их повторяемости, могут представлять собой тенденцию, свидетельствующую о том, что деятельность предприятия не соответствует существующим нормативно-правовым положениям.

### ГЛАВА III

#### Первичное производство

**Статья 11. Санитарная регистрация и сертификация объектов.** Каждый объект первичного производства должен пройти регистрацию в ИСА в соответствии с соответствующим действующим законодательством. Указанный институт обязан вести обновляемую базу данных зарегистрированных и сертифицированных объектов.

**Статья 12. Предприятия и территории, на которых осуществляется первичное производство.** Безотносительно специальных нормативных положений, изданных ИСА, все предприятия и территории, на которых осуществляется первичное производство, несут ответственность за:

1. Проектирование, расположение и техническое обслуживание помещений и зон на объектах первичного производства, обеспечивающие минимизацию производственных рисков и надлежащие условия содержания животных.

2. Соблюдение установленных ИСА стандартов биобезопасности для каждого вида животных и растений.

3. Наличие отдельных зон для хранения лекарственных средств, продуктов питания, пестицидов и удобрений.

4. Соблюдение иных нормативных положений в соответствии с санитарно-гигиеническими рисками, имеющимися на первичном производстве.

**Примечание.** Любой объект первичного производства должен удовлетворять требованиям действующего природоохранного законодательства.

**Статья 13. План санитарно-гигиенических мероприятий.** Каждый объект, предназначенный для производства продуктов животноводства в целях потребления человеком, обязан минимизировать и контролировать производственные риски путем применения программ по обеспечению санитарных условий, которые включают, как минимум, следующие аспекты:

1. Наличие воды в количестве и качестве, достаточном для удовлетворения потребностей животных и предотвращения рисков для здоровья и безопасности.
2. Наличие документально оформленной программы очистки и дезинфекции помещений, оборудования и инструментов
3. Обращение с отходами в соответствии с действующими экологическими стандартами.
4. Наличие комплексной программы по борьбе с вредителями. Исходя из концепции комплексного контроля, должны быть приняты меры, включающие, в том числе, гармоничное применение различных методов профилактики и мониторинга.

**Статья 14. Обязательства в области обеспечения санитарии.** Все объекты и системы производства, использующие животных, предназначенных для потребления человеком, должны гарантировать соблюдение следующих обязательств:

1. Осуществление мер профилактики и борьбы с заболеваниями, подлежащими официальному контролю.
2. Осуществление программ профилактики, контроля и мониторинга распространения возбудителей природно-очаговых, эпидемических и экзотических заболеваний, поражающих популяции животных.
3. Осуществление мер в области обеспечения биологической безопасности, установленных компетентным органом здравоохранения.
4. Внедрение системы отслеживания в целях обеспечения санитарной безопасности в соответствии с действующими нормативно-правовыми положениями.

**Примечание.** Обязательства по соблюдению санитарно-гигиенических

нормативов ни коим образом не влияют на обязательство владельцев или собственников объектов первичного производства и лиц, заинтересованных в коммерческой охоте, иметь разрешения, концессии, лицензии и допуски, требуемыми в соответствии с природоохранным законодательством для осуществления соответствующей деятельности и выполнения соответствующих установленных сроков, обязательств и условий.

**Статья 15. Персонал.** Каждый владелец или собственник объекта первичного производства должен гарантировать, что задействованный персонал:

1. Психически здоров, для чего обязательно проводится медицинское обследование не реже одного раза в год.
2. Соблюдает правила гигиены и биологической безопасности, установленные ИСА для каждого вида животных и растений.
3. Регулярно проходит организуемые работодателем обучение и инструктаж по санитарно-гигиеническим правилам обращения с животными.

**Статья 16. Система обеспечения безопасности.** На объектах первичного производства животных, предназначенных для потребления человеком, должны выполняться установленные действия для соответствия требованиям:

1. Надлежащей практики использования ветеринарных препаратов (ВРМV).
2. Надлежащей практики кормления животных (ВРАА).
3. Условий содержания животных.
4. Биологической безопасности.

**Примечание.** Регулирование деятельности, предусмотренной настоящей статьей, осуществляет ИСА.

**Статья 17. *Переходный период для первичного производства.*** Период, в течение которого осуществляется переход к применению настоящих стандартов, для объектов первичного производства, рассматриваемых в настоящей главе, устанавливается соответствующим положением, издаваемым ИСА.

## ГЛАВА IV

### Транспортировка животных на скотобойню

**Статья 18. *Регистрация деятельности по перевозке животных.*** Все перевозчики и используемые ими транспортные средства, предназначенные для перевозки животных, поступающих из объектов первичного производства на скотобойню, должны быть зарегистрированы и авторизованы Министерством транспорта, которое должно вести обновляемую базу данных перевозчиков и транспортных средств, имеющих соответствующее разрешение, для использования компетентным органом здравоохранения. Вышеизложенное действует безотносительно положений ИСА и Министерства охраны окружающей среды, жилищного строительства и территориального развития, имеющих отношение к данному вопросу.

Примечание. Содержание настоящей статьи применяется без ущерба для положений Указа № 3149 от 2006 года, с изменениями, внесенными Указом 414 от 2007 года, и других изменяющих, дополняющих или заменяющих его положений.

**Статья 19. *Санитарно-гигиенические требования к транспортировке животных на скотобойню.*** Для осуществления транспортировки животных перевозчики и используемые ими транспортные средства должны соответствовать, как минимум, следующим требованиям:

1. Транспортные средства должны:

1.1 Иметь надлежащую конструкцию для перевозки соответствующих видов животных и соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, касающимся транспортировки.

1.2 Иметь механизмы физического разделения животных, препятствующие скученности, скоплению и проявлению агрессии животных по отношению друг к другу во время транспортировки.

1.3 Иметь надлежащие условия для охраны здоровья животных, соблюдения норм биологической защиты и биологического контроля и санитарно-гигиенических правил обращения с животными в соответствии с санитарными положениями.

1.4 Учитывать специфику, которая не допускает перевозку разных видов животных, а также инвентаря или материалов, в одном транспортном средстве.

1.5 Содержаться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, гарантирующих выполнение работ по очистке и дезинфекции каждый раз, когда осуществляется перевозка новой партии животных.

1.6 Грузовой отсек транспортных средств, а также клетки и инструменты, используемые для перевозки животных, должны предотвращать загрязнение и возникновение физических, биологических и химических угроз.

2. Персонал, участвующий в транспортировке, должен соблюдать положения, изложенные в статье 15 настоящего указа.

3. Перевозчик обязан, в случае перевозки на скотобойню животных, предназначенных для потребления человеком, иметь санитарное руководство по поставке животных, подготовленное и выпущенное ИСА.

**Примечание 1.** Вышеизложенные требования регулируются ИСА и должны соблюдаться без ущерба для положений, установленных Министерством транспорта и Министерством охраны окружающей среды, жилищного строительства и территориального развития согласно их компетенции.

**Примечание 2.** ИСА регулирует требования к перевозке домашней птицы и других видов животных и растений.

## ГЛАВА V

Скотобойни, перерабатывающие предприятия и предприятия по производству продуктов переработки мяса

**Статья 20. *Регистрация, получение санитарного разрешения и свидетельства о регистрации для скотобоен, перерабатывающих предприятий, и предприятий по производству продуктов переработки мяса.*** Предприятия, занимающиеся забоем животных, обвалкой, сортировкой и переработкой мясных продуктов, должны пройти регистрацию в Национальном институте по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA). Регистрация осуществляется бесплатно. Если компания имеет более одного объекта, каждый объект должен пройти регистрацию, получить санитарно-гигиеническое разрешение и свидетельство о внесении в реестр.

**Статья 21. *Поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям.*** Все скотобойни и перерабатывающие предприятия, а также предприятия по производству продуктов переработки мяса, осуществляющие деятельность на момент публикации настоящего указа, должны одновременно представить в INVIMA запрос на регистрацию в соответствии с положениями статей 6 и 20 настоящего указа, с приложением Поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям, определенного в статье 3 настоящего документа. Скотобойни, перерабатывающие

предприятия, а также предприятия по производству продуктов переработки мяса, созданные после вступления в силу настоящего указа, должны соответствовать всем установленным в настоящем документе требованиям и нормативным положениям.

**Примечание 1.** Запрос на регистрацию и поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям для каждого из видов животных и продуктов, охватываемых настоящим указом, необходимо представить в течение первых шести (6) месяцев после публикации административного акта, утверждающего соответствующий регламент.

**Примечание 2.** Требования к поэтапному плану для скотобойни, перерабатывающих предприятий и предприятий по производству продуктов переработки мяса в соответствии с видами животных и продуктов, охватываемых настоящим указом, определяются постановлением, издаваемым для данной цели INVIMA в течение первых тридцати (30) дней после выпуска соответствующего технического регламента.

**Примечание 3.** Скотобойни, перерабатывающие предприятия и предприятия по производству продуктов переработки мяса, не зарегистрированные INVIMA и не представившие поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям в течение срока, указанного в настоящем документе, не могут осуществлять какие-либо виды деятельности, поскольку подпадают под действие мер санитарной безопасности и соответствующих процедур наложения санкций.

**Статья 22. Срок утверждения Поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям.** Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) имеет шесть (6) месяцев, с возможностью продления срока на аналогичный период времени, начиная с момента составления заинтересованной стороной поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям, для проведения соответствующей проверки и

утверждения или неутверждения указанного плана.

**Статья 23. Санитарное разрешение.** Исходя из результатов инспекционного визита, проводимого с целью проверки санитарно-гигиенических условий и оценки поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям, INVIMA принимает решение о выдаче или отказе в выдаче санитарного разрешения, позволяющего предприятию осуществлять деятельность в течение переходного периода при выполнении указанного плана в полном объеме.

**Примечание 1.** По истечении срока, утвержденного для каждого объекта в составе плана по обеспечению соответствия требованиям, и подтверждения его соответствия техническому регламенту, устанавливаемому настоящим указом и его нормативными положениями, INVIMA включает его в список зарегистрированных объектов в соответствии со статьями 6 и 20 настоящего указа.

**Примечание 2.** INVIMA, в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, подтвержденными в ходе инспекции, устанавливает возможность назначения продуктов для международного, национального или местного потребления.

**Примечание 3.** После осуществления инспекционного визита и выдачи санитарного разрешения, INVIMA назначает официальную инспекцию предприятия в соответствии со статьей 21 настоящего указа и его нормативными положениями.

**Примечание 4.** Если в ходе инспекционного визита INVIMA устанавливает, что имеют место условия, ставящие под угрозу безопасность продукции, институт применяет надлежащие меры обеспечения санитарной безопасности.

**Примечание 5.** Предприятия, которые на дату выпуска технического регламента, устанавливаемого настоящим указом, имеют планы корректировки, составленные на основе отчетов об инспекциях, направленных предприятию компетентным органом

здравоохранения, должны внести указанные корректировки в поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям, рассматриваемый в настоящем указе.

**Статья 24. Отказ в утверждении Поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям.** Если Поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям не одобрен INVIMA, скотобойни и перерабатывающие предприятия должны в течение двух (2) месяцев с момента уведомления о соответствующем административном акте представить соответствующие исправления и получить одобрение. По истечении указанного срока, если план не скорректирован, они не могут осуществлять какую-либо деятельность, поскольку подпадают под действие мер санитарной безопасности и соответствующих процедур наложения санкций.

Если поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям представлен с исправлениями, у INVIMA есть два (2) месяца для его утверждения или отклонения.

**Примечание 1.** Если предприятия в течение двух (2) месяцев не представят исправления, указанные в настоящей статье, или такие исправления будут представлены, но не одобрены INVIMA, то предприятия не смогут осуществлять какую-либо деятельность до тех пор, пока не будет утвержден Поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям, поскольку они подпадают под действие мер санитарной безопасности и соответствующих процедур наложения санкций.

**Примечание 2.** Если Поэтапный план по обеспечению соответствия требованиям не утвержден, то срок, устанавливаемый статьей 34, отсчитывается с даты уведомления об отклонении первого варианта Поэтапного плана по обеспечению соответствия требованиям.

**Статья 25. Официальная инспекция скотобоен.** После получения санитарного разрешения и регистрации, выданных INVIMA, скотобойни заносятся в Официальную систему инспекции, мониторинга и контроля, созданную в

соответствии с техническим регламентом, устанавливаемым настоящим указом, и, как следствие, им назначается официальная инспекция, которая проводится регулярно и подтверждает соответствие нормативным положениям с целью гарантировать пригодность мяса и мясных пищевых продуктов для потребления человеком.

**Примечание.** Официальная инспекция оплачивается учреждением в соответствии с процедурами, механизмами и тарифами, установленными INVIMA.

**Статья 26. Система обеспечения безопасности.** Система определяет условия производства мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса в соответствии со следующими требованиями:

#### **1. Предварительные требования НАССР:**

1.1 *Санитарные стандарты.* Все скотобойни и предприятия по переработке мяса и производству мясных продуктов для потребления человеком должны иметь соответствующую инфраструктуру и производственные условия вокруг и внутри объекта. Санитарные стандарты охватывают следующие аспекты:

1.1.1 Помещения, оборудование и инструменты. Помещения, оборудование и инструменты должны предотвращать загрязнение мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, облегчать работы по очистке и дезинфекции и функционировать в соответствии с той деятельностью, для которой они предназначены. Аналогичным образом, оборудование и инструменты должны проектироваться, изготавливаться, устанавливаться и проходить техническое обслуживание в соответствии с санитарно-гигиеническими условиями, требуемыми для их эксплуатации.

#### 1.1.2 Расположение и доступ

1.1.3 Проектирование и сооружение.

1.1.4 Дренажная система.

1.1.5 Вентиляция.

1.1.6 Освещение.

1.1.7 Санитарно-техническое оборудование.

1.1.8 Комплексный контроль за распространением вредителей. Все скотобойни и перерабатывающие предприятия должны утвердить и внедрить постоянную программу по предотвращению распространения вредителей, направленную на осуществление комплексного контроля и основанную на первоначальной диагностике и мерах с последующим регулярным контролем исполнения, которые будут документально оформлены с созданием реестров для проведения соответствующей проверки.

1.1.9 Утилизация жидких и твердых отходов. Для управления отходами, образующимися в результате внутренних процессов, все предприятия, упомянутые в настоящей главе, должны иметь сооружения и оборудование, территории, элементы и процедуры, как оформленные письменно, так и реализованные на практике, которые обеспечивают эффективное разделение, сбор, внутреннюю транспортировку, хранение, эвакуацию, внешнюю транспортировку и окончательную утилизацию, а также реестры для проведения соответствующей проверки. Данная программа разрабатывается в соответствии с руководящими принципами, изложенными в настоящем указе, и действующим законодательством в области охраны окружающей среды.

1.1.10 Регулирование выбросов в атмосферу. Все предприятия должны иметь элементы управления или оборудование для обеспечения соответствия действующему природоохранному законодательству.

1.1.11 Качество воды. Все скотобойни и предприятия по переработке и производству мясных продуктов должны разработать и внедрить документально оформленную программу контроля качества воды, чтобы гарантировать ее питьевое качество и соответствие действующим нормативам. Данная программа включает деятельность по мониторингу, регистрации и проверке, осуществляемую соответствующим предприятием, которая должна быть документально оформлена и отражена в реестрах для проверки компетентными органами в области здравоохранения и охраны окружающей среды. Для этого необходимо следующее:

1.1.11.1 Питьевая вода требуемой температуры и давления должна быть доступна в ходе работы, и ее должно быть достаточно для проведения эффективной очистки и дезинфекции.

1.1.11.2 Если предприятие получает воду в результате использования подземных вод, оно должно представить органам здравоохранения подтверждение качества воды и получить разрешение природоохранного ведомства согласно действующим санитарным и экологическим нормам, соответственно.

1.1.11.3 Вода, используемая для приготовления льда, должна иметь питьевое качество и соответствовать требуемым санитарным нормам для хранения.

1.1.12 Санитарная обработка. Все скотобойни и перерабатывающие предприятия должны осуществлять санитарно-гигиенические операции по очистке и дезинфекции поверхностей помещений, а также используемых на предприятии инструментов и оборудования, не находящихся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, во избежание их загрязнения и создания антисанитарных условий.

Указанные операции должны иметь документально оформленные процедуры, графики выполнения и реестры, которые должны быть доступны органам здравоохранения для осуществления верификации и контроля.

Химические вещества, используемые при очистке и дезинфекции, должны соответствовать действующим применимым законам.

1.1.13 Обслуживающий персонал. Все скотобойни и перерабатывающие предприятия должны гарантировать, что персонал, работающий с продуктами, соблюдает требования в области охраны здоровья, профессиональной подготовки, обращения с оборудованием, а также гигиенические нормы, с целью предотвращения создания антисанитарных условий и загрязнения.

Запрещено присутствие персонала, не участвующего в технологическом процессе, в местах, где производится обработка мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса. Посетители, допущенные на объект, должны соблюдать установленные гигиенические и санитарные требования.

Все предприятия, упомянутые в настоящей главе, должны гарантировать соответствие требованиям программ по охране труда и промышленной безопасности.

1.2 Дополнительные программы. К дополнительным программам относятся:

1.2.1 Программа технического обслуживания оборудования и помещений. Все скотобойни и перерабатывающие предприятия обязаны разработать и внедрить документально оформленную программу технического обслуживания оборудования и помещений. Данная программа должна включать мероприятия по мониторингу, регистрации и проверке, осуществляемые соответствующим предприятием, с целью гарантировать надлежащие условия его работы.

1.2.2 Программа контроля поставщиков. Все скотобойни и перерабатывающие предприятия обязаны разработать и внедрить программу для поставщиков с целью осуществления контроля животных, сырья, материалов, тары и упаковки. Указанная программа должна включать процедуры оценки и мониторинга поставщиков для обеспечения соответствия последних санитарным требованиям; утвержденные списки поставщиков с указанием их идентификационных данных, критериев одобрения и отклонения для каждого продукта, поступающего на предприятие. Данная программа подлежит проверке соответствующим органом здравоохранения.

1.2.3 Программа по изъятию товаров с рынка. Каждое предприятие, занимающееся убойем или переработкой мясных продуктов, должно иметь соответствующую программу для отзыва продукции с рынка в том случае, когда в процессе их коммерческой реализации обнаруживается, что они не соответствуют требованиям маркировки или представляют собой фальсификат или загрязненный продукт, или каким-либо иным образом вводят в заблуждение, приводят к обману или ошибочным действиям потребителя, или являются продуктами, непригодными для потребления человеком. Для изъятия такого продукта необходимо следующее:

1.2.3.1 Создать систему немедленного оповещения и гарантировать, что продукт будет удален с рынка не позднее чем через 72 часа, что подлежит проверке и подтверждению органом здравоохранения.

1.2.3.2 В случае биологической или химической опасности решение об изъятии продукта должно основываться на оценке риска.

1.2.3.3 Утилизация или ликвидация подлежащего изъятию продукта является ответственностью владельца, и может быть верифицирована компетентным органом здравоохранения.

1.2.3.4 Иные положения, касающиеся изъятия продукции, регулируются Министерством социального обеспечения.

1.2.4 Программа отслеживания. Все звенья цепи производства и сбыта пищевой продукции, упомянутой в статье 2 настоящего указа, должны разработать, внедрить и осуществлять программу отслеживания продукта от первичного производства до конечного потребителя в соответствии с нормативно-правовыми положениями, разработанными компетентными органами.

1.2.5 Лаборатории. Все предприятия, за исключением предприятий розничной торговли, должны иметь лаборатории, собственные или принадлежащие третьим сторонам, уполномоченные компетентным органом здравоохранения для проведения анализов, необходимых для реализации планов и программ по обеспечению безопасности продукции.

1.3 Стандартизованные санитарно-профилактические меры (POES). С целью предотвращения загрязнения продукции все скотобойни и перерабатывающие предприятия обязаны разработать и внедрить Стандартные санитарно-профилактические меры (POES), которые должны соответствовать следующим требованиям:

1.3.1 Содержать описание процедур, выполняемых ежедневно, до и во время производственных операций.

1.3.2 Устанавливать частоту проведения процедур и лиц, ответственных за их осуществление.

1.3.3 Определять и внедрять методы мониторинга и оценки рассматриваемых процедур.

1.3.4 Устанавливать адекватные корректирующие меры, когда соответствующее

предприятие или орган здравоохранения определяет, что реализация и осуществление POES и соответствующих процедур не являются эффективными для предотвращения загрязнения продукта.

1.3.5 Предусматривать ведение системы документации и регистрации. Органам здравоохранения должны предоставляться реестры, отражающие внедрение, реализацию и контроль соблюдения POES, а также любых применяемых корректирующих мер. Реестры подписываются ответственным лицом и надлежащим образом датируются.

**2. Система анализа опасных факторов и критических контрольных точек (НАССР).** Все скотобойни и перерабатывающие предприятия должны гарантировать соблюдение условий обеспечения безопасности, и с данной целью обязаны внедрять программы НАССР с учетом нижеследующих положений:

2.1 План анализа опасных факторов и критических контрольных точек (АППСС-НАССР). Все скотобойни и перерабатывающие предприятия обязаны разработать, письменно оформить и реализовать план НАССР, исходя из конкретных физических, химических и биологических опасностей с учетом уровня риска, связанного с деятельностью и продукцией предприятия; в ходе реализации указанный план подлежит регулярной оценке с целью гарантировать безопасность продукта. Анализ опасных факторов в рамках плана НАССР должен включать оценку и мониторинг содержания остатков ветеринарных препаратов, химических загрязнителей и микроорганизмов.

2.2 Документация и реестры. Все предприятия, упомянутые в настоящей главе, должны хранить в письменном виде всю вспомогательную документацию и записи, отображающие функционирование и эффективность системы НАССР. Указанные документы и записи предоставляются компетентному органу здравоохранения.

План НАССР должен быть введен в действие на скотобойнях и перерабатывающих предприятиях в течение пяти (5) лет, начиная с даты вступления в силу настоящего указа и в соответствии с условиями, установленными Министерством социального обеспечения.

Компетентный орган здравоохранения выпускает сертификат, подтверждающий, что на предприятии внедрена и функционирует Система анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР).

Все другие соответствующие нормативно-правовые положения, выпущенные Министерством социального обеспечения.

**Примечание.** В любом случае обязательно соблюдение действующих природоохранных нормативно-правовых положений.

**Статья 27. Борьба с патогенами.** Все скотобойни и перерабатывающие предприятия обязаны реализовать план по отбору проб микроорганизмов, разработанный, исходя из микробиологических рисков для здоровья населения, который должен удовлетворять следующим требованиям:

1. Обращать особое внимание на микроорганизмы, указывающие на наличие рисков для здоровья человека, или на непосредственное наличие патогена в мясе, мясном пищевом продукте или продукте переработки мяса.

2. Содержать план отбора и анализа проб, включающий процедуры отбора проб, методы отбора проб, частоту, уполномоченный персонал, условия транспортировки, если таковая потребуется, методологию анализа, систему учета результатов анализов и критерии оценки результатов, и корректирующие действия. Указанная программа должна быть доступна для проверки органом здравоохранения в целях принятия мер в случае выявления нарушений.

**Статья 28. Верификация Плана по борьбе с патогенами.** INVIMA устанавливает механизмы верификации на основе критериев качества и принимает меры по соблюдению санитарно-гигиенических требований, учитывая:

1. Соблюдение устанавливаемых действующими нормативными актами требований, касающихся патогенных микроорганизмов, и включение вновь обнаруженных микроорганизмов в оценку риска.

2. Разработку мер по планированию, оценке и верификации в целях осуществления мониторинга, выявления, сокращения и контроля патогенных микроорганизмов.

**Статья 29. Национальный план в отношении остатков ветеринарных препаратов и химических загрязнителей.** Формулировки данного плана, касающиеся мяса и продуктов переработки мяса, будут основываться на интеграции всех видов деятельности в агропродовольственной цепи для предотвращения, контроля и мониторинга наличия остатков веществ и загрязнителей, представляющих угрозу для безопасности продукта. В указанных целях данный национальный план будет разработан и осуществлен INVIMA совместно с другими органами здравоохранения в соответствии с их компетенцией. Среди прочего, план должен предусматривать:

1. Соблюдение предельно допустимых концентраций остатков химических веществ и загрязнителей, устанавливаемых действующими нормативными актами, и выявление неутвержденных химических соединений.

2. Планирование, оценку и верификацию с целью осуществления мониторинга, выявления, сокращения и контроля содержания химических остатков или загрязняющих веществ.

3. Ежегодную актуализацию плана на основе оценки рисков для определения сферы его применения и разработки мер по управлению рисками.

4. Он должен включать информацию о процедурах, методах и частоте отбора проб, уполномоченном персонале, условиях транспортировки, если таковая требуется, методологии анализа, системе учета результатов анализов и критериях оценки результатов, а также корректирующих действиях. Указанная программа должна быть доступна для проверки органом здравоохранения в целях принятия мер в случае выявления нарушений.

**Статья 30. Утилизация продуктов, содержащих остатки ветеринарных препаратов и химические загрязнители.** При обнаружении в мясе и мясных пищевых продуктах остатков химических веществ или загрязнителей в концентрациях, превышающих предельно допустимые значения, или неутвержденных химических веществ компетентный орган здравоохранения устанавливает порядок утилизации продукта в соответствии с существующими нормативно-правовыми положениями. Ответственность за утилизацию несет объект или предприятие.

**Статья 31. Обследование животных на скотобойне до и после забоя.** Специфические требования к обследованию, проводимому до и после забоя животного, состоят в следующем:

1. **Общие требования.** Все животные или партии животных, поступающие на скотобойню, подлежат обследованию до забоя; после забоя подлежат обследованию части тела животного в соответствии с условиями, изложенными в настоящей главе.

2. **Обследование перед забоем скота.** Данное обследование проводится официальным инспектором и помощником инспектора с целью проверки состояния

всех животных или партии животных, поступающих на скотобойню. Для содействия проведению обследования после забоя применяется ряд процедур и тестов для оценки поведения, внешнего вида и облика, а также наличия симптомов болезни у живого животного. Для этого необходимо учитывать следующее:

2.1 На скотобойню допускаются животные или группы животных, в соответствии с их биологическим видом, которые отвечают следующим требованиям:

2.1.1 Наличие идентификации животного или группы животных в соответствии с действующим санитарным законодательством.

2.1.2 Наличие, в соответствии с правилами, изданными ИСА, санитарного руководства по транспортировке животных, с целью гарантировать, что скотобойни, принимающие животных, предназначенных для потребления человеком, не используются для забоя животных из мест, являющихся объектом мер санитарного контроля. Источником диких местных или экзотических видов должны служить специальные территории для разведения диких животных или коммерческая охота при наличии лицензии природоохранного ведомства и специального разрешения на поставку. Для домашней птицы и других видов должны выполняться требования, установленные и регулируемые ИСА.

2.1.3 Поставка осуществляется из предприятий первичного производства, надлежащим образом зарегистрированных и имеющих соответствующее разрешение, и транспортировка производится с использованием разрешенных транспортных средств.

2.1.4 Животные должны быть живыми и здоровыми.

2.1.5 Для каждого конкретного вида животных должен соблюдаться период голодной выдержки.

2.1.6 В отношении животных не должно быть подозрений на наличие зоонозов, они не должны находиться на карантине или являться носителями каких-либо заболеваний.

2.2 Действия в рамках проведения обследования перед забоем должны соответствовать следующим критериям:

2.2.1 Возможность углубленного обследования перед забоем.

2.2.2 Проверка информации о первичном производстве.

2.2.3 Проверка состояния здоровья животных посредством процедур и анализов, установленных для каждого вида животных.

2.2.4 Реестр результатов обследования, проводимого перед забоем животного, должен быть доступен персоналу, проводящему обследование после забоя.

2.2.5 Животное или группу животных с подозрением на наличие какого-либо заболевания, которое может привести к полному или частичному изъятию животного по результатам обследования, проводимого перед забоем, следует четко идентифицировать с помощью соответствующей метки, которая сохраняется до окончания обследования, проводимого после забоя.

2.2.6 Животное или партию животных, идентифицированных как подозрительные в ходе обследования перед забоем, доставляют в наблюдательный пункт для определения их конечного назначения. Орган здравоохранения может вынести решение о том, что переработка какого-либо животного или партии животных, предназначенных для потребления человеком, должна осуществляться в особых условиях.

2.2.7 Метка, идентифицирующая животное или партию животных, конфискованных в соответствии с результатами обследования, проводимого до забоя, должна сохраняться до момента их ликвидации и может быть удалена только

компетентным органом здравоохранения, осуществляющим контроль и надзор за изъятием, уничтожением и ликвидацией, а также окончательной утилизацией животных.

2.2.8 В отношении животных, не соответствующих установленным санитарным требованиям, применяются особые меры контроля, процедуры или операции с целью обеспечить соответствие задачам в области общественного здравоохранения и охраны животных.

2.2.9 Результаты обследования, проводимого до забоя животного, и категории выносимых заключений регулируются Министерством социального обеспечения.

**3. Гуманные методы забоя скота.** Животных умерщвляют гуманными методами, гарантирующими, что животные будут без сознания в момент забоя. Забой животных производится с соблюдением надлежащих технологий, предотвращающих неоправданные риски для оператора и страдания животного; применяемый метод должен быть разрешен INVIMA в соответствии с нормативно-правовыми положениями Министерства социального обеспечения.

В целях обеспечения свободы вероисповедания, единственным допустимым исключением из практики гуманного умерщвления животных являются случаи, когда этого требуют религиозные ритуалы. Данная практика должна проводиться под надзором и с разрешения INVIMA.

**4. Обследование после забоя скота.** Официальный инспектор и помощники инспектора несут ответственность за проведение обследования туши и других частей животных, умерщвленных на бойне; повторное обследование проводится в случае, когда официальный инспектор сочтет это необходимым. В процессе обследования животного после забоя всегда необходимо учитывать следующее:

4.1 Требования, предъявляемые к скотобойням.

4.1.1 Действующая система идентификации туши или партии, в соответствии с видом животного и всеми частями животного, которая должна сохраняться на протяжении всего процесса, чтобы гарантировать немедленную и однозначную идентификацию всех частей конкретного животного. В случаях, когда кровь предназначена для потребления человеком или для производства лекарственных средств, она должна быть идентифицирована в соответствии с положениями нормативных документов, изданных Министерством социального обеспечения для каждого вида животных.

4.1.2 Наличие необходимых помещений, оборудования и инструментов в пунктах контроля для проведения обследования после забоя животного.

4.1.3 Наличие отдельного помещения, предназначенного исключительно для операций с изъятыми тушами и частями животных, которые, перед вынесением заключения в отношении безопасности и пригодности для употребления, требуют более детального обследования, проводимого таким образом, чтобы исключить перекрестное загрязнение других туш и частей животных.

4.1.4 Все остальные аспекты, регулируемые Министерством социального обеспечения в отношении проведения обследования после забоя скота.

4.2 Процедуры, анализы и заключение в рамках обследования после забоя.

4.2.1 Процедуры проведения обследования и анализы для каждого вида животных регулируются Министерством социального обеспечения с учетом целей общественного здравоохранения, обеспечения безопасности пищевых продуктов и охраны животных.

4.2.2 Если туши и съедобные части животных пригодны для употребления в пищу

человеком, официальный инспектор маркирует их надписью “ОДОБРЕНО”. Данная идентификационная отметка должна сохраняться в ходе всей цепи производства и сбыта пищевой продукции, включая предприятия розничной торговли.

4.2.3 Официальный инспектор помечает маркировкой “ЗАБРАКОВАНО” мясо и съедобные части животных, которые по результатам обследования, проведенного после забоя, признаны непригодными для употребления в пищу человеком, и создает запись о причине конфискации и окончательной утилизации.

4.2.4 Если в ходе обследования обнаруживаются заболевания, подлежащие обязательному декларированию, об этом незамедлительно уведомляют компетентный национальный орган и направляют данную информацию исходному производителю с целью дальнейшего повышения безопасности продукта и улучшения здоровья животных.

5. **Конечное назначение.** Конечное назначение продуктов, непригодных для потребления человеком, регулируется Министерством социального обеспечения для каждого вида животных, упомянутого в настоящем указе. В любом случае данная деятельность подлежит верификации со стороны INVIMA.

**Статья 32. Скотобойни особого режима.** INVIMA может разрешить эксплуатацию скотобоев специального режима для осуществления операций с одним или несколькими видами животных, предназначенных для потребления человеком, в муниципалитетах, которые отвечают следующим требованиям:

1. Плохое состояние подъездных путей, препятствующее соблюдению установленных требований к транспортировке мяса и мясных пищевых продуктов с лицензированного предприятия.

2. Объем производства предназначен только для собственного потребления или

местного потребления.

3. Количество обрабатываемых единиц не превышает десяти (10) животных на каждый вид ежедневно.

Министерство социального обеспечения устанавливает санитарные требования к деятельности такого рода предприятий, которые должны соответствовать действующим экологическим нормам.

**Статья 33. *Продукты переработки мяса.*** Предприятия, на которых осуществляются операции по подготовке, переработке, производству, упаковке, хранению, распространению и коммерческой реализации продуктов переработки мяса, должны соответствовать, помимо нормативно-правовых положений, ранее изложенных в настоящем указе, нормативам, установленным Министерством социального обеспечения.

Только мясо, имеющее отметку “ОДОБРЕНО”, может использоваться для производства продуктов переработки мяса, и оно должно поступать со скотобоев, прошедших регистрацию и имеющих разрешение INVIMA.

**Статья 34. *Срок реализации плана по обеспечению соответствия требованиям.*** Скотобойни и перерабатывающие предприятия должны полностью реализовать план по обеспечению соответствия требованиям в течение периода времени, не превышающего трех с половиной (3,5) лет, начиная с момента утверждения плана. В течение периода реализации плана по обеспечению соответствия требованиям, INVIMA будет проводить инспекции предприятий с целью мониторинга соблюдения плана.

**Примечание.** При несоблюдении плана по обеспечению соответствия требованиям INVIMA применяет меры санитарной безопасности и переходит к процедуре наложения санкций.

## ГЛАВА VI

### Хранение и реализация

**Статья 35. Санитарная регистрация складов и предприятий розничной торговли.** Каждое предприятие, занимающееся хранением и розничной продажей мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, должно пройти регистрацию в местном органе здравоохранения посредством заполнения уникальной регистрационной формы, выдаваемой Министерством социального обеспечения. Данная регистрация осуществляется бесплатно. После прохождения регистрации предприятием розничной торговли компетентный орган здравоохранения проводит на предприятии инспекцию для проверки санитарно-гигиенических условий.

**Статья 36. Хранение и розничная продажа.** Все предприятия, занимающиеся хранением и продажей мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, обязаны:

1. Хранить или продавать мясо и мясные пищевые продукты, промаркированные органом здравоохранения знаком “ОДОБРЕНО” для потребления человеком и поступающие с имеющихся надлежащее разрешение скотобоев, что должно быть подтверждено документацией, указанной в соответствующих нормативных положениях.

2. Хранить или продавать продукты переработки мяса, соответствующие требованиям безопасности, установленным Министерством социального обеспечения, и имеющие подтвержденное происхождение.

3. Приобретать мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса у поставщиков, имеющих разрешение и регистрацию компетентного органа здравоохранения, которые доставляют товары при температуре, указанной в соответствующем нормативном документе, осуществляя перевозку в транспортных

средствах, обеспечивающих поддержание надлежащей температуры.

4. Иметь систему охлаждения, которая обеспечивает поддержание температуры, указанной в нормативных документах для рассматриваемых продуктов.

5. Соответствовать положениям пунктов 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. и 1.3. статьи 26 Главы V настоящего указа.

6. Осуществлять деятельность в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, установленными Министерством социального обеспечения.

**Статья 37. Реализация и хранение.** Деятельность по реализации и хранению мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса должна осуществляться в соответствии с требованиями, устанавливаемыми настоящим указом и его нормативными положениям, в течение восемнадцати (18) месяцев, начиная с даты публикации. В течение указанного переходного периода предприятия розничной торговли должны соблюдать требования, устанавливаемые Законом № 09 от 1979 года и Указом № 3075 от 1997 года или любым изменяющим, дополняющим или заменяющим их нормативно-правовым документом.

## ГЛАВА VII

Транспортировка мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса

**Статья 38. Санитарное разрешение и регистрация для осуществления транспортировки мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.** Все транспортные средства, перевозящие мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, предназначенные для потребления человеком, должны иметь санитарное разрешение на транспортировку, выданное местным органом здравоохранения после проверки соответствия используемого транспортного средства санитарно-гигиеническим условиям, изложенным в нормативных положениях, регулируемых Министерством транспорта. После выдачи разрешения

местное учреждение здравоохранения вносит транспортное средство в соответствующий реестр.

**Статья 39. Общие требования.** Транспортные средства, используемые для перевозки мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, должны:

1. Обеспечивать сохранение продукта в охлажденном состоянии и соблюдение санитарно-гигиенических условий таким образом, чтобы предотвратить загрязнение.
2. Иметь документы, подтверждающие, что транспортируемая продукция поступает из зарегистрированного, утвержденного и проверенного предприятия.
3. Иметь действующее санитарное разрешение на транспортировку.

**Примечание.** Министерство социального обеспечения регулирует все вопросы, связанные с транспортировкой мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки, руководствуясь положениями, изданными Министерством транспорта.

**Статья 40 *Транспортировка мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.*** Перевозчики и используемые ими транспортные средства должны удовлетворять требованиям, изложенным в технических регламентах, определяемых настоящим указом, начиная с года, следующего за годом вступления в силу его нормативных положений. В течение переходного периода транспортировка должна соответствовать требованиям, устанавливаемым Законом № 09 от 1979 года, Указом № 3075 от 1997 года и другими дополнительными нормативными документами.

## ГЛАВА VIII

### Идентификация, маркировка и упаковка мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса

**Статья 41. Идентификация мяса.** Любое мясо, предназначенное для потребления человеком и имеющее маркировку “ОДОБРЕНО”, нанесенную официальным инспектором, при упаковке должно сохранять указанную маркировку “ОДОБРЕНО”.

**Статья 42. Требования к упаковке и маркировке.** При выполнении операций по упаковке и маркировке следует учитывать следующие требования:

1. Операции по упаковке и маркировке должны выполняться в условиях, соответствующих требованиям гигиены, и упаковочный материал должен быть безопасным.
2. Использование официальных знаков должно осуществляться исключительно компетентным органом здравоохранения.
3. Официальные знаки, сертификаты или любые другие официальные документы не должны быть фальсифицированы, имитированы или содержать исправления.
4. При упаковке ранее упакованного продукта указанный контейнер или упаковка должны помечаться знаком “ОДОБРЕНО” под наблюдением инспектора.
5. Этикетка продукта должна содержать, как минимум, дату производства, дату упаковывания, срок годности и наименование отруба.
6. Мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, для которых используется вакуумная упаковка и другие технологии, например, упаковывание в контролируемой атмосфере, должны иметь установленные срок годности и условия

хранения продукта. С данной целью каждое предприятие должно проводить соответствующие анализы стабильности для подтверждения срока годности, которые подлежат одобрению INVIMA.

7. Мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, содержащие добавки, специи и консерванты, должны быть одобрены INVIMA и соответствовать нормативам, установленным для данного вида продукции; концентрации и предупреждение для уязвимых групп населения должны быть указаны на этикетке.

8. Также необходимо обеспечить возможность использования маркировки для отслеживания продукта, предназначенного для соответствующих целей, и для отслеживания рекламаций.

9. Тара, упаковка и упаковочные материалы не должны использоваться повторно; они должны быть изготовлены на основе материалов, не изменяющих органолептические характеристики мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, не выделяющих вещества, вредные для здоровья человека, и устойчивых к манипуляциям и транспортировке, и должны использоваться и храниться с соблюдением санитарно-гигиенических требований.

10. Другие обязательные требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, регулируются Министерством социального обеспечения.

## ГЛАВА IX

### Импорт

**Статья 43. Условия импорта.** Мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, в том числе, полученные из диких видов животных, могут быть импортированы, если они пригодны для потребления человеком и соответствуют всем санитарным, экологическим и иным действующим правовым нормам.

**Статья 44. Разрешение на импорт.** Страна, заинтересованная в экспорте в Колумбию продукции, подпадающей под действие настоящего указа и дополняющих его нормативных положений, должна, помимо прочего:

1. Заполнить заявку в соответствии с требованиями, установленными Национальным институтом по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA).

2. Подать заявку на экспорт в Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA), который, руководствуясь зоосанитарной концепцией, разработанной ICA, выносит решение в отношении целесообразности представленного запроса.

3. После того, как Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) подтвердит целесообразность запроса, необходимо проведение международного аудита с целью проверки соответствия системы инспекции страны-экспортера требованиям, изложенным в настоящем указе и его нормативных положениях. Аудит должен включать все аспекты инспекционной системы страны-экспортера, в том числе, лаборатории, инспекцию предприятий, администрирование, политику, соблюдение санитарных норм и губернаторский надзор.

4. Если запрашивающая страна отвечает всем требованиям технического регламента, устанавливаемого настоящим указом, и дополняющих его нормативных положений, Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) выпускает резолюцию, разрешающую запрашивающей стране экспортировать в Колумбию мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса.

5. Далее Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) включает страну и указанные ею в запросе

предприятия в список разрешенных для импорта продуктов, пригодных для потребления человеком.

**Примечание 1.** Страна, получившая разрешение, является объектом последующих проверок со стороны Национального института по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA), в ходе которых проводится оценка санитарных условий на включенных в разрешение предприятиях и деятельность Официальной системы инспекции, и которые определяют пребывание предприятий или страны в списках разрешенных для целей импорта.

**Примечание 2.** Расходы на международный аудит покрываются страной, заинтересованной в экспорте в Колумбию мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.

**Статья 45. Уведомление об импорте продукции.** После ввоза товаров, подпадающих под действие настоящего указа, на территорию Колумбии, таможенные органы должны информировать органы здравоохранения в рамках Официальной системы инспекции, мониторинга и государственного контроля, с тем, чтобы последние могли провести соответствующую инспекцию и сертификацию в целях таможенного оформления товаров.

**Статья 46. Инспекция импортируемой продукции.** Официальные сотрудники Колумбийского сельскохозяйственного института (ICA) и Национального института по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) должны, в соответствии со своей компетенцией, провести проверку импортируемой продукции в соответствии с настоящим техническим регламентом, чтобы определить их пригодность и разрешить ввоз указанной продукции на национальную территорию. Если в ходе проверки компетентный орган здравоохранения обнаруживает, что условия транспортировки, необходимые для обеспечения безопасности продукта, были изменены, или имеются сомнения относительно

пригодности продукта для потребления человеком, то для выдачи санитарного сертификата, разрешающего ввоз продукта в страну, проводятся требуемые дополнительные анализы.

После получения результатов официальной лаборатории или авторизованной лаборатории, в случае их соответствия санитарно-гигиеническим требованиям, компетентный орган выдает соответствующий сертификат для продолжения национальной процедуры. Стоимость анализов, требуемых компетентным органом здравоохранения, покрывается импортером.

**Примечание.** Для целей контроля, предусматриваемых настоящей статьей, в случае, если Колумбийский сельскохозяйственный институт (ИСА) обнаруживает, что импортируемый продукт не соответствует действующим зоосанитарным требованиям, Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) не обязан проводить санитарную инспекцию в рамках своей компетенции.

**Статья 47. Сертификат санитарной инспекции.** Для каждой импортируемой партии или поставки мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса требуется сертификат санитарной инспекции, выдаваемый компетентными органами здравоохранения в пункте ввоза товаров.

**Статья 48. Идентификация импортируемой продукции.** Любой импортируемый продукт, одобренный санитарной инспекцией, подлежит идентификации Национальным институтом по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) посредством официальной маркировки “ОДОБРЕНО”; в отношении указанных продуктов разрешается дальнейшее осуществление национальной процедуры.

**Статья 49. Запрет на импорт.** Любое мясо, мясной пищевой продукт или

продукт переработки мяса, не одобренный санитарной инспекцией в соответствии с требованиями, устанавливаемыми настоящим указом или изменяющими, дополняющими или заменяющими его положениями, подлежит идентификации посредством официальной маркировки “ВВОЗ ЗАПРЕЩЕН”, и в течение пяти (5) календарных дней подлежит:

1. Возвращению.
2. Уничтожению.

В случае необходимости уничтожения продукта данная процедура должна соответствовать действующим санитарным и экологическим нормативам.

**Примечание.** Меры по возврату и уничтожению товара принимаются компетентным органом в соответствии со статьей 47 настоящего указа.

**Статья 50. Санитарно-гигиенические сведения об импортируемой продукции.** В портах, аэропортах и пограничных пунктах ввоза продукции Колумбийский сельскохозяйственный институт (ИСА) и Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) обмениваются информацией для решения вопросов соблюдения санитарных норм в области импорта и экспорта товаров.

**Статья 51. Расходы.** Если в ходе инспекции происходят события, требующие, среди прочего, оплаты расходов на хранение, лабораторный анализ и сертификацию, то подобные расходы несет импортер.

**Статья 52. Переходный период для экспорта в Колумбию мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса.** Для предприятий, которые на дату публикации настоящего указа имеют разрешение на экспорт в Колумбию мяса,

мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, устанавливается срок в пять (5) лет, начиная с даты публикации, для приведения своей деятельности в соответствие с положениями настоящего указа без ущерба для положений статьи 44 настоящего технического регламента.

**Примечание.** Страны, желающие войти в список государств, которым разрешен экспорт в Колумбию мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, должны продемонстрировать соответствие положениям настоящего указа.

## ГЛАВА X

### Экспорт

**Статья 53. *Предприятия, имеющие разрешение на экспорт продукции.*** Экспортируемые продукты должны поступать с предприятия, имеющего разрешение Национального института по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) для указанной цели.

**Статья 54. *Инспекция экспортируемой продукции.*** При экспорте все грузы должны сопровождаться санитарной документацией, выданной компетентным органом.

**Примечание.** В случае мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, полученных из диких видов животных, необходимо соблюдать действующие природоохранные нормы в данной области.

**Статья 55. *Верификация экспортируемой продукции.*** Если этого требует страна назначения, сотрудники инспекции Национального института по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) в портах, аэропортах и пунктах пересечения границ проверяют:

1. Пункт назначения груза.
2. Сертификат предприятия, выданный INVIMA.
3. Состояние товара и транспортного средства.
4. Условия транспортировки.
5. Осуществляют физический осмотр.

**Примечание 1.** После подтверждения сведений и верификации соответствия требованиям выдается сертификат санитарной инспекции для целей экспорта. Товары, не соответствующие экспортным требованиям, к вывозу не допускаются.

**Примечание 2.** В любом случае продукция должна соответствовать установленным ИСА зоосанитарным требованиям для целей экспорта.

## ЧАСТЬ III

### АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### ГЛАВА I

##### Официальная система инспекции, мониторинга и контроля

**Статья 56. Официальная система инспекции, мониторинга и контроля.** Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) отвечает за функционирование Официальной системы инспекции, мониторинга и контроля мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, и, в свете указанной ответственности, объединяет усилия с другими органами

здравоохранения и охраны окружающей среды в целях координации механизмов интеграции различных программ и видов деятельности в рамках системы.

**Статья 57. Организация и функционирование.** Для организации и функционирования Официальной системы инспекции, мониторинга и контроля мяса, мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса создается операционная структура, охватывающая следующие аспекты:

1. Определение организации.
2. Распределение инспекторов по объектам
3. Система аудита.
4. Циркуляция информации, документооборот и ведение реестров.
5. Оценка и актуализация системы.
6. Система регистрации предприятий и выдачи разрешений.
7. Система начисления и оплаты сборов за проведение инспекций.
8. Аккредитация или подтверждение полномочий официальных инспекторов и помощников инспекторов.

**Статья 58. Компетенции.** Компетенции в соответствии с действующими правовыми положениями, касающимися осуществления инспекции, мониторинга и контроля в рамках официальной системы, рассматриваемой в настоящей главе:

1. Деятельность, связанная с ветеринарным надзором, мониторингом и контролем

на первичном производстве осуществляется Министерством сельского хозяйства и развития сельских районов, под управлением которого находится Колумбийский сельскохозяйственный институт (ИСА).

2. Деятельность, связанная с проведением инспекции, мониторинга и контроля на скотобойнях, перерабатывающих предприятиях и предприятиях по производству мясных продуктов, осуществляется Национальным институтом по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA).

3. Деятельность, связанная с проведением инспекции, мониторинга и контроля в сфере транспортировки, хранения и розничной продажи мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, находится в ведении территориальных органов здравоохранения.

4. Функции инспекции, мониторинга и контроля в сфере экологии и природопользования осуществляет компетентный природоохранный орган.

5. Деятельность, связанная с проведением инспекции, мониторинга и контроля транспортировки живых животных входит в компетенцию Министерства транспорта.

**Примечание.** В целях осуществления надзора за соблюдением стандартов и введения санитарных мер и санкций, компетенции ИСА, INVIMA, территориальных органов здравоохранения и Министерства транспорта рассматриваются как носящие характер полицейской функции в соответствии с Декретом-законом № 1355 от 1970 года или изменяющим, дополняющим или заменяющим его документом, без ущерба для действий природоохранных органов.

**Статья 59. Информационная система.** В соответствии с компетенциями, определенными в предыдущей статье, и в целях обеспечения соответствия требованиям Официальной системы инспекции, мониторинга и контроля мяса,

мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, каждый компетентный орган разрабатывает и внедряет систему контроля, позволяющую отслеживать, уделяя особое внимание рискам, каждое звено цепи, охватываемой настоящим указом.

## ГЛАВА II

### Инспекция, мониторинг и контроль

**Статья 60. Компетенции.** В зависимости от типа предприятия, инспекция, мониторинг и контроль должны осуществляться следующим образом:

1. На скотобойнях: система инспектирования действует на постоянной основе и находится в ведении INVIMA.

2. На предприятиях по обвалке, сортировке и переработке мяса проводят не менее четырех (4) ежегодных инспекций, в ходе которых деятельность предприятия проходит комплексную оценку на основе производственных показателей; ответственность за осуществление указанных инспекций несет INVIMA.

3. На предприятиях, занимающихся хранением и розничной продажей мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, проводят не менее четырех (4) ежегодных инспекций, в ходе которых оценивают санитарно-гигиенические условия и соответствие требованиям надлежащей производственной практики; ответственность за осуществление указанных инспекций несет территориальный орган здравоохранения.

**Статья 61. Проверка соответствия требованиям.** INVIMA разрабатывает на национальном уровне инструменты, протоколы и другие необходимые документы для проверки соблюдения требований настоящего указа и нормативно-правовых

положений. За исключением первичного производства, для которого все вышеуказанное разрабатывается Министерством сельского хозяйства и развития сельских районов или ИСА без ущерба для полномочий в области охраны окружающей среды.

**Статья 62. Документирование результатов инспекции.** В случаях, когда инспекция, мониторинг и контроль предприятий не носят постоянный характер, составляется протокол проверки, который подписывается должностным лицом (должностными лицами), осуществляющими инспекцию, и направляется законному представителю или владельцу предприятия в срок не позднее пяти (5) рабочих дней, начиная с даты инспекционного визита. Копия протокола передается заинтересованной стороне. В случае отказа законного представителя, владельца или лица, ответственного за предприятие, подписать соответствующий акт, он подписывается свидетелем и передается компетентным органам, если по результатам инспекции применяются санитарные меры.

**Статья 63. Верификация соответствия санитарным требованиям.** В ходе инспекции, проводимой органом здравоохранения в отношении предприятий, подпадающих под действие настоящего указа, проверяется соответствие требованиям настоящего указа и его нормативных положений согласно контрольным спискам, создаваемым для каждого случая компетентным органом здравоохранения.

**Статья 64. Система информации о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий.** INVIMA и территориальные органы здравоохранения должны иметь информационную систему, которая позволяет им, исходя из производственных стандартов, определить для каждого предприятия тенденцию в области выполнения санитарно-гигиенических требований для наложения штрафных санкций.

**Статья 65. Верификация санитарного состояния предприятий розничной торговли.** По результатам инспекции предприятия розничной торговли составляется

акт, содержащий заключение “ПОЛОЖИТЕЛЬНО”, если предприятие розничной торговли соответствует всем требованиям законодательства, или “НА РАССМОТРЕНИИ”, если имеются доказательства несоответствия каким-либо санитарным стандартам, требованиям настоящего указа и его нормативных положений, но подтверждено, что данные условия не снижают безопасность продукта. В этом случае в соответствующей форме должны быть изложены необходимые требования, и после уведомления устанавливается срок не более тридцати (30) рабочих дней для достижения соответствия указанным требованиям. Если по истечении этого срока предприятие розничной торговли не выполняет необходимые условия обеспечения безопасности продукта, заключение меняется на “НЕБЛАГОПРИЯТНО” и применяются меры санитарной безопасности, предусмотренные Законом № 09 от 1979 года или изменяющим, дополняющим или заменяющим его документом.

**Статья 66. Свободный доступ на предприятия.** Компетентный орган здравоохранения должен иметь свободный доступ на предприятия, подпадающие под действие настоящего указа, в любое время, когда он сочтет это необходимым, с целью выполнения своих функций по инспектированию, мониторингу и контролю санитарно-гигиенического состояния.

**Примечание.** Инспекция, предусмотренная техническим регламентом, устанавливаемым настоящим указом, должна проводиться на каждом предприятии, прошедшем или не прошедшем регистрацию, однако такая инспекция не означает легализацию незарегистрированных или не имеющих соответствующего разрешения предприятий.

**Статья 67. Образцы для анализа.** Органы здравоохранения должны иметь возможность отбора проб на любой из стадий первичного производства, забоя скота, изготовления, упаковки, розничной продажи, транспортировки и коммерческой

реализации пищевых продуктов в целях осуществления санитарной инспекции, мониторинга и контроля. Процедура и периодичность отбора образцов должны определяться такими критериями, как риск для здоровья населения, здоровье животных и тип производственного процесса.

**Статья 68. *Протокол взятия образцов.*** При каждом отборе образцов компетентный орган здравоохранения составляет протокол, подписанный всеми участвующими сторонами, с указанием формы отбора образца и количества взятых образцов; копия протокола предоставляется заинтересованной стороне вместе с эталонным образцом. Для данной цели Колумбийский сельскохозяйственный институт (ICA) и Национальный институт по контролю качества лекарственных средств и продуктов питания (INVIMA) устанавливают единую форму национальной заявки.

**Статья 69. *Регистрация информации.*** Компетентный орган здравоохранения должен осуществлять систематическую регистрацию информации, полученной по результатам инспекции предприятий, подпадающих под действие настоящего указа, в отношении отбора образцов и результатов лабораторных исследований. Указанная информация должна быть доступна для целей осуществления оценки санитарно-гигиенического состояния, отслеживания, контроля и мониторинга.

**Статья 70. *Подход к осуществлению санитарного контроля и надзора.*** Санитарный надзор и контроль на предприятиях, деятельность которых регулируется настоящим указом, осуществляется в рамках мер по надзору в области общественного здравоохранения и контроля факторов риска, и направлен, в первую очередь, на обеспечение безопасности продуктов и соблюдение необходимых санитарных условий и надлежащей практики гигиены.

## ГЛАВА III

### Меры санитарной безопасности, процедуры и санкции

**Статья 71. Меры санитарной безопасности.** Если при осуществлении функций инспекции, мониторинга и контроля компетентный орган обнаруживает, что скотобойни, предприятия по сортировке, обвалке, хранению, переработке, транспортировке и розничной продаже мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, а также общим и производственным условиям, предусмотренным техническим регламентом, устанавливаемым настоящим указом, то применяются меры санитарной безопасности, изложенные в статье 576 Закона № 09 от 1979 года.

Меры санитарной безопасности, безотносительно возможных санкций, направлены на предотвращение или прекращение любого события или ситуации, угрожающей здоровью населения. Указанные меры подлежат немедленному исполнению, носят превентивный и временный характер, **не могут быть обжалованы**, и подлежат приостановлению при наличии доказательств устранения причин, повлекших их применение, без соблюдения каких-либо особых формальностей.

**Статья 72. Классификация мер санитарной безопасности.** Для целей настоящего указа и в соответствии со статьей 576 Закона № 09 от 1979 года принимаются следующие меры санитарной безопасности:

1. **Полное или частичное временное закрытие.** Временное приостановление функционирования скотобойни, предприятия по обвалке, сортировке, хранению, розничной продаже мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса или одной из его зон, если такое предприятие или зона сочтены источником опасности для здоровья. Данная мера осуществляется путем наложения печатей,

несущих следующую надпись: “ПОЛНОЕ ИЛИ ЧАСТИЧНОЕ ВРЕМЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ, ДО ИЗДАНИЯ НОВОГО ПРИКАЗА ОРГАНОМ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ”.

2. **Полное или частичное приостановление работ или услуг.** Издание приказа о прекращении деятельности, если она приводит к нарушению санитарных норм или сопряжена с риском для здоровья. Приостановление может быть предписано в отношении всей совокупности или части выполняемых работ и услуг.

3. **Конфискация продукции.** Изъятие или задержание мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, предназначенных для потребления человеком, не соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям или нарушающих действующие санитарные стандарты. Конфискация осуществляется в отношении загрязненных или фальсифицированных продуктов, продуктов с истекшим, измененным или фальсифицированным сроком годности, которые могут нанести вред здоровью потребителей или привести к обману или нарушению действующих санитарных норм. Конфискованные продукты могут храниться у владельца до тех пор, пока не будет определено их конечное назначение.

С учетом вышеизложенного, конфискация может производиться в следующих случаях:

3.1 При обнаружении на предприятии или в транспортном средстве мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, не имеющих соответствующего разрешения компетентного органа здравоохранения.

3.2 Если обнаруживается, что продукт находится в стадии разложения.

4. **Ликвидация или уничтожение.** Мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, подлежащие удержанию или конфискации, могут быть

уничтожены или ликвидированы компетентным органом здравоохранения, когда будет полностью доказано, что они наносят вред здоровью потребителей. Что касается соблюдения должной тщательности при уничтожении или ликвидации продукции, необходимо составить протокол с указанием количества, характеристик и конечного назначения продукта.

#### **5. Запрещение или временное приостановление продаж продуктов.**

Составление акта, посредством которого компетентный орган здравоохранения препятствует продаже или коммерческой реализации мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса, которые, как предполагается, вызывают проблемы со здоровьем или не соответствуют санитарным требованиям, устанавливаемым настоящим указом, на период, пока принимается постоянное решение по рассматриваемому вопросу.

При необходимости и с целью подтверждения соответствия мяса, мясных пищевых продуктов и продуктов переработки мяса санитарно-гигиеническим стандартам, в отношении указанного продукта проводят лабораторный анализ, проверку документов или иные процедуры, которые орган здравоохранения сочтет уместными.

Мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса могут храниться у их владельца в охлажденном или замороженном состоянии в течение периода времени, установленного компетентным органом здравоохранения для указанной цели.

**Статья 73. Применение мер санитарной безопасности.** Применение мер санитарной безопасности, предусматриваемых предшествующей статьей, осуществляется, исходя из результатов инспекционного визита, проводимого компетентными органами здравоохранения в рамках должностных обязанностей или

по запросу.

При обнаружении фактов, получении информации или запроса, в зависимости от конкретного случая, компетентный орган здравоохранения должен немедленно приступить к оценке ситуации и установить, существует ли необходимость в применении мер санитарной безопасности вследствие нарушения предписаний, содержащихся в настоящем указе, его нормативных положениях или других санитарных стандартах, или вследствие наличия возможных рисков для индивидуального и коллективного здоровья.

Как только будет установлена необходимость применения мер санитарной безопасности, компетентный орган здравоохранения, принимая во внимание вид услуги, факт нарушения положений настоящего указа и других санитарных норм, или влияние на индивидуальное или коллективное здоровье, должен принять необходимые меры санитарной безопасности в соответствии с серьезностью нарушения и на основании технического регламента, устанавливаемого настоящим указом и статьей 576 Закона № 09 от 1979 года или изменяющим, дополняющим или заменяющим его документом.

**Статья 74. Процедура применения мер санитарной безопасности.** Для введения в действие мер санитарной безопасности составляется акт в трех экземплярах, подписанный государственным должностным лицом, осуществляющим процедуру, и лицами, участвующими в процедуре, где должны быть указаны, как минимум, адрес или место осуществления процедуры, имена вовлеченных должностных лиц, обстоятельства, приведшие к принятию мер, вид применяемой меры, а также нормативные положения в области здравоохранения, которые предположительно были нарушены. Копия документа должна быть предоставлена лицу, присутствующему при проведении процедуры.

Если лицо, присутствующее на месте проведения процедуры, отказывается

подписать акт, он подписывается свидетелем, о чем делается соответствующая запись.

**Статья 75. Последствия применения мер санитарной безопасности.** В случае применения мер санитарной безопасности инициируют соответствующую процедуру наложения санкций. При введении мер санитарной безопасности или профилактики, они должны действовать до тех пор, пока существует причина, вызвавшая их применение.

При применении мер безопасности или профилактики предыстория их введения должна учитываться в рамках соответствующего процесса наложения санкций.

**Статья 76. Процедура наложения санкций.** Процедура наложения санкций инициируется в рамках должностных обязанностей, или на основании жалобы, поданной любым лицом, или как следствие принятия мер санитарной безопасности в соответствии с положениями предшествующей статьи. Компетентный орган здравоохранения уполномочен проводить любые процедуры, которые он сочтет целесообразными, включая посещения, санитарные инспекции, отбор проб, лабораторный анализ, производственные испытания, химические исследования, общую и частичную оценку – все, что считается необходимым для установления фактов или обстоятельств, в отношении которых ведется расследование.

**Статья 77. Обязательство по информированию судов общей юрисдикции.** Если факты, повлекшие наложение наказания, представляют собой уголовное преступление, компетентный орган должен быть поставлен в известность о сложившейся ситуации.

**Примечание.** Наличие уголовной или иной процедуры не означает приостановления процедуры наложения санкций.

**Статья 78. Прекращение процедуры.** Когда компетентный орган здравоохранения на основании проведенных процедур устанавливает, что расследуемый факт не имел место, или что предполагаемый правонарушитель не совершал вменяемое ему правонарушение, или что в данном случае технические и санитарные нормы не предусматривают каких-либо санкций, или что процедура наложения санкций не может быть инициирована или продолжена, он издает административный акт, в котором изложено вышесказанное, и распоряжение о прекращении процедуры наложения санкций в отношении предполагаемого правонарушителя. Информация об указанном акте передается лично пострадавшему лицу или его/ее фактическому представителю. В противном случае направляется уведомление в соответствии с положениями Кодекса по административным спорам.

**Статья 79. Предъявление обвинений и представление возражений.** Если в ходе проводимого разбирательства сделан вывод о наличии оснований для продолжения расследования, предполагаемого нарушителя лично уведомляют о выдвинутых обвинениях и предоставляют для ознакомления соответствующее досье.

**Примечание 1.** При отсутствии возможности личного уведомления оно производится в соответствии со статьями 45 и 46 Кодекса по административным спорам.

**Примечание 2.** После получения уведомления предполагаемый нарушитель может напрямую или через представителя представить в письменной форме свои возражения и запросить проведение исследований или предоставить имеющиеся в его распоряжении доказательства в соответствии с условиями, предусмотренными статьей 58 Кодекса по административным спорам.

**Статья 80. Исследования.** Компетентный орган здравоохранения должен назначить проведение исследований, которые он считает целесообразными, согласно

статье 34 Кодекса по административным спорам и в соответствии со статьей 58 упомянутого кодекса.

**Статья 81. Вынесение заключения.** По окончании этапа сбора и представления доказательств компетентный орган здравоохранения в течение последующих сорока (40) рабочих дней назначает соответствующее наказание, если это применимо. Если установлено, что санитарные нормы не были нарушены, предполагаемый нарушитель объявляется освобожденным от ответственности, а дело передается в архив.

**Статья 82. Отягчающие обстоятельства.** При назначении наказания следующие обстоятельства считаются отягчающими:

1. Повторное несоблюдение требований.
2. Действия, связанные с несоблюдением требований, выполняются с полным осознанием их вредных последствий.
3. Один проступок ведет к нарушению сразу нескольких санитарных норм.

**Статья 83. Смягчающие обстоятельства.** При назначении наказания следующие обстоятельства считаются смягчающими:

1. Отсутствие ранее примененных санкций или мер санитарной безопасности.
2. Попытка по собственной инициативе возместить причиненный ущерб или компенсировать нанесенный вред до начала процедуры наложения санкций.
3. Добровольное информирование о несоблюдении требований до нанесения какого-либо ущерба индивидуальному или коллективному здоровью.

**Статья 84. Освобождение от ответственности.** Если установлено отсутствие нарушения каких-либо санитарных положений, содержащихся в настоящем указе, издается соответствующее административное решение об освобождении

предполагаемого нарушителя от ответственности, и дело передается в архив.

**Статья 85: Наложение штрафных санкций.** Если установлен факт нарушения санитарных положений, содержащихся в настоящем указе, и с учетом серьезности нарушения, орган здравоохранения налагает следующие санкции посредством вынесения обоснованного административного решения в соответствии со статьей 577 Закона № 09 от 1979 года:

1. **Предупреждение.** Представляет собой письменное предупреждение, направляемое органом здравоохранения с целью информирования получателя о последствиях факта, действия или бездействия. Данная санкция применяется к нарушителям санитарных положений в случаях, когда такое нарушение не представляет опасности для здоровья или угрозы для жизни людей.

В письменном предупреждении должен быть точно указан срок, предоставленный нарушителю для обеспечения соблюдения нарушенных санитарных положений, если это применимо.

2. **Штрафы.** Штрафы в размере до десяти тысяч (10 000) минимальных дневных заработных плат, действующих на момент принятия соответствующего административного решения, применяется в зависимости от характера и квалификации нарушения.

Штрафы уплачиваются налагающему их органу в течение десяти (10) дней с момента исполнения административного акта о наложении штрафа. Несоблюдение указанных условий и сумм приведет к взысканию штрафа в принудительном порядке.

Уплата штрафов не освобождает нарушителя от выполнения работы (работ) или реализации корректирующих санитарных мер, предписанных компетентным органом, ответственным за осуществление контроля.

**3. Конфискация продукции.** Орган здравоохранения может принять обоснованное решение о конфискации продукции на предприятиях. Конфискация может быть окончательной в случае, если санитарно-гигиенические условия не соответствуют установленным нормам, нарушают действующие санитарные положения, или представляют опасность для здоровья населения.

За окончательную утилизацию конфискованных товаров отвечает предприятие в соответствии с условиями действующих нормативно-правовых положений.

Процедура конфискации оформляется документально посредством составления протокола в трех экземплярах, подписанного должностными лицами и лицами, участвующими в процедуре. Копия протокола предоставляется лицу, ответственному за конфискованную продукцию.

**4. Приостановление или аннулирование лицензии или регистрации.** Применимо к любой продукции, в отношении которой данная мера является необходимой в соответствии со статьей Декрета № 3075 от 1997 года или изменяющего, дополняющего или заменяющего его нормативно-правового положения.

**5. Временное или окончательное закрытие.** В случаях, когда несоблюдение требуемых положений не устраняется путем предупреждения, штрафа или конфискации, предприятию выносится наказание в виде частичного или полного закрытия, которое может быть временным или окончательным. Объект закрывается полностью в случае ненадлежащего или не отвечающего требованиям использования опасных для здоровья веществ.

Временное закрытие вводится на срок, предварительно установленный компетентным органом здравоохранения, но не превышающий одного (1) года. Закрытие является окончательным, если ограничение по времени не указано.

**Статья 86. Уведомление о штрафных санкциях.** Информация о санкциях, налагаемых, исходя из обоснованного решения, должна быть лично доведена до сведения затронутой стороны или ее законного или фактического представителя в течение 5 (пяти) рабочих дней с момента вынесения решения. Применимые средства обжалования подобного административного решения изложены в Кодексе по административным спорам.

Примечание. При отсутствии возможности личного уведомления оно производится в соответствии со статьей 45 Кодекса по административным спорам.

**Статья 87. Средства апелляции.** Любые средства правовой защиты в отношении решений о наложении санкций должны быть представлены в орган, издавший решение, в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты соответствующего уведомления.

**Статья 88. Передача дела.** Если в ходе предварительного расследования, проведенного органом здравоохранения, установлено, что наложение санкций относится к компетенции другого органа, все результаты предварительного расследования должны быть переданы такому компетентному органу. Если какие-либо исследования должны проводиться за пределами юрисдикции территориального управления, осуществляющего процедуру наложения санкций, руководитель территориального управления может обратиться в другое территориальное управление с просьбой провести указанные исследования. В этом случае следует указать соответствующие условия.

**Статья 89. Запрет на осуществление деятельности путем приостановления или отмены.** С момента приведения в исполнение решения о приостановлении действия или аннулировании санитарного разрешения или заключения запрещены производство или реализация продукта, подпадающего под действие указанной меры.

**Статья 90. Последствия закрытия предприятия.** Закрытие предприятия

означает аннулирование санитарного заключения или разрешения, выданного компетентным органом здравоохранения.

**Статья 91. Обеспечение соблюдения санкций, предусматривающих закрытие предприятия.** Орган здравоохранения должен принимать соответствующие меры, необходимые для исполнения назначенного наказания, такие, как опломбирование, установка предупреждающих лент или любых других соответствующих систем, и с целью предупреждения потребителей предавать гласности любые факты, которые, в результате несоблюдения санитарных положений, могут представлять опасность для здоровья людей, без ущерба для гражданской, уголовной или иной ответственности, которая может возникнуть вследствие нарушения настоящего регламента или любого другого изменяющего, дополняющего или заменяющего его документа.

После принятия решения о закрытии предприятия запрещено осуществление какой-либо деятельности за исключением технического обслуживания оборудования и консервации здания. После закрытия предприятия запрещена продажа произведенных на предприятии продуктов.

**Статья 92. Продолжительность действия санкций.** В случае, когда санкция налагается на определенный период времени, он отсчитывается с даты исполнения решения о наложении санкции. В указанный период входит любое время, прошедшее в рамках принятых мер санитарной безопасности или профилактики.

**Статья 93. Раскрытие информации о штрафных санкциях.** В случае, когда несоблюдение настоящего указа и его положений создает опасность для здоровья людей, указанные факты могут быть раскрыты или обнародованы с целью предупреждения потребителей соответствующих товаров.

**Статья 94. Кремация вследствие болезни.** Всякий раз при выявлении случаев инфекционных заболеваний больное животное кремируют, загоны подвергают

тщательной дезинфекции, и направляют соответствующее уведомление в ИСА безотносительно действующих природоохранных норм.

**Примечание.** Оборудование, используемое для кремации, должно соответствовать требованиям действующих экологических норм.

**Статья 95. Эпидемиологический надзор и мониторинг.** Все скотобойни/перерабатывающие предприятия, производящие продукцию, предназначенную для потребления человеком, обязаны внедрить систему эпидемиологического надзора и мониторинга в соответствии с руководящими принципами, установленными компетентными органами.

**Примечание.** Эпидемиологический надзор и мониторинг заболеваний, передающихся через мясо, мясные пищевые продукты и продукты переработки мяса, осуществляется в соответствии с общими руководящими принципами, регулируемые Министерством социального обеспечения.

**Статья 96. Оценка соответствия требованиям.** Под оценкой соответствия понимают ряд процедур инспекции, мониторинга и контроля пищевых продуктов, осуществляемых в соответствии с положениями, изложенными в Законах № 09 от 1979 года и № 1122 от 2007 года, в настоящем указе или в изменяющих, дополняющих или заменяющих их документах.

**Статья 97. Пересмотр и актуализация.** В целях актуализации положений технического регламента, устанавливаемого настоящим документом, Министерство социального обеспечения осуществляет его пересмотр в течение не более чем пяти (5) лет, начиная с даты его вступления в силу, или ранее, если будет сочтено, что причины, приведшие к его созданию, изменились или исчезли.

## ГЛАВА IV

### Заключительные положения

**Статья 98. Дата вступления в силу.** Настоящий указ вступает в силу с даты его опубликования и отменяет действие противоречащих ему положений, в частности, Указов № 2278 от 1982 года и № 1036 от 1991 года, действующих до утверждения поэтапных планов по обеспечению соответствия требованиям, которые должны представить скотобойни, предприятия по обвалке, переработке и производству продуктов переработки мяса, с тем, чтобы привести свою деятельность в соответствие с положениями, изложенными в техническом регламенте, устанавливаемом настоящим документом.

Подлежит распространению, опубликованию и приведению в исполнение.

Составлено и подписано в Боготе, Столичный округ, 4 мая 2007 года.

КАРЛОС ОЛЬГИН САРДИ

Министр сельского хозяйства и развития сельских территорий

*Андрес Фелипе Ариас Лейва.*

Заместитель министра трудовых отношений, руководитель Министерства социального обеспечения,

*Хорхе Леон Санчес Меса.*

Заместитель министра трудовых отношений, руководитель Министерства

торговли, промышленности и туризма,

*Серхио Диасгранадос Гуида.*

Министр охраны окружающей среды, жилищного строительства и  
территориального развития,

*Хуан Франсиско Лосано Рамирес.*

Министр транспорта,

*Андрес Уриель Гальего Энао.*