

РЕЗОЛЮЦИЯ 242 ОТ 2013 ГОДА

(31 января)

Официальный вестник № 48.699 от 9 февраля 2013 года

Министерство здравоохранения и социальной защиты

Настоящая резолюция устанавливает санитарные нормы для фабрик, занимающихся птицеводством, разделкой птицы и хранением, торговлей, продажей, транспортировкой, импортом или экспортом мяса и прочих съедобных продуктов птицеводства.

Министр здравоохранения и социальной защиты во исполнение своих законных полномочий, в частности предоставленных ему Законом 9 от 1979 года и 170 от 1994 года, пунктом 30 статьи 2 Приказа-закона 4107 от 2011 года и Декретом номер 1500 от 2007 года, измененными Декретами номер 2965 от 2008 года, 2380, 4131 и 4974 от 2009 года, 3961 от 2011 года, 917 и 2270 от 2012 года, и

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, ЧТО:

Посредством Декрета № 1500 от 2007 года с поправками, внесенными Декретами 2965 от 2008 года, 2380, 4131, 4974 от 2009 года, 3961 от 2011 года, 917 и 2270 от 2012 года, был установлен технический регламент, на основании которого создается Официальная система инспектирования, надзора и контроля мяса, пищевых мясных продуктов и производных мясных продуктов, предназначенных для потребления человеком, а также были установлены санитарные требования и условия безопасности, которые должны соблюдаться при их первичном производстве, переработке, обвалке, разделке, обработке, хранении, транспортировке, сбыте, продаже, импорте или экспорте;

В соответствии с Декретом № 2270 от 2012 года была обновлена Официальная система инспектирования, надзора и контроля мяса и пищевых мясных продуктов, предназначенных для потребления человеком на всей территории страны, утвержденная Декретом номер 1500 от 2007 года;

В соответствии с этим обновлением необходимо установить технический регламент, содержащий санитарные требования, которые должны соблюдать фабрики, занимающиеся птицеводством, разделкой и хранением, торговлей, продажей, транспортировкой, импортом и экспортом мяса и съедобных мясных продуктов, с целью защиты здоровья и безопасности людей и предотвращения практик, которые могут привести к ошибкам или

обману потребителей, замещая таким образом регламент, содержащийся в Резолюции номер 4287 от 2007 года, изданной Министерством социальной защиты, действующим на тот момент;

Технические правила, установленные настоящей резолюцией, были сообщены Всемирной торговой организации (ВТО) с помощью документов, обозначенных символами G/SPS/N/COL/238 и G/TBT/N/COL/177 от 28 июня и 2 июля 2012 года соответственно;

В соответствии с вышеизложенным

ВЫНОСИТ РЕЗОЛЮЦИЮ:

ГЛАВА I

ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Статья 1. *Цель.* Целью настоящей резолюции является установление технического регламента, с помощью которого вводятся санитарные требования, которые должны соблюдать фабрики, занимающиеся птицеводством, а также учреждения, занимающиеся птицеводством, разделкой, хранением, торговлей, продажей, импортом или экспортом, а также транспортировкой мяса и съедобных мясных продуктов из домашней птицы, которые предназначены для употребления человеком, с целью защиты жизни, здоровья и предотвращения приведения такой деятельности к обману потребителей.

Статья 2. *Область применения.* Положения, содержащиеся в настоящей резолюции, применяются на территории страны к:

1. Физическим или юридическим лицам, ведущим свою деятельность в учреждениях, занимающихся птицеводством, разделкой, хранением, торговлей, продажей мяса и съедобных мясных продуктов из домашней птицы, которые предназначены для употребления человеком.
2. Физическим или юридическим лицам, осуществляющим деятельность по транспортировке мяса и мясных продуктов из домашней птицы, предназначенных для употребления человеком.

3. Физическим или юридическим лицам, осуществляющим импорт и экспорт, имеющим или нет в своем распоряжении учреждения для ведения такой деятельности.

4. Мясу и съедобным мясным продуктам из домашней птицы, предназначенным для употребления человеком и продающимся на всей национальной территории.

ГЛАВА II

ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ I

Определения

Статья 3. *Определения.* В рамках технического регламента, который устанавливается настоящей резолюцией, должны быть взяты во внимание определения, предусмотренные Декретом номер 1500 от 2007 года, с поправками, внесенными Декретами номер 2965 от 2008 года, 2380, 4131 и 4974 от 2009 года, 3961 от 2011 года и 917 и 2270 от 2012 года, а также нормами, вносящими в них поправки, добавки или замещающими их. Также должны быть взяты во внимание следующие определения:

Съедобные отростки: съедобными отростками считаются шея, голова и лапы без кутикулы.

Зона: обозначенное пространство, в котором осуществляется определенная для исполняемых процессов деятельность.

Домашняя птица: все домашние птицы (петухи, куры, индюки, индейки, утки, гуси, цыплята, курицы-молодки и пр.) в возрасте для убоя.

Недоедающие птицы: птицы, с характеристиками истощения.

Мясо механичной обвалки (ММО): продукт, полученный путем отделения мяса от костей, которые его держат, после обвалки с использованием механических средств, которые приводят к потере или изменению структуры мышечного волокна.

Кутикула: слой, покрывающий клюв, лапы птицы и внутреннюю часть мускульного желудка.

Обвалка: отделение мышц от костной структуры. Такое отделение может производиться удалением одной или нескольких мышц, которые составляют окончательную часть туши или несколько ее частей, которые будут разделены на более поздней стадии.

Разделка: операция, с помощью которой туши птиц разделяются на несколько частей.

Охладитель или чиллер: оборудование, используемое для снижения температуры туш без их микробиологического разрушения.

Ошпаривание: процесс окунания тела птицы в горячую воду с целью расширить фолликулы и облегчить удаление перьев и кутикулы, не прибегая к процессу варки.

Курица: птица вида *Gallus-gallus*, которая кладет яйца и размножается.

Потроха или съедобные мясные продукты: понятие, в которое входят съедобные внутренние органы (печень, мускульный желудок, сердце) и съедобные отростки (голова, шея без трахеи и глотки, а также лапы).

Перья: роговые отростки, которые покрывают тело птиц.

Цыпленок: птица семейства фазановые, рода *Gallus*, вида домашние птицы.

Экстренный убой: это переработка, необходимая для любой птицы или партии птиц, которые были ранены или поддались влиянию физико-клинических условий, в связи с которыми, хотя может и не потребоваться полная конфискация мяса, но существует вероятность его порчи, если не прибегнуть к немедленному убою.

Участок: пространство в пределах зоны, не требующее физического ограничения, но подлежащее четкой идентификации и обозначению.

Ловушка для жира: это небольшие флотационные контейнеры, в которых жир выходит на поверхность и задерживается, в то время как очищенная вода выходит через нижний слив.

Травматизм: изменение или искажение костей, мышц или кожи птиц.

Внутренние органы: совокупность органов грудной клетки и брюшной полости птицы.

РАЗДЕЛ II

Фабрики, занимающиеся переработкой и разделкой

Статья 4. *Стандарты соблюдения санитарно-гигиенических норм.* Каждая фабрика по переработке должна соответствовать таким стандартам соблюдения санитарно-гигиенических норм:

1. Расположение и доступы.
2. Проектирование и строительство.
3. Дренажные системы.
4. Вентиляция.
5. Освещение.
6. Санитарно-гигиенические объекты.
7. Комплексный контроль вредителей.
8. Управление жидкими и твердыми отходами.

9. Качество воды.

10. Санитарно-гигиенические операции.

11. Обработчики пищевых продуктов.

12. Объекты, оборудование и инвентарь.

Статья 5. *Расположение и доступы*. Каждая фабрика по переработке должна исполнять следующие требования:

1. Находиться в районе, пригодном для данного вида деятельности, в соответствии с землепользованием, определенным в Плане территориального распоряжения, Базовом плане территориального распоряжения или Схеме территориального распоряжения соответственно.

2. Быть расположенным на участке, не подлежащем затоплению и находящемся вдали от любого очага вреда для здоровья, загрязнения и деятельности, которая может повлиять на безопасность продукта.

3. Фабрика должна иметь в распоряжении площадь для маневров, площадки для погрузки и разгрузки в любом случае должны иметь твердую поверхность, организованную таким образом, чтобы контролировать подъем пыли, вызванный операциями учреждения; иметь соответствующие склоны и достаточный дренаж.

В тех случаях, когда в связи с конструкцией учреждения невозможно определить площадь для маневров, площадки для погрузки и разгрузки, а также внутренние зоны для перемещения транспорта, такие учреждения должны соответствовать ранее обозначенным условиям.

4. Не держать снаружи или внутри объектов предметы, вышедшие из употребления, с целью избежания их превращения в источники вреда для здоровья.

Статья 6. *Проектирование и строительство*. Каждая фабрика по переработке должна исполнять следующие требования:

1. Иметь отдельные зоны, обеспечивающие выполнение операций в гигиенических условиях, избегая заражения мяса и съедобных мясных продуктов.
2. Эксплуатироваться и проходить техническое обслуживание таким образом, чтобы избежать загрязнения продукта.
3. Прочие сооружения, жилые дома или производства, не связанные с процессами производства мяса и мясных продуктов, не могут находиться в пределах объектов фабрики по переработке.
4. Здания и объекты должны закрываться и иметь соответствующие прочные конструкции; поддерживаться в хорошем состоянии, иметь достаточные параметры, позволяющие проводить операции по переработке, перемещению и хранению таким образом, чтобы избежать загрязнения продукта и предотвратить попадание вредителей.
5. Конструкция должна иметь одно направление, иметь логическую последовательность, начиная процессом получения и заканчивая отправкой, избегая неоправданных задержек и перекрестных потоков.
6. Обработчики пищевых продуктов не могут перемещаться из зоны повышенного риска заражения в зону с более низким риском, за исключением случаев представления и внедрения соответствующих процедур по уменьшению риска.
7. Пользоваться основными общественными услугами в ходе работы, такими как наличие питьевой воды и электрической энергии.
8. Обеспечивать работу зон и участков, которые требуют электрической энергии, или иметь в наличии планы экстренных мероприятий, утвержденных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами с целью поддержания безвредности продукта.
9. Здания и объекты должны иметь отделку, выполненную из гигиенических материалов, и достаточно просторные зоны, чтобы обеспечить выполнение операций, осуществляемых на фабрике по переработке, и надлежащее обращение с продуктом, а также поддерживаться в надлежащем рабочем состоянии.

10. Пол должен быть выполнен из прочных материалов и гигиенической отделки, с уклоном, достаточным для стока в сифоны, которые должны защищаться решетками из гигиенического материала.

11. Стены должны быть выполнены из прочных материалов с гигиеническим покрытием, иметь закругленные стыки между стенами, между стенами и полом, а также быть спроектированными и построенными таким образом, чтобы избегать накопления грязи и облегчать уборку и дезинфекцию.

12. Потолки, подвесные потолки и прочие подвесные установки должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи, а также должны быть выполнены из гигиенических отделочных материалов.

13. Подъемные конструкции, рампы, лестницы и их компоненты должны быть спроектированы из прочных материалов с использованием гигиенической отделки, а также располагаться таким образом, чтобы избегать загрязнения продукта и не препятствовать обычному потоку процесса.

14. Двери должны быть выполнены из прочных материалов с использованием гигиенической отделки, располагать системой, обеспечивающей их закрытое положение, и избегать обратных потоков воздуха, вызывающих загрязнение. Пространство между внешними дверями и полами не должно допускать проникновение вредителей.

15. Окна и прочие открывающиеся конструкции должны быть сконструированы таким образом, чтобы препятствовать накоплению грязи, облегчать их чистку и дезинфекцию и предотвращать проникновение вредителей и частиц.

16. Зоны, в которых осуществляется переработка, перемещение или хранение мяса и съедобных мясных продуктов, должны быть отделены от зон с непищевыми продуктами, чтобы избегать перекрестного загрязнения.

17. Зоны, в которых проводится обработка, перемещение, хранение или инспектирование мяса и съедобных мясных продуктов, должны располагать достаточным освещением с необходимым уровнем интенсивности и защиты.

18. В каждой зоне или участке должны быть четко обозначены доступ, перемещение, общественные уборные, меры безопасности и прочее.

19. Иметь отдельные зоны, обеспечивающие благополучное состояние животных и выполнение процесса по переработке в гигиенических условиях, избегая заражения мяса и съедобных мясных продуктов.

20. Конструкция и постройка фабрики должны служить целям избегания проникновения животных, людей и транспортных средств без надлежащего контроля или иметь в наличии ограждение по периметру, обеспечивающее ранее оговоренные условия.

Статья 7. *Дренажные системы.* Дренажные системы должны соответствовать следующим требованиям:

1. Позволять непрерывный слив промышленных и бытовых вод без образования задержек и застоев.

2. Ловушки для жира и прочие системы обработки сточных вод не должны размещаться в объектах зоны обработки.

3. Инспекционные объекты должны размещаться таким образом, чтобы их работа не влияла на безвредность продукта.

4. Избегать загрязнения продукта, питьевой воды, оборудования, инструментов и создания нездоровых условий на фабрике по переработке.

5. Избегать образования противотока и пересечений между системами трубопроводов, отводящих промышленные и бытовые воды, а также обратного хода газов и произведенных испарений.

6. Утилизировать сточные воды с помощью систем, отдельных для промышленных и бытовых вод, избегая обратного хода бытовых вод в зоны, где обрабатывается, передвигается или хранится продукт.

7. Дренажные системы должны быть оборудованы подходящими для этой цели сифонами, а их конструкция и строение должны предотвращать риск загрязнения продуктов.

8. Не допускается утечка жидкостей между различными зонами процесса, а также не допускается прямое загрязнение продукта в других зонах или на других этапах процесса.

Статья 8. *Вентиляция*. Вентиляционные системы должны соответствовать следующим требованиям:

1. Вентиляция, достаточная для контроля конденсации на объектах, где производится переработка и упаковка мяса и съедобных мясных продуктов, и обеспечения комфортных условий для пребывания работников.
2. Воздушный поток не должен следовать из грязной зоны в чистую.
3. Учреждение должно обеспечить выход наружу из фабрики неприятных запахов, газов и паров, чтобы избегать их накопления.
4. В случае подачи воздуха снаружи необходимо обеспечить невозможность загрязнения мяса и съедобных мясных продуктов из птицы.

Статья 9. *Освещение*. Все заводы по переработке должны иметь естественное и/или искусственное освещение, соответствующее следующим требованиям:

1. Освещение не должно чередовать цвета или создавать несоответствующие тени.
2. Интенсивность освещенности не должна быть меньше:
 - 2.1 550 люкс во всех пунктах проверки, цехах по убою, переработке или обвалке или зонах работы с ножами, машинами для нарезки слоями, дробилками и пилами.
 - 2.2 220 люкс в других зонах работы, таких как склады, рукомойники и санитарные фильтры.
 - 2.3 110 люкс в остальных зонах.
3. Лампы должны иметь соответствующую защиту во избежание загрязнения мяса или съедобных мясных продуктов в случае поломки или какой-либо неисправности.

Параграф. В зоне приемки и подвешивания разрешено сокращать интенсивность освещения, если это не повлияет на соответствующие условия инспектирования и прочих операций, производимых в этой зоне.

Статья 10. *Санитарно-гигиенические объекты*. Заводы по переработке должны быть оборудованы следующими санитарно-гигиеническими объектами:

1. Санузлы и раздевалки. Должны:

1.1 Содержаться в санитарно-гигиенических условиях и в надлежащем рабочем состоянии.

1.2 Раздевалки должны иметь удобства, позволяющие персоналу сменить одежду.

1.3 Раздевалки и санузлы должны размещаться соответственно с местом работы, вблизи входов в зоны и перед санитарными фильтрами.

1.4 Санузлы не должны располагаться внутри технологических зон.

1.5 Санузлы и раздевалки должны быть физически разделены.

1.6 Санузлы должны быть оборудованы раковинами, туалетами, писсуарами и душами.

1.7 Раковины должны иметь в наличии питьевую воду, а также соответствующее оборудование для сушки рук, мыло и дезинфицирующее средство либо другой элемент, осуществляющий функцию мойки и дезинфекции рук.

1.8 На каждые двадцать (20) или меньше людей должен быть в наличии санузел, а также он должен быть разделен и обозначен в зависимости от пола.

1.9 Зоны санузлов и раздевалок должны быть просторными и пропорциональными количеству рабочего персонала фабрики по переработке.

1.10 Они должны иметь контейнеры для хранения отходов из санитарно-гигиенических материалов и не ручного управления.

1.11 Стены, потолки и полы объектов должны быть выполнены из твердых материалов с использованием гигиенической отделки.

1.12 Шкафчики или системы, используемые для хранения или размещения оснащения, должны использоваться исключительно для этой цели, а их конструкция должна обеспечивать циркуляцию воздуха.

1.13 Зона раздевалок должна располагать достаточным количеством лавок для того, чтобы персонал мог переодеться.

1.14 Системы вентиляции и системы удаления запахов не должны выводить воздух и запахи в технологические зоны.

1.15 Расположение санитарно-гигиенических сооружений должно обеспечивать передвижение работников без представления риска загрязнения продукта. Для наиболее загрязненных зон должны быть предусмотрены отдельные раздевалки и санузлы, чтобы не подвергать опасности безопасность мяса и пищевых мясных продуктов.

2. Санитарные фильтры. Должны размещаться в местах, где перемещение персонала между зонами может представлять риск перенесения персоналом загрязнений из одной зоны в другую. Санитарные фильтры должны соответствовать следующим требованиям:

2.1 Размещаться таким образом, чтобы их конструкция и место нахождения вынуждали персонал использовать их.

2.2 Иметь помещение для мытья, дезинфекции и хранения фартуков с вешалками, выполненными из гигиенических материалов.

2.3 По крайней мере, располагать такими объектами:

2.3.1 Соответствующая система для мытья и дезинфекции сапог.

2.3.2 Умывальник не ручного включения, снабженный питьевой водой, мылом, дезинфицирующим средством и соответствующей системой сушки.

3. Средства для проведения операций по уборке и дезинфекции в технологических зонах.

3.1 Умывальник не ручного включения, оснащенный системой мойки, дезинфекции и сушки рук.

3.2 Система, обеспечивающая дезинфекцию ножей, точильных брусков, пил и других предметов водой при минимальной температуре 82,5 °С, или другая эквивалентная система дезинфекции.

3.3 Система санитарной обработки холодной и горячей водой с достаточным давлением для исполнения предусмотренных целей на каждом этапе процесса.

Статья 11. *Управление жидкими и твердыми отходами.* Каждая фабрика по переработке, с целью обработки своих отходов, должна исполнять следующие требования:

1. Отходы, полученные в процессе переработки должны обрабатываться таким образом, чтобы избегать загрязнения мяса, съедобных мясных продуктов, оборудования и технологических зон.

2. Контейнеры, используемые для хранения несъедобных мясных продуктов и конфиската, должны быть изготовлены из гигиенического материала, легко мыться и дезинфицироваться. Их конструкция должна быть такой, чтобы их использование не создавало вредных для здоровья условий. Они не должны использоваться для хранения любых съедобных продуктов и должны иметь общепризнанный отличительный знак, указывающий на разрешенное для них использование.

3. Системы или тележки, предназначенные исключительно для получения мяса и съедобных мясных продуктов из птицы, объявленных непригодными для потребления человеком. Они должны быть герметичными, изготовленными из неизменяемых материалов, оснащенными крышкой и иметь маркировку.

4. Иметь зоны для обращения с несъедобными и подлежащими изъятию мясными продуктами, структурные и санитарные характеристики которых обеспечивают сбор,

денатурацию, когда это необходимо, переработку и отправку без превращения в источник загрязнения пищевых продуктов и других зон фабрики по переработке.

5. Что касается обращения с изъятыми птицами или партиями, которые из-за своих характеристик риска не могут быть предназначены для промышленного использования, то к ним применим Декрет номер 2676 от 2000 года с поправками, внесенными Декретом 4126 от 2005 года, и Резолюция номер 1164 от 2002 года или норма, которая ее дополнит или заменит, или же должным образом регулируемая система сжигания.

Параграф 1. Разработка мероприятий по управлению отходами регулируется законодательством об охране здоровья и окружающей среды, выпущенным соответственно Министерствами социальной защиты и окружающей среды, жилищного строительства и территориального развития.

Параграф 2. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами должен проверить то, что изъятая продукция соответствует условиям денатурации до того, как она покинет фабрику.

Статья 12. *Качество воды.* Для своей работы фабрики по переработке должны обеспечить водоснабжение и условия для хранения, мониторинга, поддержания качества воды, ее температуры, давления и распределения по всем зонам в дополнение к следующим условиям:

1. Резервуар для хранения должен быть изготовлен или покрыт материалами, обеспечивающими питьевые качества воды и иметь минимальную вместительность, достаточную для завершения рабочих процессов и проведения операций очистки и дезинфекции.

2. Трубопровод питьевой воды должен позволять перенос достаточного количества воды в те места учреждения, в которые необходимо, а в случае наличия паровой системы он должен располагать запорными клапанами или другой системой для избежания проникновения пара и нежелательного оттока.

3. Предприятие должно определить гидравлическую систему фабрики.

4. Иметь в наличии план гидравлической системы фабрики и руководство по его эксплуатации.

5. Располагать горячей и холодной питьевой водой с давлением, достаточным для осуществления технологических операций и действий по уборке и дезинфекции.

6. Исключительно для борьбы с пожарами и для производства пара, который не используется в процессах дезинфекции, может использоваться непитьевая вода, и в этом случае системы сетей должны быть разработаны и обозначены таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения питьевой воды.

Статья 13. *Обработчики пищевых продуктов.* Все лица, работающие в непосредственном контакте с животными, мясом, съедобными мясными продуктами, поверхностями, контактирующими с продуктами и упаковочными материалами, должны исполнять следующие условия:

1. состояние здоровья;
2. обучение;
3. санитарно-гигиенические процедуры и меры защиты.

Статья 14. *Состояние здоровья.* Обработчики пищевых продуктов должны доказать свою пригодность для обращения с пищевыми продуктами на основании физического обследования и медицинского обследования, которые должны проводиться не реже одного раза в год или в случае необходимости по медицинским и эпидемиологическим соображениям, особенно после отсутствия на работе по причине инфекции, которая может иметь остаточные последствия, способные вызвать загрязнение подлежащих обработке пищевых продуктов.

Подтверждающие документы должны храниться на месте работы обработчика пищевых продуктов и быть доступными компетентному органу здравоохранения.

Руководство компании должно предпринимать необходимые меры по предотвращению прямого или косвенного заражения мяса и съедобных мясных продуктов работником, который страдает или подозревается в том, что страдает, от заболевания, которое может передаваться пищевым продуктам, или который имеет инфицированные раны, инфицированные раздражения кожи или диарею. Любой обработчик пищевых продуктов, который может являться источником риска такого рода, должен уведомить об этом компанию с целью временного перемещения в другую зону, в которой он не будет представлять риска для безопасности продукта.

Параграф. Вышеизложенное должно быть подтверждено медицинской справкой, выданной в соответствии с медицинской картой, как установлено в Резолюции № 2346 от 2007 года или стандарте, который вносит в нее поправки или изменения или заменяет ее.

Статья 15. *Обучение*. Все фабрики по переработке должны нести ответственность за непрерывную программу обучения, содержание которой отвечает санитарно-гигиеническим нормам, связанным с деятельностью, осуществляемой такими учреждениями.

Ответственность за обучение несет завод по переработке, и оно должно проводиться сотрудниками фабрики или третьими лицами, имеющими профессиональную подготовку, опыт работы на перерабатывающих фабриках или в области безопасности пищевых продуктов и смежных областях.

Параграф. Компетентный орган здравоохранения в рамках проводимой им инспекции, надзора и контроля проверяет соблюдение программы обучения обработчиков пищевых продуктов.

Статья 16. *Санитарно-гигиенические процедуры и меры защиты*. Фабрика по переработке обязана гарантировать, чтобы весь внутренний или внешний персонал, имеющий доступ к производственным, складским и отгрузочным зонам, соответствовал следующим требованиям:

1. Соблюдать строгую чистоту и личную гигиену, а также применять надлежащую гигиеническую практику в своей работе, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с ними.
2. Носить рабочую одежду светлого цвета, позволяющую легко определить ее чистоту, с застежками или молниями и/или кнопками вместо пуговиц или других аксессуаров, которые могут упасть в пищевой продукт, не имеющую карманов, расположенных над талией.
3. При использовании фартука, он должен быть надежно привязанным к телу, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и несчастных случаев на производстве.
4. По причинам биологической безопасности ответственность за чистоту и дезинфекцию рабочей одежды несет учреждение, и оно может проводить эти процедуры внутри или снаружи объектов фабрики.

5. Обработчик пищевых продуктов не может выходить и входить в учреждение, одетым в рабочую одежду.

6. Мыть и дезинфицировать руки перед тем, как приступить к своей работе, перед входом и выходом из назначенной ему зоны, после обращения с любым материалом или предметом, который может представлять собой риск заражения пищевого продукта.

7. Держать волосы собранными и прикрытыми сеткой, шапкой или другими эффективными средствами, а в случае ношения бороды, усов или бакенбард так же их прикрывать.

8. Использование макияжа не допускается.

9. Обработчик пищевых продуктов должен иметь все средства защиты в соответствии с осуществляемой деятельностью.

10. В зависимости от степени риска заражения, связанного с технологическим процессом, обязательным является использование масок для лица, прикрывающих нос и рот во время обращения с пищевыми продуктами.

11. Ногти должны быть короткими, чистыми и без лакового покрытия.

12. Во время выполнения своих обязанностей обработчикам пищевых продуктов не разрешается носить часы, кольца, серьги, украшения или другие подобные аксессуары. В случае использования очков они должны быть надежно зафиксированы.

13. Использовать закрытую обувь, сшитую из прочного и водонепроницаемого материала, на низком каблуке.

14. В случае необходимости использования перчаток они должны быть чистыми, без прорывов или дефектов и обрабатываться тем же гигиеническим средством, что и руки.

Материал перчаток должен быть подходящим для выполняемой операции. Использование перчаток не освобождает работника от обязанности мыть и дезинфицировать руки.

15. Есть, пить или жевать любые предметы или продукты, а также курить или плевать в зонах обращения с пищевыми продуктами запрещено.

16. Компания должна обеспечить отстранение персонала, имеющего кожные поражения или инфекционные заболевания, от любой деятельности, напрямую связанной с обращением с пищевыми продуктами.

17. Обработчики пищевых продуктов не должны садиться или ложиться на материалы, рампы или места, где может быть загрязнена рабочая одежда.

18. Компания отвечает за поставку рабочей одежды в количестве, достаточном для персонала по обработке пищевых продуктов, и обеспечивает ее смену по сменам или всякий раз, когда это потребуется.

19. Для воодушевления к соблюдению санитарно-гигиенических правил в стратегических местах должны быть размещены сообщения, напоминающие об обязательности и необходимости их применения во время обработки пищевых продуктов.

20. Лица, выступающие в качестве посетителей производственных зон, должны соблюдать защитные и санитарные меры, предусмотренные настоящим регламентом, с целью чего компания должна предоставить необходимые средства.

Статья 17. *Требования к объектам, оборудованию и инвентарю на перерабатывающих заводах.* Эти требования устанавливаются в соответствии с операциями, осуществляемыми учреждением в его различных зонах, в частности:

1. получение и убой;

2. ошпаривание и очистка от перьев;

3. потрошение;

4. охлаждение и упаковка туш и съедобных мясных продуктов (потрохов);

5. разделка и упаковка;

6. хранение (в охлажденном или замороженном виде) и заморозка;

7. отправка;

8. прочие зоны:

8.1 офис официальной инспекции;

8.2 мойка и дезинфекция корзин;

8.3 склад упаковочных материалов;

8.4 мастерская технического обслуживания;

8.5 административные офисы и отделы;

8.6 кафетерий и зона общения;

8.7 зона машин;

8.8 зона утилизации и обработки жидких отходов и хранения твердых отходов.

Параграф 1. В зоне, о которой речь идет в пункте два (2) настоящей статьи, можно осуществлять очистку от кожи лап.

Параграф 2. Каждая из зон должна соответствовать стандартам соблюдения санитарно-гигиенических норм в соответствии с проводимыми в них операциями.

Статья 18. **Зона получения и убоя.** В этой зоне осуществляются операции по получению, разгрузке, подвешиванию, лишению чувствительности, убою, выпусканию крови и инспекции после убоя птиц, и она как минимум должна соответствовать следующим нормам:

1. Требования к объектам

1.1 Располагать путями для въезда и выезда транспорта, перевозящего птицу на ногах.

1.2 Иметь в наличии арку для дезинфекции или эквивалентную систему для дезинфекции транспортных средств при выезде из фабрики по обработке.

1.3 Эта зона должна полностью быть отделена от прочих технологических зон, иметь крышу и располагать системой очистки, дезинфекции и водоснабжения.

1.4 Иметь участок для получения птиц.

1.5 Разгрузка птиц должна происходить бережно во избежание травматизма.

1.6 Иметь в наличии отдел для очистки и дезинфекции клеток, в которых перевозят птиц. Фабрика может проводить очистку клеток на объектах, не относящихся к фабрике, при условии, что такой процесс полностью задокументирован и имеет соответствующие документы, разрешающие проведение этого процесса.

1.7 Зона для выпуска крови должна находиться в закрытом помещении, построенном из гигиенических материалов.

1.8 Конструкция и работа должны избегать создания условий, угрожающих здоровью.

1.9 Должна быть в наличии система забора крови, достаточная для работы с объемами фабрики. Такая система должна обеспечивать безопасную работу с кровью таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения, должна постоянно очищаться и выводить отходы на соответствующие объекты для их хранения до окончательной утилизации.

1.10 Проектирование и строительство помещений должны обеспечивать осуществление инспекционной деятельности.

1.11 Фабрики должны обеспечивать удаление твердых отходов, мойку и дезинфекцию транспортных средств, а также ведение соответствующих реестров.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Конструкция и исполнение оборудования должны обеспечивать осуществление инспекционной деятельности.

2.2 Системы подвешивания птиц должны исключать их травматизм.

2.3 Линия или цепь подвешивания птиц должна находиться на расстоянии от любой стены или колонны, объекта или машины с целью обеспечения свободного прохода птиц.

2.4 Линия или цепь подвешивания птиц должна быть изготовлена из гигиенических материалов и не должна содержать ржавчину и грязь. Система подвешивания или крюки, контактирующие с животным, должны быть изготовлены из гигиенического материала.

2.5 Линия или цепь подвешивания для проведения операций данной зоны, включая операции ошпаривания и очистки от перьев, должна отделяться от линии или цепи, на которой осуществляются операции по потрошению.

2.6 Используемое оборудование для лишения чувствительности должно обеспечивать снижение уровня страдания животных. Признанным методом лишения чувствительности является электрический шок или любой другой метод, утвержденный Министерством социальной защиты.

2.7 Используемые ножи должны быть изготовлены из гигиенических материалов и предназначаться исключительно для конкретной деятельности, проводимой в настоящей зоне.

2.8 Для контроля изменяемых величин процесса должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и с необходимыми шкалами.

3. Требования к операциям

3.1 Птицы, поступающие на фабрику по переработке, должны соблюдать условия голодания с целью избежания дальнейшего загрязнения туши.

3.2 Период голодания для птиц должен составлять от 6 до 12 часов. Этот период подлежит регистрации.

3.3 Лишение чувствительности, проводимое с помощью электрического удара, должно проводиться согласно следующим рекомендациям:

3.3.1 Оно не должно провоцировать смерть птиц.

3.3.2 Электрический спазм должен приводить к сокращению всех скелетных мышц.

3.3.3. Периодически нужно проверять эффективность операции по лишению чувствительности с целью обеспечения того условия, что птицы не должны умирать.

3.4 Спускание крови с птиц должно проводиться путем разреза шейных кровеносных сосудов. Данный процесс может проводиться вручную или механическим способом. Минимальное время кровотечения должно составлять 90 секунд.

3.5 Спускание крови должно приводить к смерти птиц, при этом необходимо убедиться, что дыхание прекращается раньше, чем птицы поступают на ошпаривание.

3.6 Перед спусканием крови птиц лишают чувствительности, кроме случаев проведения работ, подчиняющихся религиозным ритуалам. Такие особенные операции должны утверждаться Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

Статья 19. Зона ошпаривания и очистки от перьев. В этой зоне должны проводиться операции по ошпариванию, очистке птицы от перьев, обрезанию и очистке от кожи лап, в связи с чем необходимо придерживаться как минимум таких условий:

1. Требования к объектам

1.1 Должны быть расположены, сконструированы и оформлены таким образом, чтобы избегать перекрестного загрязнения во время проведения операций.

1.2 Иметь в наличии достаточную вентиляцию для удаления пара, производимого в процессе ошпаривания.

1.3 Конструкция и оформление объектов должны разрешать осуществление инспекционной деятельности.

1.4 Эта зона должна быть полностью отделена от остальных технологических зон.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из гигиенических материалов и иметь конструкцию, которая позволяет избежать загрязнения, а также иметь параметры, соответствующие объему переработки.

2.2 Оборудование для ошпаривания должно располагать системой постоянного водоснабжения для замены использованной воды.

2.3 Должны использоваться резервуары с перемешиванием.

2.4 Система, используемая для ошпаривания, должна облегчать правильное и полное удаление перьев во время операции по удалению перьев, не изменяя органолептические и физико-химические качества тела животного.

2.5 Система, обеспечивающая очистку птиц от перьев, должна максимально избегать их распространения.

2.6 Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее необходимые шкалы.

2.7 В наличии должна быть система ошпаривания лап, позволяющая эффективное удаление кутикулы.

3. Требования к операциям

3.1 Температура и время ошпаривания должны настраиваться в соответствии с характеристиками птиц, избегая задираания кожи, чрезмерного ошпаривания и обеспечивая эффективное удаление перьев.

3.2 В наличии должна иметься система непрерывного поступления воды в ошпаривающее устройство, которая обеспечивала бы нужную температуру ошпаривания и постоянную смену воды.

3.3 Перья, полученные в процессе очистки от перьев, должны немедленно перевозиться в соответствующие учреждения.

Статья 20. **Зона потрошения.** В этой зоне проводятся операции, подразумевающие удаление органов из полости грудной клетки и брюшной полости птиц, и эта зона должна соответствовать таким требованиям:

1. Требования к объектам

1.1 Должны быть расположены, сконструированы и оформлены таким образом, чтобы избегать перекрестного загрязнения во время проведения операций.

1.2 Конструкция и оформление объектов должны разрешать проведение инспекционной деятельности.

1.3 Эта зона должна быть полностью отделена от остальных технологических зон.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из гигиенического материала и иметь конструкцию, избегающую загрязнения и имеющую параметры, соответствующие объемам переработки.

2.2 Процесс потрошения может проводиться вручную или механическим способом так, чтобы избежать рисков перекрестного загрязнения и обеспечить санитарные условия продукта.

3. Требования к операциям

3.1 Минимальными операциями в этой зоне являются:

3.1.1 перемещение или смена линии;

3.1.2 вырезание и удаление клоаки;

3.1.3 вырезание желудка;

3.1.4 извлечение внутренних органов;

3.1.5 отделение съедобных внутренних органов от несъедобных;

3.1.6 извлечение жира мускульного желудка;

3.1.7 извлечение и разрезание мускульного желудка и удаление кутикулы;

3.1.8 извлечение легких и репродуктивных органов (у курицы);

3.1.9 разрезание шеи;

3.1.10 извлечение зоба и трахеи;

3.1.11 отделение шеи и головы от туши;

3.1.12 проведение внутренней и внешней инспекции туши;

3.1.13 внутренняя и внешняя мойка;

3.1.14 снятие с крюков.

3.2 Система, предназначенная для отрезания, мойки и удаления кутикулы с мускульного желудка, должна избегать загрязнения туши и располагать эффективной системой удаления жира с мускульного желудка. Такая система должна находиться за пределами линии потрошения.

3.3 Операции по потрошению должны обеспечивать санитарные условия продукта и избегать рисков перекрестного загрязнения.

3.4 Потрошение должно быть выполнено в течение 30 минут после спуска крови.

3.5 Для исполнения процессов инспекции могут проводиться дополнительные разрезы в случае необходимости изъятия частей туши.

Параграф. Эта зона должна быть полностью отделена от остальных технологических зон; согласно конструкции завода снятие с крючков может проводиться в зоне потрошения или охлаждения.

Статья 21. Зона охлаждения и упаковки туш и съедобных мясных продуктов. В этой зоне проводятся операции по достижению снижения температуры туши и съедобных мясных продуктов (потрохов) до 4 °C как максимум. Для проведения таких операций необходимо соответствовать таким требованиям:

1. Требования к объектам

1.1 Должны быть расположены, сконструированы и оформлены таким образом, чтобы избегать перекрестного загрязнения во время проведения операций.

1.2 Температура зоны упаковки не должна превышать 12 °C.

1.3 Конструкция и оформление объектов должны позволять проведение инспекционной деятельности.

1.4 Эта зона должна быть полностью отделена от остальных технологических зон.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из гигиенических материалов и иметь конструкцию, которая позволяет избежать загрязнения и соответствует объемам переработки.

2.2 Резервуары для предварительного охлаждения и для охлаждения должны позволять постоянную замену или замещение воды с целью обеспечения безвредности продукта.

2.3 Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее необходимые шкалы.

3. Требования к операциям

3.1 Все выпотрошенные птицы должны немедленно поддаваться процессу охлаждения.

3.2 Лед, используемый для охлаждения туш должен изготавливаться из питьевой воды и обрабатываться в гигиенических условиях, обеспечивающих его безвредность.

3.3 В качестве дезинфицирующих средств могут использоваться исключительно вещества, утвержденные Министерством социальной защиты.

3.4 Время пребывания туш в резервуарах для предварительного охлаждения и охлаждения должно быть достаточным для достижения температуры не ниже 4 °C, измеренной в центре мышечной массы, что должно обеспечить безвредность продукта.

3.5 Максимальный процент гидратации, полученный после пребывания в резервуарах для охлаждения, должен измеряться в конце процесса удаления влаги для тех фабрик, которые располагают системой удаления влаги, и перед отправкой для тех фабрик, которые не имеют такой системы, и он не должен превышать 13 %.

3.6 Корзины или контейнеры для упаковки не расфасованных туш должны быть изготовлены из гигиенического материала. В любом случае туши не могут находиться в прямом контакте с корзинами или контейнерами.

3.7 После охлаждения туш должно обеспечиваться поддержание температуры, за исключением случаев заморозки продукта, когда будут поддерживаться новые условия холода.

3.8 В этой зоне могут проводиться операции по упаковке туш и съедобных мясных продуктов в отдельных участках, а если такие операции создают перекрестное загрязнение, то необходимо располагать отдельными зонами для их проведения.

3.9 Необходимо обеспечивать идентификацию продукта с целью поддержания единства измерений.

Статья 22. *Зона разделки и упаковки.* Фабрики по разделке, отделению костей, разделыванию на филе и переработке, которые занимаются этими видами деятельности, должны соблюдать следующие правила кроме стандартов соблюдения санитарно-гигиенических норм:

1. Требования к объектам

1.1 Расположение, оформление и конструкция объектов должны соответствовать объему продукта, подлежащего разделке, удалению костей или разделыванию на филе, а также предотвращать перекрестное загрязнение во время проведения операций.

1.2 Максимально допустимая температура зоны 12 °C.

1.3 Фабрики по разделке должны физически разделять проведение процедур разделки, разделывания на филе, первичной упаковки от процедур вторичной упаковки или укладки.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из гигиенических материалов и иметь конструкцию, которая позволяет избежать загрязнения, а также иметь параметры, соответствующие объему разделки.

2.2 Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее необходимые шкалы.

2.3 Иметь камеры хранения, охлаждения и/или замораживания, которые должны соответствовать требованиям, установленным для них в настоящей резолюции.

2.4 Иметь систему утилизации костей и продуктов, не подлежащих потреблению, обеспечивающую гигиену мяса и предотвращение их накопления.

3. Требования к операциям

3.1 Продукт, подлежащий разделке, удалению костей или разделыванию на филе, должен сохранять температуру не выше 5 °C.

3.2 Контейнеры или корзины с продуктом, как готовым, так и незавершенного производства, не должны иметь прямого контакта с полом, для чего должен использоваться инвентарь, выполненный из гигиенических материалов.

3.3 Необходимо обеспечивать идентификацию продукта с целью поддержания единства измерений.

3.4 Весь продукт (туша, ее части или потроха) должен быть упакован и в одной упаковке может быть одна или несколько единиц продукта.

3.5 Ярлык упаковки должен как минимум содержать условия хранения продукта, срок годности и идентификацию завода по переработке, изготовившего продукт.

3.6 Вся используемая упаковка должна использоваться первый раз.

Параграф. Если разделка, удаление костей или разделывание на филе осуществляется на отдельной фабрике, то кроме положений настоящей статьи должны исполняться требования, установленные для приема туш и отправки продукта, рассмотренные в настоящей резолюции.

Статья 23. *Фабрики по разделке.* К уже установленным требованиям следует добавить следующие:

Для приема. Как минимум нужно исполнять такие требования:

1. Требования к объектам

1.1 Должен быть расположен, сконструирован и выполнен таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения во время приема сырья и упаковочного материала.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из гигиенических материалов, а их конструкция должна предотвращать загрязнение. Легко поддаваться мойке и дезинфекции и не провоцировать отделений материалов, которые могут загрязнить принимаемые продукты.

2.2 Для контроля изменяемых величин должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее необходимые шкалы.

2.3 Все оборудование и инвентарь должны поддерживаться в надлежащем состоянии чистоты и функционирования таким образом, чтобы не быть очагом загрязнения.

2.4 Резервное оборудование и инвентарь должны храниться в условиях, избегающих загрязнения продуктов.

2.5 Используемые контейнеры или корзины должны быть выполнены из гигиенических материалов и отвечать таким требованиям:

2.5.1 их конструкция должна облегчать процесс мойки и дезинфекции;

2.5.2 они не должны находиться в прямом контакте с полом, для чего должны располагать системой погрузки или другой санитарной системой, используемой в этих целях.

3. Требования к операциям

3.1 Мясо должно перевозиться из внешней части к месту обработки по внутренней части учреждения так, чтобы избежать загрязнения мяса.

Статья 24. *Хранение и заморозка.* Все фабрики по переработке, разделке, удалению костей, разделыванию на филе и хранению туш, их частей и съедобных мясных продуктов птиц должны соответствовать следующим требованиям:

1. Требования к объектам

1.1 Они должны быть расположены таким образом, чтобы не создавалась возможность загрязнения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

1.2 Установленный размер помещений или мощность камер охлаждения, замораживания и хранения должны быть соизмеримы с объемом технологического процесса и гарантировать соответствие продукта требованиям температуры.

1.3 Они должны быть оборудованы системой, минимизирующей попадание горячего воздуха в холодильные и/или морозильные камеры, чтобы избежать колебаний температуры.

1.4 Продукт, подозреваемый в нарушении его безвредности во время обработки или перевозки, должен храниться отдельно до установления его конечного назначения.

1.5 Двери должны быть изотермическими, герметично закрывающимися и прилегающими, а также иметь ручную систему работы внутри и снаружи камеры.

2. Требования к оборудованию и инвентарю

2.1 Диффузоры, расположенные внутри камер охлаждения, замораживания и хранения, не должны распылять воду непосредственно на продукты и создавать застои.

2.2 Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее необходимые шкалы.

3. Требования к операциям

3.1 Охлаждать, замораживать или хранить туши, их части и съедобные мясные продукты при температурах, которые обеспечивают выполнение требований безопасности и хранения.

3.2 Разрешить мониторинг и контроль, для чего в них должны использоваться необходимые измерительные приборы с соответствующими шкалами.

3.3 Идентифицировать холодильные камеры и вести контроль запасов, чтобы гарантировать оборот продуктов, которые должны быть четко идентифицированы.

3.4 Хранение продукта должно быть организовано в упорядоченной форме, обеспечивая несоприкосновение продукта со стенами, полом и потолком. Разрешать передвижение продукции и персонала.

3.5 Для хранения задержанных или подозрительных туш фабрика может выделить отдельную холодильную систему, которая должна соответствовать нормам, установленным для охлаждения и замораживания.

3.6 Вести записи температуры для каждой камеры, которые должны осуществляться так часто, как это потребуется для обеспечения контроля процесса и продукта.

3.7 Контейнеры или корзины с продуктом, как готовым, так и незавершенного производства, не должны иметь прямого контакта с полом, для чего должен использоваться инвентарь, выполненный из гигиенических материалов.

3.8 Условия хранения и срок годности продукта как замороженного, так и охлажденного, должны быть обозначены учреждениями, опираясь на исследования стабильности, которые должны предоставляться для утверждения со стороны органа здравоохранения.

3.9 Продукт, предназначенный для замораживания, должен поддаться этому процессу не позднее чем через 36 часов после переработки, что должно быть указано на его упаковке.

3.10 Ни в коем случае не допускается размораживание продукта для его продажи как охлажденного.

3.11 Температуры охлаждения туш и их частей должны находиться в пределах от -2 до 4 °C, а для съедобных мясных продуктов не превышать 4 °C.

3.12 Температура замораживания туши, ее частей и съедобных мясных продуктов не должна превышать -18 °C.

3.13 Во время хранения необходимо поддерживать по крайней мере температуру, достигаемую продуктом при охлаждении или замораживании.

3.14 Во время хранения упаковка должна обеспечивать защиту продукта и быть используемой в первый раз.

3.15 Для обработки возвращенного товара должны быть в наличии процедуры и реестры, регулирующие идентификацию, условия приема, хранения и конечного назначения продукта.

Статья 25. *Зона отгрузки.* Все фабрики по переработке, разделке или хранению туш, их частей и съедобных мясных продуктов птиц должны соответствовать кроме стандартов соблюдения санитарно-гигиенических норм следующим нормам:

1. Требования к объектам

1.1 Данная зона должна быть закрытой, защищенной от внешнего загрязнения и поддерживать необходимую температуру.

1.2 Двери и окна в этой зоне должны иметь систему стыковки для транспортных средств во избежание теплового удара.

1.3 Двери и окна в этой зоне должны иметь систему стыковки для транспортных средств во избежание теплового удара, должны использоваться только для перемещения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

1.4 Максимально допустимая температура зоны 15 °С.

2. Требования к операциям

2.1 Охлажденные продукты должны отправляться при температуре, не превышающей 4 °С, а на их ярлыках должны указываться условия хранения.

2.2 Замороженные продукты должны отправляться при температуре, не превышающей -18 °С, а на их ярлыках должны указываться условия хранения.

Статья 26. *Прочие объекты.* В дополнение к вышеупомянутым зонам фабрики по переработке располагают:

1. Зоной мытья и дезинфекции корзин, располагающей водой под давлением, достаточным для удовлетворения потребностей фабрики.

Фабрика может проводить мытье корзин на объектах, не относящихся к фабрике, если это соответствует задокументированному процессу, который включает в себя перевозку грязных и чистых корзин, их хранение, процедуры мойки и дезинфекции согласно реестрам и который должен быть утвержден органом здравоохранения.

2. Помещениями для хранения сырья и химических веществ. Такое хранение должно проходить отдельно. Список продуктов должен храниться вместе с листом безопасности, и должны соблюдаться рекомендации производителя по этому вопросу.

3. Складом упаковочных материалов. Хранение упаковки должно осуществляться в упорядоченной форме с целью минимизации порчи упаковки. Ярлыки должны соответствовать оговоренному использованию и быть защищенными от загрязнения. Проверка упаковки проводится до ее использования, чтобы избежать любого риска загрязнения.

4. Зоной или мастерской технического обслуживания. Ее местоположение и состояние чистоты не должны провоцировать загрязнение в технологических зонах.

5. Административными офисами и отделами.

6. Зоной кафетерия и/или общения.

7. Машинной зоной.

8. Зоной производства и хранения льда. Лед, используемый для охлаждения продукта, должен быть безопасным и поставляться лицензированными фабриками с исполнением санитарных норм для такого типа фабрик. Если предприятие изготавливает и хранит собственный лед, то оно должно соответствовать всем санитарным нормам для производства льда.

9. Зоной утилизации и обработки жидких отходов и хранения твердых отходов.

10. Офисом официальной инспекции. Должен находиться в эксклюзивном пользовании официальных инспекторов и иметь необходимое компьютерное оборудование, позволяющее вводить информацию в Официальную систему инспектирования. Инспектор должен иметь доступ ко всем общественным услугам, включая раздевалку и душ с теплой и горячей водой.

Параграф. Зоны, перечисленные в настоящей статье, должны быть расположены таким образом, чтобы не создавать вероятности загрязнения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

Стандартизированные технологические санитарные процедуры

Статья 27. Стандартизированные технологические санитарные процедуры. Каждое учреждение должно разработать и внедрить стандартизированные технологические санитарные процедуры для максимального сокращения прямого или косвенного загрязнения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц, обеспечивая уборку и дезинфекцию поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, оборудованием и объектами, до начала и в ходе работы.

Статья 28. Разработка стандартизированных технологических санитарных процедур. Для их разработки и внедрения, учреждения должны иметь в виду:

1. Описание всех процедур, выполняемых ежедневно, до и во время операций, которые должны быть достаточными для предотвращения загрязнения или непосредственного повреждения продуктов. Каждая процедура должна быть определена для проведения до или во время работы и содержать указания по очистке и дезинфекции поверхностей объектов, оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевыми продуктами.
2. Стандартизированные технологические санитарные процедуры должны иметь дату и подпись вышестоящего должностного лица на месте или высокопоставленного сотрудника в учреждении. Подпись означает, что учреждение приводит в исполнение стандартизированные технологические санитарные процедуры, на которых должна быть проставлена дата и подпись относительно начала их внедрения, а также момент, когда имело место любое их изменение.
3. Должна быть установлена частота, с которой должна выполняться каждая процедура, и должны быть определены лица, ответственные за внедрение и сохранение указанных процедур.

Статья 29. *Внедрение стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно выполнять стандартизированные технологические санитарные процедуры, соблюдая следующие нормы:

1. Предварительные процедуры, указанные в стандартизированных технологических санитарных процедурах, должны выполняться до начала операций в учреждении.
2. Остальные процедуры, содержащиеся в стандартизированных технологических санитарных процедурах, должны выполняться с установленной частотой.
3. Каждое учреждение должно вести ежедневный мониторинг внедрения процедур, содержащихся в стандартизированных технологических санитарных процедурах.
4. Каждое учреждение должно прибегать к прямым методам или отбору образцов для микробиологической проверки стандартизированных технологических санитарных процедур.

Статья 30. *Поддержание стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно постоянно оценивать эффективность стандартизированных технологических санитарных процедур для предотвращения прямого заражения или изменения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц и, при необходимости, пересматривать их, чтобы поддерживать их обновленными и отражать изменения, имевшие место в помещениях, оборудовании, инвентаре, операциях или персонале.

Статья 31. *Действия по корректировке стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно предпринять соответствующие корректирующие действия, когда оно само или орган здравоохранения определит, что стандартизированные технологические санитарные процедуры являются неэффективными, с целью избежать прямого или косвенного загрязнения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

Корректирующие действия включают процедуры, обеспечивающие надлежащее удаление загрязненных продуктов, восстановление санитарных условий и предотвращение повторения факторов, которые приводят к прямому загрязнению или изменению туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц, включая соответствующие повторные оценки, внесение поправок в стандартизированные технологические санитарные процедуры или улучшение их внедрения.

Статья 32. *Учет.* Каждое учреждение должно вести ежедневный учет для документирования внедрения, контроля и любой предпринимаемой корректирующей деятельности. Лица, ответственные за внедрение и контроль стандартизированных технологических санитарных процедур, должны ставить на записях дату и подпись.

Необходимые учетные записи могут храниться на электронных носителях при условии, что учреждение внедряет средства контроля, чтобы гарантировать целостность информации.

Учетные записи должны храниться в течение минимального периода в шесть (6) месяцев. Для продуктов, срок годности которых превышает указанный период, записи должны храниться в течение трех (3) месяцев после истечения срока годности продукта и предоставляться для проверки компетентным органам здравоохранения.

Статья 33. *Проверка стандартизированных технологических санитарных процедур.* Эта проверка входит в сферу ответственности компетентного органа здравоохранения. В рамках проверки выполняются:

1. Проверка документации стандартизированных технологических санитарных процедур.
2. Проверка ежедневного учета о внедрении, а также о применении корректирующих действий, которые были предприняты или которые должны были быть предприняты.

3. Прямой осмотр и, в случае необходимости, отбор проб для оценки санитарных условий в учреждении.

4. Проверка документации о микробиологической проверке стандартизированных технологических санитарных процедур.

Статья 34. *Система анализа угроз и критических точек контроля.* Для внедрения Системы анализа угроз и критических точек контроля на фабриках по переработке или разделке требуется исполнение и проверка исполнения всех норм Системы анализа угроз и критических точек контроля.

Статья 35. *Анализ угроз и план Системы анализа угроз и критических точек контроля*

1. Анализ угроз

1.1 Каждая фабрика по переработке или разделке должна осуществлять анализ угроз для определения тех, которые вероятно могут возникнуть в процессе производства, а также определять превентивные меры, которые можно принять для контроля таких рисков. Анализ должен включать оценку всех угроз, которые могут повлиять на безопасность туши, ее частей и съедобных продуктов из мяса птиц, во время или после поступления животного в учреждение.

Угрозой, которая может повлиять на безопасность мяса и съедобных продуктов из мяса, считается такая, над которой фабрика по переработке или разделке установит контроль, потому что указанная угроза существовала исторически или потому что существует чем-то подкрепленная вероятность ее возникновения для продуктов, производимых на фабрике, если контроль не будет осуществляться.

1.2 Учреждения должны подготовить диаграмму движения, указывая каждый шаг, который осуществляется в рамках процесса, а также движение продукта внутри учреждения. Также обозначить конечное использование или конечного потребителя законченного продукта.

1.3 Анализ угроз и их вероятности должен включать в свою оценку:

1.3.1 Биологические угрозы. Загрязнение, выживание и пролиферация микроорганизмов, паразитов, зоонозных заболеваний и разложения.

1.3.2 Химические угрозы. Натуральные токсины, химическое загрязнение, остатки пестицидов, остатки лекарственных препаратов, использование не по назначению или неразрешенное использование добавок или красителей, прямо или косвенно добавленных к продукту питания.

1.3.3 Физические угрозы.

2. План Системы анализа угроз и критических точек контроля

2.1 Каждая фабрика по разделке и переработке должна разработать и внедрить План Системы анализа угроз и критических точек контроля, включающий все продукты, обрабатываемые на ней, если анализ угроз выявит наличие одной или более угроз, которые имеют основание для влияния на безопасность продукта, включая продукты таких категорий: переработка, разделка и съедобные мясные продукты, среди которых стоит выделить внутренние органы и съедобные отростки.

2.2 План Системы анализа угроз и критических точек контроля может включать разные продукты в одну категорию, если угрозы безопасности, критические точки контроля, критические пределы и требуемые процессы являются, по сути, одними и теми же.

3. Содержание. План Системы анализа угроз и критических точек контроля должен содержать:

3.1 Список угроз, которые должны контролироваться по каждому процессу.

3.2 Список критических точек контроля для каждой из обозначенных угроз, которые могут повлиять на безопасность продукта, соответственно включая:

3.2.1 Обозначенные критические точки контроля, разрешающие контролировать угрозы, которые могут быть внедрены в самом учреждении.

3.2.2 Критические точки контроля, которые позволяют контролировать угрозы, способные повлиять на безопасность продуктов, внедренные снаружи фабрики, включая угрозы, способные повлиять на продукт до, во время и после попадания на фабрику по переработке и разделке.

3.2.3 Список критических пределов, которые должны достигаться по каждой критической точке контроля. Как минимум пределы должны разрабатываться для обеспечения исполнения целей и стандартов производительности, установленных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, и прочих норм, обозначенных для конкретного процесса или продукта.

3.2.4 Список процессов и частоту, с которой должен проводиться мониторинг по каждой критической точке контроля с целью обеспечения исполнения критических пределов.

3.2.5 Корректирующие действия, которые были разработаны и которые должны осуществляться в случае отклонения одного из критических пределов по одной из критических точек контроля.

3.2.6 Систему учета, которая будет документировать мониторинг критических точек контроля, при этом записи должны содержать реальные значения и примечания, полученные во время мониторинга.

3.2.7 Список процессов проверки и частоту, с которой они должны проходить в учреждении.

4. Подпись и дата. План Системы анализа угроз и критических точек контроля должен содержать подпись и дату, проставленные лицом, ответственным за его установление. Подпись означает, что план принят и будет внедрен. Также план Системы анализа угроз и критических точек контроля должен содержать проставленные подпись и дату:

4.1 если он изначально утверждается;

4.2 после внесения любых изменений.

4.3 по крайней мере раз в год, когда проводится пересмотр Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля.

Параграф. Продукт, который производится на любой фабрике по переработке или разделке, для которой не разработан и не внедрен План Системы анализа угроз и критических точек контроля согласно содержанию Декрета номер 1500 от 2007 года и настоящей резолюции, или в учреждении, которое не исполняет указанные требования, будет считаться фальсифицированным.

Статья 36. *Корректирующие действия*

1. Письменный план Системы анализа угроз и критических точек контроля должен определять корректирующие действия, которые подлежат исполнению, если имеет место отклонение критического предела, с указанием ответственного лица за исполнение этих действий таким образом, чтобы обеспечить:

1.1 идентификацию и устранение причины отклонения;

1.2 контроль критической точки контроля после проведения корректирующего действия;

1.3 принятие и установление мер для предупреждения повторного отклонения;

1.4 исключение продажи любого продукта, который может нести угрозу здоровью или который был изменен в результате отклонения.

2. Если корректирующее действие не предназначено для конкретного отклонения или если возникает непредвиденная угроза, учреждение должно:

2.1 отделить и изъять пораженный продукт;

2.2 провести проверку для определения соответствия пораженного продукта условиям продажи;

2.3 принять необходимые меры для обеспечения того, чтобы ни один продукт, вредный для здоровья или измененный вследствие отклонения, не был продан;

2.4 пересмотреть план стороной команды Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждения с целью определения необходимости внесения в план Системы анализа угроз и критических точек контроля указанного отклонения или непредвиденной угрозы.

2.5 Все осуществленные корректирующие действия должны быть зарегистрированы в соответствии с настоящей статьей и задокументированы в реестрах, подлежащих проверке.

Статья 37. Валидация, проверка и пересмотр

1. Все учреждения должны провести валидацию Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля с целью проверки того, контролирует ли он должным образом обозначенные в анализе угроз угрозы, а также для проверки эффективности его внедрения:

1.1 Начальная валидация. После завершения анализа угроз и после разработки Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждение должно проверить, работает ли план в ожидаемой форме. На протяжении периода валидации Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждение несколько раз проверит соответствие критических точек контроля, критические пределы, мониторинг, процессы регистрации и корректирующие действия, установленные в Плане Системы анализа угроз и критических точек контроля. Валидация также должна проверить реестры, которые обычно ведутся в Системе анализа угроз и критических точек контроля, в контексте прочих действий, подлежащих валидации.

1.2 Действия постоянной проверки включают:

1.2.1 калибровку инструментов для мониторинга процесса;

1.2.2 прямое наблюдение за мониторингом и за корректирующими действиями;

1.2.3 проверку системы регистрации в числе прочих.

1.3 Пересмотр Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля. Все учреждения обязаны пересматривать его как минимум раз в год и всякий раз, когда вносятся изменения, способные повлиять на анализ угроз или изменить план. Такие модификации могут включать: сырье или его происхождение, методы и системы убоя, персонал, упаковку, объем производства, систему распределения готового продукта, применение и потребителей готового продукта, но не ограничиваться указанными изменениями.

Если в результате пересмотра определено, что план не соответствует нормам Декрета номер 1500 от 2007 года и настоящей резолюции, то План Системы анализа угроз и критических точек контроля подлежит немедленной модификации.

2. Пересмотр анализа угроз. Учреждения, не имеющие Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля, поскольку указанный анализ не идентифицировал никаких угроз, которые могли бы повлиять на безопасность продукта, должны проводить пересмотр анализа угроз с необходимой периодичностью и всякий раз, когда проводится изменение, способное повлиять на существование угроз для продукта.

Такие изменения включают в себя: сырье или его происхождение, методы и системы убоя, персонал, упаковку, объем производства, систему распределения, применение и потребителей готового продукта, но не ограничиваются указанным.

Статья 38. *Учет*

1. Фабрика по переработке или разделу должна вести следующий учет в целях документирования Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля:

Письменный анализ угроз со всей подтверждающей документацией.

Письменный План Системы анализа угроз и критических точек контроля со всей документацией, подтверждающей принятие решений по отбору и внедрению критических точек контроля, критических пределов, процессов мониторинга и проверки, а также частоты проведения этих процедур.

Учет, документирующий мониторинг критических точек контроля и критических пределов, включая записи, указывающие время, температуру и прочие количественные значения, требуемые Планом Системы анализа угроз и критических точек контроля для учреждения, калибровку инструментов, используемых для мониторинга процесса, корректирующие действия, включая осуществленные в связи с отклонением в калибровке, процедуры и результаты проверки, код (коды) продуктов, названия или идентификацию продукта или партии убоя. Каждая такая запись должна содержать дату получения данных.

2. Все записи для учета, предусмотренного Планом Системы анализа угроз и критических точек контроля, должны производиться в момент, когда происходит событие и содержать дату и время производства записи, а также подпись и инициалы работника, регистрирующего данные.

3. Перед отправкой продукта учреждение должно проверить соответствующие учетные записи, касающиеся его производства, которые должны быть задокументированы полностью, а целью проверки является подтверждение того, что во время производства

критические пределы не превышались, а в случае необходимости осуществлялись корректирующие действия согласно соответствующему предназначению продукта.

Если фабрика обеспечивает контроль процессов и осуществляет необходимые корректирующие действия, она может не исполнять требования настоящего пункта.

4. Электронный реестр. Его использование разрешается в случае гарантии целостности электронных данных и подписей на документах.

5. Период сохранения реестров: для охлажденных продуктов минимум один (1) год, а для замороженных, консервированных или долговечных минимум два (2) года.

6. Планы и процедуры должны предоставляться для проверки компетентным органам здравоохранения.

Статья 39. *Несоответствующая Система анализа угроз и критических точек контроля.* План Системы анализа угроз и критических точек контроля является несоответствующим, если:

1. его действие не отвечает требованиям, утвержденным Декретом 1500 от 2007 года и настоящей резолюцией;

2. персонал не исполняет задачи, предусмотренные Планом Системы анализа угроз и критических точек контроля;

3. учреждение не осуществляет корректирующих действий согласно положениям настоящего раздела;

4. реестры Системы анализа угроз и критических точек контроля не ведутся в обозначенной форме;

5. обрабатывается или отправляется измененный продукт.

Статья 40. *Обучение.* Персонал, которому поручено исполнять функции, связанные с внедрением Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля, должен

продемонстрировать свою квалификацию (опыт, знания и способности), связанную с работой в системе. Такое обучение может быть направлено на внутренний или внешний персонал организации и должно включать в себя практическое развитие, что является частью требований к обучению, установленных в этом разделе.

Статья 41. *Официальное подтверждение.* Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами должен подтвердить Систему анализа угроз и критических точек контроля и определить, отвечает ли План Системы анализа угроз и критических точек контроля установленным нормам, как минимум проведя:

1. проверку Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля и его предварительных норм;
2. проверку учета критических точек контроля;
3. проверку и определение эффективности корректирующих действий, осуществленных при возникновении отклонения;
4. проверку критических пределов;
5. проверку других реестров, касающихся Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля;
6. прямое наблюдение или измерение одного из критических пунктов контроля;
7. взятие и анализ проб для определения того, соответствует ли продукт установленным стандартам;
8. наблюдения *на месте* и проверку реестров.

Статья 42. *Контроль фекального вещества операций фабрики по переработке «Нулевая толерантность».* Фабрики по переработке должны проводить операцию по контролю фекального вещества, для которой установлен критерий Нулевой толерантности, который должен гарантировать отсутствие видимого фекального вещества на тушах домашней птицы перед их отправкой на этап охлаждения.

Статья 43. *Предварительная инспекция до и после убоя на фабрике.* Фабрика по переработке несет ответственность за проведение предварительной инспекции до и после убоя, целью которой является идентификация санитарных условий, влияющих на безопасность продукта, для получения официального заключения.

Оператор учреждения должен задокументировать процедуру предварительной инспекции, которая должна соответствовать нормам инспекции, представленным в настоящем регламенте, и дополнительным нормам для обеспечения гарантии безопасности продукта.

Статья 44. *Официальная инспекция учреждений, занимающихся переработкой птиц.* Инспекция на заводах по переработке проводится по крайней мере одним официальным инспектором – ветеринаром Национального института по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, а помощники официального инспектора предоставляются заводом по переработке, при этом они должны гарантировать безопасность мяса и съедобных мясных продуктов, перерабатываемых в этих учреждениях. Назначение официальной инспекции производится Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами. Помощники должны иметь разрешение, выданное Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, соблюдая для этого процедуру, установленную указанным институтом. Для осуществления своих полномочий помощники должны соблюдать процедуры, установленные в официальных руководствах, выпущенных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

Параграф. Официальная инспекция фабрик по переработке, имеющих разрешение на экспорт, должна проводиться с учетом требований страны-назначения.

Статья 45. *Критерии проведения официальной инспекции.* Официальная инспекция должна проводиться с учетом следующих критериев:

Таблица 1. Инспекция

Вид птицы	% от общего количества проинспектированных проб	Распределение инспекции					
		% инспекции до убоя	% инспекции после убоя				
		В транспортном средстве	На подвесном крюке	После очистки от перьев	Потрошение	По окончании этапа охлаждения	
					Точка 1	Точка 2	
Откормленный цыпленок	15	20	40	20	15	5	
Индюки	15	20	30	15	30	5	
Куры	20	20	40	25	10	5	
Другие виды	15	20	40	20	15	5	

Статья 46. *Инспекция перед убоем.* Инспекция перед убоем должна проводиться с целью:

1. требования соблюдения норм, изданных и контролируемых Колумбийским сельскохозяйственным институтом, связанных с перемещением птиц;
2. идентифицировать партии, которые четко показывают наличие поражения болезнью или с условиями, имеющими возможность сделать непригодными к употреблению человеком туш птиц или их частей;
3. идентифицировать животных, которые могут представлять угрозу для здоровья персонала, работающего с разными операциями процесса;
4. идентифицировать партии с подозрением на применение к ним антибиотиков или других химиотерапевтических агентов на основании медицинских сертификатов с ферм;
5. идентифицировать подозрительных птиц или партии, которые могут стать причиной загрязнения туш и их частей в процессе проведения операций, что послужит причиной изменения условий безопасности продукта;
6. идентифицировать партии, подозреваемые в наличии болезней, о которых нужно обязательно сообщать, или экзотических болезней.
7. Учреждение несет ответственность за отделение подозрительных птиц или партий, которые демонстрируют характеристики ранее описанных единиц, с немедленным сообщением официальному инспектору.

Статья 47. *Инспекция перед убоем на фабрике.* По прибытии транспортных средств проверка партии животных должна проводиться путем визуальной оценки птиц в ящиках с регистрацией количества животных, которые поступают, времени и даты осмотра, а также должна проводиться проверка документации. Инспекция перед убоем должна проводиться в зоне приема перед началом убоя.

Во время проведения инспекции перед убоем птицы должны инспектироваться таким образом, чтобы официальный инспектор мог распознать отклонения от нормального их состояния. Они могут быть оценены по поведению, передвижению или по другим клиническим признакам животного, которые могут указывать на заболевание, состояние или дефект, которые, в свою очередь, требуют специального обращения или дальнейшего обследования.

Вся партия или животное, которые во время инспекции перед убоем представляют одну или несколько из следующих характеристик, будут оцениваться с целью установления степени риска и определения того, будет ли проводиться отделение этой партии или животного как подозрительного и задержанного.

1. Взъерошенные перья.
2. Воспаление головы и глаз.
3. Выделения из носа и глаз.
4. Отеки бороды.
5. Отсутствие силы и реакции на стимулы.
6. Чихание.
7. Диарея и накопление фекалий в животе.
8. Кожные поражения.
9. Гнойные раны.
10. Обезвоживание.
11. Признаки голодания.
12. Нервные симптомы.
13. Удары и синяки более чем на трети поверхности тела.
14. Утолщение костей в сравнении с нормой для конкретного вида.
15. Экспериментальные птицы.

В ходе такой инспекции перед убоем животные или партии, отделенные как подозреваемые, подлежат убою в особых условиях, для которого учреждение должно иметь документально оформленную процедуру. Такие партии должны быть обозначены и идентифицированы до вынесения решения об их конечном предназначении.

В случае, если птицы были подвергнуты или подозреваются в лечении антибиотиками или другими химиотерапевтическими агентами или веществами, которые оставляют остатки в мясе, они должны быть зарезаны и сохранены для соответствующих анализов, определенных органом здравоохранения.

Их туши и все съедобные части будут храниться до получения результатов из лаборатории, согласно которым будет разрешена их продажа или будет вынесен указ об их окончательной утилизации. Все вышесказанное приведено с учетом действующего регламента для остатков и примесей.

Статья 48. *Задержанные и изъятые птицы.* Партии птиц или птицы, задержанные во время инспекции перед убоем, будут обозначены с помощью этикетки задержания, на которой будет присутствовать информация о партии, имени и адресе владельца и причине задержания. Задержанные птицы должны быть лишены чувствительности и зарезаны и не попадать в технологические зоны учреждения. Задержанные птицы после убоя должны быть отправлены в зону отходов для проведения операций по уничтожению, утилизации и денатурализации, если необходимо.

Основаниями для задержания и изъятия являются следующие ситуации:

1. При инспекции до убоя обнаруживается наличие заболевания или аномального состояния, которые могут стать причиной полной конфискации туши и съедобных мясных продуктов.
2. Животное представляет собой опасность для обработчиков или потенциальный источник загрязнения помещений, оборудования и инвентаря фабрики по переработке, а также других туш.
3. Каждое животное, которое прибывает мертвым в зону приема или умирает во время пребывания в этой зоне, будет изъято и объявлено не подходящим для употребления человеком.
4. Все мясо домашней птицы, полученное от птиц, принимавших лечение или попавших под использование веществ, способных вызвать наличие остатков в съедобных тканях, которые являют собой угрозу для общественного здравоохранения.

Параграф. После проведения убоя задержанных животных фабрика по переработке должна обеспечить глубокий процесс очистки и дезинфекции полов, стен, линии убоя, оборудования, корзин и т. п.

Статья 49. *Окончательное заключение инспекции до убоя.* В результате инспекции до убоя могут быть сформулированы следующие заключения:

1. Переработка должна проводиться без ограничений, если санитарный сертификат фермы подтверждает санитарные условия партии, в случае если она здорова, без серьезных дефектов и считается подходящей для участия в процессе переработки со стороны официального инспектора.

2. Партии животных, к которым были применены какие-либо ограничения после проведения инспекции до убоя, классифицируются в следующие категории заключений, с соответствующей документацией:

2.1 Не пригодно для потребления человеком: если во время инспекции перед убоем птицы мертвы или им поставлен диагноз о болезни или дефекте, которые являются причиной непригодности для потребления человеком, животное или партия задерживаются и обрабатываются согласно процедуре, установленной для этого вида птиц.

2.2 Переработка с особыми мерами предосторожности: будет применяться к животным или партиям, идентифицированным как подозрительные, согласно установленному порядку их обработки.

Статья 50. *Инспекция после убоя.* Инспекция после убоя должна проводиться в соответствии со следующими общими рекомендациями:

1. Она должна проводиться во время переработки посредством визуального макроскопического осмотра туш и внутренних органов и, в зависимости от случая, пальпации или разреза туши, включая голову и лапы, если они предназначены для употребления человеком.

2. Пункты проведения инспекции должны располагать достаточным пространством для проведения деятельности по инспекции.

3. Должна существовать система идентификации туш, которые имеют проблемы санитарного характера соответственно справочным процедурам инспекции, проведенной после убоя, утвержденным настоящей резолюцией, или тех, которым нужны дополнительные исследования для вынесения заключения. Такие туши должны храниться отдельно.

4. Во время проведения инспекции после убоя особое внимание уделяется общему состоянию, эффективности спуска крови, цвету, запаху, состоянию серозных мембран и наличию ранений, изменений или других аномалий.

5. Во время инспекции также проверяется удаление легких, которые не могут быть использованы для потребления человеком.

6. Никакой орган, внутренности, туша или ее часть не могут покинуть учреждение, пока официальный инспектор не завершил инспекцию и не вынес окончательное заключение.

Статья 51. *Обследования инспекции, проводимой после убоя птиц.* Во время инспекции после убоя должны проводиться такие обследования:

1. Внешнее обследование. Проводится посредством осмотра внешних поверхностей. В случае обнаружения ушибов, раздробленных конечностей, поверхностных и локализованных абсцессов, мозолей среди прочего, такие дефекты должны быть удалены из туши.

В этом месте с линии убоя птиц удаляются птицы, названные официальным инспектором не пригодными для потребления человеком в связи с изменениями, такими как:

1.1 цвет и запах, соответствующие патологическому процессу;

1.2 признаки голодания;

1.3 широкие или гнойные ранения, равные или превышающие 50 % поверхности тела;

1.4 множественные опухоли;

1.5 множественные абсцессы;

1.6 надрывы с открытием полости тела или разрывом внутренних органов;

1.7 асциты, свидетельствующие о системном поражении;

1.8 цианоз;

1.9 плохой спуск крови, характеризующейся насыщенным красным цветом;

1.10 переломы, множественные дислокации совместно с кровоподтеками. Официальный инспектор может в условной форме утвердить тушу и пораженные части для изготовления мясных продуктов или промышленного использования;

1.11 множественные гематомы;

1.12 липкая текстура кожи, которая охватывает более 50 % ее площади;

1.13 чрезмерное ошпаривание с частичной варкой мышц и изменением консистенции;

1.14 гнойный синовит.

2. Обследование внутренних органов. Обследование сердца, печени, мускульного желудка, селезенки, кишечника, яичников и яйцеводов. Инспекция проводится путем пальпации или разрезания в зависимости от случая. Также при обследовании внутренних органов проверяется их внешний вид, цвет, форма, размер, консистенция и в некоторых случаях запах.

3. Внутренний экзамен. Проводится посредством осмотра грудной полости и брюшной полости: легких, воздушных мешков, почек, репродуктивных органов.

4. Окончательное обследование. Проводится для туш и внутренних органов после их охлаждения и перед упаковкой.

Параграф 1. Согласно руководству инспектора, если официальный инспектор сочтет это необходимым, могут быть взяты пробы для проведения бактериологического, химического, гистопатологического, токсикологического и любого другого анализа, который может потребоваться.

Параграф 2. Если во время инспекции после убоя обнаружили птицу, орган или партию птиц с какими-то аномалиями, то они должны удерживаться и идентифицироваться до тех пор, пока официальный инспектор не вынесет заключение.

Статья 52. *Заключения и конечное назначение в инспекции после убоя.* После проведения инспекции после убоя официальный инспектор может издать следующие заключения:

1. ОДОБРЕНО: продукт, который после инспекции со стороны Национального института по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами признан пригодным для потребления человеком.

2. ОДОБРЕНО УСЛОВНО: продукт, который после проведения инспекции Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами считается пригодным для потребления человеком после обработки.

3. КОНФИСКОВАНО: продукт, который после инспекции со стороны Национального института по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами признан не пригодным для потребления человеком и предназначен для утилизации или промышленного использования.

Статья 53. *Назначения и критерии одобрения.* Процедуры инспекции после убоя представлены далее в таблице, которая содержит травмы, признаки и симптомы и соответствующее им окончательное заключение:

Таблица 2. Справочные процедуры инспекции, проведенной после убоя

ЗАБОЛЕВАНИЯ ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНЫ, АНОМАЛИИ И ОСОБЕННЫЕ СОСТОЯНИЯ	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	ОБЩАЯ КОНСТАТАЦИЯ	
		ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ	
	ТУША		
1. Абсцессы	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Абсцессы или гнойные поражения, которые не влияют на общее состояние туш, могут подлежать частичной конфискации.
2. Аэросакулит	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием обширного покрытия воздушных мешков с аэросакулитом и те, которые имеют системное сдавливание, должны быть полностью задержаны. Менее пораженные туши могут браковаться частично после полного удаления пораженных тканей. Внутренние органы всегда будут задержаны.
3. Асциты	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ	ПОЛНАЯ	Туши с наличием системного

	КОНФИСКАЦИЯ	КОНФИСКАЦИЯ	поражения будут полностью изъяты. Менее пораженные туши могут браковаться частично после полного удаления пораженных тканей. Внутренние органы всегда будут задержаны.
4. Воспалительные процессы (артрит, целлюлит, дерматит, сальпингит, колибактериоз, перикардит, перитонит, перигепатит)	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием общих воспалительных процессов и казеинового материала подлежат полному изъятию. Менее пораженные туши могут браковаться частично после полного удаления пораженных тканей. Внутренние органы всегда будут задержаны.
5. Опухоли	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Любой орган, туша или часть туши, содержащие несколько органов, пораженных опухолью, должны быть полностью изъяты.
6. Загрязнения	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Частично должны изыматься загрязненные фекальным материалом зоны, а если загрязнение обширное, то такой продукт подлежит полному изъятию.
7. Цианоз	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием цианоза будут полностью изъяты.
8. Признаки голодания	ПОЛНАЯ	ПОЛНАЯ	Туши с наличием признаков

	КОНФИСКАЦИЯ	КОНФИСКАЦИЯ	голодания будут полностью изъяты.
9. Ушибы и переломы	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с ограниченными травматическими поражениями подлежат частичной конфискации. Если поражения занимают более трети площади животного, то такие туши подлежат полной конфискации.
10. Желтуха	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием признаков желтухи будут полностью изъяты.
11. Болезнь Марек	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием признаков заболевания на коже, во внутренних органах и нервной системе будут полностью изъяты.
12. Чрезмерное ошпаривание	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с наличием признаков чрезмерного ошпаривания будут полностью изъяты.
13. Запах	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши с запахами, соответствующими химическим остаткам или запрещенным веществам, должны быть изъяты для проведения анализа, после которого они могут быть одобрены или конфискованы.
14. Остеомиелит	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ		Туши с признаками остеомиелита

	КОНФИСКАЦИЯ		подлежат полной или частичной конфискации в зависимости от его распространения.
15. Паразитизм	ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Подлежат конфискации пораженные органы или части туши, зараженные паразитами или содержащие поражения от такого заражения, в случае полного заражения туши или системного поражения вся туша подлежит конфискации.
16. Сепсис	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Все птицы, которые во время инспекции до или после убоя показывали симптомы или были заподозрены в наличии туберкулеза, псевдотуберкулеза, дифтерии, холеры, оспы, сальмонеллеза, белой диареи, паратифа, лейкоза, сепсиса в целом, инфекции Питтакоза и стафилококка, подлежат конфискации.
17. Специфические заболевания	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	ПОЛНАЯ КОНФИСКАЦИЯ	Туши, которые свидетельствуют о любых заболеваниях, характеризующихся присутствием в мясе или в других съедобных частях туши организмов или токсинов, опасных для потребления человеком, должны

			быть полностью конфискованы.
--	--	--	---------------------------------

Параграф. Туши, которые не были выпотрошены по истечении 30 минут после спуска крови, подлежат изъятию.

РАЗДЕЛ III

Хранение, продажа и транспортировка

Статья 54. *Хранение мяса и съедобных мясных продуктов.* Каждое учреждение, занимающееся хранением туш, их частей и съедобных мясных продуктов птицы, должно обеспечивать постоянное поддержание холода, в связи с чем должно соответствовать следующим нормам:

1. Установленным в разделе VI главы II Декрета номер 1500 от 2007 года и предусмотренным настоящей резолюцией.

2. При хранении упакованных туш, их частей и съедобных мясных продуктов их следует складировать на полках, обеспечивающих достаточную циркуляцию холода.

3. Температуры хранения:

3.1 для туш птиц и их частей при охлаждении: от -2 до 4 °C;

3.2 для съедобных мясных продуктов при охлаждении: не выше 4 °C;

3.3 для туш, их частей и съедобных мясных продуктов при заморозке: -18 °C и ниже.

4. Для приема туш, их частей и съедобных мясных продуктов транспортное средство, используемое при его транспортировке, должно поддерживать температуру, при которой продукты покинули завод по переработке.

5. Иметь откалиброванные термометры в идеальном рабочем состоянии и с соответствующей шкалой для измерения требуемых температур процесса.

6. Располагать соответствующими условиями приема и отправки туш, их частей и съедобных мясных продуктов.

7. Вода из диффузоров должна быть подана в канализацию по трубам.

8. Холодные помещения должны соответствовать требованиям, установленным в настоящей резолюции.

Статья 55. *Специальные требования к продаже.* Каждое учреждение, занимающееся продажей туш, их частей и съедобных мясных продуктов птицы, должно обеспечивать постоянное поддержание холода, в связи с чем должно соответствовать кроме норм продажи, указанных в разделе VI главы II Декрета номер 1500 от 2007 года, следующим нормам:

1. Эксплуатироваться и проходить техническое обслуживание таким образом, чтобы не создавать нездоровые условия и предотвращать загрязнение продукта.

2. Иметь прочную конструкцию, находящуюся в хорошем состоянии и достаточных размеров, чтобы обеспечить надлежащее обращение, обработку и хранение мяса и съедобных мясных продуктов и не вызвать загрязнение продукта.

3. Иметь основные условия для работы, такие как наличие питьевой воды и электрической энергии.

4. Полы должны быть выполнены из прочных материалов с гигиенической отделкой, а также иметь достаточный уклон, обеспечивающий сток к сифонам, защищенным решетками из гигиенического материала.

5. Стены должны быть выполнены из прочных материалов с санитарно-гигиенической отделкой, с закругленными стыками между стенами, между стенами и полом, а также быть спроектированными и построенными таким образом, чтобы избегать накопления грязи и облегчать уборку и дезинфекцию.

6. Потолки, подвесные потолки и прочие подвесные установки должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи, снижать уровень конденсации, а также должны быть выполнены из гигиенических отделочных материалов.

7. Двери должны быть изготовлены из прочного материала с санитарно-гигиенической отделкой.

8. Окна и прочие открывающиеся конструкции должны быть сконструированы таким образом, чтобы препятствовать накоплению грязи, облегчать их чистку и дезинфекцию.

9. В зонах, где туши, их части и съедобные мясные продукты обрабатываются или хранятся, должно быть оборудовано освещение установленной интенсивности и защиты.

10. В каждой зоне или участке должны быть четко обозначены доступ, перемещение, общественные уборные, меры безопасности и прочее.

11. Дренажные системы должны соответствовать следующим требованиям:

11.1 позволять непрерывный слив сточных вод без образования задержек и застоев;

11.2 дренажные системы должны быть оборудованы подходящими для этой цели сифонами, а их конструкция и строение должны предотвращать риск загрязнения продуктов.

12. При наличии системы вентиляции ее необходимо периодически чистить, чтобы предотвратить накопление пыли.

13. Должны иметь соответствующее и достаточное естественное и/или искусственное освещение.

14. Лампы должны иметь соответствующую защиту во избежание загрязнения туши, ее частей или съедобных мясных продуктов в случае поломки или какой-либо неисправности.

15. Санитарные удобства должны содержаться в чистоте и снабжаться ресурсами, необходимыми для личной гигиены, такими как: туалетная бумага, дозатор для мыла, одноразовые принадлежности или автоматическое оборудование для сушки рук и корзины для мусора.

16. Санузлы не должны располагаться в зоне обработки туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

17. Шкафчики или системы, используемые для хранения или размещения оснащения, должны использоваться исключительно для этой цели, а их конструкция должна обеспечивать циркуляцию воздуха.

18. Системы вентиляции и системы удаления запахов санузлов не должны выводить воздух и запахи в зоны обработки туш, их частей и съедобных мясных продуктов.

19. Установки для проведения операций по уборке и дезинфекции в зонах резки:

19.1 умывальник не ручного включения, оснащенный соответствующей системой мойки, дезинфекции и сушки рук;

19.2 система, обеспечивающая очистку и дезинфекцию ножей, пил и мусатов.

20. Для обращения с твердыми отходами должны соблюдаться следующие требования:

20.1 отходы, полученные в процессе, должны обрабатываться таким образом, чтобы избежать загрязнения туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц;

20.2 контейнеры, используемые для хранения отходов, должны быть выполнены из моющегося и дезинфицируемого материала.

21. Персонал, обрабатывающий продукт, должен исполнять следующие требования:

21.1 использовать рабочую одежду исключительно в учреждении;

21.2 выполнять требования, установленные в статьях 13, 14, 16, за исключением пунктов 4 и 57 настоящего технического регламента.

22. Иметь оборудование, столы и инвентарь из санитарно-гигиенического материала с конструкцией, позволяющей проводить их легкую очистку и дезинфекцию.

23. Инвентарь, используемый при продаже, должен находиться в надлежащем состоянии, чтобы защищать туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц.

24. Запрещается использование древесины или других не санитарно-гигиенических материалов.

25. Располагать системой охлаждения, способной вместить продаваемые объемы туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птицы.

26. Туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц не должны поддаваться воздействию окружающей среды, а должны храниться в зонах охлаждения и/или заморозки либо в оборудовании, поддерживающем холод.

27. Располагать индикаторами и системой регистрации температур, которые должны быть обновлены и могут быть проверены компетентными органами здравоохранения.

28. До поступления продукта в учреждение необходимо проверить соответствие используемой системы транспортировки санитарно-гигиеническим нормам.

29. Учреждение должно иметь документы, подтверждающие, что туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц поступают из фабрик по переработке, уполномоченных и проверенных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

30. При хранении упакованных туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц их следует складировать на полках, обеспечивающих достаточную циркуляцию холода.

31. Упаковки должны быть расположены упорядоченным образом, чтобы свести к минимуму их повреждение и защитить их от загрязнения. Проверка упаковки проводится до ее использования, чтобы избежать любого риска загрязнения.

32. Если во время продажи проводится разделка или хранение продукта, соответствующие отделы должны исполнять специальные нормы, установленные настоящей резолюцией для таких операций.

33. Инвентарь, используемый при продаже, должен находиться в надлежащем состоянии таким образом, чтобы защищать туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц от повреждений во время упаковки, чтобы избежать загрязнения.

34. Человек, обрабатывающий пищевые продукты, не может одновременно работать с деньгами или другими загрязняющими элементами и обрабатывать туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц.

35. Туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц должны обрабатываться в процессе продажи без их прямого контакта с полами, стенами или другими поверхностями, способными загрязнить продукт.

36. В холодильных витринах или холодильных помещениях туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц должны храниться в упорядоченной форме, разделенные по секциям.

37. При хранении упакованного мяса разных видов его следует складировать на отдельно организованных полках, обеспечивающих достаточную циркуляцию холода.

38. Все оборудование и вещества для проведения чистки и дезинфекции должны храниться в санитарных условиях таким образом, чтобы избежать загрязнения продукта.

Статья 56. *Транспортировка*. Любая транспортировка туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птицы должна обеспечивать постоянное поддержание холода, в связи с чем должна соответствовать следующим нормам:

1. Требования к транспортному средству

1.1 Транспортное средство должно быть изготовлено из санитарно-гигиенического материала и пригодно для транспортировки пищевых продуктов.

1.2 Иметь физическое отделение кабины водителя от транспортного отсека.

1.3 Располагать блоком охлаждения для поддержания туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птицы при таких температурах:

1.3.1 охлаждение: не выше 4 °С;

1.3.2 заморозка: -18 °С и ниже.

1.4 Иметь индикаторы и систему регистрации температуры, которые должны быть обновлены и могут быть проверены компетентными органами здравоохранения.

1.5 Если транспортное средство перевозит туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц, не допускается перевозка других продуктов.

1.6 Транспортные средства, предназначенные для перевозки туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц, когда они не используются для этой цели, не могут транспортировать продукты, которые создают риски загрязнения для последующей транспортировки туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

1.7 Иметь идентификацию на каждой стороне фургона с надписью хорошо видимыми символами: «ТРАНСПОРТИРОВКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ».

1.8 Перед погрузкой продукта перевозчик должен провести предварительную проверку транспортного средства, чтобы обеспечить его соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.

2. Требования к инвентарю

2.1 Оборудование, используемое для перевозки туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц, должно быть выполнено из гигиенических материалов и поддерживаться в надлежащем состоянии с целью избежания возможного загрязнения.

2.2 Инвентарь, используемый при транспортировке, должен находиться в надлежащем состоянии таким образом, чтобы защищать продукты от повреждений во время упаковки, избегая загрязнений туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц.

3. Требования к продуктам

3.1 Каждый продукт, транспортировка которого производится, должен иметь подтверждение происхождения, количества и печать инспекции, которые может потребовать компетентный орган здравоохранения.

3.2 Туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц должны перевозиться таким образом, чтобы избежать прямого контакта с полом и стенами транспортного средства.

3.3 Туши, их части и съедобные продукты из мяса птиц могут перевозиться одним транспортным средством. Не допускается транспортировка несъедобных мясных продуктов в одном транспортном средстве с тушами, их частями и съедобными продуктами из мяса птиц.

3.4 Мясо видов животных, отличных от птиц, предназначенных для потребления человеком, нельзя перевозить в одном и том же транспортном средстве, за исключением случаев, когда оно упаковано и помещено в тару.

3.5 Запрещается транспортировка туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц в одном и том же транспортном средстве с опасными и другими веществами, которые по своей природе представляют угрозу загрязнения.

3.6 Транспортные средства, используемые для перевозки туш, их частей и съедобных продуктов из мяса птиц, должны располагать приемными контейнерами для забора жидких отходов, которые должны утилизироваться санитарным способом во избежание загрязнения окружающей среды.

3.7 Разрешается транспортировка туш разных видов животных в одном и том же транспортном средстве при условии, что она выполняется в разное время, а транспортная единица рассматривается как поверхность, контактирующая с пищевыми продуктами в соответствии со стандартизированными технологическими санитарными процедурами транспортных средств.

4. Требования к персоналу

4.1 Водители и помощники должны соответствовать требованиям к персоналу, установленным в настоящем техническом регламенте.

4.2 Обеспечивать процесс мойки и дезинфекции транспортного средства.

4.3 Перед погрузкой продукта перевозчик должен провести предварительную проверку транспортного средства, чтобы обеспечить его соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.

Статья 57. *Обучение.* Персонал учреждений, занимающихся продажей и хранением мяса и съедобных мясных продуктов, а также транспортировкой этих продуктов, должен пройти обучение для осуществления деятельности по обращению с указанными продуктами, находящимися в их ответственности.

1. Обучение персонала должно длиться не менее 10 часов в год, заверенных территориальным органом здравоохранения или лицами, уполномоченными указанными организациями.

2. Лица, проводящие обучающие мероприятия, должны продемонстрировать профессиональную подготовку в области санитарии, биологических наук, здравоохранения, продовольствия и в связанных темах и продемонстрировать следующие нормы:

2.1 трудовая книжка с заверенной ксерокопией диплома и свидетельства о преподавательском опыте в этой области;

2.2 подробное описание курса обучения обработчика пищевых продуктов с указанием тем, подлежащих рассмотрению, среди которых обязательными являются предметы надлежащей производственной практики, Системы анализа угроз и критических точек контроля и безопасности мяса и съедобных мясных продуктов. Кроме того, должно быть указано время производственной практики, которое должно составлять не менее 10 часов;

2.3 дидактический краткий обзор курса и иллюстрированные памятки, которые впоследствии должны быть переданы каждому ученику;

2.4 иметь помещение, соответствующее минимальным санитарно-гигиеническим требованиям вентиляции и освещения для учебных практик и дидактических ресурсов;

2.5 указать количество людей, для которых проводится курс обучения, которое не может превышать 25 человек;

2.6 за 10 рабочих дней сообщить органу здравоохранения дату, место и часы обучения.

3. После подтверждения соответствия вышеуказанным требованиям орган здравоохранения выдает разрешение на обучение, которое будет действительно в течение одного года

4. Обработчик пищевых продуктов должен быть научен понимать и осуществлять контроль над критическими моментами, которые находятся в его ответственности, и важности мониторинга, а также знать критические пределы и корректирующие действия, которые необходимо осуществить, когда есть отклонения в этих пределах.

5. Компетентный орган здравоохранения в рамках проводимой им инспекции, надзора и контроля проверяет соблюдение и применение программы обучения обработчиков пищевых продуктов.

Статья 58. Регистрация учреждений в территориальных управлениях здравоохранения (ТУЗ).

Учреждения, занимающиеся продажей и хранением мяса, съедобных мясных продуктов, должны зарегистрироваться в территориальном управлении здравоохранения, в соответствии с необходимостью заполнив форму, содержащуюся в Приложении I, которое является неотъемлемой частью Технического приложения к настоящей резолюции.

Статья 59. Санитарное разрешение транспортного средства. Любое транспортное средство, которое перевозит мясо, съедобные мясные продукты, предназначенные для потребления человеком, должно иметь санитарное разрешение на транспортировку, выданное территориальным органом здравоохранения, которое необходимо запросить, используя форму, содержащуюся в Приложении II, которое составляет неотъемлемую часть Технического приложения к настоящей резолюции.

Учреждения, занимающиеся продажей мяса, съедобных мясных продуктов, которые не зарегистрировались, и владельцы транспортных средств, занимающихся транспортировкой мяса, съедобных мясных продуктов, которые не запросили и не имеют санитарного разрешения на транспортировку, будут являться объектом санкций, предусмотренных в статье 577 Закона 9 от 1979 года.

ГЛАВА VI

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ

РАЗДЕЛ I

Инспекция, надзор, контроль и санкции

Статья 60. Инспекция, надзор, контроль и санкционный режим. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, а также секретариаты здравоохранения территориальных общин в рамках своих полномочий осуществляют функции инспекции, надзора и

контроля в соответствии с Законом 1122 от 2007 года или нормами, которые внесут в него изменения, дополнения или заменят его, в связи с чем они могут применять меры безопасности и соответствующие санкции согласно условиям Закона 9 от 1979 года и следуя процедуре, установленной в разделе III Закона 1437 от 2011 года, и нормам, которые внесут в него изменения, дополнения или заменят его.

Параграф. Если в Руководствах по аналитическим методам и процедурам, утвержденных Министерством социальной защиты, не описывается какой-либо метод или техника для определения требований, предусмотренных в настоящем регламенте, могут быть использованы методы, признанные на международном уровне Кодексом Алиментариус и утвержденные в отношении пищевых продуктов.

Статья 61. *Пересмотр и обновление.* Для того чтобы положения настоящих технических правил, установленных настоящей резолюцией, были актуальными, настоящее министерство пересмотрит их в срок, не превышающий пяти (5) лет с даты их вступления в силу, или ранее, если будет обнаружено, что причины, вызвавшие их вынесение, были изменены или исчезли.

Статья 62. *Раскрытие процедур.* Органы здравоохранения должны информировать физических и юридических лиц, занимающихся деятельностью, связанной с областью применения настоящего регламента, о существовании положений и о последствиях, связанных с их несоблюдением. Также они должны улучшать стратегии по информированию, образованию и осведомлению населения в целом по санитарным нормам, которые регулируют цель настоящего регламента.

РАЗДЕЛ II

Заключительные положения

Статья 63. *Уведомление.* Технический регламент, который устанавливается в настоящей резолюции, будет сообщен через Министерство торговли, промышленности и туризма в рамках коммерческих соглашений, участником которых является Колумбия.

Статья 64. Учреждения, которые в течение переходного периода, указанного в статье 25 Декрета № 2270 от 2012 года, отвечают требованиям, установленным в Декрете № 1500 от 2007 года и поправках к нему, внесенных Декретами номер 2965 от 2008 года, 2380, 4131, 4974 от 2009 года, 3961 от 2011 года, 917 и 2270 от 2012 года и нормами, вносящими поправки в них, могут получить соответствующее санитарное разрешение.

Статья 65. *Срок действия и прекращение действия.* В соответствии с положениями статьи 28 Декрета № 2270 от 2012 года технический регламент, который устанавливается посредством настоящей резолюции, вступает в силу через три с половиной года (3,5) после его публикации и отменяет действие противоречащих ему положений, в частности Резолюции № 4287 от 2007 года.

Параграф. В этот период учреждения смогут обеспечить соблюдение санитарных требований, предусмотренных в техническом регламенте, о котором идет речь в настоящей резолюции.

Подлежит опубликованию, уведомлению и исполнению.

Г. Богота, 31 января 2013 года

Министр здравоохранения и социальной защиты,

Алехандро Гавирия Урибе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ I

БЛАНК САНИТАРНОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ ПРОДАЖЕЙ И/ИЛИ ХРАНЕНИЕМ МЯСА

СМ. БЛАНК В ПЕЧАТНОМ ОРИГИНАЛЕ ДОКУМЕНТА ИЛИ В ФОРМАТЕ PDF.

УКАЗАНИЯ К ПРИЛОЖЕНИЮ I

БЛАНК САНИТАРНОЙ РЕГИСТРАЦИИ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ ПРОДАЖЕЙ И/ИЛИ ХРАНЕНИЕМ МЯСА И СЪЕДОБНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Впишите всю соответствующую информацию в ясной и разборчивой форме. Заполните только первую часть бланка.

Идентификация учреждения

-- Основной вид деятельности учреждения

Продажа: учреждение, в котором осуществляются действия по сбыту мяса и съедобных мясных продуктов, предназначенных для потребления человеком.

Хранение: учреждение располагает оборудованием для заморозки/охлаждения, достаточным для поддержания оптимальных условий продукта на отдельных и безопасных объектах.

-- Дополнительный вид деятельности учреждения

Обвалка или разделка, разрешенные при продаже, являются таковыми, которые осуществляются для прямой и открытой продажи общественности мяса и съедобных мясных продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не входят учреждения, в которых обвалка и разделка осуществляются с целью получения разрезов, кусков, небольших кусков среди прочего, предназначенных для потребления человеком, а также те, которые сбывают другим учреждениям в качестве своих филиалов объекты для продажи, своей собственности или собственности третьих лиц.

-- Подчиненность. Определите, использует ли учреждение физическое и санитарное оборудование другого учреждения, например супермаркета, минимаркета, рыночной площади, или, наоборот, учреждение имеет независимые физические и санитарные помещения. Если вы не можете найти вариант, который описывает текущее состояние учреждения, используйте поле «Другие заведения» для его описания.

-- Впишите имена и фамилии владельца, название учреждения (в соответствии с коммерческой регистрацией), номер телефона, номер факса (если он у Вас есть), адрес электронной почты (если она у Вас есть), имена, фамилии и удостоверяющий документ или индивидуальный налоговый номер законного представителя учреждения.

-- Предварительные инспекции: если учреждение было ранее проверено территориальным органом здравоохранения и у Вас есть последний документ разрешения, заполните этот раздел, введя дату последней проверки, и отметьте с помощью X концепцию, записанную в указанном акте.

Укажите Ваше имя, номер идентификационной карточки и подпись в соответствующих полях.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

БЛАНК ЗАПРОСА НА ПОЛУЧЕНИЕ САНИТАРНОГО РАЗРЕШЕНИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ ПЕРЕВОЗЧИКОВ МЯСА И/ИЛИ СЪЕДОБНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

СМ. БЛАНК В ПЕЧАТНОМ ОРИГИНАЛЕ ДОКУМЕНТА ИЛИ В ФОРМАТЕ PDF.

УКАЗАНИЯ К ПРИЛОЖЕНИЮ II

ЗАПРОС НА ПОЛУЧЕНИЕ САНИТАРНОГО РАЗРЕШЕНИЯ ДЛЯ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ ПЕРЕВОЗЧИКОВ МЯСА И/ИЛИ СЪЕДОБНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Впишите всю соответствующую информацию в ясной и разборчивой форме. Заполните только первую часть бланка.

Раздел 1. Идентификация транспортного средства

-- Указать имя и фамилию владельца транспортного средства, номер его идентификационной карточки, номер телефона, номер факса (при наличии) и адрес электронной почты (при наличии).

-- Отметить с помощью X вид транспортного средства, для которого делается запрос на получение санитарного разрешения.

-- Информация о марке, модели и номере должна совпадать с информацией, содержащейся в документе на право собственности на автомобиль.

-- Отметить с помощью X температурные условия продуктов, которые будут перевозиться. В случае замороженных продуктов транспортное средство должно гарантировать поддержание холодовой цепи при температуре ниже -18 °C, в случае с охлажденными продуктами транспортное средство должно гарантировать поддержание холодовой цепи, то есть температуру, при которой продукты вышли из фабрики.

-- Указать имя и фамилию водителя транспортного средства и номер его идентификационной карточки.

Раздел 2. Место, в котором можно проводить проверку

В некоторых случаях территориальный орган здравоохранения может указать место для проведения проверки, а информация, введенная в этом разделе, может использоваться для организации такой проверки.

-- Указать адрес, населенный пункт и отделение места, в котором будет проводиться проверка.

Раздел 3. Предварительные проверки

Если транспортное средство ранее было проверено территориальным органом здравоохранения и у Вас есть последний документ разрешения, заполните этот раздел.

-- Укажите дату последней проверки и отметьте с помощью X концепт, присвоенный указанным актом.

Укажите Ваше имя, номер идентификационной карточки и подпись в соответствующих полях.

ВАЖНО

После подачи этого запроса попросите территориальную организацию здравоохранения предоставить санитарные условия и требования, которые должны соблюдаться транспортным средством, оборудованием и инвентарем для продуктов, которые оно перевозит, а также требования к обслуживающему персоналу, который назначен для данной работы, с целью получения для него санитарного разрешения. Если Вы не соблюдаете эти требования, Вы должны будете снова запросить санитарное разрешение на транспортное средство.