

РЕЗОЛЮЦИЯ 562 ОТ 2016 ГОДА

(25 февраля)

Официальный вестник № 49.798 от 26 февраля 2016 года

Министерство здравоохранения и социальной защиты

*Настоящая резолюция устанавливает технический регламент в части требований здравоохранения и безопасности к мясу капибары (*Hydrochoerus hydrochaeris*), предназначенному для потребления человеком, и положения в отношении его обработки, обвалки, хранения, сбыта, продажи, транспортировки, импорта или экспорта.*

Министерство здравоохранения и социальной защиты во исполнение своих законных полномочий, в частности предоставленных Законами 9 от 1979 года, 170 от 1994 года, пунктом 30 статьи 2 Приказа-закона 4107 от 2011 года и Декрета № 1500 от 2007 года с поправками к нему,

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, ЧТО:

Посредством Декрета № 1500 от 2007 года с поправками к нему установлен технический регламент, на основании которого создается Официальная инспекционная, надзорная и контрольная система для мяса, пищевыми мясных продуктов и производных мяса, предназначенных для потребления человеком, а также требования здравоохранения и безопасности, которые должны соблюдаться при их первичном производстве, переработке, обвалке, подготовке, хранении, транспортировке, сбыте, продаже, импорте или экспорте.

В соответствии с Декретом № 2270 2012 года была обновлена Официальная система инспектирования, надзора и контроля мяса и пищевых мясных продуктов, предназначенных для потребления человеком на всей территории страны, в отношении категоризации заводов по переработке животных, определенной Декретом № 1500 от 2007 года.

В соответствии с этим обновлением необходимо установить технический регламент, содержащий требования здравоохранения, которые должны соблюдать заводы по переработке капибары, обвалке, хранению, сбыту, продаже, транспортировке, импорту и экспорту мяса с целью защиты здоровья и безопасности человека и предотвращения практики, которая может привести к заблуждению или ошибке потребителей.

Технический регламент, устанавливаемый посредством настоящей резолюции, прошел процесс международного уведомления через центр связи с Всемирной торговой организацией (ВТО) и Генеральным секретариатом Андского сообщества посредством документа,

обозначенного индексами G/SPS/N/COL/252 и G/TBT/N/COL/206 от 4 и 5 июня 2014 года соответственно.

В соответствии с вышеизложенным

ВЫНОСИТ РЕЗОЛЮЦИЮ:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. *Цель.* Целью настоящей резолюции является установление технического регламента, содержащего требования здравоохранения, которые должны соблюдать заводы по переработке капибары, обвалке, хранению, сбыту, продаже, транспортировке, импорту и экспорту мяса с целью защиты здоровья и безопасности человека и предотвращения практики, которая может привести к заблуждению или ошибке потребителей.

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

- 2.1. физическим или юридическим лицам, ведущим свою деятельность в учреждениях, которые занимаются переработкой, обвалкой, хранением, сбытом и продажей мяса капибары, предназначенного для потребления человеком;
- 2.2. физическим или юридическим лицам, осуществляющим деятельность по транспортировке мяса капибары, предназначенного для потребления человеком;
- 2.3. физическим или юридическим лицам, осуществляющим деятельность по импорту и экспорту мяса капибары, независимо от наличия или отсутствия у них учреждений для ведения указанной деятельности;
- 2.4. мясу капибары, предназначенному для потребления человеком, которое сбывается на территории страны.

Статья 3. *Определения.* В целях применения положений настоящей резолюции в дополнение к определениям, утвержденным в Декрете № 1500 от 2007 года и поправках к нему, следует иметь в виду следующие определения:

3.1. **Зона:** физически ограниченное пространство, в котором осуществляется деятельность, определенная для выполняемых процессов.

3.2. **Мясо, полученное охотой:** мясо, предназначенное для потребления человеком, полученное от животных, обездвиженных или забитых до поступления на завод по переработке животных.

3.3. **Обвалка:** отделение мышечной ткани от костного содержимого. Это отделение можно сделать, удалив одну или несколько мышц, которые составляют окончательный разрез или несколько разрезов, которые будут разделены на более поздней стадии.

3.4. **Ошпаривание:** процесс, в ходе которого тело животного подвергается воздействию горячей воды или водяного пара, чтобы облегчить удаление шерсти на последующей стадии очистки от шерсти без образования сварения.

3.5. **Экстренный убой:** это переработка, необходимая для любой капибары, потерпевшей несчастный случай или травму или находящейся в физическом состоянии, которое хотя и не требует полной конфискации ее мяса, но с некоторой вероятностью может ухудшиться, если животное не будет немедленно убито.

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

ГЛАВА II

ЗАВОДЫ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ЖИВОТНЫХ НАЦИОНАЛЬНОЙ КАТЕГОРИИ

РАЗДЕЛ I

Стандарты соблюдения санитарно-гигиенических норм

Статья 4. *Стандарты соблюдения санитарно-гигиенических норм.* Заводы по переработке животных национальной категории должны соответствовать условиям инфраструктуры и эксплуатации снаружи и внутри завода с учетом следующих стандартов соблюдения санитарно-гигиенических норм:

4.1. Расположение и доступы.

4.2. Проектирование и строительство.

4.3. Дренажные системы.

4.4. Вентиляция.

4.5. Освещение.

4.6. Санитарно-гигиенические объекты.

4.7. Комплексный контроль вредителей.

4.8. Управление жидкими и твердыми отходами.

4.9. Качество воды.

4.10. Операции в области здравоохранения.

4.11. Обработчики пищевых продуктов.

4.12. Объекты, оборудование и инвентарь.

Статья 5. *Расположение и доступы.* Завод по переработке животных национальной категории должен отвечать следующим требованиям:

5.1. Находиться в районе, пригодном для данного вида деятельности в соответствии с землепользованием, определенным в Плате территориального распоряжения, Базовом плане территориального распоряжения или Схеме территориального распоряжения, в зависимости от ситуации.

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

5.3. Иметь подъездные пути к различным зонам завода по переработке. Площадки для перемещения, погрузки и разгрузки должны иметь твердую и устроенную поверхность таким образом, чтобы контролировать подъем пыли, вызванный операциями учреждения, иметь соответствующие склоны и достаточный дренаж.

5.4. Не держать снаружи или внутри объектов предметы, вышедшие из употребления, чтобы избежать их превращения в источники вреда для здоровья.

Статья 6. *Проектирование и строительство.* Завод по переработке животных национальной категории должен отвечать следующим требованиям:

6.1. Иметь отдельные зоны, обеспечивающие выполнение операций в гигиенических условиях, избегая заражения мяса.

6.2. Эксплуатироваться и проходить техническое обслуживание, чтобы избежать загрязнения продукта.

6.3. Другие сооружения, жилые дома или отрасли, не связанные с промышленными процессами мяса, не могут находиться в пределах объектов завода по переработке.

6.4. Объекты должны закрываться и иметь соответствующие прочные конструкции; поддерживаться в хорошем состоянии, иметь достаточные размеры, позволяющие проводить операции по переработке, перемещению и хранению таким образом, чтобы избежать загрязнения продукта и предотвратить попадание вредителей.

6.5. Цех должен быть спроектирован таким образом, чтобы обеспечивать однонаправленный поток в логической последовательности процесса от поступления животных до их отгрузки, избегая задержек и перекрестных потоков.

6.6. Иметь электроснабжение и план на случай непредвиденных обстоятельств, гарантирующий работу зон и участков в целях обеспечения безопасности продукта.

6.7. Объекты должны иметь отделку, выполненную из санитарно-гигиенических материалов, и достаточно просторные зоны, чтобы обеспечить выполнение операций, осуществляемых на заводе по переработке, и надлежащее обращение с продуктом, и сохраняться в хорошем рабочем состоянии.

6.8. Полы должны быть выполнены из прочных материалов с санитарно-гигиеническим покрытием, а также иметь достаточный уклон, обеспечивающий дренаж к сифонам, защищенным решетками санитарно-гигиенического материала.

6.9. Стены должны быть выполнены из прочных материалов с санитарно-гигиеническим покрытием, с закругленными стыками между стенами, между стенами и полом, а также быть спроектированными и построенными таким образом, чтобы избежать накопления грязи и облегчать уборку и дезинфекцию.

6.10. Потолки, рельсы, лампы и другие подвесные установки должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи, уменьшать конденсацию и иметь санитарно-гигиенические отделочные материалы, препятствующие отсоединению частиц.

6.11. Платформы и их приспособления должны быть спроектированы из прочных материалов с санитарно-гигиеническим покрытием и расположены таким образом, чтобы избежать загрязнения продукта и не препятствовать обычному потоку процесса.

6.12. Двери должны быть выполнены из прочных материалов с санитарно-гигиеническим покрытием и иметь систему, обеспечивающую их закрытое положение. Пространство между внешними дверями и полами не должно допускать проникновение вредителей.

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

6.14. Зоны, в которых осуществляется переработка, перемещение или хранение мяса, должны быть отделены от зон с непищевыми продуктами, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

6.15. Каждая зона или участок должны быть четко обозначены с точки зрения доступа, перемещения, услуг, безопасности и прочего.

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

6.17. Иметь ограждение по всему периметру, которое может представлять собой сетку, забор, стену или другое прочное изделие достаточной высоты или другую систему, препятствующую попаданию животных, людей и транспортных средств без должного контроля.

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

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

7.2. Инспекционные ящики или жировые уловители не должны располагаться внутри помещений зон переработки.

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

7.4. Избегать образования противотока и пересечений между системами трубопроводов, отводящих промышленные и бытовые воды.

7.5. Утилизировать сточные воды через отдельные системы для промышленной и бытовой воды, избегая возврата сточных вод, газов и паров, образующихся на заводе по переработке.

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

7.7. Не должно быть никаких утечек жидкостей из грязных зон в чистые.

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

8.1. Вентиляция, достаточная для контроля конденсации на объектах, где производится переработка и упаковка мяса и пищевых мясных продуктов, и обеспечивающая комфортные условия для пребывания работников.

8.2. Воздушный поток не должен следовать из грязной зоны в чистую.

8.3. Учреждение должно обеспечить выход наружу из завода неприятных запахов, газов и паров, чтобы избежать их накопления.

8.4. При подаче воздуха снаружи он не должен создавать риск загрязнения технологических зон.

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

9.1. Освещение не должно чередовать цвета или создавать несоответствующие тени.

9.2. Интенсивность освещенности не должна быть меньше:

9.2.1. 550 люкс во всех пунктах проверки, цехах по убою, переработке или обвалке или в зонах работы с ножами, слайсерами, дробилками и пилами.

9.2.2. 220 люкс в других зонах работы, таких как склады, рукомойники и санитарные фильтры.

9.2.3. 110 люкс в других зонах.

9.3. Лампы должны иметь соответствующую защиту во избежание загрязнения мяса или пищевых мясных продуктов в случае поломки или какой-либо неисправности.

Статья 10. *Санитарно-гигиенические объекты*. Заводы по переработке животных национальной категории должны быть оборудованы следующим санитарно-гигиеническими объектами:

10.1. Санузлы и раздевалки. Санузлы и раздевалки должны:

10.1.1. Содержаться в санитарно-гигиенических условиях и в хорошем рабочем состоянии.

- 10.1.2. Раздевалки должны иметь удобства, позволяющие персоналу сменить одежду.
- 10.1.3. Раздевалки и санузлы должны иметь удобное расположение по отношению к рабочему месту.
- 10.1.4. Санузлы не должны располагаться внутри технологических зон.
- 10.1.5. Санузлы и раздевалки должны быть физически разделены.
- 10.1.6. Санузлы должны быть оборудованы раковинами, туалетами, писсуарами и душами.
- 10.1.7. Раковины должны иметь питьевую воду, систему для сушки рук, мыло и дезинфицирующее средство или любое другое средство, выполняющее функцию мытья и дезинфекции рук.
- 10.1.8. На каждые двадцать (20) человек должен быть предусмотрен хотя бы один санузел. Санузлы должны быть разделены и идентифицированы по полу.
- 10.1.9. Они должны иметь контейнеры для хранения отходов из санитарно-гигиенических материалах.
- 10.1.10. Стены, потолки и полы объектов должны быть выполнены из прочных материалов с санитарно-гигиеническим покрытием.
- 10.1.11. Шкафчики или системы, используемые для хранения или размещения униформы, должны использоваться исключительно для этой цели, а их конструкция должна обеспечивать циркуляцию воздуха.
- 10.1.12. Зона раздевалок должна иметь необходимые элементы в достаточном количестве, чтобы избежать загрязнения униформы.
- 10.1.13. Иметь помещение для мытья, дезинфекции и хранения фартуков с вешалками, выполненными из санитарно-гигиенических материалов.

10.1.14. Системы вентиляции и системы удаления запахов не должны выводить воздух и запахи в технологические или в другие зоны, где может возникнуть риск загрязнения.

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

10.2. Санитарные фильтры

На входе в каждую зону должен быть оборудован по крайней мере один санитарный фильтр, конструкция и расположение которого должны обязывать персонал его использовать. Данный фильтр должен отвечать следующим требованиям:

10.2.1. Соответствующая система для мытья и дезинфекции сапог.

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

10.2.3. Их конструкция, расположение и использование должны предотвращать перекрестное загрязнение.

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

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

10.3.2. Система, обеспечивающая дезинфекцию ножей, мусатов, пил и других предметов водой минимальной температуры 82,5 °C, или другая эквивалентная система дезинфекции.

Статья 11. *Комплексный контроль вредителей.* Все заводы по переработке животных национальной категории должны разработать и внедрить постоянную программу по предотвращению присутствия, поселения и размножения вредителей с применением подхода комплексного контроля, основанного на первоначальном диагнозе и мерах, выполняемых с постоянным мониторингом, которые подлежат документированию и записи для их проверки. Эта программа может выполняться заводом или третьей стороной, уполномоченной компетентным органом здравоохранения.

Статья 12. *Управление жидкими и твердыми отходами.* Для обращения с отходами, образующимися в результате осуществления внутренних процессов, все учреждения должны располагать средствами, объектами, зонами и процедурами, как написанными, так и внедренными, для обеспечения эффективного разделения, сбора, удаления и внутреннего перемещения отходов. В этих целях заводы должны соответствовать следующим требованиям:

12.1. Иметь зоны для обращения с непищевыми 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 завода по переработке животных национальной категории.

12.2. Иметь систему сжигания для обращения с подлежащими изъятию целыми животными или их частями, которые из-за своих характеристик риска не могут использоваться в промышленных процессах, при условии соблюдения применимых положений Декрета № 351 от 2014 года и Совместной резолюции № 1164 от 2002 года, изданной настоящим министерством и Министерством окружающей среды и устойчивого развития, или нормативного акта, вносящего в них поправки или заменяющего их.

Параграф 1. Завод отвечает за удаление, внешнюю транспортировку и окончательную утилизацию отходов и должен вести записи для их проверки. Учреждение может нанять компанию по обращению с твердыми отходами.

Параграф 2. Проведение этих операций подчиняется законодательству в области охраны здоровья и окружающей среды, изданному Министерствами здравоохранения и социальной защиты и окружающей среды и устойчивого развития в рамках их полномочий.

Статья 13. *Качество воды.* Для своего функционирования заводы по переработке животных национальной категории должны обеспечить водоснабжение и условия для хранения, мониторинга, поддержания качества воды и ее температуры, давления и распределения по всем зонам в дополнение к следующим условиям:

13.1. Резервуар для хранения должен быть изготовлен или покрыт материалами, обеспечивающими пригодность воды для питья, обладать минимальной работоспособностью в течение одного (1) технологического дня в расчете 250 литров на животное или меньшего объема, если он соответствует цели безопасности технологии и продукта.

13.2. Иметь план гидравлической системы завода и руководство по его эксплуатации.

13.3. Располагать питьевой водой с давлением, достаточным для осуществления технологических операций и деятельности по уборке и дезинфекции.

13.4. Использование непитьевой воды допускается только в том случае, если это не вызывает риска заражения мяса и пищевых мясных продуктов, как в случае образования непрямого пара, так и при непрямом охлаждении. В этих случаях системы сетей проектируются и идентифицируются таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения питьевой воды.

Параграф. Использование воды для промышленного назначения допускается для мытья загонов, поилок и животных.

Статья 14. *Обработчики пищевых продуктов.* Все лица, работающие в непосредственном контакте с животными, мясом, поверхностями, контактирующими с продуктами и упаковочными материалами, должны соответствовать следующим требованиям:

14.1. Состояние здоровья.

14.2. Обучение.

14.3. Санитарно-гигиенические процедуры и меры защиты.

Вышеизложенное, без ущерба для стандартов гигиены труда.

Статья 15. *Состояние здоровья.* Обработчик пищевых продуктов должен иметь хорошее состояние здоровья, не влияющее на продукт осуществляемой деятельности. Для этой цели персонал должен доказать свою пригодность для обращения с пищевыми продуктами на основании физикального обследования и медицинского обследования, которые должны проводиться не реже одного раза в год или в случае необходимости, по клиническим и эпидемиологическим причинам, 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 или учреждения предпринимает необходимые меры по предотвращению прямого или косвенного заражения мяса персоналом, который страдает или подозревает, что страдает от заболевания, которое может передаваться пищевым продуктам, или который

имеет инфицированные раны, инфицированные кожные раздражения или диарею. Любой обработчик пищевых продуктов, который может являться источником риска такого рода, должен уведомить об этом компанию, чтобы быть временно перемещенным в другую зону, не представляющую риска для безопасности продукта.

Параграф 1. В любом случае жизнь и здоровье персонала необходимо беречь.

Параграф 2. Вышеизложенное должно быть подтверждено медицинской справкой, выданной в соответствии с медицинской картой, как установлено в Резолюции № 2346 от 2007 года или в стандарте, который вносит в нее поправки или изменения или заменяет ее.

Статья 16. *Обучение.* Все заводы по производству животных национальной категории должны нести ответственность за непрерывную программу обучения, содержание которой отвечает санитарно-гигиеническим аспектам, связанным с деятельностью, осуществляемой такими учреждениями.

Ответственность за обучение несет завод по переработке животных национальной категории. Обучение проводится сотрудниками завода или третьими лицами, имеющими профессиональную подготовку, опыт работы на перерабатывающих заводах или в области безопасности пищевых продуктов и смежных темах.

Параграф. Компетентный орган здравоохранения в соответствии с проводимой им инспекцией, мониторингом и контролем проверяет соблюдение программы обучения обработчиков пищевых продуктов.

Статья 17. *Санитарно-гигиенические процедуры и меры защиты.* Завод по переработке животных национальной категории обязан гарантировать, чтобы весь внутренний или внешний персонал, имеющий доступ к производственным, складским и диспетчерским зонам, удовлетворял следующим требованиям:

17.1. Соблюдать строгую чистоту и личную гигиену и применять надлежащую гигиеническую практику в своей работе, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с ними.

17.2. Носить рабочую одежду светлого цвета, позволяющую легко определить ее чистоту, с застежками или молниями и/или крючками вместо пуговиц или других аксессуаров, которые могут упасть в пищевой продукт, без внешних карманов.

17.3. При использовании фартука он должен быть надежно привязан к телу, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и несчастных случаев на производстве.

17.4. По соображениям биологической безопасности ответственность за очистку и дезинфекцию одежды несет соответствующее учреждение, которое может как проводить их на заводе, в этом случае должна быть оборудована прачечная, так и нанять соответствующую службу.

17.5. Обработчик пищевых продуктов не может выйти и войти в учреждение, одетый в рабочую одежду.

17.6. Обработчики пищевых продуктов должны 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.

17.7. Обработчики пищевых продуктов должны держать волосы собранными и покрытыми сеткой, шапкой или другими эффективными средствами, а в случае ношения бороды, усов или бакенбард должны их также покрывать.

17.8. Использование макияжа не допускается.

17.9. Обработчики пищевых продуктов должны иметь все средства защиты в соответствии с осуществляемой деятельностью.

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

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

17.12. 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.

17.13. Использовать закрытую обувь, сшитую из прочного и водонепроницаемого материала, на низком каблучке.

17.14. 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 оператора от обязанности мыть и дезинфицировать руки.

17.15. Есть, пить или жевать любые предметы или продукты, а также курить или плевать в зонах обращения с пищевыми продуктами запрещено. Во всех случаях должны соблюдаться положения Закона 1335 от 2009 года.

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

17.17. Обработчики пищевых продуктов не должны садиться или ложиться в местах, в которых может быть загрязнена рабочая одежда.

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

17.19. 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.

17.20. Лица, выступающие в качестве посетителей производственных зон и не являющиеся обработчиками мяса и пищевых мясных продуктов, должны соблюдать защитные и санитарные меры, предусмотренные настоящим регламентом, для которых компания должна предоставить необходимые средства.

17.21. 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.

Статья 18. *Объекты, оборудование и инвентарь.* Необходимо обеспечить, чтобы объекты, оборудование и инвентарь не загрязняли мясо, облегчали работы по уборке и дезинфекции, а также позволяли проводить как технологические операции, так и осмотр. Аналогичным образом проектирование, производство, установка и техническое обслуживание оборудования и инвентаря должны осуществляться с соблюдением санитарно-гигиенических условий для их эксплуатации.

Статья 19. *Требования к объектам, оборудованию и инвентарю на перерабатывающих заводах.* Эти требования определяются в соответствии с операциями, осуществляемыми учреждением в его различных зонах, а именно:

19.1. Зона входа.

19.2. Зона загонов.

19.3. Цех по убою и разделке.

19.3.1. Зона десенсибилизации, обескровливания и переработки (промежуточная).

19.3.2. Завершающая зона или зона выхода.

19.4. Зона охлаждения и/или заморозки.

19.5. Зона разделки, если завод по переработке животных национальной категории осуществляет данный вид деятельности.

19.6. Зона отгрузки.

19.7. Прочие объекты.

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

Статья 20. Зона входа. Зона входа на перерабатывающий завод должна соответствовать следующим требованиям:

20.1. Внутренние дороги должны иметь твердую поверхность с покрытием или обработкой, позволяющими контролировать поднятие пыли в результате выполнения операций.

20.2. Иметь систему дезинфекции для транспортных средств, осуществляющих перевозку животных, на входе и выходе завода по переработке животных национальной категории.

20.3. Зона выгрузки животных должна быть напрямую соединена с приемным загоном.

20.4. Пандус для выгрузки должен быть изготовлен из моющихся, дезинфицируемых материалов, с противоскользящими полами и с уклоном, обеспечивающими комфортное самочувствие животных.

20.5. Поверхность пола и стен должна обеспечивать комфортное самочувствие животных.

20.6. Перерабатывающий завод должен быть оборудован участком для мойки транспортных средств, который должен быть расположен таким образом, чтобы создавать риск загрязнения для технологического процесса по переработке. Если при поступлении на перерабатывающий завод обнаруживаются животные, подозреваемые в инфекционных заболеваниях, должна быть проведена мойка и дезинфекция транспортного средства в соответствии с установленной процедурой, которая должна включать надлежащую утилизацию жидких и твердых отходов, образующихся в результате этой деятельности.

Статья 21. Зона загонов. Должна соответствовать следующим требованиям:

21.1. Общие требования

21.1.1. Располагать отдельными загонами для приемки, убоя и осмотра, которые должны быть идентифицированы, пронумерованы и оснащены системой, позволяющей осуществлять надлежащий осмотр за всеми животными. Их вместимость должна соответствовать объему убоя.

21.1.2. При размещении загонов необходимо обеспечить разделение между ними и технологическим заводом во избежание загрязнения продукта.

21.1.3. Распределительные коридоры или проходы загонов должны быть построены из моющихся, дезинфицируемых материалов, иметь нескользящие полы и ширину, обеспечивающую поток животных и рабочих.

21.1.4. Перегородки загонов должны быть выполнены из санитарно-гигиенических материалов, без выступающих и острых краев.

21.1.5. Иметь поилки, выполненные из санитарно-гигиенических материалов, с автоматической загрузкой воды или без нее, обеспечивающей безопасность продукта, которая должна соответствовать критериям качества воды для промышленного потребления в соответствии с положениями Декрета № 1594 от 1984 года или стандарта, который вносит в него поправки, изменения или заменяет его.

21.1.6. Иметь оборудование или инвентарь для кормления в случае необходимости и располагать соответствующей процедурой.

21.1.7. Полы загонов должны быть выполнены из моющихся, дезинфицируемых материалов, без выступов и с подходящим наклоном, ориентированным к стокам.

21.1.8. Загоны по осмотру должны иметь свои собственные стоки, предотвращающие утечку жидкостей в другие загоны.

21.1.9. Распределение загонов должно предотвращать смешивание здоровых животных и животных, подозреваемыми в болезни.

21.1.10. Иметь искусственное или естественное освещение, хорошего качества и достаточной интенсивности, чтобы обеспечить проведение осмотра перед убоем и поддержание условий чистоты в загонах.

21.1.11. Загоны должны быть построены таким образом, чтобы избежать травмирования животных и рабочих во время перемещения или пребывания в них.

21.1.12. В случае необходимости загоны должны быть оборудованы прочной или непромокаемой крышей, в зависимости от климата, чтобы обеспечить комфортное пребывание животных и избежать их стресса.

21.2. Специальные требования

21.2.1. Загон по приемке. Вместимость загона определяется, исходя из расчета достаточного пространства на одно животное не менее 1,0 м². Этот загон должен быть соединен с загонами по убою и осмотру.

21.2.2. Загон по убою. Вместимость загона определяется, исходя из расчета достаточного пространства на одно животное не менее 1,0 м². Этот загон должен быть оборудован крышей для комфортного пребывания животных без стресса.

21.2.3. Загон по осмотру. Его конструкция должна соответствовать следующим требованиям:

21.2.3.1. Загон должен быть построен из твердых и прочных материалов с санитарно-гигиенической отделкой и крышей.

21.2.3.2. Стены должны иметь высоту, гарантирующую изоляцию от других животных и загонов. Стыки между стенами и полами должны быть спроектированы таким образом, чтобы облегчить уборку и дезинфекцию.

21.2.3.3. Загон должен позволять проводить физикальное обследование и забор анализов.

21.2.3.4. Жидкости, выходящие из этого загона, должны стекать прямо в коллектор, не пересекая стоки коридоров или других участков учреждения.

21.2.4. Мытье животных. Должно осуществляться при помощи системы, которая равномерно промывает животное с использованием воды промышленного назначения. Мытье подвижных животных должно быть прекращено на расстоянии, гарантирующем сток воды до попадания животных в бокс оглушения.

21.2.5. Рукава доступа. Рукав доступа к зоне убоя должен быть выполнен из моющихся и дезинфицируемых материалов без выступающих или острых краев в конструкции.

21.3. Технологические требования

21.3.1. Животные должны поступать на завод заблаговременно, чтобы до этапа переработки обеспечить проведение обследования перед убоем и отдых животного.

21.3.2. Капибары, время пребывания которых на перерабатывающем заводе по какой-либо причине превышает 24 часа, должны быть обеспечены пищей. Время пребывания капибар до переработки не должно превышать 48 часов.

21.3.3. Загон по осмотру должен закрываться на ключ под ответственность официального инспектора. Оборудование и инструменты, имеющиеся в загоне, могут использоваться только в этом помещении.

Статья 22. *Цех по убою и разделке.* Цех по убою и разделке относится к основной зоне технологического процесса и должен иметь две (2) зоны: а) зоны десенсибилизации, обескровливания, ошпаривания и очистки от шерсти, а также промежуточная зона или зона переработки и б) завершающая зона или зона выхода.

Параграф. Ошпаривание и очистка от шерсти производятся, когда животное не подвергается освеживанию.

Статья 23. Зона десенсибилизации, обескровливания и переработки (промежуточная). Состоит из участка по десенсибилизации и обескровливанию и промежуточного участка (переработки).

Статья 24. *Участок десенсибилизации и обескровливания.* Участок должен соответствовать следующим требованиям:

24.1. Требования к помещениям

24.1.1. Проектирование и строительство помещений должны обеспечивать осуществление инспекционной деятельности.

24.1.2. Конструкция и размеры этой зоны должны соответствовать количеству животных, подлежащих переработке. Скорость убоя должна обеспечивать быстрое и эффективное обескровливание.

24.1.3. Для десенсибилизации должен иметься ящик или средство десенсибилизации животных, выполненные из твердых и санитарно-гигиенических материалов, с противоскользящим полом и с соответствующим уклоном, чтобы гарантировать условия комфортного пребывания животных.

24.1.4. Располагать отдельной системой по сбору крови.

24.1.5. Система стока крови должна быть спроектирована таким образом, чтобы избежать проникновения крови в другие зоны или участки.

24.1.6. Объекты для сбора крови должны обеспечивать ее постоянное удаление и отведение в соответствующие помещения для ее хранения, переработки и отправки. Они должны обеспечивать безопасное обращение, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

24.2. Требования к оборудованию и инвентарю

24.2.1. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из санитарно-гигиенических материалов и иметь конструкцию, которая позволяет избежать загрязнения в соответствии с объемом переработки.

24.2.2. Используемое для десенсибилизации оборудование должно обеспечивать уменьшение страдания животных, например электрическая десенсибилизация, газовый наркоз или любой другой метод, рекомендуемый соответствующими международными организациями.

24.2.3. Располагать подъемными устройствами со скоростью и мощностью, способными обеспечить быстрый подъем к рельсам обескровливания и продолжить процесс.

24.2.4. В случае, когда обескровливание выполняется горизонтально, скорость ленты должна гарантировать правильность выполнения обескровливания.

24.2.5. Воздушная рельсовая система животных должна находиться на таком расстоянии от любой стены или колонны, любых деталей или оборудования, чтобы, как только животное будет поднято, можно было осуществлять инспекционные действия, и на такой высоте, чтобы нижний конец животного находился на расстоянии от пола, предотвращающем его загрязнение при контакте.

24.2.6. Рельсовая система должна быть изготовлена из санитарно-гигиенических материалов и не содержать ржавчины и грязи.

24.2.7. Рельсовая система убойной линии должна быть спроектирована таким образом, чтобы было обеспечено постоянное продвижение туш и предотвращение перекрестного загрязнения.

24.2.8. Крюки, контактирующие с животным, должны быть изготовлены из санитарно-гигиенического материала.

24.2.9. Должно быть предусмотрено устройство для хранения и транспортировки крюков и шкивов.

24.2.10. Ножи должны быть изготовлены из санитарно-гигиенического материала и использоваться исключительно для определенного вида деятельности, в связи с чем запрещается использовать один и тот же нож для двух или более видов деятельности.

24.2.11. Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и с необходимыми шкалами.

24.2.12. Система, используемая для ошпаривания, должна гарантировать безопасность

персонала.

24.2.13. Система, используемая для очистки от шерсти, не должна наносить повреждения шкуре туши.

Пламя, направленное прямо на тушу, не допускается в качестве метода для очистки от шерсти или обжига капибар.

24.2.14. Должны быть умывальники, стерилизаторы для ножей и мусатов или точилок ножей.

24.2.15. Если в технологических процессах завода требуется использование пламени, это будет разрешено после очистки от шерсти при условии, что данная система не наносит вреда продукту.

24.3. Требования к операциям

24.3.1. В зависимости от метода, используемого при десенсибилизации, должно быть или не должно быть обеспечено привязывание животного, что позволяет его оперативный и ненасильственный выход после десенсибилизации.

24.3.2. Должен быть обеспечен метод ошпаривания путем погружения или равнозначный по своему воздействию на животное метод, который должен быть стандартизирован и задокументирован.

24.3.3. В процессе ошпаривания путем погружения должны быть гарантированы, в частности, следующие аспекты:

24.3.3.1. Полное погружение туши в ошпаривающий чан с питьевой водой, которая должна иметь определенную температуру, гарантирующую эффективность процесса без изменения качества туши по причине излишнего ошпаривания.

24.3.3.2. Должен быть обустроен вывод для использованной воды, соединенный с сетью сточных вод.

24.3.4. Температуру и время ошпаривания необходимо регулировать в соответствии с условиями технологического процесса. Она должна быть стандартизирована и задокументирована.

24.3.5. Должна быть оборудована система непрерывного поступления питьевой воды в ошпаривающее устройство, которая гарантировала бы температуру ошпаривания и смену воды.

24.3.6. Полная замена питьевой воды должна производиться по крайней мере после каждой смены по убою. Она должна быть стандартизирована и задокументирована для оценки официальным инспектором.

24.3.7. Сразу же после ошпаривания туша подвергается механическому или ручному процессу очистки от шерсти, гарантируя отсутствие повреждений шкуры туши и ее загрязнения.

24.3.8. После очистки от шерсти выполняется промывка туши питьевой водой.

Статья 25. *Промежуточный участок или участок переработки.* После очистки от шерсти или освеживания и до потрошения на этом участке выполняются операции по разделке, которые должны соответствовать следующим требованиям:

25.1. Требования к помещениям

25.1.1. Иметь зоны, расположение, план и размеры которых должны соответствовать количеству животных, подлежащих переработке, и предотвращать перекрестное загрязнение во время операций.

25.1.2. Иметь зону, предназначенную для голов, если на заводе осуществляется операцию по их отделению.

25.1.3. Проектирование и строительство помещений должны обеспечивать осуществление инспекционной деятельности.

25.2. Требования к оборудованию и инвентарю

25.2.1. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из санитарно-гигиенических материалов, а их конструкция должна предотвращать загрязнение.

25.2.2. Минимальное необходимое оборудование и инвентарь:

25.2.2.1. Воздушные рельсы, платформа.

25.2.2.2. Полиспаст, если он требуется для системы завода.

25.2.2.3. Прилавки и подвесы для осмотра.

25.2.2.4. Системы или средства механического перемещения голов.

25.2.2.5. Трубопроводы или система связи с цехом шкур, позволяющая избежать риска заражения мяса, только если производится освеживание животного.

25.2.2.6. Система обращения с отходами и частями, объявленными непригодными для потребления в соответствии с положениями настоящей резолюции.

25.3. Требования к операциям

25.3.1. Отделение головы производится по решению инспектора сразу после потрошения на уровне атлантозатылочного сустава.

25.3.2. В случае отделения головы необходимо:

25.3.2.1. Промыть голову водой под давлением через рот и нос, чтобы удалить остатки крови и других загрязнений.

25.3.2.2. Туши и головы нумеруются последовательными цифрами таким образом, чтобы идентификация не была утеряна.

25.3.3. Потрошение соответствует извлечению из грудной клетки легких, трахеи, сердца, печени, почек и селезенки путем разрезания связок и отделения диафрагмальной мышцы.

25.3.4. Потрошение должно быть выполнено в течение 30 минут после обескровливания.

25.3.5. Удаление мясных продуктов, не подлежащих употреблению в пищу, не должно загрязнить тушу.

25.3.6. Перемещение мясных продуктов, не подлежащих употреблению в пищу, из зоны разделки осуществляется таким образом, чтобы избежать риска загрязнения.

25.3.7. Зоны для обращения с мясными продуктами, не подлежащими употреблению в пищу, должны обеспечивать, чтобы сбор, переработка и отправка не представляли собой источники загрязнения.

Статья 26. Завершающая зона или зона выхода. В этой зоне выполняются операции, следующие после потрошения и до отгрузки туши, которая может быть направлена в зону разделки, когда она находится внутри завода, или на выход из завода.

Она состоит из:

26.1. зоны по подготовке туши;

26.2. камеры охлаждения, замораживания (когда осуществляется данный вид деятельности) и хранения;

26.3. цеха по разделке (если применимо);

26.4. зоны отгрузки.

Статья 27. Зона по подготовке туши. Участок должен соответствовать следующим требованиям:

27.1. Требования к помещениям

27.1.1. Расположение, план и размеры помещений должны соответствовать количеству животных, подлежащих переработке, и предотвращать перекрестное загрязнение во время операций.

27.1.2. Проектирование и строительство помещений должны обеспечивать осуществление инспекционной деятельности.

27.1.3. В этой зоне не должно быть дверей прямого доступа снаружи завода.

27.2. Требования к оборудованию и инвентарю

27.2.1. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из санитарно-гигиенических материалов, а их конструкция должна предотвращать загрязнение.

27.2.2. Минимальное оборудование:

27.2.2.1. рельсы для транспортировки туш;

27.2.2.2. оборудование и инвентарь для разделки туш;

27.2.2.3. платформа проверки допустимого отклонения, проводимой учреждением;

27.2.2.4. рельсы транспортировки в холодильную камеру;

27.2.2.5. система для мытья и дезинфекции туш;

27.2.2.6. герметичные тележки или устройства, изготовленные из неизменяемых материалов, должным образом идентифицированные и оборудованные запираемой крышкой, предназначенные исключительно для изымаемых частей.

27.3. Требования к операциям:

27.3.1. В этой зоне выполняются следующие операции:

27.3.1.1. проверка допустимого отклонения, выполняемая учреждением;

27.3.1.2. размещение и осмотр ганглиев; завершающий этап медико-ветеринарного осмотра;

27.3.1.3. мытье и дезинфекция туш.

27.3.2. Операции, выполняемые в этой зоне, должны обеспечивать безопасность мяса.

Статья 28. *Камеры охлаждения, замораживания и хранения.* Все заводы по разделке и переработке должны иметь холодные камеры для охлаждения и/или замораживания и хранения туш и мяса.

28.1. Требования к помещениям:

28.1.1. Они должны быть расположены таким образом, чтобы не создавалась возможность загрязнения туш.

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

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

28.1.4. Иметь отдельную холодильную камеру для хранения изъятых или подозрительных туш.

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

28.2. Требования к оборудованию и инвентарю:

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

28.2.2. Для контроля температуры должно быть доступно измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и имеющее шкалу, требуемую технологическим процессом.

28.2.3. Расположение рельсов должно гарантировать, что туши не соприкасаются со стенами.

28.2.4. Высота рельса должна быть такой, чтобы подвешенные туши находились на расстоянии от пола, предотвращающем их загрязнение.

28.3. Требования к операциям:

28.3.1. Охлаждать, замораживать или хранить туши при температурах, которые обеспечивают соблюдение и выполнение требований безопасности и хранения.

28.3.2. Позволять мониторинг и контроль температуры. Для этого в них должны использоваться необходимые измерительные приборы с соответствующими шкалами.

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

28.3.4. Хранение продукта должно быть организовано упорядоченным образом, обеспечивая отделение продукта от стен, пола и потолка.

28.3.5. Хранение изъятых или подозрительных туш должно соответствовать требованиям, установленным для холодильных и/или морозильных камер.

28.3.6. Вести записи температуры для каждой камеры, которую необходимо регистрировать так часто, как необходимо, чтобы обеспечить контроль над процессом и продуктом.

28.3.7. Температура мяса должна быть следующей:

28.3.7.1. При охлаждении: 7 °C, измеренные в центре мышечной массы.

28.3.7.2. При замораживании: для мяса: -18 °C или ниже.

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

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

28.3.10. Камеры охлаждения, замораживания и хранения должны быть чистыми и не содержать элементов, не свойственных осуществляемой в них деятельности.

Параграф. Морозильные камеры требуются, когда перерабатывающий завод осуществляет данный процесс.

Статья 29. Зона разделки. Заводы по переработке и разделке, занимающиеся разделкой туш, в дополнение к стандартам соблюдения санитарно-гигиенических норм должны соблюдать следующие требования:

29.1. Требования к помещениям:

29.1.1. Расположение, план и размеры помещений должны соответствовать количеству животных, подлежащих разделке, и предотвращать перекрестное загрязнение во время операций.

29.1.2. Если разделка осуществляется на заводе по переработке, эти зоны должны быть физически отделены друг от друга.

29.1.3. Заводы по разделке должны иметь физическое разделение между такими видами деятельности, как обвалка, разрубка, первичная упаковка и вторичная упаковка или помещение в тару.

29.2. Требования к оборудованию и инвентарю:

29.2.1. Поступление и транспортировка туш, полутуш, четвертин туш должна осуществляться при помощи воздушных рельсов с теми же характеристиками, которые требуются для холодильных камер.

Для перемещения мяса можно использовать конвейерные ленты, выполненные из санитарно-гигиенического материала.

29.2.2. Оборудование и инвентарь должны быть выполнены из санитарно-гигиенических материалов, а их конструкция должна предотвращать загрязнение.

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

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

29.2.5. Для контроля температуры должно быть обеспечено измерительное оборудование, должным образом откалиброванное и с необходимыми шкалами.

29.3. Требования к операциям:

29.3.1. Должна поддерживаться температура окружающей среды, не превышающая 10 °C.

29.3.2. 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 санитарно-гигиенических материалов.

29.3.3. Выведение, отсечение и удаление ганглиев.

Параграф. При выполнении разделки на отдельном заводе в дополнение к положениям, предусмотренным в настоящей статье, для отгрузки должны соблюдаться требования, установленные настоящей резолюцией.

Статья 30. Зона отгрузки. Заводы по переработке, разделке и хранению туш в дополнение к стандартам соблюдения санитарно-гигиенических норм должны соблюдать следующие требования:

30.1. Требования к помещениям

30.1.1. Они должны быть закрыты и защищены от внешнего загрязнения, а также они должны предотвращать неблагоприятные для продукта изменения температуры.

30.1.2. Двери в этой зоне должны иметь систему сцепления для транспортных средств во избежание теплового удара.

30.1.3. Отгрузочные помосты должны использоваться только для перемещения туш.

30.2. Требования к операциям:

30.2.1. Отгрузка туш и мяса должны выполняться без загрязнения этих продуктов.

30.2.2. Максимальная температура, при которой может быть отгружена туша, составляет 7 °С, измеренных в центре мышечной массы, а для замороженной туши температура равняется - 18 °С или ниже.

30.2.3. С заводов по переработке туши могут быть отгружены только в виде туш или полутуш. Если требуется отгрузка других разрубов, они должны быть выполнены в зоне разделки.

Статья 31. *Прочие объекты.* В дополнение к вышеупомянутым зонам заводы по переработке располагают:

31.1. Экстренный убой. Для экстренного убоя завод по переработке должен иметь задокументированную и разрешенную компетентным органом здравоохранения процедуру, а убой должен проводиться в конце смены или в дни, когда не проводятся операции.

31.2. Зона мойки и дезинфекции корзин. Если на заводе по переработке используются корзины, для осуществления этой деятельности должна быть доступна задокументированная процедура и отведена зона с доступом к горячей и холодной воде.

31.3. Склады для хранения материалов и химических веществ. Данное хранение осуществляется отдельно. Список продуктов должен храниться вместе с листом безопасности, и должны соблюдаться рекомендации производителя по этому вопросу.

31.4. Склад упаковочных материалов. (Если применимо.) Завод по переработке должен иметь место для хранения упаковки, которое должно быть организовано упорядоченным образом, чтобы свести к минимуму ее износ и избежать ее

загрязнения. Маркировка должна соответствовать назначению, для которого она предназначена, и быть защищенной от загрязнения. Проверка упаковки проводится до ее использования, чтобы избежать любого риска загрязнения.

31.5. Зона или мастерская технического обслуживания. Ее местоположение и состояние чистоты не должны вызывать загрязнение в технологических зонах.

31.6. Зона общения.

31.7. Машинная зона.

31.8. Зоны, отведенные под хранение отходов, в том числе временно изъятых и не подлежащих потреблению и других опасных отходов. Если завод проводит переработку отходов, он должен располагать необходимыми участками и оборудованием для осуществления этой деятельности без образования загрязнения для мяса. В любом случае завод несет ответственность за окончательную утилизацию отходов, образующихся в нем.

31.9. Установка или система очистки сточных вод.

31.10. Офис или отдел в административной части для официальной инспекции. Должен находиться в эксклюзивном пользовании официальных инспекторов и иметь необходимое компьютерное оборудование, позволяющее вводить информацию в Официальную систему инспектирования.

31.11. Зона по обработке крови. Для обработки крови должны соблюдаться действующие санитарные и экологические нормы, если завод осуществляет данный вид деятельности; в противном случае кровь может быть отправлена только в учреждение, одобренное компетентными органами для ее обработки.

Статья 32. На заводах по переработке свиней также можно осуществлять переработку капибар, для которых должна быть предусмотрена процедура, одобренная компетентным органом здравоохранения, но в любом случае их переработка или хранение не могут осуществляться одновременно.

РАЗДЕЛ II

Стандартизированные технологические санитарные процедуры

Статья 33. *Стандартизированные технологические санитарные процедуры.*

Каждое учреждение должно разработать и внедрить Стандартизированные технологические санитарные процедуры для максимального сокращения прямого или косвенного загрязнения мяса и пищевых мясных продуктов, обеспечивая уборку и дезинфекцию поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, оборудованием и объектами, до начала и в ходе работы.

Статья 34. *Разработка стандартизированных технологических санитарных процедур.* Для их разработки учреждения должны иметь в виду:

34.1. 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, контактирующих с пищевыми продуктами в помещениях, оборудовании и инвентаре.

34.2. Стандартизированные технологические санитарные процедуры должны иметь дату и подпись вышестоящего должностного лица на месте или высокопоставленного сотрудника в учреждении. Подпись означает, что учреждение принимает стандартизированные технологические санитарные процедуры к исполнению.

34.3. Должна быть установлена частота, с которой должна выполняться каждая процедура, и определены лица, ответственные за внедрение и сохранение указанных процедур.

Статья 35. *Внедрение стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно выполнять стандартизированные технологические санитарные процедуры, соблюдая следующие требования:

35.1. Предварительные процедуры, указанные в стандартизированных технологических санитарных процедурах, должны выполняться до начала операций в учреждении.

35.2. Предварительные процедуры, содержащиеся в стандартизированных технологических санитарных процедурах, должны выполняться с установленной частотой.

35.3. Каждое учреждение должно вести ежедневный мониторинг за выполнением процедур, содержащихся в стандартизированных технологических санитарных процедурах.

35.4. Каждое учреждение должно прибегать к прямым методам или отбору образцов для микробиологической проверки стандартизированных технологических санитарных процедур.

Статья 36. *Поддержание стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно постоянно оценивать эффективность стандартизированных технологических санитарных процедур для предотвращения прямого заражения или изменения продуктов и, при необходимости, пересматривать их, чтобы поддерживать их обновленными и отражать изменения, в случае их наличия, в помещениях, оборудовании, инвентаре, операциях или персонале.

Статья 37. *Действия по корректировке стандартизированных технологических санитарных процедур.* Каждое учреждение должно предпринять соответствующие корректирующие действия, когда оно или орган здравоохранения определит, что стандартизированные технологические санитарные процедуры являются неэффективными, чтобы избежать прямого или косвенного загрязнения продуктов.

Корректирующие действия включают процедуры, обеспечивающие надлежащее удаление загрязненных продуктов, восстановление санитарных условий и предотвращение повторения факторов, которые приводят к прямому загрязнению или порче продуктов, включая соответствующие повторные оценки, поправки стандартизированных технологических санитарных процедур или улучшения их реализации.

Статья 38. *Запись.* Каждое учреждение должно вести ежедневную запись, достаточную для документирования внедрения, надзора и любых предпринятых корректирующих действий.

Лица, ответственные за внедрение стандартизированных технологических санитарных процедур и надзор за ними, должны ставить на записях дату и подпись.

Необходимые записи могут храниться на электронных носителях, пока учреждение внедряет средства контроля, чтобы гарантировать целостность информации.

Записи должны храниться в течение минимального периода в шесть (6) месяцев. В случае продуктов с более длительным сроком годности, чем вышеупомянутый период, записи должны храниться в течение трех (3) месяцев после истечения срока годности продукта и предоставляться для проверки компетентным органом здравоохранения.

Статья 39. *Проверка стандартизированных технологических санитарных процедур.* Эта проверка входит в сферу ответственности компетентного органа здравоохранения. В рамках проверки выполняются:

39.1. Проверка документации стандартизированных технологических санитарных процедур.

39.2. Проверка ежедневных записей о внедрении, а также о применении корректирующих действий, которые были предприняты или которые должны были быть предприняты.

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

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

Статья 40. *Внутренние руководства.* На каждом заводе по переработке должно иметься руководство, содержащее программы технического обслуживания оборудования и помещений, поставщиков и прослеживаемости, которое должно быть разработано для содействия технологическому процессу по переработке.

Эти программы должны быть надлежащим образом задокументированы и доступны компетентному органу здравоохранения.

РАЗДЕЛ III

Инспекция до и после убоя

Статья 41. *Инспекция до убоя.* Инспекция до убоя должна проводиться в соответствии со следующими общими рекомендациями:

41.1. Выбирать для убоя здоровых и отдохнувших животных, чтобы мясо, предназначенное для потребления человеком, было безопасным, здоровым и органолептически подходящим.

41.2. Определять и отстранять от переработки тех животных, в которых обнаруживается болезнь или дефект, делающие их мясо непригодным для потребления человеком.

41.3. Определять и отделять тех животных, которые требуют специального обращения во время убоя и разделки, а также тех, которые требуют особого внимания при проведении инспекции после убоя.

41.4. Предотвращать загрязнение помещений, оборудования и персонала животными, пострадавшими от болезней и/или патологических инфекционных процессов.

41.5. Заключение до убоя о животных, предназначенных для потребления человеком, должно основываться только и исключительно на соображениях, связанных с безопасностью мяса.

41.6. В рамках мониторинга заболеваний официального контроля Колумбийский сельскохозяйственный институт может проводить инспекцию животных до убоя. Результаты этой инспекции сообщаются официальному ветеринару завода по переработке, чтобы Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами принял соответствующие меры.

Статья 42. *Инспекция на заводах по переработке.* 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, который должен гарантировать безопасность мяса и мясных пищевых продуктов, перерабатываемых в этих учреждениях. Назначение официальной инспекции производится Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

Помощники должны иметь разрешение от Национального института по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами и соблюдать 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. Учреждениям, имеющим разрешение на экспорт, назначается проведение официальной инспекции, в ходе которой проверяется соблюдение нормативных положений, с тем чтобы обеспечить соответствие учреждения санитарным и эксплуатационным условиям и требованиям страны назначения.

Статья 43. *Поступление животных под особым контролем к переработке.* Допуск животных на завод по переработке осуществляется под особым контролем в следующих случаях:

43.1. При погрузке обнаружены мертвые или больные животные или животные, подозреваемые в инфекционном заболевании.

43.2. Когда имеется подозрение на то, что они были подвергнуты лечению медицинскими препаратами без соблюдения сроков или периодов карантина или факторам окружающей среды, которые могут сделать употребление их мяса опасным.

43.3. Животные, допущенные под особым контролем, содержатся в изолированных загонах до тех пор, пока не будет устранена причина их ограничения или когда отсутствие необходимости в их изоляции будет определено результатами проведенных обследований.

43.4. Если в течение 24 часов после инспекции до убоя не был произведен их убой, проводится повторное обследование капибар.

43.5. Любое животное, умирающее в загонах завода по переработке, независимо от вида смерти, является причиной полной конфискации.

43.6. Окончательное заключение о том, подлежит ли животное переработке, а также условия, требуемые для особой переработки, определяются официальной инспекцией.

43.7. Инспекция до убоя должна быть немедленной для тех животных, экстренный убой которых является необходимым, чтобы избежать их ненужных страданий. Туша и потроха этих животных должны быть изолированы и идентифицированы в ожидании проведения инспекции после убоя.

Статья 44. *Требования инспекции.* Инспектор должен уделять особое внимание поведению животных, для этого он должен проверить:

44.1. способ стоять и передвигаться;

44.2. состояние питания;

44.3. реакцию на окружающую среду;

44.4. состояние кожи, слизистых оболочек и шерсти;

44.5. пищеварительную систему: слюноотделение, консистенцию и цвет стула;

44.6. внешний вид мочеполовой системы, в том числе вульвы, молочных желез, крайней плоти и мошонки;

44.7. дыхательную систему: ноздри, слизистые оболочки, носовую слизь, носовые выделения, изменения носовых синусов, частоту и тип дыхания;

44.8. травмы, опухоли или отеки;

44.9. температуру тела животных, подозреваемых в заболевании или явно больных.

Параграф 1. В случае подозрения на заболевание, которое может быть диагностировано с помощью анализа крови, должен быть взят соответствующий образец.

Параграф 2. С животными, в отношении которых имеются подозрения на применение к ним запрещенных веществ или неправильное применение к ним ветеринарных препаратов или пестицидов, следует обращаться в соответствии с положениями настоящего регламента.

Статья 45. *Разрешение без ограничений.* Переработка животного разрешается без каких-либо ограничений, когда инспекция, проведенная до убоя, определяет, что признаков поражения или болезни нет и что соблюдено время отдыха.

Статья 46. *Переработка в особых условиях.* Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами может предусмотреть переработку животного или партии животных, предназначенных для потребления человеком, в особых условиях в следующих случаях:

46.1. Инспекция до убоя устанавливает подозрение на заболевание или аномальное состояние, которое, если оно подтверждается при инспекции после убоя, является основанием для полной или частичной конфискации.

46.2. Животное или партия животных были допущены на завод по переработке при условии обращения с ними с особыми мерами предосторожности, например в случаях туберкулеза или реакции на туберкулиновый тест, бруцеллеза, лептоспироза, тяжелых множественных поражений, анасарки, травм нервной системы и других заболеваний.

Параграф. Когда во время осмотра стоящих животных у органа здравоохранения возникает подозрение на наличие инфекционного заболевания, он должен обратиться в лабораторию, взять необходимые пробы и отправить их надлежащим образом упакованными и промаркированными, чтобы облегчить обращение с ними во время транспортировки. Животное(-ые) будет(-ут) доставлено(-ы) в загон для осмотра, как только прояснится ситуация, а процедура будет такой же, как и процедура после убоя.

Статья 47. *Подозрительные животные.* Если во время инспекции до убоя орган здравоохранения устанавливает присутствие подозрительных животных, он должен:

47.1. использовать устройство по идентификации подозрительных животных, пока не будет проведена инспекция после убоя;

47.2. отправить и содержать в загоне для осмотра в течение не более 48 часов, прежде чем принять решение об их конечном пункте назначения;

47.3. обратиться в лабораторию, взять необходимые пробы и отправить их надлежащим образом упакованными и промаркированными, чтобы облегчить обращение с ними во время транспортировки;

47.4. если речь идет о заболеваниях официального контроля, следует уведомить Колумбийский сельскохозяйственный институт, чтобы он предпринял необходимые действия по их контролю и искоренению;

47.5. результаты, соответствующие заболеваниям официального контроля, в частности гранулематозные поражения, свидетельствующие о туберкулезе, должны сообщаться в Колумбийский сельскохозяйственный институт, чтобы были приняты соответствующие меры контроля.

Параграф 1. Когда подозревается или подтверждается, что у животных имеются инфекционные заболевания и в целом когда переработка должна осуществляться при особых мерах предосторожности, она должна проводиться в цеху санитарного убоя.

Параграф 2. В случае заводов по переработке для собственного потребления экстренный убой должен проводиться в конце рабочей смены или в отдельный день с соблюдением соответствующих санитарно-гигиенических мер, касающихся изоляции, дезинфекции и защиты людей, участвующих в убое, а также дезинфекции объектов, оборудования и инвентаря.

Статья 48. *Обращение с беременными особями и абортами.* В случае беременных особей и абортов должны соблюдаться следующие рекомендации:

48.1. Беременные особи подлежат убою только в соответствии с положениями, установленными в пункте 2 технологических требований статьи 21.

48.2. В случае аборта в загонах животное должно оставаться изолированным, а орган здравоохранения должен определить действия, которые надлежит выполнять, в соответствии с положениями санитарного законодательства.

48.3. В случае аборта в загонах животное должно оставаться изолированным, а орган здравоохранения должен определить действия, которые надлежит выполнять, в соответствии с положениями санитарного законодательства.

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

49.1. К животному не применяются никакие ограничения, когда оно выглядит здоровым, не имеет серьезных дефектов и является отдохнувшим.

49.2. Животные, к которым были применены какие-либо ограничения после проведения инспекции до убоя, классифицируются в следующие категории заключений:

49.2.1. Не пригодно для потребления человеком: Если при инспекции до убоя диагностируется заболевание или дефект, являющиеся причиной для непригодности потребления человеком, убой должен проводиться в цеху санитарного убоя или в условиях экстренного убоя в соответствии с положениями настоящего регламента.

49.2.2. Переработка с особыми мерами предосторожности: если при инспекции до убоя появляется подозрение на заболевание или дефект, которые при инспекции после убоя станут причиной полной или частичной конфискации, убой должен проводиться в цеху санитарного убоя или в условиях экстренного убоя. В случае партий, требующих особого убоя, он проводится в конце рабочей смены или в отдельный день в цеху по убою.

49.2.3. Экстренный убой: эта процедура разрешается, если из-за недавних травматических повреждений можно избежать ненужных страданий или если животное имеет поражение, которое не мешает ему быть частично или условно подходящим для потребления, а отсроченный убой может ухудшить его состояние. Инспекция после убоя должна проводиться немедленно после убоя; туша и потроха должны храниться отдельно, изолированными и идентифицированными, в ожидании инспекции после убоя в помещении ожидания.

Перевод в холодильные помещения или в помещение ожидания в соответствии с заключением официального инспектора должен гарантировать условия безопасности продукта и избежать загрязнения других продуктов, которые могут там храниться.

Статья 50. *Конфискация.* Конфискация во время инспекции до убоя уместна в следующих случаях:

50.1. При инспекции до убоя обнаруживается наличие заболевания или аномального состояния, которые могут стать причиной полной конфискации туши после подтверждения во время инспекции после убоя.

50.2. Животное представляет собой опасность для обработчиков или потенциальный источник загрязнения помещений, оборудования и инвентаря завода по переработке, а также других туш.

50.3. Орган здравоохранения должен указать случаи, в которых ввиду санитарных условий животного следует произвести частичную конфискацию пострадавшего участка.

50.4. Любое животное, которое при инспекции до убоя проявляет симптомы бешенства, столбняка или любого заболевания, передаваемого прямым контактом или через пищеварение, подлежит полной конфискации и сожжению.

50.5. Любое животное, которое при инспекции до убоя имеет неопластические поражения или демонстрирует признаки инфекции, нагноения или обширного сухого некроза, подлежит идентификации при помощи четкой маркировки, убою с применением особых мер предосторожности и сожжению.

50.6. Любое животное, которое при инспекции до убоя имеет признаки анасарки или общего отека, подлежит идентификации при помощи четкой маркировки как конфискованное и сожжению.

Параграф 1. Животные, конфискованные в результате инспекции до убоя, должны сохранять идентификационную маркировку до их выбытия. Маркировка может быть удалена только органом здравоохранения, осуществляющим надзор и контроль над действиями по уничтожению, выбытию или денатурации, которые могут иметь место.

Параграф 2. Когда волнение, напряжение или другое временное изменение животного не позволяют органу здравоохранения дать разумную оценку состояния здоровья животного или требуют дополнительной информации или лабораторных анализов, животное будет содержаться в статусе подозрительного, пока не будет получено окончательное заключение.

Статья 51. *Экстренная переработка.* Орган здравоохранения распоряжается о проведении экстренной переработки в случае наличия тяжелых непреднамеренных травм, которые вызывают выраженные страдания, или ставят под угрозу выживание животного, или со временем могут привести к непригодности мяса для потребления человеком.

Статья 52. *Инспекция после убоя.* Инспекция после убоя должна проводиться в соответствии со следующими общими рекомендациями:

52.1. Регулярно проводить инспекционные действия, чтобы гарантировать, что мясо, предназначенное для потребления человеком, является безопасным и здоровым.

52.2. Обеспечить отсутствие болезней или видимых дефектов в мясе, а также минимизировать биологическое, химическое и физическое загрязнения.

52.3. Разработать инспекционную деятельность, которая будет проводиться, как только это позволит система убоя.

52.4. Инспекция должна включать визуальный осмотр, пальпацию, разрез органов, внутренних органов и тканей, что не исключает возможности применения других дополнительных методов диагностики.

52.5. Не загрязнять мясо такими инспекционными действиями, как пальпация, надрез и манипуляция.

52.6. Располагать системой, позволяющей правильно идентифицировать голову, тушу, внутренние органы каждого животного во время процесса убоя до окончательного заключения.

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

52.8. Ткани и органы, которые по определению не предназначены для потребления человеком, подлежат инспекции на предмет выявления патологий или изменений, которые влияют на окончательное заключение.

52.9. Когда для окончательного заключения требуется проведение дополнительных обследований туш, они хранятся в холодильных камерах изолированными и идентифицированными, пока не будут получены результаты.

52.10. Туши, во время разделки которых обнаруживаются травмы или изменения, угрожающие здоровью персонала и гигиене учреждения, подлежат идентификации вместе со своими внутренностями и отстранению от линии разделки, они должны оставаться изолированными и отделенными от остальной части туш, пока не будет вынесено окончательное заключение.

52.11. Туши, полутуши, четверти, их части, внутренние органы и органы, признанные непригодными для потребления человеком, подлежат маркировке по всей длине заметным и несмываемым способом (разрезы, специальные чернила), удалению из цеха по переработке в кратчайшие возможные сроки и транспортировке в места, предназначенные для их сбора, обработки или уничтожения, в закрытых контейнерах, предназначенных исключительно для этого применения.

Параграф 1. Санитарная инспекция должна проводиться официальными инспекторами, которые отвечают за контроль над обращением с животными, переработкой и любой другой деятельностью, которая может повлиять на результаты инспекции после убоя, в соответствии с положениями действующего законодательства в области здравоохранения.

Параграф 2. Если официальные инспекторы сочтут это необходимым, могут быть взяты пробы для проведения бактериологического, химического, гистопатологического, токсикологического и любого другого анализа, который может потребоваться.

Статья 53. *Обследование после убоя.* Инспекция после убоя животных включает оценку:

53.1. крови;

53.2. головы (язык, небо, губы, десны, внутренние и внешние жевательные мышцы, жир, глотка, лимфатические узлы, глаза, ноздри и придаточные пазухи);

53.3. брюшных и тазовых внутренних органов: белых внутренних органов (желудок и кишечник, брыжейки и лимфатические узлы зоны); урогенитальных органов, мочевого пузыря и лимфатических узлов зоны; красных внутренних органов (почки);

53.4. внутренних органов грудной клетки: красных внутренних органов (легкие, сердце, печень, поджелудочная железа, селезенка и соответствующие лимфатические узлы);

53.5. лимфатических узлов наиболее легко обнаружимых цепей: челюстных, брыжеечных, печеночных, трахеобронхиальных;

53.6. внутренней и внешней поверхности туши;

53.7. конечностей и кожи.

Параграф 1. Когда при инспекции обнаруживается какое-либо патологическое поражение, которое может поставить под угрозу здоровье персонала и гигиену оборудования, оно подлежит идентификации, отстранению от линии работы и конфискации вместе со своими частями.

Параграф 2. Компетентный орган здравоохранения определяет безопасность туш, а также их конечный пункт назначения, будь то для потребления человеком, использования в мясных и промышленных производных или сожжения.

Параграф 3. Несмотря на то что внутренние органы считаются непищевыми мясными продуктами, их инспекция также проводится, чтобы дополнить окончательное заключение о тушах.

Статья 54. *Представление для инспекции.* Сотрудник учреждения должен представить инспекции, проводимой после убоя, туши в виде: туша с головкой, полутуша, включая головной разрез, или туша без головы. Для проведения инспекции головы учреждение должно иметь инспекционную зону, оснащенную минимальным необходимым оборудованием для мойки и осмотра головы.

Параграф. Линия убоя должна иметь дополнительные рельсы в пунктах проведения инспекции, чтобы облегчить указанную операцию и размещение туш в зону ожидания.

Статья 55. *Обследования и процедуры инспекции, проводимой после убоя животного.* Инспекция животных проводится в соответствии с процедурами обследования головы, внутренних органов и туш согласно следующей таблице:

Таблица 1. Обследования и процедуры инспекции, проводимой после убоя животного

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

Что касается жировых или пахучих желез, необходимо соблюдать процедуру, определенную в их отношении Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

Статья 56. *Процедуры для инспекции мясных продуктов.* Оценка мясных продуктов проводится в соответствии со следующими процедурами:

56.1. **ЛЕГКИЕ:** визуальный осмотр и пальпация всего органа. Визуальный осмотр и разрез трахеобронхиальных, средостенных и апикальных лимфатических узлов и иссечение легких на уровне основания бронхов и вдоль трахеи.

56.2. **СЕРДЦЕ:** визуальный осмотр и пальпация всего органа. Иссечение перикарда. Производится один или несколько разрезов от основания до вершины, через межжелудочковые перегородки проводится внутренний осмотр.

56.3. **ГЛОТКА:** отделяется от трахеи и проверяется посредством визуализации и пальпации.

56.4. **ПЕЧЕНЬ:** визуальный осмотр и пальпация всего органа, брюшной поверхности и ганглиев печени. Главный желчный проток должен быть открыт для осмотра его содержимого и стенок.

56.5. **СЕЛЕЗЕНКА:** визуальный осмотр и пальпация всего органа. Обследовать и иссечь селезеночные ганглии, кроме того, необходимо сделать небольшой надрез для осмотра паренхимы.

56.6. **ПОЧКИ:** должны быть удалены из туши до проведения инспекции.

56.7. **ЖЕЛУДочно-КИШЕЧНЫЙ ТРАКТ:** визуальный осмотр и пальпация желудка, кишечника и брыжеечных лимфатических узлов.

56.8. **МАТКА:** определяется органом здравоохранения.

56.9. **МОЛОЧНАЯ ЖЕЛЕЗА:** производится визуальный осмотр, пальпация и, при необходимости, надрез.

Статья 57. *Процедура для инспекции туш.* Обследование туш проводится сначала с внешней, а затем с внутренней стороны с целью определения:

57.1. общего состояния, при сравнении двух полутуш или при обследовании всей туши;

57.2. эффективности обескровливания;

57.3. цвета мускулатуры, жира, хрящей и костей;

57.4. состояния серозных оболочек (плевры и брюшины);

57.5. присутствия синяков, переломов, некрозов, абсцессов, опухолей и паразитов;

57.6. запахов: производится обнаружение аномальных запахов.

Статья 58. *Заключения инспекции, проведенной после убоя животного.* После проведения инспекции орган здравоохранения может издать следующие заключения:

58.1. **ОДОБРЕНО:** продукт, который после проведения инспекции органом здравоохранения считается **ПРИГОДНЫМ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ**.

58.2. **ОДОБРЕНО УСЛОВНО:** продукт, который после проведения инспекции органом здравоохранения считается пригодным для потребления человеком после физической, химической или микробиологической обработки, предназначенной для **МЯСНЫХ ПРОИЗВОДНЫХ**. Туши, одобренные условно для использования в обработанных производных мяса, должны обрабатываться таким образом, чтобы их последующее использование гарантировалось только и исключительно в указанных процессах.

58.3. **КОНФИСКОВАНО:** продукт, который после проведения инспекции органом здравоохранения считается непригодным для потребления человеком, и поэтому предназначен для **СОЖЖЕНИЯ** или **ПРОМЫШЛЕННОГО ПРИМЕНЕНИЯ**.

58.4. При обнаружении в органе или туше животного какой-либо аномалии продукт удерживается в соответствующем месте с пометкой **В ОЖИДАНИИ**. После вынесения окончательного заключения продукт может быть конфискован, для чего он помещается в соответствующее место и идентифицируется как **КОНФИСКОВАННЫЙ**.

Статья 59. *Процедуры и заключение инспекции, проведенной до убоя животного.* Процедуры инспекции до убоя представлены далее в следующей таблице, которая содержит травмы, признаки и симптомы и соответствующее окончательное заключение:

Таблица 2. Справочные процедуры инспекции, проведенной до убоя животного.

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

Статья 60. *Процедуры и заключение инспекции, проведенной после убоя животного.* Процедуры инспекции после убоя представлены далее в следующей таблице, которая содержит травмы и патологии и соответствующее окончательное заключение:

Таблица 3. Справочные процедуры инспекции, проведенной после убоя животного.

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

Параграф 1. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами в соответствии с результатами, обнаруженными в ходе проведения инспекций *до и после убоя* животного, может дополнить процедуры инспекций *до и после убоя* и их соответствующее заключение.

Параграф 2. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, на основании инспекций, проведенных *до и после убоя* животного, определяет пригодность мяса капибар и пищевых мясных продуктов для потребления человеком.

Статья 61. *Путевой лист.* Транспортное средство должно покидать завод по переработке с путевым листом, демонстрирующим происхождение мяса и пищевых мясных продуктов.

Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами должен установить путевой лист.

РАЗДЕЛ IV

Система анализа угроз и критических точек контроля

Статья 62. *Анализ угроз и план Системы анализа угроз и критических точек контроля.*

62.1. Анализ угроз

62.1.1. Все заводы по переработке или разделке должны проводить анализ угроз для определения тех, которые обоснованно могут возникнуть в процессе производства, а также определять превентивные меры, которые могут быть приняты для их контроля. Анализ должен включать оценку всех угроз, которые могут повлиять на безопасность мяса до, во время или после поступления животного в учреждение.

Угрозой, которая может повлиять на безопасность мяса, считается та, над которой завод по переработке или разделке установит контроль, так как указанная угроза существовала исторически или существует обоснованная вероятность ее возникновения для продуктов, перерабатываемых на заводе, если такой контроль осуществляться не будет.

62.1.2. Учреждения должны подготовить диаграмму движения, указывая каждый из шагов, который осуществляется в рамках процесса, а также движение продукта внутри учреждения.

Также определить конечное использование или конечного потребителя готового продукта.

62.1.3. Анализ угроз и их вероятности должен включать в себя оценку:

62.1.3.1. Биологических угроз: заражение, выживание и размножение микроорганизмов, паразитов, зоонозных заболеваний и разложения.

62.1.3.2. Химических угроз: натуральные токсины, химическое загрязнение, остатки пестицидов, остатки лекарственных препаратов, использование не по назначению или не разрешенное использование добавок или красителей, прямо или косвенно добавленных в пищевой продукт.

62.1.3.3. Физических угроз.

62.2. План Системы анализа угроз и критических точек контроля

62.2.1. Если при анализе угроз выявляется наличие одной или нескольких угроз, которые обоснованно могут повлиять на безопасность продукта, завод по переработке или разделке должен разработать и внедрить План Системы анализа угроз и критических точек контроля, включающий в себя все продукты в следующих категориях: переработка, разделка.

62.2.2. 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.

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

62.3.1. Список угроз, подлежащих контролю в каждом процессе.

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

62.3.2.1. установленные критические точки контроля, позволяющие контролировать угрозы, которые могут быть внедрены в самом учреждении;

62.3.2.2. критические точки контроля, позволяющие контролировать угрозы, способные повлиять на безопасность продуктов, внедренные за пределами завода, включая угрозы, способные повлиять на продукт до, во время и после попадания на завод по переработке или разделке.

62.3.2.3. список критических пределов, которые должны достигаться по каждой критической точке контроля. Пределы должны разрабатываться по крайней мере для обеспечения выполнения целей и стандартов производительности, установленных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами, и других требований, установленных для конкретного процесса или продукта;

62.3.2.4. список процедур и частота, с которой должен проводиться мониторинг каждой критической точки контроля с целью обеспечения соблюдения критических пределов;

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

62.3.2.6. систему записи, документирующую мониторинг критических точек контроля. Записи должны включать фактические значения и наблюдения, полученные в ходе мониторинга;

62.3.2.7. список процедур проверки и частоту, с которой они должны проводиться учреждением.

62.4. Подпись и дата. План Системы анализа угроз и критических точек контроля должен содержать дату и подпись, поставленную лицом, ответственным за учреждение. Подпись означает, что план принят и будет внедрен. План Системы анализа угроз и критических точек контроля также должен быть датирован и подписан:

62.4.1. если он первоначально утверждается;

62.4.2. если в него были внесены какие-либо изменения;

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

Параграф. Продукт, производимый на любом заводе по переработке или разделке, для которого не разработан и не внедрен План Системы анализа угроз и критических точек контроля согласно положениям Декрета номер 1500 от 2007 года и настоящей резолюции, или в учреждении, которое не соответствует указанным требованиям, будет считаться фальсифицированным.

Статья 63. *Корректирующие действия*

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

63.1.1. идентификацию и устранение причины отклонения;

63.1.2. контроль критической точки контроля после проведения корректирующего действия;

63.1.3. принятие и установление мер для предупреждения повторного отклонения;

63.1.4. исключение из продажи любого продукта, который может нанести вред здоровью или который был изменен в результате отклонения.

63.2. Если корректирующее действие не предусматривает конкретное отклонение или если возникает непредвиденная угроза, учреждение должно:

63.2.1. отделить и изъять пораженный продукт;

63.2.2. провести проверку для определения соответствия пораженного продукта условиям сбыта;

63.2.3. принять необходимые меры для обеспечения того, чтобы ни один продукт, вредный для здоровья или измененный в результате отклонения, не был допущен к сбыту;

63.2.4. пересмотреть план командой Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждения с целью определения необходимости внесения в План Системы анализа угроз и критических точек контроля определенного отклонения или непредвиденной угрозы.

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

Статья 64. *Валидация, проверка и пересмотр*

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

Первоначальная валидация: после завершения анализа угроз и разработки Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждение должно проверить, работает ли план ожидаемым образом.

В течение периода валидации Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля учреждение должно несколько раз проверить соответствие критических точек контроля, критических пределов, мониторинг, процедуры записи и корректирующие действия, установленные в Плане Системы анализа угроз и критических точек контроля. Валидация также включает проверку записей, которые обычно ведутся в Системе анализа угроз и критических точек контроля, в контексте прочих действий по валидации.

64.1.1. Действия постоянной проверки включают:

64.1.1.1 калибровку инструментов для мониторинга процесса,

64.1.1.2 прямое наблюдение за мониторингом и за корректирующими действиями,

64.1.1.3 проверку системы записи в числе прочих.

64.1.2. 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 изменения могут включать следующие изменения, но не ограничиваться ими: сырье или его происхождение, методы и системы убоя, персонал, упаковка, объем производства, система распределения готового продукта, применение и потребители готового продукта. Если в результате пересмотра определено, что план не соответствует положениям Декрета номер 1500 от 2007 года и настоящей резолюции, то в План Системы анализа угроз и критических точек контроля немедленно должны быть внесены изменения.

64.2. Пересмотр анализа угроз. Учреждения, не имеющие Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля, поскольку указанный анализ не обнаружил 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 наличие 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 65. *Запись*

65.1. Завод по переработке или разделке должен вести следующие записи в целях документирования Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля:

65.1.1. письменный анализ угроз со всей подтверждающей документацией;

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

65.1.3. записи, документирующие 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 учреждения, калибровку инструментов, используемых для мониторинга процесса, корректирующие действия, в том числе предпринятые в связи с отклонением в калибровке, процедуры и результаты проверки, код (коды) продуктов, название или идентификацию продукта или партии убоя. Каждая такая запись должна содержать дату получения данных.

65.2. Все записи, предусмотренные Планом Системы анализа угроз и критических точек контроля, должны производиться в момент, когда происходит событие, и содержать дату и время совершения записи, а также подпись и инициалы работника, записывающего данные.

65.3. Перед отправкой продукта учреждение должно проверить записи, касающиеся его производства, которые должны были вестись, 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 завод обеспечивает контроль процессов и осуществляет необходимые корректирующие действия, он может не исполнять требования настоящего пункта.

65.4. Электронный реестр. Его использование разрешается в случае обеспечения целостности электронных данных и подписей на документах.

65.5. Период хранения реестров: для охлажденных продуктов – не менее одного (1) года, а для замороженных, консервированных или большого срока годности – не менее двух (2) лет.

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

Статья 66. *Несоответствующая Система анализа угроз и критических точек контроля.* План Системы анализа угроз и критических точек контроля является несоответствующим, если:

66.1. его функционирование не содержит требований, установленных в Декрете номер 1500 от 2007 года и нормативных актах, которые его изменяют, дополняют или заменяют, а также положений, установленных в настоящей резолюции;

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

66.3. учреждение не проводит корректирующих действий согласно положениям настоящего раздела;

66.4. записи Системы анализа угроз и критических точек контроля не ведутся в установленной форме;

66.5. обрабатывается или отправляется фальсифицированный продукт.

Статья 67. *Обучение.* Персонал, ответственный за выполнение функций, связанных 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 проведено в отношении внутреннего или внешнего персонала организации и должно включать в себя практическое обучение, что является частью требований к обучению, установленных в настоящем разделе.

Статья 68. *Официальная проверка.* Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами должен провести проверку Системы анализа угроз и критических точек контроля и определить, отвечает ли План Системы анализа угроз и критических точек контроля установленным нормам, как минимум проводя:

68.1. проверку Плана Системы анализа угроз и критических точек контроля и его предварительных норм;

68.2. проверку записей критических точек контроля;

68.3. проверку и определение эффективности корректирующих действий, проводимых при возникновении отклонения;

68.4. проверку критических пределов;

68.5. проверку других записей, касающихся плана Системы анализа угроз и критических точек контроля;

68.6. прямое наблюдение или измерение в одном из критических пунктов контроля;

68.7. взятие и анализ проб для определения того, соответствует ли продукт установленным стандартам;

68.8. наблюдения *на месте* и проверку записей.

ГЛАВА III

ПРОДУКТЫ ОХОТЫ

Статья 69. *Охотничье мясо*. Для получения мяса, предназначенного для потребления человеком и происходящего из коммерческой охоты, должны соблюдаться следующие требования:

69.1. Иметь надлежащее разрешение компетентного органа по охране окружающей среды.

69.2. Животные, являющиеся объектами охоты, которые впоследствии предназначаются потреблению человеком, должны соответствовать положениям Колумбийского сельскохозяйственного института в отношении первичной продукции.

69.3. Предварительно информировать Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами об охотничьей деятельности для соответствующего назначения официальной инспекции, для которой институт должен разработать процедуру.

69.4. Деятельность по убою, очистке от шерсти и потрошению животных может проводиться на объекте, соответствующем требованиям по подъему, который, кроме того, должен иметь питьевую воду, процедуры по уборке и дезинфекции, а также помещения и оборудование, выполненные из санитарно-гигиенических материалов, в этом случае мясо предназначается для местного потребления.

В любом случае объект, используемый для убоя, должен соответствовать санитарным условиям, необходимым для обеспечения надлежащего обращения с животными и тушами на этапах процесса, избегая перекрестного загрязнения. Кроме того, персонал по обработке пищевых продуктов должен иметь надлежащую подготовку, состояние здоровья и гигиеническую практику.

69.5. Животное должно быть выпотрошено в течение не более 30 минут после десенсибилизации.

69.6. Мясо, полученное в результате охоты, должно иметь ярлык, идентифицирующий его как охотничье мясо.

Параграф 1. Условия утилизации отходов подлежат проверке органом по охране окружающей среды в рамках его компетенций.

Параграф 2. Если разделка проводится на заводе по переработке, распределение мяса, полученного в результате охоты, устанавливается Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами с учетом категории, в которой проводится разделка.

Параграф 3. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами может установить процедуру получения охотничьего мяса, учитывая положения Кодекса гигиенической практики для мяса Кодекса Алиментариус.

ГЛАВА IV

ЗАВОДЫ КАТЕГОРИИ СОБСТВЕННОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

Статья 70. *Заводы категории собственного потребления.* На заводах для собственного потребления может осуществляться переработка видов, объявленных пригодными для потребления человеком Министерством здравоохранения и социальной защиты. В этом случае завод должен установить процедуру для каждого из видов. Во всяком случае переработка или разделка разных видов не может осуществляться одновременно.

Заводы по переработке для собственного потребления, соответствующие требованиям, установленным для крупного рогатого скота, могут также осуществлять переработку свиней и капибар, если имеют дополнительное оборудование, необходимое для десенсибилизации, обескровливания, ошпаривания, очистки от шерсти и обжига. Заводы по переработке для собственного потребления должны принимать необходимые меры, чтобы максимально избежать перекрестного загрязнения в результате переработки других видов. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами уполномочивает работу этих учреждений.

ГЛАВА V

ХРАНЕНИЕ, ПРОДАЖА И ТРАНСПОРТИРОВКА

Статья 71. *Хранение мяса.* Все учреждения, занимающиеся хранением мяса, должны гарантировать непрерывность холодовой цепи. Кроме того, они должны соответствовать требованиям, установленным в разделе VI главы II Декрета № 1500 от 2007 года или нормативного акта, который его дополняет, изменяет или заменяет, и следующим:

71.1 При хранении упакованного мяса его следует складировать на полках, обеспечивающих достаточную циркуляцию холода.

71.1.1 Температура хранения мяса должна быть следующей:

71.1.2 туши или разрезы мяса – ниже или равная 7 °C.

71.2. Замороженное мясо следует хранить при температуре минус восемнадцать градусов Цельсия (-18 °C) или ниже.

71.3. Для приема мяса транспортное средство, используемое при его транспортировке, должно поддерживать температуру, при которой продукты покинули завод по переработке.

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

71.5. Иметь пандусы для приемки и отправки.

71.6. Вода из диффузоров должна быть направлена в трубах в сторону стоков.

71.7. Холодные помещения должны иметь рельсы для подвески туш.

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

Статья 72. *Специальные требования к продаже.* Все учреждения, занимающиеся продажей мяса, должны гарантировать непрерывность холодовой цепи. Кроме того, они должны соответствовать требованиям, установленным в разделе VI главы II Декрета № 1500 от 2007 года или нормативного акта, который его дополняет, изменяет или заменяет, и следующим:

72.1. Эксплуатироваться и проходить техническое обслуживание, чтобы не создавать нездоровые условия и предотвращать загрязнение продукта.

72.2. Они должны иметь прочную конструкцию, находящуюся в хорошем состоянии, достаточных размеров, чтобы обеспечить надлежащее обращение, обработку и хранение мяса и не вызвать загрязнение продукта.

72.3. Иметь основные услуги для работы, такие как питьевая вода и электрическая энергия.

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

72.5. 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 избежать накопления грязи и облегчать уборку и дезинфекцию.

72.6. Потолки, рельсы, лампы и другие подвесные установки должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи, уменьшать конденсацию и иметь санитарно-гигиенические отделочные материалы, препятствующие отсоединению частиц.

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

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

72.9. В зонах, где мясо обрабатывается или хранится, должно быть оборудовано освещение установленной интенсивности и защиты.

72.10. Каждая зона или участок должны быть четко обозначены с точки зрения доступа, перемещения, услуг, безопасности и прочего.

72.11. Дренажные системы должны соответствовать следующим требованиям:

72.11.1. Позволять непрерывный слив сточных вод без образования задержек и застоев.

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

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

72.13. Соответствующее и достаточное естественное и/или искусственное освещение.

72.14. Лампы должны иметь соответствующую защиту во избежание загрязнения мяса в случае поломки или какой-либо неисправности.

72.15. 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.

72.16. Санузлы не должны располагаться внутри зон обращения с мясом.

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

72.18. Системы вентиляции и системы удаления запахов санузлов не должны выводить воздух и запахи в зоны обращения с мясом.

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

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

72.19.2. Система, обеспечивающая очистку и дезинфекцию ножей, пил и мусатов.

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

72.20.1. Обращение с отходами, образованными в технологическом процессе, должно осуществляться таким образом, чтобы предотвратить загрязнение мяса, пищевых мясных продуктов, оборудования и технологических зон.

72.20.2. Контейнеры, используемые для хранения отходов, должны быть выполнены из моющегося и дезинфицируемого материала.

72.21. Персонал должен соответствовать следующим требованиям:

72.21.1. Использовать рабочую одежду исключительно в учреждении.

72.21.2. Положения статей 14, 15, 16 и 17, за исключением пункта 4 настоящей последней статьи.

72.21.3. Соблюдать условия обучения, установленные в статье 74 настоящей резолюции.

72.22. Иметь оборудование, столы и инвентарь из санитарно-гигиенического материала конструкции, позволяющей проводить их легкую очистку и дезинфекцию.

72.23. Инвентарь, используемый при продаже, должен находиться в хорошем состоянии, чтобы защищать мясо от повреждений в упаковке, избегая его загрязнения.

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

72.25. Иметь систему охлаждения с возможностью хранения объема мяса, подлежащего сбыту.

72.26. Мясо не должно подвергаться воздействию окружающей среды и должно храниться в холодильных или морозильных камерах или помещениях, позволяющих поддерживать холодовую цепь.

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

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

72.29. Учреждение должно иметь документы, подтверждающие, что мясо поступает из заводов по переработке, уполномоченных и проверенных Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами.

72.30. При хранении упакованного мяса его следует складировать на полках, обеспечивающих достаточную циркуляцию холода.

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

Статья 73. *Транспортировка мяса.* Транспортировка мяса должна обеспечивать непрерывность холодовой цепи, в связи с чем она должна отвечать следующим требованиям:

73.1. Требования к транспортному средству:

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

73.1.2. Иметь физическое отделение кабины водителя от транспортного отсека.

73.1.3. Иметь холодильный отсек, чтобы поддерживать продукт при температуре, с которой продукты выходят из завода по переработке.

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

73.1.5. Транспортное средство должно быть идентифицировано посредством уведомления на каждой стороне фургона, выполненного с использованием видимых символов: «ТРАНСПОРТИРОВКА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ».

73.2. Требования к инвентарю:

73.2.1. Инвентарь, используемый при транспортировке мяса, такой как корзины, поддоны и т.д., должен быть выполнен из санитарно-гигиенического материала и содержаться в хороших санитарных условиях, чтобы предотвратить любую возможность загрязнения.

73.2.2. Инвентарь, используемый при транспортировке, должен находиться в хорошем состоянии, чтобы защищать перевозимое мясо от повреждений в упаковке, избегая его загрязнения.

73.3. Требования к продуктам:

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

73.3.2. Туши, разрезы туш должны транспортироваться без прямого контакта с полом транспортного средства.

73.3.3. Мясо разных видов животных для потребления человеком нельзя перевозить в одном и том же транспортном средстве, за исключением случаев, когда оно упаковано и помещено в тару.

73.3.4. Запрещается транспортировка мяса в одном и том же транспортном средстве с опасными и другими веществами, которые по своей природе представляют угрозу его загрязнения.

73.3.5. 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 целях стандартизированных технологических санитарных процедур транспортных средств.

73.3.6. Для транспортировки мяса, пускающего жидкости, транспортные средства должны быть оборудованы резервуарами для их сбора.

73.4. Требования к персоналу:

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

73.4.2. Обеспечивать процесс мойки и дезинфекции транспортного средства.

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

Статья 74. *Обучение.* Персонал учреждений, занимающихся продажей и хранением мяса, а также транспортировкой этого продукта, должен пройти обучение для осуществления деятельности по обращению с указанными продуктами, находящимися в их ответственности.

74.1. Обучение персонала должно длиться не менее 10 часов в год и быть заверено территориальным органом здравоохранения или лицами, уполномоченными указанными организациями.

74.2. Лица, проводящие обучающие мероприятия, должны продемонстрировать профессиональную подготовку в области санитарии, биологических наук, здравоохранения, продовольствия и в связанных темах и соответствие следующим требованиям:

74.2.1. Наличие трудовой книжки с заверенной ксерокопией диплома и свидетельства о преподавательском опыте в этой области.

74.2.2. Подробное описание курса обучения обработчика пищевых продуктов с указанием тем, подлежащих рассмотрению, среди которых обязательными являются предметы надлежащей производственной практики и безопасности мяса и пищевых мясных продуктов.

Кроме того, должно быть указано время, которое должно составлять не менее 10 часов.

74.2.3. Дидактическое резюме курса и иллюстрированные памятки впоследствии должны быть переданы каждому ученику.

74.2.4. Иметь помещение, соответствующее минимальным санитарно-гигиеническим требованиям вентиляции и освещения для учебных и дидактических объектов.

74.2.5. Указать количество людей, для которых проводится курс обучения, которое не может превышать 25 человек.

74.2.6. За 10 рабочих дней сообщить органу здравоохранения дату, место и часы обучения.

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

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

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

Статья 75. Санитарное разрешение на транспортировку мяса капибар. Все транспортные средства, осуществляющие транспортировку мяса и мясных продуктов капибар, предназначенных для потребления человеком, должны иметь санитарное разрешение на транспортировку, выдаваемое соответствующим территориальным органом здравоохранения, которое необходимо запросить посредством установленной процедуры, определенной для этой цели Национальным институтом по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами в координации с территориальными органами здравоохранения.

Владельцы транспортных средств, предназначенных для транспортировки мяса и мясных продуктов капибар, предназначенных для потребления людьми, которые не запросили и не имеют санитарного разрешения на транспортировку, будут являться объектом санкций, предусмотренных в статье 577 Закона 9 от 1979 года и нормативных актах, которые его дополняют, изменяют или заменяют.

Статья 76. Обязательная регистрация учреждений по продаже и хранению мяса и пищевых мясных продуктов. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами в координации с территориальными органами здравоохранения в течение шести (6) месяцев после публикации настоящей резолюции должен определить процедуру и инструмент регистрации учреждений, занимающихся продажей и хранением мяса и пищевых мясных продуктов капибар. По истечении указанного периода лица, ответственные за данные учреждения, в течение не более шести (6) месяцев должны зарегистрировать их в соответствующем территориальном органе здравоохранения,

постоянно и незамедлительно сообщая указанному органу о любой смене владельца, названии компании, расположения, временном или постоянном закрытии учреждения, под угрозой применения санкций, предусмотренных в статье 577 Закона 9 от 1979 года и нормативных актов, которые его дополняют, изменяют или заменяют.

ГЛАВА VII

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ И ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

РАЗДЕЛ I

Инспекция, надзор, контроль и санкции

Статья 77. Инспекция, надзор, контроль и санкционный режим. Национальный институт по надзору за медицинскими препаратами и пищевыми продуктами и территориальные органы

здравоохранения осуществляют функции инспекции, надзора и контроля в соответствии с положениями Закона 1122 от 2007 года и нормативных актов, которые его изменяют, дополняют или заменяют, в рамках которых они могут принимать меры безопасности и налагать соответствующие санкции в соответствии с положениями Закона 9 от 1979 года и следуя процедуре, предусмотренной в разделе 3 Закона 1437 от 2011 года и нормативных актах, которые его изменяют, дополняют или заменяют.

Параграф. Если в Руководствах по аналитическим методам и процедурам, утвержденных настоящим министерством, 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.

РАЗДЕЛ II

Заключительные положения

Статья 78. *Пересмотр и обновление.* В целях обновления положений технического регламента, установленных настоящей резолюцией, Министерство здравоохранения и социальной защиты периодически его пересматривает в установленный момент в соответствии с необходимостью.

Статья 79. *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.

Статья 80. *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 81. 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, и положениям настоящего регламента, могут получить соответствующее санитарное разрешение.

Статья 82. *Срок 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, за исключением случаев, предусмотренных в статье 76 настоящей резолюции.

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

Подлежит опубликованию и исполнению.

Г. Богота, 25 февраля 2016 года.

Министр здравоохранения и социальной защиты,

Алехандро Гавирия Урибе.