

Постановление Правительства Грузии

№90 7 марта 2012 года г. Тбилиси

О специальных правилах гигиены продовольствия животного происхождения

Статья 1. На основании первого пункта статьи 6 Закона Грузии «О структуре, полномочиях и порядке деятельности Правительства Грузии», для обеспечения выполнения Распоряжения Правительства Грузии от 28 декабря 2010 года № 1756 «Об утверждении всеобъемлющей стратегии и программы законодательного приближения в сфере безвредности продовольствия» утвердить прилагаемые «Специальные правила гигиены продовольствия животного происхождения».

Статья 2. Национальное Агентство продовольствия – юридическое лицо публичного права, входящее в сферу управления Министерства сельского хозяйства Грузии, либо инспектирующий орган, в целях проверки гигиенических условий Бизнес-оператора, осуществляющего производство, переработку и дистрибуцию продовольствия животного происхождения, обязаны руководствоваться утвержденными Постановлением Правительства Грузии от 25 июня 2010 года № 173 «Общими правилами гигиены для предприятия по производству/дистрибьютора продовольствия/корма для животных» (Приложение № 1), утвержденными Постановлением Правительства Грузии от 10 сентября 2010 года № 282 «Упрощенными правилами гигиены для предприятий по производству/дистрибьютора продовольствия/корма для животных» и утвержденными настоящим Постановлением «Специальными правилами гигиены продовольствия животного происхождения».

Статья 3. По вводу в действие Постановления считать утратившими силу нормативные акты о гигиенических условиях, связанных с производством, переработкой и дистрибуцией продовольствия животного происхождения, за исключением постановления Правительства Грузии от 25 июня 2010 года № 173 «Об общих правилах гигиены предприятий по производству/дистрибьютора продовольствия/корма для животных и порядке осуществления надзора, мониторинга и государственного контроля в сфере безвредности продовольствия, ветеринарии и защиты растений» и постановления Правительства Грузии от 10 сентября 2010 года № 282 «Об упрощенных правилах гигиены для предприятия по производству/дистрибьютора продовольствия/корма для животных».

Статья 4. Национальное Агентство продовольствия – юридическое лицо публичного права, входящее в сферу управления Министерства сельского хозяйства Грузии, либо инспектирующий орган, с целью осуществления проверки утвержденных настоящим постановлением гигиенических условий, в случае выявления при проведении инспектирования бизнес-операторов несоответствия требованиям, определенным статьями 5 и 6 утвержденных этим же постановлением «Специальных правил гигиены

продовольствия животного происхождения», вправе издавать только рекомендации для устранения несоответствий до 31 декабря 2014 года.

Статья 5. Уполномоченное лицо, при осуществлении государственного контроля по утвержденным настоящим постановлением «Специальным правилам гигиены продовольствия животного происхождения»:

[а) (изъят – 17.05.2013, № 120); (Ввести в действие с 10 июня 2013 года)

б) в случае выявления несоответствия требованиям, определенным пунктом 3 статьи 29 – вправе издавать только рекомендации с целью устранения несоответствия в срок 2 лет после введения в действие настоящего Постановления;

в) в случае выявления несоответствия требованиям, определенным пунктом 2 статьи 33 – вправе издавать только рекомендации с целью устранения несоответствия в срок 2 лет после введения в действие настоящего Постановления.

Постановление Правительства Грузии от 17 мая 2013 года № 120 – веб-страница, 21.05.2013 г.

Статья 6. Постановление, за исключением подпунктов «г» и «д» пункта 3 статьи 21, а также статьи 27 утвержденных настоящим Постановлением «Специальных правил гигиены продовольствия животного происхождения», ввести в действие по вступлению в силу Кодекса Грузии «О продовольствии/корме для животных, ветеринарии и защите животных».

Статья 7. Для утвержденных настоящим постановлением «Специальных правил гигиены продовольствия животного происхождения»:

а) подпункты «г» и «д» пункта 3 статьи 21 ввести в действие в срок 2 лет после ввода в действие Постановления;

б) статью 27 ввести в действие в срок 1 года после введения в действие Постановления;

в) подпункты «б», «в» и «г» пункта 2, а также пункт 4 статьи 37 – бизнес-операторов – экспортеров в Евросоюз – ввести в действие по вводу Постановления в действие, а для других бизнес-операторов – в срок 2 лет после ввода Постановления в действие;

г) пункт первый статьи 42 ввести в действие по вводу в действие Постановления для тех бизнес-операторов, которые занимаются разведением животных и, наряду с этим, производством сырого молока, полученного от разведенных животных, а для всех остальных бизнес-операторов – в срок 2 лет после ввода в действие Постановления;

д) определенные пунктами 2 и 3 статьи 28, статьей 46 и пунктами 2 и 3 статьи 53, требования в связи с этикетированием, не распространяются на то продовольствие животного происхождения, которое было размещено на рынке до ввода в действие утвержденных настоящим Постановлением «Специальных правил гигиены продовольствия животного происхождения».

Премьер-министр

Н. Гилаури

Внесенные изменения

Постановление Правительства Грузии от 17 мая 2013 года № 120 – веб-страница, 21.05.2013 г.

Специальные правила гигиены продовольствия животного происхождения

Глава I Общие положения

Статья 1. Общие положения

1. Специальные правила гигиены продовольствия животного происхождения (в дальнейшем – Правила) устанавливают специальные гигиенические требования для бизнес-операторов, осуществляющих производство, переработку и дистрибуцию продовольствия животного происхождения.

2. Бизнес-оператором могут быть использованы условия, отличные от настоящих Правил, в случае, если бизнес-оператор обоснует уполномоченному на инспектирование лицу, что соответствие Специальным правилам гигиены продовольствия животного происхождения с помощью иных условий будет обеспечено.

3. Выполнение установленных настоящими Правилами является обязательным для лиц, зарегистрированных в соответствии с законодательством Грузии в качестве бизнес-операторов (в дальнейшем – бизнес-оператор), осуществляющих производство, переработку и дистрибуцию продовольствия животного происхождения.

4. Настоящие Правила не распространяются:

- а) на субъектов семейного производства;
- б) на бизнес-оператора, имеющего в соответствии с Кодексом Грузии «О безвредности продовольствия/корма для животных, ветеринарии и защите растений» статус малого бизнеса;
- в) на бизнес-оператора, осуществляющего производство, переработку или/и дистрибуцию продовольствия животного происхождения, а также его первичное производство с использованием традиционных методов;
- г) на бизнес-оператора, осуществляющего в высокогорных регионах не заводское производство, переработку или/и дистрибуцию продовольствия животного происхождения, а также первичное производство;
- д) на пункты розничной торговли, за исключением тех пунктов розничной торговли, где осуществляется реализация продуктов, добытых путем рыболовства, а также яиц, с целью поставки конечному потребителю; (Ввести в действие с 10 июня 2013 года)
- е) на бизнес-оператора, осуществляющего производство, переработку или/и дистрибуцию продовольствия растительного происхождения (в том числе, первичного производства);
- ж) на продовольствие, полученное от последующей переработки полученных в соответствии с настоящими Правилами продуктов животного происхождения.

5. На предусмотренного подпунктом «ж» пункта 4 настоящей статьи бизнес-оператора, производящего продовольствие, настоящие Правила распространяются в том случае, если в процессе производства/переработки указанного продовольствия Бизнес-оператор сам осуществляет связанные с продовольствием животного происхождения операции по определенному настоящими Правилами порядку (такие как: убой животных, производство рубленого мяса, мясных изделий, мяса, освобождённого от костей механическим способом, добыча, разведение или/и переработка моллюсков и продуктов,

полученных от рыболовства, первичное производство молока, производство сырого молока и прочие операции, определенные настоящими Правилами).

Постановление Правительства Грузии от 17 мая 2013 года № 120 – веб-страница, 21.05.2013 г.

Статья 2. Толкование терминов

Для целей настоящих Правил применяются термины, определенные Кодексом Грузии «О безвредности продовольствия/корма для животных, ветеринарии и защите растений» и настоящей статьей, которые имеют следующее значение:

а) продовольствие животного происхождения – предназначенные для употребления в пищу человеком переработанные и непереработанные продукты, получаемые от животных, предназначенных для производства продовольствия. Продукты животного происхождения также включают мед, кровь, живых двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых туникатов и живых морских брюхоногих, предназначенных для употребления в пищу человеком;

б) ферма – бизнес-оператор, осуществляющий разведение животных;

в) мясо – включает предназначенные для употребления в пищу человеком следующие части животных, полученные от следующих животных:

в.а) домашние копытные животные – домашний крупный рогатый скот, свиньи, овцы и парнокопытные, а также дикие животные, разводимые на ферме в качестве домашних животных;

в.б) птица – домашняя птица, а также дикие птицы, разводимые на ферме в качестве домашних птиц;

в.в) зайцеобразные – зайцы, кролики и грызуны;

г) туши животных – туловище подвергнутого убою животного после потрошения;

д) свежее мясо – мясо, не подвергнутое требуемой для хранения какой-либо процедуре, за исключением охлаждения, замораживания или быстрого замораживания, в том числе мясо, упакованное в вакууме или упакованное в соответственно контролируемой атмосфере;

е) внутренности – свежее мясо, включая внутренние органы и кровь, за исключением туловища животного;

ж) внутренние органы – органы грудной, брюшной и полости таза, а также трахея и пищевод (у птиц – зоб);

з) рубленое мясо – означает мясо без костей, которые было измельчено на фрагменты и содержит менее 1% соли;

и) мясо, освобождённое от костей механическим способом – мясо, освобожденное от костей с применением механических средств, что ведёт к видоизменению мышечной структуры животного;

к) мясные изделия (фарш) – свежее мясо, в том числе, измельчённое на фрагменты мяса, к которому добавлены продовольственные продукты, пряности или пищевые добавки, а также мясо, которое было подвергнуто процессу, недостаточному для видоизменения мышечной структуры, и тем самым недостаточному для исключения признаков свежего мяса.

л) бойня – бизнес-оператор, занимающийся убоем животных;

м) живые двустворчатые моллюски – пластинчато-жаберные моллюски;

н) морские биотоксины – ядовитые вещества, откладывающиеся в живых двустворчатых моллюсках, вследствие поедания ими планктона, содержащего токсины;

о) кондиционирование – содержание живых двустворчатых моллюсков в резервуарах либо иного типа установках, содержащих чистую морскую воду, а также их помещение в другие естественные места, с целью удаления песка, шлама и грязи, для сохранения или улучшения их органолептических свойств, а также с целью обеспечения жизнеспособности живых двустворчатых моллюсков до их упаковки либо расфасовки;

п) ретрансляция – естественная очистка живых двустворчатых моллюсков с путем их перевода в море либо лагуну на период времени, требуемый для снижения их загрязненности. Это не охватывает те зоны, куда перенос моллюсков осуществляется для их дальнейшего роста и откорма;

р) продукты, полученные от рыболовства (в дальнейшем – продукты рыболовства) – добытые в морской и пресной водах дикие либо разводимые животные и их части, употребляемые в пищу (за исключением живых двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых туникатов, живых морских брюхоногих моллюсков, всех млекопитающих, пресмыкающихся и лягушек);

с) продукты рыболовства, отделённые от костей механическим способом – любой продукт, получаемый в результате удаления с продуктов рыболовства мяса при помощи механических средств, что влечёт за собой видоизменение структуры мяса.

т) свежие продукты рыболовства – непереработанные продукты рыболовства, включая продукты, хранящиеся в вакууме или в соответствующих атмосферных условиях, которые не подвергались никакой иной необходимой для хранения процедуре, за исключением охлаждения;

у) обработанные продукты рыболовства – непереработанные продукты рыболовства, подвергнутые процедурам, нарушающим их анатомическую целостность, в том числе потрошению, обезглавливанию, разделке и нарезке на порции;

ф) сырое молоко – молоко, полученное от разводимых животных, которое не нагревалось до температуры свыше 40°C и не подвергалось какой-либо другой обработке, дающей эквивалентный результат;

х) яйца – яйца, полученные от разводимых птиц, не битые и пригодные для приготовления продовольствия либо поставки конечному потребителю;

ц) жидкое яйцо – содержимое непереработанного яйца после удаления скорлупы;

ч) яичный бой – яйца, с повреждённой скорлупой, но сохранившие целостность мембраны;

ш) моллюск – сухопутные брюхоногие видов *Helix pomatia* Linné, *Helix espersa* Muller, *Helix lucorum*, а также класс акадинов;

щ) мясные продукты – переработанные продукты, полученные в результате переработки мяса или в процессе дальнейшей переработки таких переработанных изделий, уже не имеющие характеристики свежего мяса;

у) молочные продукты – переработанные продукты, полученные в результате переработки сырого молока или дальнейшей переработки таких переработанных продуктов;

ю) яйцепродукты – переработанные продукты, полученные в результате переработки яиц или в процессе дальнейшей переработки таких переработанных продуктов;

я) переработанные продукты рыболовства – переработанные продукты, полученные в результате переработки продуктов рыболовства или в результате процесса дальнейшей переработки таких переработанных продуктов;

я.а) вытопленный животный жир – жир, полученный в результате вытапливания мяса (включая кости), и предназначенный для употребления в пищу человеком.

я.б) шкварки – это остатки после вытапливания, содержащие белок, после частичного отделения жира и воды;

я.в) обработанный желудок, мочевого пузыря и кишки – брюшная полость, мочевого пузыря и кишки, которые после их получения и очистки были подвергнуты обработке, а именно: солению, тепловой обработке или сушка

я.г) питьевая вода – определенная в соответствии с законодательством Грузии вода, предназначенная для употребления человеком;

я.д) чистая вода – морская, речная либо иная непитьевая вода, не содержащая таких веществ, которые могут прямо либо косвенно повлиять на безвредность продовольствия/корма для животных.

Статья 3. Общие обязательства бизнес-оператора

1. Бизнес-оператор, осуществляющий производство, переработку или/и дистрибуцию продовольствия животного происхождения, обязан соблюдать утвержденные постановлением Правительства Грузии от 25 июня 2010 года №173 «Общие правила гигиены для предприятия по производству/дистрибьютора продовольствия/корма для животных» (Приложение №1) и предусмотренные настоящими Правилами гигиенические требования.

2. Бизнес-оператор обязан при переработке продовольствия животного происхождения использовать питьевую воду, удовлетворяющую требованиям, установленным законодательством Грузии.

3. При производстве (до переработки) продовольствия животного происхождения, в том числе, для мойки рыбы и морепродуктов, можно использовать чистую воду.

Статья 4. Знак здоровья и идентификационный знак

1. Предназначенное для реализации продовольствие животного происхождения должно иметь утвержденный Правительством Грузии, присвоенный в соответствии с «Порядком осуществления государственного контроля продовольствия животного происхождения» знак здоровья.

2. Предназначенное для реализации продовольствие животного происхождения, которое в соответствии с законодательством Грузии не требует знака здоровья, должно иметь идентификационный знак на предусмотренных статьями 28, 47 и 53 Настоящих Правил продуктах (живые двустворчатые моллюски, сырое молоко и молочные продукты, партия яйцепродуктов, жидкие яйца).

3. Идентификационный знак должен удовлетворять следующим требованиям:

а) идентификационный знак должен быть нанесен до того, как продукт покинет место производства;

б) идентификационный знак должен быть отчетливым (читабельным) и не должен легко стираться;

в) идентификационный знак должен содержать информацию следующего вида:

в.а) в случае, если продукт произведен в Грузии, идентификационный знак должен содержать 2-буквенный код Грузии – GE, согласно стандарту ISO 3361;

в.б) идентификационный знак должен содержать регистрационный номер Бизнес-оператора;

г) идентификационный знак может наноситься непосредственно на продукт, на упаковочный либо оберточный материал продукта, а также допускается, чтобы на идентификационном знаке предусмотренная подпунктом «в» пункта 3 настоящей статьи информация была помещена на этикетке продукта, в зависимости от того, в каком виде предназначен продукт для реализации. Идентификационным знаком также может являться ярлык, изготовленный из стойкого материала;

д) для продуктов животного происхождения, которые для транспортировки помещены в контейнеры либо большой упаковочный материал и предназначены для дальнейшей обработки, переработки, хранения либо упаковки, идентификационный знак может быть нанесен на поверхность контейнера либо упаковки;

е) для жидких, гранулированных и сыпучих продуктов животного происхождения, транспортируемых в большом количестве, а также для транспортируемых в большом количестве продуктов рыболовства, идентификационный знак не является обязательным, если сопроводительная документация продукта содержит 2-буквенный код страны, по определенному подпунктом «в.а» пункта 3 настоящей статьи порядку;

ж) если продукт животного происхождения помещен в упаковку и, при этом, предназначен для прямой поставки конечному потребителю, достаточно, чтобы идентификационный знак был нанесен только на поверхность упаковки продукта.

Статья 5. Требования в связи с системой анализа опасности и критических точек контроля

1. Если бизнес-оператор представляет бойню либо бизнес-оператор осуществляет термическую обработку сырого молока, он обязан внедрить систему анализа опасности и критических точек контроля (НАССР), основываясь на принципы, предусмотренные Кодексом Грузии «О продовольствии/корме для животных, ветеринарии и защите растений».

2. На бойне по итогам внедрения системы анализа опасности и критических точек контроля (НАССР) должно быть обеспечено следующее:

а) доставленные животные либо партия животных должны сопровождаться предусмотренной статьей 6 настоящих Правил информацией либо указанная информация должна быть предоставлена бойне в течение 24 часов после доставки животных либо партии животных;

б) из карантинной зоны животные либо партия животных не должны приниматься, за исключением случаев, когда указанное разрешено Национальным Агентством продовольствия;

в) сданные на бойню животные либо партия животных должны быть здоровыми, в той мере, в какой бойня может определить указанное.

Статья 6. Информация о производственной цепочке продовольствия животного происхождения для обеспечения прослеживаемости

1. Бизнес-оператор, представляющий бойню, должен обеспечивать ведение информации о производственной цепочке продовольствия животного происхождения относительно сданных ему животных либо партии животных, по установленному настоящей статьей порядку.

2. Бойня обязана иметь следующего вида информацию о принятых ею животных либо партии животных:

а) идентификационные данные, фактический адрес поставщика животного либо партии животных с указанием даты сдачи животных либо партии животных;

б) о ветеринарных препаратах, использованных для животных, либо мероприятиях, проведенных в связи с лечением животных, в случае наличия такового;

в) о различных болезнях, перенесенных принятым животным, в случае наличия таковых, могущих оказать влияние на безвредность мяса, полученного от такого животного;

г) о результатах лабораторного анализа образцов, взятых от принятого животного, в случае наличия такового;

д) об итогах проведенных в отношении принятого животного предубойной и послеубойной проверок;

е) имя, фамилию ветеринарного врача, ответственного на бойне за предубойную и послеубойную проверки, идентификационный код, присвоенный ему Национальным Агентством продовольствия.

3. Ведение и представление предусмотренной пунктом 2 настоящей статьи информации можно и с помощью электронных средств.

Глава II

Специальные гигиенические требования к мясу домашних копытных животных

Статья 7. Транспортирование живых домашних копытных животных на бойню

1. Бизнес-оператор обязан осуществлять транспортировку живых домашних копытных животных до бойни без таких повреждений здоровья, которые могут оказать влияние на безвредность мяса, полученного от этого животного.

2. Бизнес-оператор не должен осуществлять транспортировку больных живых домашних копытных животных на бойню, за исключением тех случаев, когда указанное разрешено ветеринарным врачом в соответствии с установленным законодательством Грузии порядком.

Статья 8. Требования к бойне домашних копытных животных

1. Бойни должны располагать местами пребывания (которые могут располагаться вне бойни, если позволяют климатические условия) для животных, предназначенных для убоя. Эти загоны должны располагать возможностью их чистки и дезинфекции.

2. Канализационный дренаж бойни не должен создавать угрозу безвредности продовольствия, полученного от подвергнутого убою животного.

3. Бойня должна располагать отдельными помещениями для размещения больных либо подозрительных на наличие болезни живых домашних копытных животных, во избежание инфицирования других живых животных.

4. Для предупреждения загрязнения мяса домашних копытных животных бойня обязана обеспечить:

а) необходимое адекватное рабочее пространство для осуществления деятельности;

б) выполнение следующих процессов раздельно по времени и в пространстве:

б.а) оглушение и обескровливание живых животных, а для свиней – ошпаривание, удаление щетины, выкабливание и пропарка;

- б.б) потрошение и дальнейшая очистка;
- б.в) обработку кишечника и грудной клетки;
- б.г) расфасовку внутренностей;
- в) по мере возможности, предупреждение контакта мяса с полом и стенами;
- г) отдельное хранение мяса, непригодного для употребления в пищу человеком от предназначенного для употребления в пищу;
- д) отдельное хранение очищающих, моющих и дезинфицирующих средств от средств транспортирования живых животных;
- е) отдельное хранение расфасованного и нерасфасованного мяса;
- ж) предназначенные для процедур убоя пространства (производственные линии) должны быть обустроены так, чтобы предупредить перекрестное загрязнение между этими пространствами. В случае если на одной и той же бойне протекают различные процедуры, связанные с убоем животных, необходимо обеспечить разделение этих процедур по времени и в пространстве, с целью предупреждения перекрестного загрязнения.

5. Бойня должна располагать возможностью дезинфекции необходимого для осуществления деятельности оснащения горячей водой (с температурой не ниже 82°C) либо альтернативной системой, дающей аналогичный эффект.

6. В случае, если хранение полученного после убоя животных мяса осуществляется на бойне, бойня должна располагать необходимыми для хранения мяса холодильными установками.

7. Бойня должна располагать помещениями для мяса, признанного непригодным для употребления в пищу человеком.

8. Рекомендуются, чтобы бойня располагала изолированным пространством для больных и подозрительных на наличие болезни животных. В случае если бойня не располагает изолированным пространством для больных и подозрительных на наличие болезни животных, использованные для уничтожения таких животных пространство, оборудование и оснащение, должны быть очищены, помыты и продезинфицированы до повторного использования указанного пространства, оборудования и оснащения.

9. Если на бойне хранится навоз, для этой цели должны быть выделены специальное место либо территория.

Статья 9. Требования к бизнес-операторам, осуществляющим разделку мяса, полученного после убоя животных

Бизнес-оператор, осуществляющий разделку мяса, полученного после убоя животных, обязан:

- а) обеспечить предупреждение загрязнения мяса;
- б) обеспечить раздельное хранение расфасованного и нерасфасованного мяса по времени и в пространстве так, чтобы упаковочный материал либо метод хранения мяса не стали источником загрязнения;
- в) располагать необходимым для осуществления предусмотренных статьей 11 настоящих Правил оснащением;
- г) располагать возможностью дезинфекции необходимого для осуществления деятельности оснащения горячей водой (с температурой не ниже 82°C) либо альтернативными средствами, имеющими аналогичный эффект.

Статья 10. Гигиенические требования к процессу убоя

1. Для употребления в пищу человеком бойня должна принимать только живых животных, за исключением случаев, предусмотренных статьями 12 настоящих Правил.

2. Мясо животного, подвергнутого убою на бойне из-за наличия физической травмы, может быть использовано для употребления в пищу человеком, если по результатам предубойной и послеубойной проверок было установлено, что мясо, полученное вследствие убоя такого животного безвредно для употребления в пищу человеком.

3. Бойня обязана вести информационную документацию о производственной цепочке продовольствия животного происхождения для обеспечения прослеживаемости в соответствии со статьями 6 настоящих Правил.

4. Бойня, при убое живых домашних копытных животных, должна соблюдать следующие гигиенические требования:

а) животное при убое должно быть чистым;

б) должны быть выполнены указания, данные ветеринарным врачом по результатам предубойной и послеубойной проверок живых животных;

в) при оглушении, обескровливании, освежевании, потрошении и дальнейшей обработке животного следует предупреждать загрязнение мяса, в частности:

в.а) во время операции по обескровливанию нельзя повреждать трахею и пищевод, за исключением случая, когда убой производится в соответствии с ритуальным религиозным обрядом;

в.б) во время удаления шкуры и шерстяного покрова (щетины) необходимо предупреждать:

в.б.а) контакт между наружным покровом шкуры и тушей животного;

в.б.б) соприкосновения оснащения, находящегося в контакте с наружным покровом шкур и шерстью (щетиной), с мясом;

в.в) необходимо принять меры, предупреждающие разливание содержимого желудочно-кишечного тракта при потрошении животного, а также необходимо обеспечить, чтобы потрошение было закончено не позднее 45 минут после оглушения животного и не позднее 30 минут после его обескровливания;

в.г) при удалении молочных желез животного нельзя допускать разливания молока и проникновения молозива в тушу животного;

г) туша предназначенного для употребления в пищу человеком животного и прочие его части должны быть освежеваны, за исключением свиней, а также голов и ног овец, ослов и телят. Головы и ноги должны храниться так, чтобы предупредить загрязнение остального мяса животного;

д) если свеживания свиней не производится, следует немедленно удалить щетину путем ошпаривания кипятком, для сведения к минимуму риска загрязнения мяса. После ошпаривания тушу свиней следует промыть питьевой водой;

е) туши животных не должны иметь фекальных загрязнений отходами. Всякого рода такие видимые загрязнения должны быть удалены;

ж) туши животных и внутренности не должны вступать в контакт с полом и стенами;

з) мясо, непригодное для употребления в пищу человеком, не должно соприкасаться с мясом, предназначенным для употребления в пищу человеком;

и) до момента завершения послеубойной проверки части животных, подлежащие послеубойной проверке:

и.а) должны быть идентифицируемыми так, чтобы было ясно от туши какого животного получены указанные части;

и.б) не должны вступать в контакт с тушей, внутренностями и внутренними органами другого животного, в том числе с теми, которые уже были подвергнуты послеубойной проверке;

к) обе почки должны быть удалены с жирового слоя. В случае домашнего крупного рогатого скота, свиней и непарнокопытных животных периренальная мембрана также должна быть удалена из туши;

л) после проведения послеубойной проверки:

л.а) любые железы домашнего крупного рогатого скота, непарнокопытных животных и свиней должны быть удалены из туши животного;

л.б) части животного, признанные в результате послеубойной проверки непригодными для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;

л.в) части животного, признанные в результате послеубойной проверки непригодными для употребления в пищу человеком, а также неиспользуемые для употребления в пищу человеком отходы не должны вступать в контакт с частями, признанными по результатам послеубойной проверки в качестве пригодных для употребления в пищу человеком;

м) после осуществления убоя и послеубойной проверки животных, мясо должно храниться в соответствии с требованиями, определенными статьей 13 настоящих Правил;

н) в случае дальнейшей обработки мяса:

н.а) желудки необходимо ошпарить или очистить;

н.б) кишечник необходимо опорожнить и очистить;

н.в) головы и ноги необходимо освежевать или ошпарить и произвести депиляцию;

о) используемые для уничтожения больных или подозрительных на наличие болезни животных пространство, оснащение и оборудование, в случае их использования, необходимо очистить, вымыть и продезинфицировать, прежде чем оно будет повторно использовано, в том случае если бойня не располагает специальным местом для уничтожения больных или подозрительных на наличие болезни животных.

Статья 11. Гигиенические требования к процессу разделки туши и освобождению от костей

1. Бизнес-оператор должен обеспечивать, чтобы разделка и отделения от костей полученного после убоя домашних копытных животных мяса была осуществлена с соблюдением следующих требований:

а) полученная после убоя домашних копытных животных туша должна быть нарезана на две части либо на четыре части, а в случае разделки туловища, нарезанного на две части, каждая часть должна быть нарезана не более чем на три части. Последующая разделка мяса и отделение от костей должно быть осуществлено в месте, предназначенном для разделки мяса;

б) работа над полученной после убоя домашних копытных животных тушей должна выполняться таким образом, чтобы предупредить либо свести к минимуму загрязнение мяса. Наряду с этим Бизнес-оператор должен обеспечить:

б.а) разделку мяса, отделение от костей, хранение и упаковку так, чтобы поддерживалась температура не превышающая 3°C–5°C, а температура для остальных частей мяса должна поддерживаться температура не превышающая 7°–10°C;

б.б) в случае если один и тот же бизнес-оператор осуществляет разделку мяса, полученного после убоя животных разного вида, в целях предупреждения перекрестного загрязнения необходимо, чтобы разделка мяса различных видов животных проводилась раздельно по времени и в пространстве.

2. Мясо может быть разделано и отделено от костей до того, как его температура достигнет температуры, определенной подпунктом «б.а» первого пункта настоящей статьи, либо в случаях, определенных подпунктом «г» пункта первого статьи 13.

3. Мясо может быть разделано и отделено от костей и до достижения температуры, определенной подпунктом «б.а» первого пункта настоящей статьи, если разделка мяса осуществляется на бойне. В таком случае с места убоя мясо должно быть непосредственно перенесено в специальное место, предназначенное для разделки, либо после истечения определенного срока нахождения в прохладном либо холодном помещении, перенесено в специальное место, предназначенное для разделки. Сразу же по разделке и расфасовке мясо должно быть охлаждено до температуры, определенной подпунктом «б.а» первого пункта настоящей статьи.

Статья 12. Безотлагательный убой животных вне бойни

1. В случае, если домашнее копытное животное имеет такую физическую травму, из-за которой невозможно его транспортирование на бойню, оно может быть подвергнуто убою без его транспортировки на бойню.

2. В предусмотренных первым пунктом настоящей статьи случаях Бизнес-оператор обязан соблюдать следующие требования:

а) животному должна быть проведена предубойная проверка ветеринарным врачом;

б) подвергнутое убою и обескровленное животное должно быть транспортировано на бойню;

в) до транспортировки на бойню из туши животного можно удалить только желудок и кишечник под надзором ветеринарного врача;

г) любая часть внутренних органов, удаленных от подвергнутого убою животного, должна быть транспортирована на бойню и идентифицирована в качестве внутренностей животного, подвергнутого убою вне бойни;

д) если промежуток времени с момента осуществления убоя животного до транспортировки на бойню составляет более двух часов, подвергнутое убою животное должно быть охлаждено, за исключением случаев, когда климатические условия позволяют сохранять мясо в охлажденном виде;

е) при транспортировке на бойню подвергнутое убою животное, кроме информации, предусмотренной статьей 6 настоящих Правил, должно сопровождаться выданным ветеринарным врачом сертификатом здоровья, определенным в соответствии с законодательством Грузии, подтверждающим положительные результаты предубойной проверки, с указанием даты, времени и причин безотлагательного убоя;

ж) при доставке мяса подвергнутого убою животного на бойню должна быть проведена его послеубойная проверка.

Статья 13. Хранение и транспортировка мяса

1. Бизнес-оператор должен обеспечить хранение и транспортировку мяса домашних копытных животных с соблюдением следующих условий:

а) сразу же по послеубойной проверке мясо животного должно быть охлаждено на бойне так, чтобы температура внутренностей превышала 3°C–5°C, а температура остальных частей мяса – не превышала 7°C–10°C, и, при этом, было обеспечено непрерывное снижение температуры. Хотя, мясо может быть разделано и отделено от костей в процессе охлаждения, в соответствии с пунктом 3 статьи 11 настоящих Правил;

б) в процессе охлаждения следует обеспечить адекватную вентиляцию, для избежания конденсации на поверхности мяса;

в) температура внутренностей и других частей мяса должна достигнуть температуры, предусмотренной подпунктом «а» настоящего пункта, и указанная температура должна поддерживаться на протяжении всего периода хранения;

г) температура внутренностей и других частей мяса должна достигнуть температуры, предусмотренной подпунктом «а» настоящего пункта, до их транспортировки и должна сохранять эту температуру в процессе транспортировки, за исключением случаев, когда транспортировка длится не более двух часов.

2. Предназначенное для замораживания мясо должно быть заморожено немедленно, в случае необходимости, с учетом необходимого до замораживания периода стабилизации.

3. Хранение и транспортировка нерасфасованного мяса должно осуществляться отдельно от расфасованного мяса, за исключением случаев, когда хранение и транспортировка нерасфасованного и расфасованного мяса происходит в разное время, так, чтобы подлежащий расфасовке материал и метод хранения и транспортировки могли стать источником загрязнения мяса.

Статья 14. Одомашненные дикие живые копытные животные

Бизнес-оператор, занимающийся разведением или/и убоем диких живых копытных животных, обязан соблюдать требования установленные настоящими Правилами.

Глава III

Специальные требования гигиены к птице и зайцеобразным

Статья 15. Транспортирование живой птицы и зайцеобразных на бойню

1. Бизнес-оператор обязан осуществлять транспортировку живой птицы и зайцеобразных до места убоя без таких повреждений их здоровья, которые могут оказать влияние на безвредность мяса, полученного от таких животных.

2. Бизнес-оператор не должен осуществлять транспортировку больной живой птицы и зайцеобразных до места убоя, за исключением случаев, когда указанное разрешено ветеринарным врачом в соответствии с установленным законодательством Грузии порядком.

3. Не допускается транспортировка живой птицы и зайцеобразных из карантинной зоны, за исключением случаев, когда указанное разрешено Национальным Агентством продовольствия.

Статья 16. Гигиенические требования к процессу убоя

1. Бизнес-оператор обязан обеспечить отдельное размещение больных либо подозрительных на наличие болезни живой птицы и зайцеобразных, для предупреждения инфицирования других живых животных.

2. Бизнес-оператор, в целях предупреждения загрязнения мяса птицы и зайцеобразных, должен обеспечить:

а) необходимое адекватное рабочее пространство для осуществления деятельности;

б) осуществление следующих процессов отдельно по времени и в пространстве:

б.а) оглушение и обескровливание живой птицы либо зайцеобразных;

б.б) ощипывание (удаление волосяного покрова либо перьев) или свежевание и ошпаривание;

б.в) разделку мяса птицы либо зайцеобразных и их потрошение;

в) избежание контакта мяса с полом и стенами;

г) обустройство предназначенного для процедуры убоя пространства (производственных линий) таким образом, чтобы предупредить перекрестное загрязнение между этими пространствами. В случае если на одном и том же пространстве осуществляются различные процедуры, связанные с убоем птицы и либо зайцеобразных, необходимо обеспечить разделение этих процедур по времени и в пространстве, для предупреждения перекрестного загрязнения;

д) дезинфекцию необходимого для осуществления деятельности оснащения горячей водой (с температурой не ниже 82°C) либо располагать альтернативными средствами, имеющими аналогичный эффект;

е) наличие необходимого для хранения мяса охладительного оборудования в случае, если осуществляется хранение полученного вследствие убоя животного мяса;

ж) наличие специальных помещений для размещения мяса, непригодного для употребления в пищу человеком;

з) наличие таких средств для транспортировки живой птицы либо зайцеобразных, предоставляющих возможность их очистки, мойки и, в случае необходимости, дезинфекции.

3. Бизнес-оператор при убойе живой птицы и зайцеобразных должен соблюдать следующие гигиенические требования:

а) для употребления в пищу человеком следует подвергать убою живую птицу либо зайцеобразных;

б) выполнять данные ветеринарным врачом рекомендации в связи с предубойной и послеубойной проверками живой птицы либо зайцеобразных;

в) предупреждать загрязнение мяса при оглушении, обескровливании, свежевании либо ощипывании, потрошении и дальнейшей обработке птицы либо зайцеобразных, в частности: должны быть приняты меры для предупреждения разливания содержимого желудочно-кишечного тракта. При этом, потрошение должно быть закончено не позднее 45 минут после оглушения и не позднее 30 минут после его обескровливания;

г) после проведения послеубойной проверки:

г.а) части птицы либо зайцеобразных, признанные в результате послеубойной проверки непригодными для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;

г.б) части птицы либо зайцеобразных, признанные в результате послеубойной проверки непригодными для употребления в пищу человеком, а также неиспользуемые

для употребления в пищу человеком отходы птицы и зайцеобразных не должны вступать в контакт с частями птицы либо зайцеобразных, признанными по результатам послеубойной проверки в качестве пригодных для употребления в пищу человеком.

4. Подвергнутые убою птица либо зайцеобразные, сразу же после их потрошения и проведения послеубойной проверки ветеринарным врачом, должны быть очищены и охлаждены до температуры, не превышающей 4°C, за исключением случаев, когда разделка мяса осуществляется сразу же по убою.

5. Используемое для уничтожения больных или подозрительных на наличие болезни птицы или зайцеобразных пространство, оснащение и оборудование, в случае их использования, необходимо очистить, вымыть и продезинфицировать, прежде чем они будут повторно использованы, в случае если бизнес-оператор не располагает специальным местом для уничтожения больных или подозрительных на наличие болезни птицы либо зайцеобразных.

6. Бизнес-оператор, занимающийся разведением или/и убоем птицы либо зайцеобразных обязан вести информационную документацию о производственной цепочке, в соответствии с пунктами 2 и 3 статьи 6 настоящих Правил.

Статья 17. Гигиенические требования к процессу разделки мяса и освобождения от костей

1. В процессе разделки мяса, полученного после убоя птицы либо зайцеобразных, должны быть соблюдены следующие гигиенические требования:

а) должно быть предупреждено загрязнение мяса;

б) должно быть обеспечено раздельное хранение по времени и в пространстве расфасованного мяса от нерасфасованного так, чтобы упаковочный материал либо метод хранения мяса не стали бы источником загрязнения;

в) должна существовать возможность дезинфекции необходимого для осуществления деятельности оснащения горячей водой (с температурой не ниже 82°C) либо альтернативные средства, имеющие аналогичный эффект;

г) работа над полученным после убоя мясом птицы либо зайцеобразных должна осуществляться так, чтобы предупредить либо свести к минимуму загрязнение мяса. Для этого:

г.а) бизнес-оператор должен осуществлять разделку мяса, освобождение от костей, хранение и упаковку так, чтобы поддерживалась температура не превышающая 4°C;

г.б) в случае если один и тот же бизнес-оператор осуществляет разделку мяса, полученного после убоя разных видов птицы либо зайцеобразных, в целях предупреждения перекрестного загрязнения, необходимо, чтобы разделка мяса различных видов птицы либо зайцеобразных проводилась раздельно по времени и в пространстве.

2. Мясо может быть разделано и отделено от костей до того, как его температура достигнет температуры, определенной подпунктом «г.а» первого пункта настоящей статьи, если разделка мяса осуществляется на том же предприятии, где был произведен убой. В таком случае с места убоя мясо должно быть непосредственно перенесено в специальное место, предназначенное для разделки, либо после истечения определенного срока нахождения в прохладном либо холодном помещении, перенесено в специальное место, предназначенное для разделки.

3. Как только мясо будет разделано, и, в случае необходимости, расфасовано, оно должно быть охлаждено до температуры, определенной подпунктом «г.а» первого пункта настоящей статьи.

4. Хранение и транспортировка нерасфасованного мяса должна производиться отдельно от расфасованного мяса, за исключением случаев, когда хранение и транспортировка нерасфасованного и расфасованного мяса производится в разное время и таким образом, что методы хранения и транспортировки не смогут стать источником загрязнения.

Статья 18. Одомашненные дикая птица и зайцеобразные

Бизнес-оператор, занимающийся разведением и/или убоем дикой птицы и зайцеобразных, обязан соблюдать требования, установленные настоящими Правилами.

Глава IV

Специальные гигиенические требования к рубленному мясу, мясным изделиям и мясу, освобождённому от костей механическим способом

Статья 19. Требования к предприятиям по производству мяса

Бизнес-оператор, осуществляющий производство рубленого мяса, мясных изделий или мяса, отделённого от костей, должен обеспечить:

- а) предупреждение загрязнения мяса или/и мясных продуктов;
- б) хранение расфасованного мяса или/и мясных продуктов отдельно от нерасфасованного мяса или/и мясных продуктов, за исключением случаев, когда хранение нерасфасованного и расфасованного мяса или/и мясных продуктов осуществляется в разное время так, что подлежащий расфасовке материал и метод хранения не смогут стать источником загрязнения мяса или/и мясных продуктов;
- в) возможность дезинфекции необходимого для осуществления деятельности оснащения горячей водой (с температурой не ниже 82°C) либо располагать альтернативными средствами, имеющими аналогичный эффект.

Статья 20. Требования к сырью

1. Сырье, используемое для производства рубленого мяса:

- а) должно удовлетворять характеристикам свежего мяса;
- б) должно быть производиться мышц опорно-двигательной системы, в том числе, из соединительной жировой ткани;
- в) не должно быть произведено:
 - в.а) из других частей и продуктов обрезки, кроме как из цельной мышечной части;
 - в.б) из мяса, содержащего части шкуры или костей;
 - в.в) из головизны, за исключением жевательных мышц, из немышечной части щеки, области запястья и плюсны, осколков костей, и мышц диафрагмы.

2. Для мясных изделий может быть использовано сырье следующего вида:

- а) свежее мясо;
- б) мясо, удовлетворяющее требованиям, определенным первым пунктом настоящей статьи.

3. При производстве мяса, освобождённого от костей механическим способом:

а) используемое сырьё должно удовлетворять характеристикам свежего мяса;

б) не должно использоваться следующее сырьё:

б.а) в случае птицы – лапы, кожа шеи и голова;

б.б) в случае других животных – кости головы, ног, хвостов, бедренные кости, кости голени, плечевые кости, кости предплечья, запястий и локтевые кости.

Статья 21. Гигиенические требования к производству и после его завершения

1. Бизнес-оператор, производящий рубленое мясо, мясные изделия либо мясо, освобождённое от костей механическим способом, должен обеспечить в процессе производства продукта предупреждение либо сведение к минимуму опасности загрязнения мяса так, чтобы для мяса птицы поддерживать температуру, не превышающую 4°C; для внутренностей – температуру, не превышающую 3°C, а для других видов мяса – температуру не превышающую 7°C.

2. На производство рубленого мяса и мясных изделий распространяются следующие требования:

а) у замороженного и глубоко замороженного мяса, используемого для производства рубленого мяса и мясных изделий, кости должны быть отделены;

б) если рубленое мясо изготавливается из замороженного мяса:

б.а) в случае домашней птицы – оно должно быть изготовлено в срок, не превышающий 3-х дней после убоя птицы;

б.б) в случае всех других животных – должно быть изготовлено в срок, не превышающий 6-ти дней после убоя животного;

б.в) в случае отделённой от костей и герметично упаковываемой говядины и телятины – должно быть изготовлено в срок, не превышающий 15 дней после убоя животных;

в) непосредственно после приготовления рубленое мясо и мясные изделия немедленно должны быть помещены в упаковку либо обертку, и наряду с этим:

в.а) в случае рубленого мяса продукт должен быть охлажден до температуры не превышающей 2°C, а в случае мясных изделий – не превышающей 4°C; или

в.б) рубленое мясо либо мясные изделия должны быть заморожены так, чтобы температура продукта не превышала -18°C;

г) предусмотренная подпунктом «в» настоящего пункта температура должна поддерживаться и при транспортировке и хранении рубленого мяса и мясных изделий.

3. Следующие требования распространяются и на производство и использование мяса, освобождённого от костей механическим способом, когда для его производства используется такая техника (метод), которая не изменяет структуры мяса, освобождённого от костей механическим способом, и содержание кальция значительно не превышает содержания кальция в рубленом мясе:

а) мясо, освобождённое от костей механическим способом, получается от тех удаленных из туши костей, от которых не удастся полностью отделить мясо; освобождение туши от костей должно быть осуществлено не позднее 7 дней после убоя животного, а в случае птицы – не позднее 3 дней после убоя;

б) механическое удаление мяса с костей необходимо производить немедленно после отделения туши от костей;

в) если не осуществляется немедленного использования мяса, освобождённого от костей механическим способом, оно должно быть обернуто либо упаковано и затем охлаждено до температуры, не превышающей 2°C, либо заморожено так, чтобы температура мяса, освобождённого от костей механическим способом, достигла температуры, не превышающей -18°C. Связанные с температурой условия должны поддерживаться также при хранении и транспортировке мяса, освобождённого от костей механическим способом;

г) в случае, если по результатам проведенного бизнес-оператором лабораторного анализа будет установлено, что мясо, освобождённое от костей механическим способом, соответствует микробиологическим критериям, установленным законодательством Грузии к рубленому мясу, мясо, освобождённое от костей механическим способом, может использоваться для производства мясных изделий, не предназначенных для употребления в пищу человеком до его термической обработки, а также для производства других мясных продуктов;

д) мясо, освобождённое от костей механическим способом, не соответствующее требованиям, определенным подпунктом «г» пункта 3 настоящей статьи, может использоваться для производства термически обрабатываемых мясных продуктов.

4. Следующие требования распространяются на производство и использование мяса, освобождённого от костей механическим способом, для производства которого техника (метод), отличные от техники, определенной пунктом 3 настоящей статьи:

а) мясо, освобождённое от костей механическим способом, получается от тех удаленных из туши костей, от которых не удастся полностью отделить мясо; освобождение туши от костей должно быть осуществлено не позднее 7 дней после убоя животного, а в случае птицы – не позднее 3 дней после убоя;

б) если операция по механическому удалению мяса с костей не производится немедленно после отделения туши от костей, кости с имеющимся на них мясом хранятся и транспортируются при температуре, не превышающей 2°C, или, если они заморожены, при температуре не превышающей -18°C;

в) в случае, если мясо, освобождённое от костей механическим способом, не будет использовано в течение одного часа с момента его получения, мясо, освобождённое от костей механическим способом, следует немедленно охладить до температуры, не превышающей 2°C;

г) если мясо, освобождённое от костей механическим способом, не было переработано в течение 24 часов после его охлаждения, оно должно быть заморожено в течение 12 часов, а отсюда – в течение 6 часов температура мяса, освобождённого от костей механическим способом, должна достигнуть не выше -18°C;

д) замороженное мясо, освобождённое от костей механическим способом, должно быть обернуто либо упаковано перед его хранением либо транспортировкой. Его нельзя хранить дольше трёх месяцев, а во время хранения и транспортировки для мяса, освобождённого от костей механическим способом, необходимо поддерживать температуру не выше -18°C;

е) использовать мясо, освобождённое от костей механическим способом, с помощью техники (по методу), определенной пунктом 4 настоящей статьи, можно только для производства мясных продуктов, требующих термической обработки.

Статья 22. Эtiquетирование

Бизнес-оператор должен обеспечить соответствие определенным законодательством Грузии требованиям к этикетированию.

Глава V

Органы животных, которые не должны использоваться для производства мясных продуктов

Статья 23. Органы животных, которые не должны использоваться для производства мясных продуктов

Бизнес-оператор при производстве мясных продуктов не должен использовать:

- а) половые органы, кроме семенников;
- б) органы мочеполовой системы, за исключением почек и мочевого пузыря;
- в) хрящи гортани, трахеи и лобулярные бронхи;
- г) глаза и веки, за исключением глаз и век птицы;
- д) роговую ткань;
- е) в случае птицы – голову (за исключением гребня, ушей, глаз и век), пищеварительный тракт, зоб, кишечник и половые органы.

Глава VI

Специальные гигиенические требования к живым двустворчатым моллюскам

Статья 24. Сфера действия

1. Определенные настоящими Правилами требования распространяются на тех бизнес-операторов, которые осуществляют добычу, разведение и/или переработку живых двустворчатых моллюсков.

2. За исключением предусмотренных пунктом первым настоящей статьи бизнес-операторов, предусмотренные настоящими Правилами требования распространяются также на тех бизнес-операторов, которые осуществляют добычу, разведение и/или переработку иглокожих, туникатов и морских брюхоногих.

Статья 25. Общие требования к живым двустворчатым моллюскам, предназначенным для реализации

1. Бизнес-оператор, осуществляющий добычу, разведение или производство живых двустворчатых моллюсков с целью их поставки другому бизнес-оператору, обязан сопроводить партию живых двустворчатых моллюсков информацией следующего вида:

- а) идентификационные данные и фактический юридический адрес;
- б) дату приемки живых двустворчатых моллюсков вследствие их добычи или разведения;
- в) вид и количество живых двустворчатых моллюсков;
- г) длительность кондиционирования/ретрансляции, в случае наличия таковых.

2. Бизнес-оператор, которому поставляется партия живых двустворчатых моллюсков, обязан хранить предусмотренную первым пунктом настоящей статьи информацию на протяжении всего срока годности живых двустворчатых моллюсков.

Статья 26. Гигиенические требования к добыче и дальнейшей переработке живых двустворчатых моллюсков

1. Бизнес-оператор, осуществляющий производство живых двустворчатых моллюсков или их дальнейшую переработку сразу же по добыче, обязан предотвратить загрязнение или значительное повреждение раковин и тканей живых двустворчатых моллюсков от средств добычи и дальнейшей обработки живых двустворчатых моллюсков.

2. В случае, если бизнес-оператор осуществляет ретрансляцию живых двустворчатых моллюсков, период ретрансляции должен составлять не менее 2 месяцев и партии живых двустворчатых моллюсков различных видов должны размещаться раздельно по времени и пространству.

3. До начала очистки (ретрансляции или кондиционирования) живые двустворчатые моллюски должны быть помыты чистой водой с целью удаления грязи и накопившихся отходов.

4. В процессе очистки (ретрансляции или кондиционирования) живых двустворчатых моллюсков должна быть сохранена их пищевая ценность, а после очистки должна быть сохранена жизнеспособность живых двустворчатых моллюсков, предназначенных для упаковки и транспортирования.

5. В бассейне, предназначенном для очистки (ретрансляции или кондиционирования) живых двустворчатых моллюсков моллюски разных видов должны размещаться раздельно по времени и пространству.

6. Переработка живых двустворчатых моллюсков, особенно кондиционирование, упаковка и очистка не должны вызывать загрязнения продуктов или отрицательного воздействия на жизнеспособность моллюсков.

Статья 27. Требования к здоровью живых двустворчатых моллюсков

1. Бизнес-оператор, осуществляющий добычу и производство живых двустворчатых моллюсков с целью их реализации, должен обеспечить их соответствие микробиологическим требованиям, определенным законодательством Грузии.

2. Живые двустворчатые моллюски должны иметь определенные законодательством Грузии органолептические характеристики свежести и жизнеспособности.

а) для паралитических отравляющих веществ ракообразных – 800 микрограмм на один килограмм;

б) для амнезирующих отравляющих веществ ракообразных – 20 миллиграммов домоевой кислоты (domoic acid) на килограмм;

в) для окадаиковой кислоты (okadaic acid), динофизистоксинов (dinophysistoxins) и пектенотоксинов (pectenotoxins) в совокупности – 160 микрограмм на один килограмм;

г) для ессотоксинов (yessotoxins) – в эквиваленте 1 миллиграмма на один килограмм;

д) для азаспиркислоты – в эквиваленте 160 миллиграмма на один килограмм.

Статья 28. Проставление идентификационного знака и этикетирование

1. На этикетке двустворчатых моллюсков должен быть проставлен определенный пунктами 2 и 3 статьи 4 настоящих Правил идентификационный знак. Этикетка, включая идентификационный знак, не должна смываться в случае ее соприкосновения с водой.

2. На этикетке также должна быть представлена информация следующего вида:

- а) вид двустворчатых моллюсков (распространенное название и научное название);
- б) дата упаковывания (содержащая, по меньшей мере, указание на день и месяц).

3. На этикетке также возможно вместо минимального срока годности сделать надпись: «Эти животные должны продаваться живыми».

Глава VII

Специальные гигиенические требования к продуктам рыболовства

Статья 29. Сфера действия

1. Установленные настоящей Главой требования распространяются:

а) на первичное производство, охватывающее по отношению к продуктам рыболовства разведение, добычу и сбор продуктов рыболовства с целью их реализации;

б) на связанные с первичным производством такие операции, как:

б.а) на борту рыболовного судна:

б.а.а) забой продуктов рыболовства;

б.а.б) обескровливание продуктов рыболовства;

б.а.в) обезглавливание продуктов рыболовства;

б.а.г) потрошение продуктов рыболовства;

б.а.д) удаление плавников с продуктов рыболовства;

б.а.е) охлаждение продуктов рыболовства;

б.а.ж) хранение продуктов рыболовства;

б.б) хранение на расположенных на берегу рыбных фермах (в хозяйствах по разведению рыбы) либо транспортирование между рыбными фермами тех продуктов рыболовства, которое существенно не изменяет естественное состояние продукта, включая живые продукты рыболовства.

б.в) транспортирование продуктов рыболовства с места производства (рыболовного судна) до расположенного на берегу предприятия, при котором существенно не изменяется естественное состояние продукта, включая живые продукты рыболовства.

2. Установленные настоящей Главой требования не распространяются на двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских брюхоногих, если они размещены на рынке в живом виде. В случае, если двустворчатые моллюски, иглокожие, туникаты и морские брюхоногие выловлены в соответствии с Главой VII настоящих Правил, и при этом не размещены на рынке в живом виде, на них распространяются установленные настоящей Главой требования, за исключением условий, предусмотренных статьями 31, 32 и 33 настоящих Правил.

3. Требования, определенные пунктом первым статьи 34, статьей 35, первым пунктом статьи 36 статьей 37 настоящих Правил распространяются также и на пункты розничной торговли.

Статья 30. Требования к рыболовным судам

1. Бизнес-оператор, осуществляющий посредством судов добычу продуктов рыболовства либо их последующую обработку и переработку, обязан соблюдать предусмотренные статьей 31 настоящих Правил требования к структуре и оснастке судов.

2. Операции, которые осуществляются на борту рыболовного судна, должны осуществляться с соблюдением гигиенических требований, предусмотренных статьей 32 настоящих Правил.

Статья 31. Требования в связи со структурой и оснащением рыболовного судна

1. Любое судно, посредством которого осуществляется добыча продуктов рыболовства либо их дальнейшая обработка и переработка, должно удовлетворять следующим требованиям, связанным со структурой и оснасткой судов:

а) суда должны быть сконструированы и построены так, чтобы было предотвращено загрязнение продуктов рыболовства трюмной водой, загрязненной водой, выхлопными газами, нефтепродуктами, топливными средствами, маслами и другими подобными веществами;

б) любая поверхность, с которой контактируют продукты рыболовства, должны легко поддаваться очистке и при этом покрытия поверхностей не должны содержать токсичные вещества;

в) оснащение, находящееся в контакте с продуктами рыболовства, должно быть изготовлено из такого материала, который предоставляет возможность его очистки и дезинфекции;

г) в случае, если обработка продуктов рыболовства на судне осуществляется посредством воды, полученной от установок, забирающих воду из окружающей среды, установки по забору воды должны быть расположены на судне так, чтобы было исключено загрязнение системы водоснабжения.

2. Суда, спроектированные и оборудованные для хранения свежих продуктов рыболовства в течение более 24 часов, наряду с требованиями, определенными первым пунктом настоящей статьи, должны удовлетворять следующим требованиям к структуре и оборудованию:

а) должны быть оснащены контейнерами и другими средствами для хранения, которые обеспечивают хранение продуктов рыболовства при температуре, определенной подпунктом «б» первого пункта статьи 39 настоящих Правил;

б) предназначенные для хранения продуктов рыболовства контейнеры или иные средства для хранения должны обеспечивать хранение продуктов рыболовства с соблюдением гигиенических условий, предусмотренных статьей 32 настоящих Правил, и, в случае необходимости, должны обеспечивать, чтобы вода, накопившаяся в контейнере вследствие таяния льда не находилась в контакте с продуктами рыболовства;

в) те контейнеры или иные средства для хранения, где производится охлаждение продуктов рыболовства холодной чистой водой, должны предоставлять возможность хранения продуктов рыболовства и чистой воды на борту судна в течение 6 часов после выгрузки при температуре 3°C, а через 16 часов – при температуре 0°C и, при этом, позволять осуществлять мониторинг температуры;

г) на судне, оснащенном оборудованием для охлаждения продуктов рыболовства в чистой воде, предназначенные для этих целей бассейны или контейнеры должны предоставлять возможность поддержания одинаковой температуры в них. Через шесть

часов после загрузки на судно таких бассейнов или средств для хранения продуктов рыболовства температура рыбы и чистой воды в них должна достигать выше 3 °С, а через 16 часов – не выше 0°С. При этом, должна иметься возможность мониторинга температуры и, при необходимости, учета температуры.

3. Судно, на котором осуществляется заморозка продуктов рыболовства, наряду с требованиями, определенными пунктом первым настоящей статьи, должно удовлетворять следующим требованиям к структуре и оснащению:

а) должно иметь оборудование, предоставляющее возможность быстрого доведения температуры продуктов рыболовства до -18°С;

б) должно иметь такое оборудование, которое предоставляет возможность хранения продуктов рыболовства в средствах для хранения при температуре не выше -18°С и, при этом, позволять осуществлять мониторинг указанной температуры;

в) контейнеры и другие средства для хранения, предназначенные для хранения продуктов рыболовства на протяжении более 24 часов, должны обеспечивать хранение продуктов рыболовства с соблюдением гигиенических требований, предусмотренных статьей 32 настоящих Правил, и, в случае необходимости, должны обеспечивать, чтобы вода, накопившаяся в контейнере вследствие таяния льда, не находилась в контакте с продуктами рыболовства.

4. Судно, на котором осуществляются операции, определенные подпунктом «б.а» пункта первого статьи 29 настоящих Правил, наряду с требованиями, определенными первым пунктом настоящей статьи, должны удовлетворять следующим требованиям к структуре и оснащению:

а) та часть на борту судна, где осуществляется первичное размещение выловленных продуктов рыболовства, должна предоставлять возможность очистки этой части борта судна и обеспечивать защиту продуктов рыболовства от солнца и загрязнения;

б) та часть на борту судна, где осуществляется гигиеническая подготовка и обработка продуктов рыболовства, должна быть обустроена таким образом, чтобы предоставлять возможность ее очистки и дезинфекции, и, при этом, предоставлять возможность защиты продуктов рыболовства от загрязнения;

в) та часть на борту судна, где осуществляется хранение конечного продукта, должна предоставлять возможность ее очистки. В случае, если бизнес-оператор осуществляет на борту переработку отходов, он должен обеспечивать отдельное хранение отходов;

г) место для хранения упаковочных материалов для продуктов рыболовства должно быть отделено от мест, где осуществляется процесс приготовления и обработки продукты рыболовства;

д) судно должно быть оснащено специальным оборудованием для удаления отходов или продуктов рыболовства, признанных непригодными для потребления людьми, непосредственно в море или, там, где этого требуют обстоятельства, иметь водонепроницаемый бассейн или цистерну, предназначенную для этой цели. В случае, если отходы хранятся и перерабатываются на борту, для этой цели должны быть выделены отдельные места;

е) оборудование для подачи воды на судно, в случае наличия такового, должно быть размещено так, чтобы исключить загрязнение системы водоснабжения;

ж) в случае, если на судне осуществляется заморозка продуктов рыболовства, судно должно удовлетворять требованиям, предусмотренным подпунктами «а» и «б» пункта 3 настоящей статьи.

5. В случае, если на борту судна, определенного пунктом 4 настоящей статьи, осуществляется приготовление, охлаждение и упаковка моллюсков и ракообразных, определенные пунктом 4 настоящей статьи требования на указанные процессы не распространяются, за исключением тех случаев, когда на борту указанного судна осуществляются другие формы обработки и переработки моллюсков и ракообразных.

Статья 32. Гигиенические требования

1. Та часть на борту судна и контейнеры, предназначенные для хранения продуктов рыболовства должны находиться в чистом состоянии, в частности, не должны быть загрязнены топливом и трюмной водой.

2. С момента размещения продуктов рыболовства на борту судна по возможности быстро должна быть обеспечена их защита от загрязнения и от воздействия солнца и других источников тепла. В случае если производится мойка продуктов рыболовства, следует использовать питьевую или чистую воду.

3. Продукты рыболовства, кроме хранящихся в живом виде, с момента погрузки на борт должны быть по мере возможности быстро охлаждены, если же охлаждение невозможно, – выгрузка продуктов рыболовства на берег должна быть осуществлена по возможности быстро.

4. Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды.

5. Если осуществляется обезглавливание или потрошение продуктов рыболовства, указанные операции должны быть выполнены в кратчайший срок после вылова продуктов рыболовства. При этом, продукты рыболовства должны быть вымыты питьевой или чистой водой. Внутренности продуктов рыболовства и их части, опасные для здоровья человека, должны быть удалены с продуктов по возможности быстро, и размещаться отдельно от продуктов, предназначенных для потребления людьми. Печень и икра, предназначенные для потребления людьми, должны храниться подо льдом или при температуре тающего льда (0–2°C) либо заморожены.

6. Если осуществляется замораживание неразделанной рыбы в рассоле, с целью консервирования, температура продукта не должна быть выше -9°C, и при этом, рассол не должен быть источником загрязнения для рыбы.

Статья 33. Требования к процессу до и после выгрузки продуктов рыболовства на берег

1. Во время погрузки продуктов рыболовства и выгрузки (размещения) на берегу должны быть соблюдены следующие требования:

а) оборудование, используемое для погрузки и выгрузки на берег, должно предоставлять возможность его очистки и дезинфекции;

б) при погрузке и выгрузке (размещении) продуктов рыболовства на берегу следует предотвращать следующее загрязнение продуктов рыболовства:

б.а) погрузка и выгрузка продуктов рыболовства на берег должна осуществляться по возможности быстро;

б.б) продукты рыболовства после выгрузки на берег должны размещаться при температуре, определенный подпунктом «б» статьи 39 настоящих Правил;

б.в) не должно использоваться такое оборудование, которое повлечет такое повреждение предназначенных для потребления человеком частей продуктов рыболовства, что может негативно повлиять безвредность продукта.

2. Бизнес-оператор, осуществляющий оптовую торговлю, должен обеспечивать выполнение следующих требований:

а) должно иметься запираемое оборудование для хранения продуктов рыболовства в замороженном состоянии и отдельное запираемое оборудование для хранения продуктов, считающихся непригодными для потребления людьми;

б) пространство, предназначенное для хранения продуктов рыболовства, не должно использоваться для других целей;

в) продукт рыболовства должны быть защищены от вредного воздействия выхлопных газов от машин и оборудования;

г) на территорию, предназначенную для хранения продуктов рыболовства, не должны впускать животных.

3. В случае, если на борту судна не удалось осуществить охлаждения продуктов рыболовства (кроме живых продуктов рыболовства), с момента выгрузки на берег продукты рыболовства должны по возможности быстро пройти процедуру охлаждения и, при этом, храниться при температуре тающего льда (0–2°C).

Статья 34. Требования к предприятиям и судам, осуществляющим переработку продуктов рыболовства

1. Свежие продукты рыболовства должны удовлетворять следующим требованиям:

а) в случае, если дистрибуция, подготовка или переработка нерасфасованных продуктов рыболовства не была осуществлена на имеющемся на берегу предприятии сразу же по их приемке, они должны храниться подо льдом. Замена льда должна осуществляться по мере необходимости. Расфасованные свежие продукты рыболовства должны быть охлаждены до температуры тающего (0–2°C);

б) обезглавливание и потрошение продуктов рыболовства должно осуществляться в чистоте, продукт должен быть помыт питьевой водой, или на борту судов, – чистой водой сразу же по завершению указанных процессов;

в) филетирование и резка продуктов рыболовства на куски должны выполняться так, чтобы предотвратить загрязнение филе и ломтиков. Полученные от продуктов рыболовства филе и ломтики должны быть обернуты и, при необходимости, охлаждены по возможности быстро;

г) контейнеры, используемые для дистрибуции или хранения неупакованных приготовленных свежих продуктов рыболовства, которые хранятся подо льдом, должны обеспечивать, чтобы вода, накопившаяся в контейнере вследствие таяния льда, не находилась в контакте с продуктами рыболовства;

д) неразделанные потрошенные свежие продукты рыболовства могут транспортироваться и храниться в охлажденной воде на борту судов. Указанные продукты можно продолжать транспортировать в охлажденной воде и после выгрузки на берег, в процессе их доставки к месту назначения.

2. В случае, если замораживание продуктов рыболовства осуществляется на существующем на берегу предприятии, замороженные продукты рыболовства должны

удовлетворять требованиям, предусмотренным подпунктами «а» и «б» пункта 3 статьи 31 настоящих Правил.

3. В случае, если бизнес-оператор производит механически отделенные продукты рыболовства, он обязан удовлетворить следующие требования:

а) в отношении сырого материала, необходимого для их производства:

а.а) для производства механически отделенных продуктов рыболовства могут использоваться только неразделанная рыба и оставшиеся после филетирования рыбы кости, с которых не удалось отделить мясо полностью;

а.б) сырой материал должен быть очищен от внутренностей;

б) на протяжении производственного процесса:

б.а) механическое отделение продуктов рыболовства должно осуществляться сразу же по филетированию;

б.б) в случае, если для производства механически отделенных продуктов рыболовства используется неразделанная рыба, она должна быть предварительно выпотрошена и вымыта;

б.в) после производства механически отделенные продукты рыболовства по возможности быстро должны быть заморожены или использованы для производства продуктов, предназначенных для заморозки.

Статья 35. Требования относительно сокращения и искоренения паразитов

1. Бизнес-оператор должен обеспечивать, чтобы предназначенный для производства продуктов рыболовства сырой материал или конечный продукт были заморожены таким образом, чтобы было обеспечено искоренение визуально заметных паразитов в случае, если он осуществляет производство продукта из речной рыбы или головоногих моллюсков и который при этом:

а) предназначен для употребления в пищу в сыром виде; или

б) был замаринован или засолен и это оказалось достаточным для искоренения визуально заметных паразитов.

2. Замораживание продуктов рыболовства с целью искоренения паразитов (кроме трематод) должно производиться таким образом, чтобы во всех частях продуктов рыболовства температура достигала минимум:

а) -20°C в течение не менее 24 часов; или

б) -35°C в течение не менее 15 часов.

3. От бизнес-оператора, осуществляющего предусмотренную пунктом первым настоящей статьи деятельность, не требуется замораживания продуктов рыболовства:

а) если продукт рыболовства, до его употребления человеком, прошел либо должен был пройти термическую обработку, убивающую визуально заметных паразитов. В случае паразитов (кроме трематод), продукт должен быть подвергнут нагреванию до температуры 60°C и выше не менее чем в течение одной минуты;

б) если продукт рыболовства хранился в замороженном состоянии так долго, что это оказалось достаточным для искоренения визуально заметных паразитов;

в) если имеются эпидемиологические данные о том, что место происхождения продуктов рыболовства не содержит опасных для здоровья человека паразитов.

4. Составленный бизнес-оператором документ, в котором указано какого типа процесс замораживания прошел предусмотренный пунктом первым настоящей статьи продукт рыболовства, должен прилагаться к указанным продуктам рыболовства при их

размещении на рынке, за исключением тех случаев, когда производится поставка продуктов конечному потребителю.

5. В случае, если предусмотренная пунктом первым настоящей статьи речная рыба или головоногие моллюски были добыты в такой среде, относительно которой имеются эпидемиологические данные о том, что место происхождения не содержит опасных для здоровья человека паразитов, и, при этом, указанный продукт предназначен для употребления человеком без его заморозки или обработки иным образом, что необходимо для искоренения паразитов, бизнес-оператор обязан указать в сопроводительной документации продуктов рыболовства информацию, предусмотренную подпунктом «в» пункта 3 настоящей статьи.

Статья 36. Требования относительно переработанных продуктов рыболовства

1. Бизнес-оператор, осуществляющий приготовление ракообразных и моллюсков, должен удовлетворять следующим требованиям:

а) ракообразные и моллюски после приготовления должны быть быстро охлаждены. При их охлаждении должна использоваться питьевая вода, а в случае если указанная процедура осуществляется на борту судна, возможно использование чистой воды. Охлаждение должно осуществляться при температуре тающего льда (0–2°C), если применение иного метода хранения невозможно;

б) удаление внешнего покрова (в том числе, раковины) должно осуществляться в чистоте, с целью предотвращения загрязнения продукта;

в) после удаления внешнего покрова (в том числе, раковины) изготовленный продукт сразу же должен быть заморожен или по мере возможности охлажден до температуры, указанной в подпункте «б» статьи 39 настоящих Правил.

2. В случае, если бизнес-оператор осуществляет производство рыбьего жира, рыбий жир должен быть произведен из тех продуктов рыболовства, которые удовлетворяют требованиям, установленным настоящей Главой.

3. Бизнес-оператор может не соблюдать предусмотренных статьей 39 настоящих Правил требований, если производство рыбьего жира осуществляется из тех продуктов рыболовства, переработка которых происходит в течение 36 часов после их выгрузки на берег и, при этом, показатель свежести непереработанного продукта рыболовства и содержание аммония в нем соответствуют требованиям, установленным законодательством Грузии.

Статья 37. Требования к здоровью продуктов рыболовства

1. Бизнес-оператор, осуществляющий вылов, производство или переработку продуктов рыболовства с целью их реализации должен обеспечивать соответствие продуктов рыболовства установленным законодательством микробиологическим и предусмотренным пунктом 2 настоящей статьи требованиям.

2. Бизнес-оператор, осуществляющий вылов, производство или переработку продуктов рыболовства с целью их реализации, должен обеспечивать:

а) органолептическую оценку продуктов рыболовства с целью установления их соответствия органолептическим показателям;

б) соответствие уровня гистамина установленным законодательством нормам;

в) соответствие аммония (TVB-n) и триметиламина (TMA-n) в непереработанных продуктах рыболовства установленным законодательством требованиям;

г) осмотр продуктов рыболовства с целью выявления визуально заметных паразитов.

3. Требования, предусмотренные подпунктами «б» и «г» пункта 2 настоящей статьи, не распространяются на те продукты рыболовства, которые используются для получения предназначенного для потребления человеком рыбьего жира.

4. Не допускается поставка на рынок продуктов рыболовства, полученных из ядовитых рыб следующих семейств: «Tetraodontidae», «Molidae», «Diodontidae», «Canthigasteridae».

5. Продукты рыболовства, содержащие такие биотоксины, как сигуатоксин (siguatoxin) или парализующие мышцы токсины не должны поставляться на рынок.

Статья 38. Хранение и упаковывание продуктов рыболовства

1. Контейнеры и другие средства хранения в которых свежие продукты рыболовства хранятся подо льдом, должны быть водостойкими и обеспечивать, чтобы полученная вследствие таяния льда вода не оказалась в контакте с указанным продуктом.

2. Замороженная на борту судна партия продуктов рыболовства должна быть адекватно обернута до ее выгрузки на берег.

3. В случае, если хранение продуктов рыболовства осуществляется на борту судна, бизнес-оператор должен обеспечивать, чтобы упаковочный материал:

- а) не являлся источником загрязнения;
- б) в случае повторного использования, предоставлял возможность его очистки и, при необходимости, дезинфекции.

Статья 39. Хранение продуктов рыболовства

Процесс хранения продуктов рыболовства должен удовлетворять следующим требованиям:

а) свежие продукты рыболовства, переработанные продукты рыболовства и полученные от ракообразных и моллюсков приготовленные и охлажденные продукты должны храниться при температуре тающего льда (0–2°C);

б) мороженные продукты рыболовства должны храниться при температуре не выше -18 °C; а предназначенные для консервирования неразделанные продукты рыболовства замороженные в рассоле должны храниться при температуре не выше -9°C;

в) в случае хранения продуктов рыболовства в живом виде, продукт должен содержаться при такой температуре, которая не воздействуют неблагоприятно на безопасность произведенного из него продовольствия.

Статья 40. Транспортирование продуктов рыболовства

1. В процессе транспортирования продуктов рыболовства:

а) для свежих продуктов рыболовства, необработанных продуктов рыболовства и приготовленных из ракообразных и моллюсков охлажденных продуктов должна поддерживаться температура тающего льда (0–2°C);

б) мороженные неразделанные продукты рыболовства, за исключением предназначенной для консервирования мороженной рыбы в рассоле, должны содержаться

во время транспортирования при температуре, не выше -18°C (допускается при температуре -15°C).

2. Подпункт «б» первого пункта настоящей статьи не распространяется в то случае, если продолжительность транспортировки не превышает 2 часов и, при этом, замороженные продукты рыболовства предназначены для предприятий, где продукт должен быть подвергнут размораживанию сразу же по приемке, в целях его дальнейшего производства и/или обработки.

3. В случае, если продукты рыболовства хранятся подо льдом, вода, накопившаяся вследствие таяния льда не должна находиться в контакте с указанными продуктами.

4. В случае, если продукты рыболовства должны быть размещены на рынке в живом виде, процесс транспортирования не должен оказать отрицательного воздействия на их безвредность.

Глава VIII

Специальные гигиенические требования к сырому молоку и молочным продуктам

Статья 41. Сфера действия

Определенные настоящей Главой требования распространяются на бизнес-операторов, осуществляющих производство или/и сбор сырого молока.

Статья 42. Требования здоровья в отношении производства сырого молока

1. Бизнес-оператор, осуществляющий первичное производство молока, должен обеспечивать, чтобы сырое молоко было получено от животных:

а) у которых не наблюдаются симптомы инфекционных заболеваний, передаваемых человеку через молоко;

б) являющихся здоровыми и у них не наблюдаются симптомы таких заболеваний, которые могут повлечь загрязнение молока, в частности: не наблюдается инфицирования половых органов, сопровождающегося диареей и температурой, либо видимого воспаления молочных желез;

в) у которых молочные железы не повреждены, что может негативно воздействовать на безвредность молока;

г) которые не принимали таких веществ (в том числе, ветеринарных препаратов), применение которых запрещено законодательством Грузии;

д) у которых в случае приема разрешенных законодательством Грузии веществ (в том числе, ветеринарных препаратов), указанные вещества полностью выведены из организма, если указанное обязательно для обеспечения безвредности молока, полученного от таких животных.

2. Сырое молоко должно быть получено:

а) от такого стада коров или буйволиц, где не выявлены признаки бруцеллеза;

б) в тех стойлах коз и овец, где не выявлены признаки бруцеллеза;

в) от такого стада коров или буйволиц, где не выявлены признаки туберкулеза.

3. В случае, если козы размещаются в стойлах вместе с коровами, козам должно быть проведено обследование на туберкулез.

4. В случае, если определенное стадо коров или буйволиц и стойла коз и овец не удовлетворяют требованиям, определенным пунктом 2 настоящей статьи, использование сырого молока, полученного от такого стада или в таком стойле возможно, если вследствие обследования каждого из животных будет установлено, что:

а) в случае коров и буйволиц – не наблюдаются признаки туберкулеза и бруцеллеза и, при этом, по результатам анализа, проведенного после термической обработки молока, полученного от этих животных, будет установлено, что у сырого молока также не отмечаются признаки бруцеллеза;

б) в случае овец или коз – не наблюдаются признаки бруцеллеза либо они были привиты против бруцеллеза, и, при этом:

б.а) в случае производства сыра, выдерживание сыра осуществляется в течение не менее 2 месяцев, или

б.б) по результатам анализа, проведенного после термической обработки молока, полученного от этих животных будет установлено, что у сырого молока также не отмечаются признаки бруцеллеза.

5. В случае, если полученное от животного сырое молоко не соответствует требованиям, определенным настоящей статьёй, в частности: если у каждого из имеющихся в стаде или размещенных в стойле животных вследствие обследования будут выявлены признаки бруцеллеза или туберкулеза, полученное от них молоко не должно использоваться для потребления человеком.

6. Больные или подозрительные по заболеванию болезнями, предусмотренными первым и вторым пунктами настоящей статьи, животные должны размещаться изолированно, для предотвращения вызванного указанными заболеваниями возможного отрицательного воздействия на молоко, полученное от других животных. В отношении животных, больных или подозрительных по заболеванию предусмотренными первым и вторым пунктами настоящей статьи болезнями, должны быть проведены предусмотренные законодательством Грузии мероприятия.

7. Бизнес-оператор обязан соблюдать установленные законодательством Грузии критерии к сырому молоку.

Статья 43. Гигиенические требования к бизнес-операторам, производящим молоко

1. Бизнес-оператор, осуществляющий производство молока, должен удовлетворять следующим требованиям, установленным к месту и оборудованию по производству молока:

а) средства для доения молока, а также место производства, где осуществляется хранение, переработка либо охлаждение молока, должны быть обустроены так, чтобы довести о минимума риск загрязнения молока;

б) место, предназначенное для хранения молока, должно быть:

б.а) защищенным от вредителей;

б.б) находиться отдельно от стойл для животных;

б.в) оснащено соответствующим оборудованием для охлаждения молока;

б.г) в случае необходимости, должно удовлетворять требованиям, предусмотренным пунктом 2 настоящей статьи;

в) поверхность оборудования (устройства, посуда, контейнеры для доения, сбора и перевозки молока и т.д.), находящегося в контакте с молоком, должна быть легко очищаемой и, в случае необходимости, предоставлять возможность ее дезинфицирования;

г) оснащение (контейнеры, посуда и т.д.), используемые при транспортировании молока, после использования должны быть очищены и, в случае необходимости, продезинфицированы до их повторного использования, за исключением таких случаев, когда повторное использование происходит в течение короткого промежутка времени.

2. Процесс доения молока, сбор и транспортирование молока должны осуществляться с соблюдением следующих гигиенических требований, для обеспечения:

а) чистоты молочных желез и области вокруг них до начала доения;

б) в случае необходимости, – проверка полученного от животных молока с целью выявления органолептических или физико-химических аномалий либо применение других методов, дающих тот же результат, для выявления указанных аномалий. В случае обнаружения указанных аномалий молоко не должно использоваться для потребления человеком;

в) для потребления человеком не должно использоваться молоко, полученное от животных, у которых отмечаются клинические признаки заболевания молочных желез, за исключением тех случаев, когда указанное признается допустимым врачом-ветеринаром;

г) идентификация находящегося в процессе лечения или вакцинированного животного, поскольку вследствие лечения возможно накопление остатков лекарственных препаратов в молоке. Молоко указанного животного, в случае вакцинации (исходя из специфики вакцины) или полного выведения из организма животного примененного лекарственного препарата, не должно использоваться для потребления человеком.

3. По завершению доения молоко должно быть помещено в чистое место, с целью предотвращения его загрязнения. По завершению доения молоко должно быть охлаждено до температуры не выше 8°C.

4. На протяжении транспортирования молоко должно сохраняться в охлажденном состоянии и, при доставке на место назначения, температура молока не должна превышать 10°C.

5. Бизнес-оператор не обязан соблюдать определенные пунктами 3 и 4 настоящей статьи условия в том случае, если молоко удовлетворяет установленным законодательством Грузии критериям сырого молока, и при этом:

а) молоко было переработано в течение 2 часов от доения; либо

б) исходя из технологического характера, для производства определенных молочных продуктов требуется более высокая температура, чем предусмотренная пунктами 3 и 4 настоящей статьи.

Статья 44. Требования к молочным продуктам

1. Бизнес-оператор, осуществляющий переработку молока, сразу по приемке молока обязан обеспечивать его охлаждение до температуры не выше 6°C и поддерживать указанную температуру до переработки молока.

2. Бизнес-оператор может сохранять молоко при более высокой температуре, чем установлено первым пунктом настоящей статьи, в том случае:

а) если переработка молока осуществляется сразу же по доению молока либо на предприятии в течение 4 часов от приемки молока, либо:

б) исходя из технологического характера, для производства определенных молочных продуктов требуется более высокая температура, чем предусмотрено настоящей статьей.

3. В случае, если бизнес-оператор осуществляет на рынке сырого молока или молочных продуктов термическую обработку, он обязан соблюдать следующие условия:

а) во время любого процесса термической обработки, применяемого в отношении переработанного или непереработанного продукта, следует предотвращать загрязнение продукта;

б) проверять температуру, давление продукта, герметичность посуды и микробиологические показатели;

в) процесс термической обработки (например: пастеризация) должен соответствовать требованиям, установленным законодательством Грузии.

4. В случае, если бизнес-оператор осуществляет термическую обработку сырого молока, он обязан, кроме определенных пунктом 3 настоящей статьи условий, внедрить систему анализа угроз и критических контрольных точек в соответствии с законодательством Грузии.

Статья 45. Упаковывание жидких молочных продуктов

Запечатывание предназначенного для потребителей жидкого молока должно осуществляться сразу же по розливу на том предприятии, где оно прошло окончательную термическую обработку. При этом, запечатывание упаковки с жидкими молочными продуктами должно осуществляться так, чтобы было предотвращено загрязнение продукта.

Статья 46. Эtiquетирование

1. Эtiquетирование сырого молока и молочных продуктов должно осуществляться по определенному законодательством Грузии порядку. Наряду с этим, этикетка должна содержать информацию следующего вида:

а) в случае сырого молока, если оно прямо поставляется конечному потребителю, на этикетке должны быть указаны слова «Сырое молоко»;

б) в случае продуктов, производимых из сырого молока, процесс производства которого не предусматривает термической обработки продукта или иного вида физической или химической обработки, на этикетке должны быть указаны слова «Изготовлено из сырого молока».

2. Требования, определенные пунктом первым настоящей статьи, распространяются на сырое молоко и молочные продукты, предназначенные для розничной торговли.

Статья 47. Идентификационный знак

1. Сырое молоко и молочные продукты должны сопровождаться определенным пунктами 2 и 3 статьи 4 настоящих Правил идентификационным знаком.

2. В случае сырого молока и молочных продуктов допускается применение иных правил, отличных от определенных пунктами 2 и 3 статьи 4 настоящих Правил, в частности, на идентификационном знаке может быть сделано указание на упаковке или обертке о месте размещения номера регистрации в качестве бизнес-оператора.

Глава IX
Специальные гигиенические требования
к яйцам и яичным продуктам

Статья 48. Требования к яйцам

1. Бизнес-оператор должен обеспечить хранение яиц в чистом и сухом состоянии, защиту от повреждения и солнечного света.

2. Поставка яиц потребителю должна осуществляться в течение 21 дня после их снесения, если же хранение яиц осуществляется при температуре от 0°C до 10°C, поставка яиц потребителю может быть осуществлена в течение 1 месяца после их снесения.

Статья 49. Требования к яичным продуктам

Бизнес-оператор, осуществляющий производство яичных продуктов, обязан обеспечить осуществление следующих процессов обособленно по времени и пространству:

- а) мойка, сушка яиц и, в случае необходимости, их дезинфицирование;
- б) разбивание яиц, сбор составных частей разбитого яйца и удаление скорлупы и мембраны.

Статья 50. Требования к сырому материалу, предназначенному для производства яичных продуктов

Бизнес-оператор, производящий яичные продукты из сырого материала, должен удовлетворять следующим требованиям:

а) яичная скорлупа, предназначенная для производства яичных продуктов и жидкого яйца не должна быть разбитой, за исключением тех случаев, когда треснутое яйцо в кратчайшее время используется для производства яичных продуктов и жидкого яйца;

б) жидкое яйцо может быть использовано в качестве сырья для производства яичных продуктов, и должно удовлетворять требованиям, установленным подпунктами «а», «б», «в» и «е» статьи 51 настоящих Правил.

Статья 51. Специальные гигиенические требования к производству яичных продуктов

Бизнес-оператор, при производстве, переработке и хранении яичных продуктов, должен обеспечивать соблюдение следующих условий для предотвращения загрязнения яичных продуктов:

- а) яйцо до разбивания должно быть чистым и сухим;
- б) яйцо должно разбиваться так, чтобы снизился риск его загрязнения, а разбитое яйцо должно быть переработано в кратчайший срок;
- в) обработка и переработка яиц кур, индеек и цесарок должна производиться отдельно по времени и пространству от яиц другой птицы. Все оборудование должно быть вымыто и продезинфицировано прежде чем будет продолжена переработка яиц кур, индеек и цесарок;
- г) после разбивания переработка жидкого яйца должна быть осуществлена по возможности в кратчайшее время, предотвращения либо сокращения риска микробиологического загрязнения до допустимого уровня. Недостаточно переработанная

партия жидких яиц должна быть повторно и незамедлительно переработана на том же предприятии, если в результате переработки продукт станет пригодным для потребления человеком;

д) переработка яичного белка не является обязательной, когда он используется для производства сухого или кристаллизованного альбумина, которые в дальнейшем пройдут термическую обработку;

е) в случае, если сразу же по разбиванию яйца не осуществляется его переработка, жидкое яйцо должно храниться либо в замороженном состоянии, либо при температуре не выше 4°C. Период хранения при температуре 4°C вплоть до его переработки не должен превышать 48 часов;

ж) яичные продукты, которые не удается хранить при комнатной температуре, должны быть охлаждены до температуры не выше 4°C;

з) яичные продукты, предназначенные для продажи, должны быть заморожены после переработки по возможности в кратчайший срок.

Статья 52. Аналитические спецификации

1. Концентрация 3-гидроксил-бутировой кислоты не должна превышать 10 мг в сухой части непереработанного яйца.

2. Содержание молочной кислоты в сыром материале, предназначенном для производства яичных продуктов, не должно превышать 1 грамма на 1 кг сухой части яйца. Для ферментированных продуктов этот показатель должен равняться показателю, учтенному до процесса ферментации.

3. Количество отходов скорлупы, яичной оболочки (мембраны) и других частичек яйца в непереработанном яичном продукте не должно превышать 100 мг/кг.

Статья 53. Эtiquетирование и идентификационный знак

1. Партия яичных продуктов, которые предназначены не для розничной торговли, а, в виде ингредиента, для производства другого продукта, должна иметь определенный пунктами 2 и 3 статьи 4 настоящих Правил идентификационный знак.

2. Партия яичных продуктов, которые предназначены не для розничной торговли, а, в виде ингредиента, для производства другого продукта, также должна иметь этикетку, с указанием температуры, необходимой для хранения яичных продуктов, и срока хранения.

3. В случае жидкого яйца, – наряду с информацией, определенной пунктами первым и вторым настоящей статьи, на этикетке также должна быть помещена дата и час разбивания яйца и следующее предложение: «Непастеризованное жидкое яйцо – переработать на месте назначения».

4. На яйцах, предназначенных для поставки конечному потребителю, следует нанести страну происхождения и дату снесения. (Ввести в действие с 10 июня 2013 года)

Постановление Правительства Грузии от 17 мая 2013 года № 120 – веб-страница, 21.05.2013 г.

Глава X

Специальные гигиенические требования к процессу приготовления лягушачьих лапок и улиток

Статья 54. Требования к процессу приготовления лягушачьих лапок и улиток

Бизнес-оператор, осуществляющий производство лягушачьих лапок или улиток для их потребления человеком, должен обеспечивать соблюдение следующих условий:

а) хранение, мытье, убой и обескровливание живых лягушек должны осуществляться на предприятии отдельно по времени и пространству от процесса приготовления;

б) для потребления человеком не должны быть приготовлены такие лягушки и улитки, убой/забой которых не был осуществлен на предприятии;

в) для лягушек и улиток должна быть проведена органолептическая проверка путем взятия образца. Если по итогам такой оценки будет установлено, что лягушки или улитки содержат угрозу для здоровья человека, они не должны использоваться для потребления человеком;

г) сразу же после их приготовления лягушачьи лапки должны быть вымыты питьевой водой, затем охлаждены до температуры тающего льда (0–2°C), заморожены или переработаны;

д) после умерщвления печень и панкреас улиток должны быть удалены и не должны использоваться для потребления людьми, если они представляет опасность для здоровья человека.

Глава XI

Специальные гигиенические требования к вытопленному животному жиру и шкваркам

Статья 55. Требования к бизнес-операторам, осуществляющим сбор и переработку сырого материала, необходимого для производства вытопленного животного жира и шкварок

1. Бизнес-оператор, осуществляющим сбор и переработку сырого материала, предназначенного для производства вытопленного животного жира и шкварок обязан оборудовать места сбора сырого материала и транспортные средства (на котором производится транспортирование сырого материала до предприятия с целью его переработки) для обеспечения хранения сырого материала таким образом, чтобы температура продукта достигала не выше 7°C.

2. Бизнес-оператор, осуществляющим переработку сырого материала, предназначенного для производства вытопленного животного жира и шкварок, должен иметь:

а) морозильное оборудование;

б) в случае необходимости, – соответствующее оборудование для изготовления таких продуктов, которые содержат смесь из вытопленного животного жира и другого продовольствия или/и приправ.

3. Бизнес-оператор не обязан соблюдать требования, предусмотренные первым пунктом и подпунктом «а» пункта 2 настоящей статьи, если вытапливание жира из сырого материала будет осуществлено в течение 12 часов с момента их добычи.

Статья 56. Требования гигиены к процессу изготовления вытопленного животного жира и шкваркам

1. Бизнес-оператор, осуществляющий изготовление вытопленного животного жира и шкварок, обязан соблюдать следующие требования к применяемому сырому материалу, в частности:

а) сырой материал должен содержать животный жир или кости, которые должны быть обескровленными и чистыми;

б) сырой материал, до его вытапливания, должен быть транспортирован и храниться в чистоте и таким образом, чтобы внутренняя температура сырого материала не превышала 7°C. Хотя, транспортирование и хранение сырого материала возможно без активного охлаждения, если вытапливание жира из него будет осуществлено в течение 12 часов с момента добычи сырого материала.

2. В процессе вытапливания запрещается использовать органические растворители.

3. Вытопленный животный жир по видам должен удовлетворять установленным законодательством Грузии требованиям.

4. При хранении предназначенных для потребления человеком шкварок должны быть соблюдены следующие требования к температуре:

а) в случае, если вытапливание шкварок происходит при температуре не выше 70°C, они должны храниться:

а.а) при температуре не выше 7°C в течение не более 24 часов; либо

а.б) при температуре не выше – 18°C;

б) в случае, если вытапливание шкварок происходит при температуре выше 70°C, и, при этом, содержание влаги составляет 10% (м/м) и более, они должны храниться:

б.а) при температуре не выше 7°C в течение не более 48 часов, либо при таком соотношении времени и температуры, которое дает эквивалентный результат; либо

б.б) при температуре не выше – 18°C;

в) если вытапливание шкварок происходит при температуре выше 70°C, и, при этом, содержание влаги составляет менее 10% (м/м), в таком случае, в отношении температуры указанного процесса какого-либо вида требования не распространяются.

Глава XII

Специальные гигиенические требования к обработанным желудкам, мочевым пузырям и кишкам

Статья 57. Специальные гигиенические требования к обработанным желудкам, мочевым пузырям и кишкам

1. Бизнес-оператор, осуществляющий переработку желудков, мочевых пузырей и кишок животных с целью их размещения на рынке, должен обеспечивать соответствие следующим требованиям:

а) желудки, мочевые пузыри и кишки должны быть засоленными, термически обработанными или засушенными;

б) проведение соответствующих мероприятий для предотвращения их загрязнения желудков, мочевых пузырей и кишок после предусмотренной подпунктом «а» первого пункта настоящей статьи обработки.

2. Обработанные желудки, мочевые пузыри и кишки, хранение которых невозможно при температуре окружающего воздуха, до размещения на рынке должны находиться в охлажденном состоянии. Желудки, мочевые пузыри и кишки, которые не являются ни засоленными, ни засушенными, должны поддерживаться при температуре, не превышающей 3 °С.