



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:

Дата:

IR2016-1: Импортные санитарные требования к охлажденной баранине, экспортируемой из России в Исламскую Республику Иран

Область применения

Этот документ служит для обозначения требований к импорту охлажденной баранины из России в Исламскую Республику Иран. Ветеринарная служба России несет ответственность за обеспечение полного выполнения требований к импорту и содействие представителям Иранской ветеринарной организации (ИВО) в соблюдении указанных в данном документе требований.

А. Общие требования:

1. Иранская ветеринарная организация (ИВО) уполномочена отправлять своих представителей для проведения надзора за предубойными, убойными и послеубойными инспекциями и манипуляциями, хранением и погрузкой.
2. Мясо получено от здоровых баранов в возрасте не старше 18 месяцев.
3. Животные рождены и выращены в стране происхождения.
4. Животные происходят с зарегистрированных ферм/ зон, официально зарегистрированных государственными ветеринарными службами страны происхождения.
5. Животные происходят из стад овец, в которых подлежащие уведомлению в МЭБ болезни не регистрировали в течение последних 12 месяцев.
6. Животных не откармливали кормами, содержащими белки, полученные от жвачных (МКМ).
7. В ходе предубойной проверки животные не проявляют клинических признаков контагиозных или инфекционных болезней.
8. Животные происходят из зоны/региона, официально признанного МЭБ благополучным по ящуру (Резолюция № 17, 83 Генеральная сессия МЭБ, май 2015 г.)
9. В стране/зоне происхождения установлена система надзора и мониторинга за подлежащими уведомлению в МЭБ болезнями.
10. Животные подвергаются убою на утвержденной бойне в благополучной по ящуру зоне/ регионе и признаны здоровыми до и после убоя.
11. Мясо производится при условиях, отвечающих международным стандартам.
12. Предприятия, поставляющие баранину для экспорта в Исламскую Республику Иран, утверждены представителем ИВО и располагаются в благополучной зоне.



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:

Дата:

13. Российские государственные ветеринары проводят мониторинг и наблюдение за проведением инспекции мяса и производственным процессом.
14. Овцы получены не из регионов, контаминированных с точки зрения здоровья животных.
15. Туши, отбракованные по причине дефектов или органических изменений, не могут быть экспортированы в ИР Иран.
16. В случае наличия каких-либо признаков Echinococcosis/ Hydatidosis в каком-либо органе туши отбраковывают.
17. Исследования на радионуклиды (не выше 10 Бк/кг)
18. Животные, предназначенные на убой для ИР Иран, являются самцами в возрасте не старше 18 месяцев.
19. Животные отдыхают в течение не менее 24 часов до убоя.

В. Особые условия

Туши баранов, предназначенные на экспорт в ИР Иран:

1. Пригодны для употребления человеком.
2. Не содержат контаминаций экскрементами и сгустков крови, особенно в области шеи и межреберных мышц
3. Имеют нормальный запах, отсутствуют ожоги от заморозки
4. Отсутствуют признаки патологических изменений вследствие воздействия бактерий, грибов и паразитов
5. Удалены все видимые лимфатические узлы и нервные ткани
6. Отсутствует травмы, кровоподтеки и физиологическая желтуха
7. Полностью вымыты и вычищены пресной водой
8. Получены от баранов, которых не обрабатывали гормональными стимуляторами роста и не откармливали кормами, содержащими белки от жвачных
9. Держали в холодильнике в течение 24-72 часов. Температура в холодильниках в диапазоне от 0 до 4°C.
10. Перед выходом из холодильника температура в толще мяса не превышает 7°C.
11. Перед выходом из холодильника уровень pH мяса не превышает 6,2
12. Мясо не подвергается каким-либо процессам консервирования



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:

Дата:

13. На всех тушах проставлена печать ветеринара

14. На Иранской границе груз проверяется, и из контейнеров отбирают произвольные пробы для органолептических и микробиологических исследований, результаты которых должны отвечать стандартам ИВО и МЭБ.

15. Влажность в холодильнике составляет 85%.

16. Применительно к *Clostridium Botulinum* и учитывая оценку риска (риск заноса и риск воздействия), мясо свободно от токсинов *Clostridium Botulinum*.

С. Упаковка

1. Туши упаковываются в вакуумную упаковку до отправки в холодильники.

2. Туши имеют маркировку на фарси и английском, содержащую следующую информацию:

- Название продукта
- Знак Халяль
- Тип использования
- Страна происхождения
- Название и адрес страны-импортера
- Дата производства (дата убоя и упаковки)
- Срок годности туш/ полутуш – 72 часа; для мяса в вакуумной упаковке – в соответствии с требованиями производителя и заявлениями, утвержденными Российской ветеринарной службой
- Название бойни и санитарный код
- Условия хранения (хранить при: 0-4°C)
- Код отслеживания
- Обвалка и переупаковка в месте назначения строго запрещены.

Хранение

- Срок годности туш/ полутуш – 72 часа; для мяса в вакуумной упаковке – в соответствии с требованиями производителя и заявлениями, утвержденными Российской ветеринарной службой.



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:

Дата:

Е. Транспортировка

Контейнеры, используемые для транспортировки баранины, должны быть оборудованы самопишущим термографом, действующим не менее 40 дней с момента запуска.

Ф. Ветеринарный сертификат

Российский ветеринарный инспектор должен выдать ветеринарно-санитарный сертификат на каждую партию, подлежащую экспортированию в Исламскую Республику Иран, произведенную в соответствии с данным документом.

Д. Контроль на границе

1-На границе производится пробоотбор для контроля остатков лекарственных препаратов, тяжелых металлов и противовоспалительных препаратов (МДУ)... в случае нарушения национальных и международных стандартов, импорт из указанных стран прекращается.

2-Все грузы должны пройти контроль биозащиты и биобезопасности в соответствии с данными импортными санитарными требованиями.