



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

IR2016-3-8: Импортные санитарные требования к бескостной говядине в вакуумной упаковке, экспортируемой из России в Исламскую Республику Иран

Область применения

Этот документ служит для обозначения минимальных требований к подготовке бескостной говядины в вакуумной упаковке, предназначенной на экспорт в Исламскую Республику Иран. Соответствующий государственный компетентный орган страны происхождения должен нести ответственность за обеспечение выполнения требований (Департамент ветеринарии РФ) и содействие представителям Иранской ветеринарной организации (ИВО) в соблюдении указанных требований.

1. Общие требования:

1.1. Иранская ветеринарная организация (ИВО) уполномочена отправлять своих представителей для проведения надзора за предубойными, убойными и послеубойными инспекциями и последующими операциями, включая хранение, погрузку и транспортировку.

1.2. Требования Ветеринарно-санитарного кодекса по наземным животным МЭБ, Том II, а именно рекомендации, применимые к болезням из списка МЭБ, имеющим значение для международной торговли (Последнее издание, 2016 г.) в отношении болезней КРС, входящих в список МЭБ, должны соблюдаться соответствующим официальным компетентным органом в соответствии с последней классификацией МЭБ и утверждением страны происхождения в отношении статуса по болезням КРС, и строго выполняться государственными ветеринарами на бойне;

1.3. Иранская ветеринарная организация (ИВО) сохраняет за собой право требовать любые дополнительные документы, имея полные полномочия, основываясь на проведенных анализах документов или отчете о полевом визите, проведенном государственными ветеринарами ИВО до выдачи ветеринарных разрешений на импорт.

1.4. Животные должны происходить с ферм/областей, официально зарегистрированных государственными ветеринарными службами страны происхождения, в которых в течение последних 6 месяцев не регистрировались болезни животных, подлежащие уведомлению.

1.5. Животные должны быть индивидуально идентифицированы посредством ушных бирок и сопровождаться официальными идентификационными документами по прибытию на бойню (в соответствии с Ветеринарно-санитарным кодексом по наземным животным МЭБ 2016 г./Главы 4.1 и 4.2).



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

1.6. Клинически здоровые животные должны подлежать ветеринарному осмотру не более чем за 24 часа до убоя и быть признаны подходящими для убоя.

1.7. Санитарно-гигиенический сертификат (формат МЭБ или модель, утвержденная ИВО) должны быть выданы на английском языке, подписаны государственным ветеринаром, в соответствии с требованиями, оговоренными в этих импортных требованиях.

1.8. Животные должны быть отправлены из области, благополучной по сибирской язве, бруцеллезу и туберкулезу.

I. Относительно ГЭ КРС в стране происхождения:

1. Скармливание жвачным мясокостной муки и шкварок, полученных от жвачных, запрещено, и запрет эффективно соблюдается.

2. КРС, выбранный для убоя должен отвечать следующим требованиям:

а) они идентифицированы с помощью системы перманентной идентификации таким образом, чтобы продемонстрировать, что они не являются КРС, которому скармливали мясокостную муку и шкварки, полученные от жвачных;

б) они соответствуют положениям Статей 11.4.2 Кодекса МЭБ 2016 г., на основании которых запрет на скармливание жвачным мясокостной муки и шкварок, полученных от жвачных, эффективно соблюдался. Были рождены как минимум через 2 года после даты вступления в силу запрета на скармливание жвачным мясокостной муки и шкварок, полученных от жвачных.

с) были подвергнуты предубойным и послеубойным инспекциям;

д) не были подвергнуты процессу оглушения до убоя, таким как введение воздуха или газа или прокол черепной полости.

Мясо было произведено и обработано таким образом, который обеспечивает, что такие продукты не содержат и не контаминированы:

Тканями, перечисленными в пунктах 1 и 3 Статьи 11.4.14, а именно гланды, подвздошная кишка, головной мозг, глаза, спинной мозг, череп, позвоночный столб и прилегающие ткани.

II. Относительно ящура:



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

1. Должны выполняться положения статьи 8.8.8. Ветеринарно-санитарного кодекса по наземным животным МЭБ.
2. Не демонстрировали клинических признаков ящура в день отправки.
3. Содержались на предприятии происхождения с рождения или:
 - а. в течение последних 30 дней, если в стране-экспортере применялась стратегия полного санитарного убоя
- или**
- б. в течение последних 3 месяцев, если в стране-экспортере не применялась стратегия полного санитарного убоя.
4. Ящур не регистрировался в 10 км-радиусе вокруг предприятия в течение соответствующего периода, как определено в пунктах а) и б) выше, и не подвергались источникам ящурной инфекции во время транспортировки до бойни.

2. Животные должны:

- 2.1. Не быть старше 30 (тридцати) месяцев.
- 2.2. Быть рождены и выращены в стране происхождения.
- 2.3. Не получать корма, содержащие белки животного происхождения (официальный запрет на скормливание КРС продуктов, полученных от млекопитающих, должен быть в силе).
- 2.4. Не получать гормональных стимуляторов роста, а период выведения ветеринарных лекарственных средств должен быть соблюден.
- 2.5. Две прилагаемые таблицы приведены на странице 3 этих требований в отношении максимально допустимых уровней тяжелых металлов, пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов в говядине, экспортируемой из РФ в Иран. Целесообразным и обязательным подходом здесь являются случайный отбор проб по соглашению между ИВО и ответственными ветеринарными службами.
- 2.6. Быть мужского пола.
- 2.7. Отдыхать в течение 12 – 24 часов перед убоем.

3. Туши/полутуши должны:

- 3.1. Не иметь травм, кровоподтеков или признаков желтухи.
- 3.2. Быть вымыты и очищены с помощью питьевой воды.
- 3.3. Быть проинспектированы и признаны годными государственными ветеринарами.



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

3.4. Храниться в холодильниках при 0 – 4 °C в течение 24 – 72 часов.

3.5. Быть охлаждены до температуры не выше 7 °C в толще при выходе из холодильника с pH не более 6.

3.6. Говядина должна быть изготовлена в условиях, соответствующих международным стандартам.

4. Мясо должно быть:

4.1. Пригодно для потребления человеком.

4.2. Свободно от контаминантов.

4.3. Не иметь лишнего жира (максимально по внешнему виду 7 PCT, если иное не требуется импортером в соответствии с номенклатурой).

4.4. Содержание радионуклидов не должно превышать 10 Бк/кг.

4.5. Соответствовать следующим микробиологическим критериям (в соответствии с лабораторными результатами):

Исследование	n	C	m	M
ОМЧ (КОЕ/г)	5	3	1x10 ⁵	1x10 ⁶
E.coli (КОЕ/г)	5	2	5x10 ⁷	5x10 ⁸
Salmonella spp.	5	0	0	Нет в 25 г

4.6. В отношении *Clostridium botulinum* и учитывая оценку риска (занос риска и подвергание риска) мясо свободно от токсинов *Clostridium botulinum*.

5. Упаковка и маркировка

Этикетка должна быть на фарси и английском языке, прикреплена к картонному коробу и отрубам и содержать следующие пункты: тип отруба, страна происхождения, название и адрес страны импортера, дату производства (дату убоя), дату истечения срока годности, а также упоминание, что убой был проведен по исламским законам. Этикетка должна быть нанесена поверх каждой упаковки отруба и картонного короба с внешней стороны.

5.1. Картонные коробки должны соответствовать экспортному уровню, изготовлены из материалов, пригодных для пищевых продуктов.

5.2. Вес тары каждого пустого короба не должен превышать 1000 грамм.

5.3. Формат этикетки должен быть подтвержден ИВО.

5.4. Срок годности охлажденной говядины в вакуумной упаковке должен составлять максимум 13 недель. Бойня должна представить все документы, подтверждающие что срок годности, указанный на бойне (меньше чем указанный выше срок годности), уже



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

проверен и официально утвержден соответствующим компетентным органом в стране происхождения.

6. Условия обвалки, охлаждения и разделки:

6.1. Температура в цехе обвалки и разделки должна поддерживаться на уровне не более +10°C.

6.2. Все лимфатические узлы и железы, а также нервная ткань должны быть удалены в максимальной степени.

6.3. Туши должны храниться в холодильнике от 24 до 72 часов, прежде чем попасть в цех обвалки.

Температура охлаждения должна быть в пределах от +1 до +4°C, а температура в толще мышц должна достигать +7 °C на время обвалки.

7. Бойня:

7.1. Бойня должна иметь определенные сертификаты об утверждении, такие как НАССР или любые релевантные ИСО, а также быть бойней, официально утвержденной компетентным ветеринарным органом России, при этом бойню посещали и утвердили представители ИВО в отношении соответствия требованиям и стандартам ИВО, включая, но не только географическое положение и другие эпидемиологические аспекты, план конструкции, помещения, оборудование, техническое обслуживание, минимальные требуемая квалификация персонала, вспомогательные структуры, включая, но не только помещение для животных, источники воды, системы обработки сточных вод, холодильники и сертификаты обеспечения качества.

7.2. Бойня должна представить все документы, описывающие дату истечения срока годности свежей говядины, уже утвержденные и проверенные соответствующим государственным компетентным органом России.

8. Условия транспортировки охлажденных отрубов говядины в вакуумной упаковке:

8.1. Транспортные средства должны иметь гладкую, не коррозионную (резистентную к дезинфектантам) моющуюся поверхность, оборудованы холодильным оборудованием и регистрирующими термографами.

8.2 Во время всех этапов транспортировки температура не должна превышать 4 °C.

8.3. Охлаждающая система транспортных средств с рефрижератором должна быть включена за 1 или 2 часа до транспортировки мясных партий из холодильной камеры в транспортное средство, а температура внутри должна быть эквивалентна и аналогична температуре туш, выходящих из холодильной камеры.



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

8.4. Если метод транспортировки – воздушный, то говядина в вакуумной упаковке должна быть транспортирована в аэропорт как можно раньше после погрузки с минимальными задержками в отбытии.

Инспекция на пограничном инспекционном пункте:

После поступления к границе Ирана партия будет проверена, а пробы будут отобраны произвольным образом из контейнеров на органолептические и микробиологические показатели, а результаты должны соответствовать стандартам ИВО и МЭБ.

Приложение I – максимально допустимые уровни остатков противомикробных препаратов, пестицидов, тяжелых металлов в красном мясе

МДУ (частей на миллиард)	Вещество	Группа
200	Тетрациклин	Противомикробные препараты
600	Стрептомицин	
50	Пенициллин G	
100	Каннамицин	
100	Энрофлоксацин	
600	Дигидрострептомицин	
100	Гентамицин	
50	Амоксициллин	
50	Ампициллин	
100	Линкомицин	
100	Эритромицин	
100	Тилмикозин	
100	Тилозин	
500	Неомицин	
*1	Фуразолидон	
*0,3	Хлорамфеникол	
100	Сульфонамиды	Сульфонамиды
1	Дексаметазон	Стероиды
100	Альбендазол	Антигельминтики



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.:
Дата:

Приложение II – максимально допустимые уровни остатков противомикробных препаратов, пестицидов, тяжелых металлов в красном мясе

МДУ (частей на миллиард)	Вещество	Группа
200	Гептахлор	ХО пестициды
50	Диазинон	ФО пестициды
200	Малатион	
20	Цигалотрин	Карбаматы и другие синтетические пиретроиды
50	Циперметрин	
30	Дельтаметрин	
100	Свинец	Тяжелые металлы
50	Кадмий	