



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.
Дата

IR-FCM-V1-2016

Санитарные требования к импорту ЗАМОРОЖЕННОГО КУРИНОГО МЯСА из России в Исламскую Республику Иран

Область применения

Этот документ подробно описывает требования к импорту **ЗАМОРОЖЕННОГО КУРИНОГО МЯСА** из России в Исламскую Республику Иран. Ветеринарная служба России несет ответственность за обеспечение того, чтобы требования к импорту выполнялись в полном объеме, а также за сотрудничество с представителями Иранской ветеринарной организации (ИВО) для проверки соблюдения требований, указанных в этом документе.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 – Иранская ветеринарная организация (ИВО) имеет право отправить представителей для проведения во время убоя предубойной и послеубойной инспекций.

1.2. – Куриное мясо должно происходить из страны, в которой грипп птиц и болезнь Ньюкасла являются болезнями, подлежащими уведомлению.

1.3 – Куриное мясо должно происходить из хозяйства:

- на котором ветеринарным органом страны происхождения регулярно проводятся инспекции, как на зарегистрированном хозяйстве;
- на которое не наложены ветеринарно-санитарные ограничения по причине болезней птиц;
- которое расположено в регионе, свободном от контагиозных болезней птиц;
- в котором не регистрировались клинические признаки или симптомы, указывающие на болезнь Ньюкасла и другие контагиозные болезни птиц после клинического осмотра государственным ветеринаром; осмотр должен проводиться в течение 24 часов до транспортировки птиц;
- не имело контактов во время транспортировки с птичниками, инфицированными гриппом птиц или болезнью Ньюкасла
- транспортировка через регион, объявленный неблагополучным по гриппу птиц и болезнь Ньюкасла, запрещена
- в сертификате анализа радиоактивность воды и кормов должна составлять менее 20 Бк/кг.

2. СПЕЦИФИКАЦИИ МЯСА ПТИЦЫ:

Ветеринарная организация Ирана
S.J. Asadabadi St., Valiasr Ave., Tehran Iran
P.O.Box: 14155-6349; Postal Code: 1431683765
Tel: (+9821)88958046-88957007
Fax: (+9821) 88957252-88962392



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.
Дата

- 2.1. – Первосортные замороженные тушки цыплят, части куриной тушки должны быть получены от здоровых кур, пригодных для потребления человеком.
- 2.2. – Каждая тушка должна быть упакована в индивидуальную упаковку, а затем в картонные коробки (8 – 10 тушек сходного размера), на которые прикрепляются идентификационные этикетки. Части куриных тушек должны быть упакованы в полиэтилен, а затем в картонные коробки, на которые прикрепляются идентификационные этикетки.
- 2.3. – Возраст каждой курицы должен быть максимум 39 дней.
- 2.4. – Вес каждой замороженной куриной тушки должен составлять 1100 – 1500 грамм, содержание влаги – максимум 6%, птицы были подвергнуты убою по Исламским законам.
- 2.5. – Куриное мясо должно быть получено с предприятия, которое регулярно подвергается инспекциям со стороны ветеринарного органа и признано благополучным по контагиозным болезням птиц и пригодным для потребления человеком.
- 2.6. – Куриное мясо не должно содержать консервантов, красителей и химических веществ любого типа, и быть подготовлено, переработано и упаковано (полностью автоматически).
- 2.7. – Куриное мясо должно происходить с бойни, утвержденной представителями ИВО. На время убоя случаев гриппа птиц, болезни Ньюкасла и других инфекционных болезней птиц не наблюдалось. Любое свежее мясо, в отношении которого существует подозрение о контаминации на бойне, разделочном предприятии или в местах хранения, а также в ходе транспортировки, должно быть исключено из торгового оборота.
- 2.8. – Куриное мясо должно происходить из стад птиц, которые не демонстрируют признаков истощения, а тушки и их части не должны иметь признаков травм и кровоподтеков, на мясо не допускалось попадания грязи и экскрементов во время убоя и переработки. После последней мойки мясо должно быть упаковано.
- 2.9. – Мясо птицы должно быть охлаждено в охлаждающей камере до температуры максимум 4 °C в течение минимум 55 – 60 минут, после извлечения тушек из chillera температура тушек должна быть около 4 - 7 °C.
- 2.10. – Мясо птицы должно быть немедленно заморожено при минус 35 – 45 °C в течение 10 часов, с минимальной температурой в толще тушки минус 18 °C и храниться при минус 18 °C до минус 20 °C до отправки. Температура тушек должна поддерживаться на уровне минус 18 °C во время транспортировки и погрузки. Все тушки должны быть выпотрошены, обезглавлены, кишечник, клоака и фабрициева сумка должны быть изъяты при помощи автоматического оборудования.



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.
Дата

2.10. – Куриное мясо, описанное выше, которое было признано пригодным для потребления человеком, должно соответствовать положениям Кодекса Алиментариус и Иранского национального стандарта № 2518 в отношении микробиологических критериев. Отчеты по исследованиям на тяжелые металлы и радионуклиды должны прилагаться к сертификату здоровья в стране происхождения.

Тест	Кол-во образцов	c	m	M
КМАФАнМ (КОЕ/25г)	5	2	10^5	10^6
Salmonella spp. (КОЕ/25г)	5	0	0	-

3. УПАКОВКА КУРИНОГО МЯСА

3.1 На упаковке с куриным мясом имеется маркировка о том, что данное мясо поступило из стад, подвергнутых убою на утвержденных бойнях, разделывалось на утвержденных предприятиях по разделке, хранилось в утвержденных холодильных складах в соответствии с международными стандартами.

3.2 Куриные тушки должны упаковываться в одноразовую и стандартную упаковку и помещаться в коробки из пищевого картона.

4. МАРКИРОВКА

На двух сторонах каждой картонной коробки должны быть этикетки с указанием следующей информации на фарси и на английском языке:

Грузополучатель:

Страна происхождения:

Название заказчика:

Произведено под контролем представителей Иранской ветеринарной организации

Убой был произведен в соответствии с требованиями ислама под контролем религиозных представителей Ирана

Дата производства:

Срок годности (12 месяцев с даты производства для целой тушки и 9 месяцев для частей птицы)

Название бойни:

Код бойни:

Условия хранения: -18°C

Вышеуказанная информация на фарси и на английском языке должна быть напечатана сверху на упаковке каждой куриной тушки и на каждой картонной коробке.

Ветеринарная организация Ирана

S.J. Asadabadi St., Valiasr Ave., Tehran Iran

P.O.Box: 14155-6349; Postal Code: 1431683765

Tel: (+9821)88958046-88957007

Fax: (+9821) 88957252-88962392



Ветеринарная организация Ирана
(IVO)



Исламская Республика Иран
Министерство сельскохозяйственного джихада

Исх.
Дата

5. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Транспортные средства и контейнеры, используемые для транспортировки, должны быть очищены и продезинфицированы и опечатаны официальным ветеринарным врачом Ирана после погрузки, и должны быть очищены и продезинфицированы до и после каждой транспортировки; мясо должно поступить на пограничный инспекционный пост на въезде в Иран в течение максимум 90 дней с даты производства, с учетом максимально допустимого срока годности.

5.2 Контейнеры, используемые для транспортировки куриного мяса, должны быть оборудованы термографами для регистрации температуры, которые работают как минимум в течение 40 дней с момента старта.

6. ДОСТАВКА ТОВАРОВ:

Партия куриного мяса подлежит органолептической, микробиологической и химической проверке, включая, но не ограничиваясь исследованием на содержание тяжелых металлов и уровень радиоактивности для подтверждения качества и количества на въезде в Иран и подлежит таможенной очистке в ожидании получения результатов соответствующих тестов, которые проводит IVO по собственному усмотрению.

Иранская ветеринарная организация (IVO)

Ветеринарная организация Ирана
S.J. Asadabadi St., Valiasr Ave., Tehran Iran
P.O.Box: 14155-6349; Postal Code: 1431683765
Tel: (+9821)88958046-88957007
Fax: (+9821) 88957252-88962392