

**Ветеринарные службы Израиля и ветеринарные требования для
утверждения птицебоен**

I. НССП

1. Общие требования:

В данной программе установлены и средства, которые предприятие обязано соблюдать для поддержания строгого и последовательного санитарного режима в рамках своего НССП для помещений, практически полностью соблюдать процедуры и положения в отношении внедрения санитарного режима, в том числе в отношении рабочих поверхностей и оборудования, вступающих в прямой контакт с продуктами животного происхождения.

2. Действия до начала и в течение рабочего дня

Каждое ведомственное предприятие должно выполнять предоперационные процедуры в рамках санитарных СРП (НССП) до начала и во время работы. Каждое предприятие должно проводить все процедуры, связанные с программой НССП с соответствующей периодичностью, а также ежедневно контролировать внедрение процедур.

Программа НССП завода должна быть оформлена в письменном виде и подписана начальником завода, который обязан внедрить ее в соответствии с требованиями данной части. Программа санитарной обработки должна быть подписана с указанием даты после первоначального внедрения, а также после любого изменения.

Процедуры в рамках программы санитарной обработки, которые должны выполняться до начала работы, должны быть указаны как таковые и должны включать, как минимум, очистку поверхностей объектов, оборудования и принадлежностей контактирующих с пищевыми продуктами. В программе НССП должна быть указана периодичность проведения каждой процедуры программы санитарной обработки, а также сотрудники предприятия, ответственные за внедрение и осуществление таких процедур.

Эффективность программы НССП должна регулярно оцениваться для поддержания такой эффективности и актуального состояния изменений объектов, оборудования, принадлежностей, операций или персонала.

3. Корректирующие действия

Каждое ведомственное предприятие должно выполнять соответствующие корректирующие действия, если предприятие или уполномоченный орган определяет, что НССП предприятия или процедуры, указанные в

нем, или внедрение или поддержание соблюдения программы НССП могут не обеспечивать предотвращения прямого загрязнения или ухудшения качества продукции.

Корректирующие действия включают процедуры для обеспечения соответствующего обращения с продукцией, которая может быть загрязнена, восстановление санитарных условий и предотвращение повторного прямого загрязнения или ухудшения качества продукции, в том числе повторная оценка и внесение изменений в программу НССП и указанные в ней процедуры или соответствующие улучшения выполнения программы НССП или указанных в ней процедур.

4. Документация

Каждое ведомственное предприятие должно вести ежедневно записи, достаточные для документирования внедрения и мониторинга программы санитарной обработки и любых предпринятых корректирующих действий. Сотрудники предприятия, указанные в программе в качестве ответственных за внедрение и мониторинг процедур, указанных в программе санитарной обработки, должны удостоверять такие записи, проставляя свою подпись и дату.

Записи, требуемые в данной части, могут вестись с помощью компьютера с условием, что предприятие внедрило соответствующие средства контроля для обеспечения целостности электронных данных.

Записи, требуемые в данной части, должны храниться не менее одного года и быть доступными для уполномоченных органов.

II. СФМ-НПП-СРП-PRP

Каждое ведомственное предприятие должно управляться и поддерживаться таким способом, чтобы предотвратить возникновение антисанитарных условий и обеспечить отсутствие примесей в продукции, ухудшающих ее качество.

Официальная и одобренная программа с указанием процедур, которые завод под его надзором должен внедрить и контролировать, а также вести по ним документацию и предпринимать корректирующие действия (при необходимости) для поддержания обязательного санитарного стандарта (СФМ).

Санитарный режим в производственной среде (СФМ) (полы, стены, элементы освещения, вентиляция, дренажные каналы, система водоснабжения в туалетах и раздевалках) без прямого контакта с

обрабатываемыми и подвергающихся воздействию пищевых продуктов.

Это выполняется для предотвращения образования антисанитарных условий, которые могут привести к загрязнению обработанных продуктов.

Процедуры СФМ подразделяются на две категории:

1. Несоответствия, которые должны быть устранены немедленно, главным образом, несоответствия, которые напрямую угрожают обработанному продукту.
2. Несоответствия, для устранения которых могут быть установлены фиксированные и обязательные сроки (поскольку они не приводят к немедленному загрязнению обработанного пищевого продукта). Соблюдение программы для внедрения санитарного стандарта СФМ на заводе, в том числе сопроводительные меры по верификации, существенно не отличается от требований программы НССП.

Аспекты, подлежащие рассмотрению в рамках программы НССП:

- 1) Чистота помещений и программа дезинфексации
 - 2) Целостность конструкции здания
 - 3) Освещение
 - 4) Вентиляция/Устранение и предотвращение образования конденсата и утечек
 - 5) Трубопроводы и дренаж
 - 6) Системы подачи воды и льда
 - 7) Раздевалки и туалеты
 - 8) Оборудование и инструменты
 - 9) Санитарно-гигиенические операции
 - 10) Личная гигиена сотрудников
 - 11) Маркировка и этикетирование
 - 12) Программа борьбы с чумой *(грызуны и насекомые), внедрение и ведение записей
3. Принципы надзора для верификации состоят в необходимости соответствия программы СФМ следующим требованиям:

1. Письменная программа, утвержденная и подписанная начальником завода, обязанным внедрить ее.
2. Внедрение, мониторинг и верификация: эффективно проводится в соответствии с письменными положениями.
3. Программа надлежащим образом выполняется посредством рутинной оценки ее эффективности в предотвращении ухудшения обработанного продукта из-за условий производственной среды.
4. Корректирующие действия выполняются при необходимости.
5. Документирование мер в рамках программы осуществляется в соответствии с процедурами.

III. ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Подача питьевой и проточной воды подходящей температуры и при необходимом давлении должна предусматриваться во всех зонах оператора пищевого предприятия при необходимости (для обработки продуктов, для очистки помещений, принадлежностей и упаковочных материалов, для санузлов для персонала и пр.).

Проект водоснабжения, выпущенный государственным уполномоченным органом или местным органом здравоохранения, должен быть доступен на предприятии при использовании муниципального водоснабжения и частной скважины с сертифицированным или подтвержденным качеством подаваемой воды.

Ответственность оператора пищевого предприятия в отношении контроля качества воды:

- Верификация результатов периодических **микробиологических и химических** испытаний **источника воды** уполномоченным органом (центральный и/или местный уполномоченный орган).
- Регулярное обновление схемы водоснабжения завода, что включает все точки отбора проб, предварительно пронумерованные для дальнейшего наблюдения. Схема должна быть подписана с указанием даты после обновления **как минимум один раз в год**.
- Внутренние заводские микробиологические испытания для мониторинга качества воды должны проводиться в соответствии с установленным планом, который включает схему всех подразделений завода, а также точек отбора проб в каждом подразделении. План отбора проб должен **всегда** включать отбор проб в источнике воды и дополнительной точке в разных местах через разные производственные цеха, в том числе раздевалки и комнаты для отдыха.

- На заводе должна периодически выполняться проверка качества воды в бассейнах и аварийных резервуарах с верификацией непроницаемости и чистоты этих резервуаров.
- На заводе должна быть подготовлена письменная процедура действий при любом фактическом или подозреваемом загрязнении воды, которое связано с загрязнением в пределах завода и его оборудования а также загрязнение обработанной продукции.

IV. Внедрение программы НАССР (система анализа опасных факторов и контроля в критических точках)

Каждое ведомственное предприятие выполняет анализ рисков для определения рисков для безопасности пищевой продукции, которые могут возникнуть в производственном процессе, и указания профилактических мер, которые могут быть применены для борьбы с такими рисками. Анализ рисков должен включать риски безопасности пищевой продукции, которые могут возникнуть до, во время и после обработки пищевой продукции. План НАССР должен быть датирован и подписан при первоначальном принятии, после повторной оценки при внесении любых изменений и не реже одного раза в год.

1. Оценка и обновление программ безопасности пищевых продуктов (ежегодная переоценка программ)
Система НАССР должна подвергаться регулярной переоценке не реже одного раза в год, а также каждый раз при внесении следующих изменений:

- Идентификация новых рисков
- Добавление новых ингредиентов/сырья
- Изменение рецептуры
- Изменения процесса
- Изменения средств производства
- Организационные изменения
- Обновление регламентов и стандартов

2. Документирование и ведение записей

Каждое предприятие определяет процедуры для ведения документооборота и создаваемых им записей. Каждое предприятие должно хранить и вести все части программы НАССР, также записи, созданные в ходе реализации программы.

4. Мониторинг, верификация, калибровка

а. Мониторинг

Методы и процедуры мониторинга должны быть определены и задокументированы, должно быть указано лицо, ответственное за запись результатов мониторинга и их подписание, периодичность мониторинга и способ их использования для управления и контроля производственных процессов.

б. Верификация

Методы и процедуры для верификации эффективности системы НАССР должны быть определены и оформлены документально, включая периодичность проверки, сотрудника, ответственного за ее внедрение, а также лицо, которому следует сообщать о результатах и способ такого сообщения. Процедуры также должны определять метод внедрения корректирующих действий при обнаружении отклонений в процессе верификации. Такие корректирующие действия должны выполняться/документироваться и проверяться на эффективность.

5. Корректирующие действия

Предприятия должны разрабатывать и оформлять документально процедуры, которые следует выполнять при обнаружении в ходе мониторинга отклонения от критических пределов или наблюдении тенденции к потере контроля. Необходимо незамедлительно предпринять действия для стабилизации процесса до потери контроля.

Корректирующие действия должны включать в себя следующие этапы:

- а. Определение и устранение причины отклонения
 - б. Контроль ККТ после выполнения корректирующих действий
 - с. Определение мер для предотвращения повторных случаев
- Ни один продукт, который является опасным для здоровья человека или качество которого иным образом ухудшено в результате отклонения, не должен попадать на рынок.

6. Калибровка

Все измерительное оборудование (термометры, pH-метры и пр.) должны быть откалиброваны любым сторонним контролером сертифицированной лаборатории не реже одного раза в год.

V. Снижение уровня патогенов

В дополнение к НАССР обязательным является определение стандартов безопасности пищевых продуктов в отношении патогенных микроорганизмов в тушках птицы для снижения уровня загрязнения сырых тушек *Salmonella* и *Campylobacter*. Мониторинг и регистраций действий по снижению уровня патогенов выполняется для проверки влияния/последствий внедрения систем НАССР-НССП-СФМ в окончательные гигиенические меры для тушек птицы, мяса птицы и потрохов. С помощью этих стандартов эффективности измеряется степень эффективности систем НАССР для устранения рисков безопасности пищевых продуктов.

Ветеринарные службы Израиля требуют от предприятий ежедневного проведения микробиологического анализа на присутствие *Salmonella* и *Campylobacter* для проверки достижения целей официальной программы. Страна-экспортер ЦУО должна определить и описать директивы по снижению уровня патогенов с указанием количества проб, метода отбора проб, метода анализа и интерпретации результатов.

ЦУО, RCA и УА несут ответственность за внедрение и соблюдение методов.

VI. Надлежащее обращение с животными

Бойня соответствует требованиям РЕГЛАМЕНТА СОВЕТА (ЕС) № 1099/2009 от 24 сентября 2009 года о надлежащем обращении с животными во время убоя в последней редакции или эквивалентным требованиям страны к надлежащему обращению с животными во время убоя.

На бойне внедрена стандартная рабочая процедура надлежащего содержания и обращения с животными при убое в месте, прошедшем проверку уполномоченным органом.

Кошерный убой *(шхита)

Ритуальный убой выполняется, когда животное не оглушено. При всех различных этапах страдания птицы должны быть сокращены.

VII. Засолка (кошерная обработка)

A. Общие требования

1. Засолка представляет собой одну из процедур еврейского ритуала подготовки тушки и субпродуктов. Она состоит из трех этапов: а) замачивание в воде; б) добавление соли; в) промывка (споласкивание). В данной главе рассмотрены примеры, в которых требуется засолка на экспортирующем заводе.
2. Помещения для засолки тушек должны являться неотъемлемой частью бойни, полностью отделены от других производственных зон и не должны использоваться для иных целей кроме засолки.
3. Оборудование для засолки должно быть изготовлено из нержавеющей стали с возможностью легкой очистки и дезинфекции.
4. Оборудование для засолки должно включать:
 - а) Погружной охлаждающий бак с объемом для воды не менее 5-кратного веса погружаемой тушки птицы. Охлаждающий бак должен быть оборудован счетчиком воды и термометром, подключенным к записывающим устройствам, легкодоступные для съема показаний. Вода, используемая для замачивания должна иметь питьевое качество, температуру не более +7°C и объем не менее 1,5 литров на кг тушки птицы, подвергающейся кошерной обработке. Вода должна поступать в охлаждающий бак в форме противоток с водой после обработки тушки. Выход должен располагаться в месте перелива рядом с точкой входа тушки в охлаждающий бак.
 - б) Перфорированный столы с достаточным дренажем из нержавеющей стали с приемниками для соли и черпаками для засолки. Соль должна представлять собой сухую и чистую крупную каменную соль или соль пищевого качества, соответствующую стандартам такой соли Израиля. Она должна храниться в специально отведенном закрытом хранилище в многослойных бумажных или прочных пакетах на паллетах для предотвращения намокания. Она должна передаваться в засолочный

цех в антикоррозийной и легко очищаемой таре или подаваться через отверстие в потолке в емкость из нержавеющей стали.

с) Автоматический душ для удаления избытков соли до промывки использованием воды питьевого качества и температуры не более +2°C. Избыток соли следует слить в дренаж.

д) Охлаждающие баки для промывки с подвешиванием тушек птицы. Охлаждающие баки для промывки должны быть оборудованы счетчиком воды и термометром аналогично охлаждающим бакам для замачивания. Вода, используемая для промывки, должна быть питьевого качества и температуры не более +2°C. Она должна подаваться в форме противотока потоку воды от тушки, входящему через дальний конец охлаждающего бака, в объеме не менее 2,0 литров на кг засоленной тушки. Выход должен быть обеспечен в форме перелива.

5. Совокупные показания термографов и счетчиков воды на охлаждающих баках должны направляться ответственному ветеринару в конце каждого рабочего дня и храниться в его записях не менее 6 месяцев.

Все кошерные процедуры должны отражаться в анализе риска продукта (НАССР-НССП-СФМ) методом, верифицированным уполномоченным органом.

VIII. Уполномоченный орган

Квалификация и профессиональная подготовка

- Утвержденные программы обучения сотрудников предприятий общественного питания включают вопросы профессиональной гигиены, причины заболеваний, передающихся алиментарным путем, и способы идентификации потенциально опасных пищевых продуктов, предотвращения перекрестного загрязнения и контроля или устранения вредных бактерий в ресторане для кандидатов на должность ветеринарного инспектора.

- Кур обучения ветеринарных инспекторов и должностных лиц
- Практическое обучение
- Теоретическое обучение
- Центральный уполномоченный орган
- Региональный уполномоченный орган
- Местный уполномоченный орган
- Поток информации (вертикальный, горизонтальный)
- Несоответствие требованиям ветеринарного контроля – соблюдение мер официального контроля

IX. Прослеживаемость

Прослеживаемость означает способность идентифицировать и отследить происхождение, историю и местоположение животного.

1) Система прослеживаемости

Записи и наблюдение исследования при поступлении продуктов и материалов от поставщиков и после их обработки и распределения в качестве конечных продуктов.

- a. Официальные контролируемые записи о происхождении животного *(партия/фермер) на бойне
 - b. Записи о происхождении прочих ингредиентов, части готового продукта *(соль, вода)
 - c. Записи о веществах, не являющихся ингредиентами (антисептики и мыло)
 - d. Происхождение материалов упаковки и маркировки
- ЦУО должен публиковать инструкции, в которых содержатся требования для операторов предприятий регистрировать наименования и адреса поставщиков и заказчиков в каждом случае, а также характер продукта и дату поставки. Операторы должны также хранить информацию об объеме или количестве продукта, номер серии/партии и более подробное описание продукта, например, является ли он сырым или обработанным продуктом.

2) Обзор перед отгрузкой

Обзор записей в отношении специального производства продукта или партий, предназначенных для предприятия, до отгрузки покупателям. Обзор включает проверку соблюдения всех критических пределов в ККТ и выполнения любых необходимых корректирующих действий. Наоборот, обзор предприятием своих записей НАССР представляет собой

постоянный обзор записей, особо не привязанных к производственной партии.

Такая постоянная проверка записей используется предприятием для обеспечения соответствия записей НАССР плану НАССР, а также для демонстрации соблюдения записями требований к прослеживаемости. Наконец, он применяется для гарантии надлежащей работы и контроля системы НАССР завода.

3) Программа отзыва продукции:

Способность отозвать продукцию с рынка быстро и эффективно является критически важной для каждого производителя и дистрибьютора пищевых продуктов. Программа отзыва продукции представляет собой письменный план действий, тщательно разработанный, проверенный и оцененный для гарантии эффективности и попытки предотвратить покупку или потребление потенциально вредных пищевых продуктов потребителями.

Программа должна как минимум включать следующие аспекты:

1. Группа по отзыву продукции
2. Досье претензий
3. Перечень контактных лиц по отзыву продукции
4. Способность к прослеживанию
5. Данные производства
6. Записи об отгрузке и продажах
7. Записи об обозванных продуктах

ЦУО должен публиковать инструкции с требованиями от операторов предприятий разрабатывать и оценивать эффективность программы как минимум один раз в год.

4) Пример ежегодной прослеживаемости:

Включите процедуры ведения записей, предоставляющих информацию о продукции, которая должна быть получена и распределена. Производитель должен рассмотреть дополнительные процедуры прослеживаемости, которые отражают маршрут сырья от поставщика через производство к готовому продукту, а затем к заказчику/дистрибьютору.

Каждый производитель должен разрабатывать собственную политику прослеживаемости. Чем больше ключевой информации будет содержать продукт, тем больше шанс его быстрого поиска и удаления с рынка.

5) Маркировка

1. Этикетки мясной продукции должны быть утверждены начальником или ответственным лицом на сертифицированном для экспорта

заводе, а также уполномоченным органом. Утвержденной этикетке присваивается номер сертификации.

2. На этикетке мясного продукта, предназначенного для экспорта, должна присутствовать следующая информация:
- a. Наименование продукта
 - b. Наименование производителя и точный адрес
 - c. Номер официальной ветеринарной экспертизы завода
 - d. Дата убоя и срок годности продукта Дата окончания срока годности должна быть четкой и точной с формулировкой **годен до** (дата).
 - e. Масса нетто продукта в упаковке
 - f. Номер партии
 - g. Условия хранения продукта до момента использования

X. Предубойный осмотр:

Предубойный осмотр проводится в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающий конкретные правила организации официального контроля за продуктами животного происхождения, предназначенными для потребления человеком, или эквивалентными требованиями страны. Хотя мы принимаем предубойный осмотр, проведенный только в зоне бойни. Предубойный осмотр должен проводиться ведомственным ветеринаром или вспомогательным должностным лицом под прямым надзором ведомственного ветеринара. Предубойный осмотр должен включать не менее одного репрезентативного образца из каждого грузовика с птицей.

X. Послеубойный осмотр:

Послеубойный осмотр проводится в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающий конкретные правила организации официального контроля за продуктами животного происхождения, предназначенными для потребления человеком, или эквивалентными требованиями страны. В дополнение к указанному выше Израиль требует следующее:

- a. Послеубойный осмотр должен проводиться ведомственным ветеринаром или вспомогательным должностным лицом под прямым надзором ведомственного ветеринара.
- b. Осмотр должен проводиться таким способом, который позволяет осмотреть каждую тушку и ее внутренние органы.
- c. Послеубойный осмотр должен включать:
 - i. Поверхность тушки
 - ii. Внутренние органы
 - iii. Внутренняя полость тушки
- d. Скорость линии потрошения должна позволять проводить надлежащий осмотр птицы с учетом следующего:
 - i. Статус стада (предубойные результаты, загрязнение фекалиями, заболевания и пр.)

ГОСУДАРСТВО ИЗРАИЛЬ
Министерство сельского хозяйства и аграрного развития
Служба ветеринарии и здоровья животных А/я 12 Бейт-Даган 50250

- ii. Количество инспекторов, выполняющих послеубойный осмотр на линии.
- iii. Условия инфраструктуры позволяют повести послеубойный осмотр.

Z:\NogaM\MEATמידע\approval of poultry slaughter houses 281216-israeli requirements.doc