

Ветеринарные требования к экспорту мясных продуктов и прошедшему тепловую обработку мясу птиц из Российской Федерации в Японию

1. Настоящий документ определяет ветеринарные требования, предъявляемые к мясным продуктам и подвергнутому тепловой обработке мясу птиц, которые будут экспортироваться из Российской Федерации в Японию.

2. В этом документе применяются следующие определения:

(1) **Тепловая обработка** означает тепловую обработку, при которой в центре мяса птиц или продуктах мяса птиц поддерживается температура от 70° С в течение одной минуты или более.

(2) Термин **«птица»** обозначает: цыпленка, перепела, страуса, фазана, цесарку, индейку и пластинчатоклювых (утка или гусь).

(3) Понятие **«мясо птиц и продукты из мяса птиц»** может включать в себя: туши, части туш, мясо (включая кость), жир, субпродукты, сухожилия и внутренние органы, кожу птицы и продукты, изготовленные из них (за исключением мясной муки и МКМ (мясо и костная мука)).

(4) **Подлежащий нотификации птичий грипп (NAI)** обозначает инфекцию птицы, вызванную высокопатогенным птичьим гриппом (HPNAI) или низкопатогенным птичьим гриппом (LPNAI), как это определено в Кодексе здоровья наземных животных МЭБ.

(5) **NAI и др. (болезни)** – обозначает подлежащий нотификации птичий грипп, болезнь Ньюкасла, холеру птиц и сальмонеллез (вызванный только бактериями *Salmonella pullorum* или *Salmonella gallinarum*).

(6) **Вспышка эпидемии** означает появление клинических признаков или обнаружение специфических антигенов или патогенов, или антител (только для NAI).

(7) **Ветеринарным государственным ведомством в Российской Федерации** является Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).

(8) Японскими ветеринарными государственными ведомствами считаются: ветеринарный отдел Бюро по вопросам пищевой безопасности и делам потребителей, Министерство сельского и лесного хозяйства, рыболовства Правительства Японии.

3. В Российской Федерации должны быть выполнены следующие требования:

(1) NAI и др. - определяются как болезни, подлежащие нотификации Государственной ветеринарной службой Российской Федерации.

(2) Программы по надзору за эпизоотией птичьего гриппа обязательны к нотификации на основании Кодекса МЭБ, и их исполнение должно контролироваться уполномоченными ветеринарными надзорными органами Российской Федерации.

4. Прошедшее тепловую обработку мясо птиц и мясные продукты, подлежащие экспорту в Японию, должны соответствовать следующим требованиям:

(1) В случае, если прошедшее тепловую обработку мясо и мясные продукты, которые будут экспортироваться в Японию, были получены из птицы, выведенной и выращенной в Российской Федерации:

(i) Птицу необходимо выращивать на фермах, где минимум за 21 день до даты убоя не было зафиксировано вспышки NAI и др.

(ii) Птица должна иметь сертификат, подтверждающий отсутствие инфекционных заболеваний в результате проводимых Государственной ветеринарной службой Российской Федерации предубойных и послеубойных инспекций на утвержденной бойне (определено в статье 5).

(2) В случае, если экспортируемые в Японию мясные продукты и прошедшее тепловую обработку мясо были получены из птицы, импортируемой из третьих стран:

(i) Птица должна быть выведена и выращена только в третьей стране.

(ii) Птица должна быть импортирована непосредственно из третьей страны в Российскую Федерацию. В случае, если птица ввозится в Российскую Федерацию через другую страну, она должна соответствовать следующим условиям:

(a) Птица должна быть упакована в соответствующее транспортное средство или контейнеры.

(b) Транспортное средство или контейнер должны быть запечатаны до прибытия в Российскую Федерацию.

(iii) Птица должна иметь сертификат, подтверждающий отсутствие инфекционных заболеваний птиц по результатам проведенных Государственной ветеринарной службой Российской Федерации предубойных и послеубойных инспекций импорта.

(iv) Должно быть подтверждено, что птица не имеет инфекционных заболеваний по результатам проведенных Государственной ветеринарной службой Российской Федерации предубойных и послеубойных инспекций на утвержденной бойне, как определено в статье 5.

(3) В случае, если экспортируемые в Японию мясные продукты и прошедшее тепловую обработку мясо были получены из мяса птицы и мясных продуктов, которые были взяты из утвержденных российских предприятий или импортированы из третьих стран:

(i) Мясо птиц и мясные продукты должны быть получены от птицы, выведенной и выращенной только в третьих странах.

(ii) Мясо птиц и мясные продукты должны быть напрямую импортированы в Российскую Федерацию из третьих стран. В случае, если мясо птиц и продукты из мяса птиц импортируются в Российскую Федерацию через другую страну, они должны соответствовать следующим условиям:

(a) Мясо птицы и мясные продукты должны быть упакованы в соответствующее транспортное средство или в плотный (не герметичный) транспортировочный контейнер.

(b) Транспортное средство или транспортировочный контейнер должен быть запечатан до импорта в Российскую Федерацию.

(iii) По результатам проведенной Государственной ветеринарной службой Российской Федерации инспекции импорта, мясо птиц и мясные продукты должны быть признаны свободными от любых инфекционных заболеваний птиц, и после указанной проверки, мясо птиц и мясные продукты должны быть напрямую доставлены в утвержденные перерабатывающие предприятия или в предприятия по тепловой обработке, указанные в статьях 6 или 7.

5. Бойни, в которых забивается подвергнутое последующей тепловой обработке мясо птиц и мясные продукты, и из которых они будут экспортироваться в Японию, должны быть утверждены Государственной ветеринарной службой Российской Федерации («утвержденные убойные предприятия»).

6. Перерабатывающие предприятия, из которых мясо птиц и мясные продукты птиц должны экспортироваться в Японию (до тепловой обработки), должны быть утверждены Государственной ветеринарной службой Российской Федерации («утвержденные перерабатывающие предприятия»).

7. Предприятия, осуществляющие тепловую обработку мяса птиц и мясных продуктов, экспортируемых в Японию, должны быть назначены японскими ветеринарными государственными ведомствами («назначенные предприятия по тепловой обработке»).

8. Японские ветеринарные государственные ведомства назначают предприятия по тепловой обработке, которые соответствуют стандарту, обозначенному в Дополнении №1 в качестве назначенных предприятий по тепловой обработке на срок от двух лет по заявлению ветеринарного надзорного ведомства Российской Федерации.

9. Ветеринарное государственное ведомство Российской Федерации (Россельхознадзор) представляет документы, на которых следующие пункты написаны на английском или японском языке и представлены как заявка в Японские ветеринарные государственные ведомства:

(1) Название предприятия, адрес предприятия, и регистрационный номер предприятия

(2) Размер объекта (то есть площадь первого этажа, общая площадь)

(3) Количество рабочих и организационная схема предприятия

(4) Общее описание тепловой обработки мяса птиц и мясных продуктов, подлежащих экспорту в Японию

(a) Виды птицы (курица, утка, гусь и т. д.), страна происхождения

(b) Способ производства, включая метод нагрева, температуру нагрева, период нагрева

(с) Описание метода измерения температуры и точки измерения при тепловой обработке

(5) Общее описание структуры предприятия

(а) Карта здания, на которой показана структура зоны предварительного нагрева и зоны после нагревания

(b) План расположения основного оборудования, включая оборудование для тепловой обработки

(с) Фотографии внешней изолированности (разделительные стены и т. д.) между зоной предварительного нагрева и площадью после нагревания

(d) Фотографии точки крепления между оборудованием для тепловой обработки и разделительными стенами

(е) Вид оборудования для тепловой обработки (периодичность загрузки стимера, тип туннельного фритюрницы и т.д.)

(6) Общее описание границы движения транспорта на предприятии

(а) Дорожная линия прохождения продуктов от входа до выхода

(b) Дорожная линия дренажа и отходов

(с) Дорожная линия водоснабжения

(d) Линия движения воздуха

(е) Линия движения работников

(7) Список стандартных рабочих процедур (SOP)

(8) Карта местности вокруг предприятия

(9) Другая информация, которую японские ветеринарные надзорные ведомства считают необходимыми запросить.

10. В ответ на заявление, сделанное в соответствии со статьей 8, японские ветеринарные надзорные ведомства проведут инспекции на местах предлагаемых предприятий за счет Российской Федерации, чтобы подтвердить, соответствуют ли они обозначенному стандарту.

11. Когда назначенные предприятия по тепловой обработке планируется преобразовать, в том числе реконструировать, расширить (расширение) и / или внести другие изменения в структуру, связанную со стандартами

обозначения, предусмотренными Дополнением 1, компетентное ветеринарное надзорное ведомство Российской Федерации должно заранее подать заявку на утверждение в японские ветеринарные ведомства в соответствии с Дополнением 2.

12. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации должна незамедлительно уведомить японские ветеринарные ведомства, если какие-либо из назначенных предприятий по тепловой обработке изменили наименование или адреса.

13. Менеджер каждого назначенного предприятия по тепловой обработке должен подтвердить, что проводятся профилактические меры против возникновения санитарных опасностей и для процесса тепловой обработки это надлежащее качество обеспечивается не реже одного раза в месяц. Результаты проверки должны храниться в письменной форме не менее двух лет.

14. Менеджер каждого назначенного предприятия по тепловой обработке должен хранить письменные записи по следующим показателям не менее двух лет:

i) Дата термообработки

ii) Количество подвергнувшегося тепловой обработке мяса птиц и продуктов из мяса птиц по каждому артикулу

iii) Дата, количество и место доставки

15. Специалисты Государственной ветеринарной службы Российской Федерации должны посещать назначенные предприятия по тепловой обработке не реже одного раза в шесть месяцев и проверять, поддерживают ли объекты требования обозначенного стандарта и ветеринарным требованиям настоящего документа. Власти Государственной ветеринарной службы Российской Федерации должны вести письменные отчеты о результатах каждого визита в течение двух лет.

16. Если Государственная ветеринарная служба Российской Федерации считает, что какое-либо назначенное оборудование по теплообработке не соответствует обозначенному стандарту или ветеринарным требованиям настоящего документа, Государственная ветеринарная служба Российской Федерации должна немедленно приостановить весь экспорт в Японию подвергнувшегося тепловой обработке мяса птиц и мясных продуктов из назначенного предприятия по тепловой обработке и проинформировать

японские ветеринарные надзорные ведомства о соответствующей информации по этому делу.

17. В случае приостановления действия статьи 16, если были приняты корректирующие меры для назначенного предприятия по тепловой обработке, Государственная ветеринарная служба Российской Федерации может сообщить соответствующую информацию японским ветеринарным надзорным ведомствам и возобновить экспорт из предприятия с разрешения японских ветеринарных надзорных ведомств.

18. Компетентный государственный орган Российской Федерации должен, по запросу, предоставить японским ветеринарным надзорным ведомствам копию письменного отчета о результатах каждого посещения, сделанного в соответствии со статьей 15.

19. Японские ветеринарные надзорные ведомства могут проводить инспекции назначенных установок по переработке тепла на месте, если это необходимо для подтверждения того, что они соответствуют обозначенному стандарту и ветеринарным требованиям настоящего документа.

20. В любом из следующих случаев японские ветеринарные надзорные ведомства могут отменить назначение предприятий и незамедлительно приостановить импорт переработанного мяса птицы и мясных продуктов, произведенных на таких предприятиях.

(1) Когда назначенные предприятия по тепловой обработке не соответствуют обозначенным стандартам.

(2) Когда выясняется, что назначенные предприятия по тепловой обработке назначены мошенническим или иным противозаконным способом.

(3) Когда выясняется, что назначенные предприятия по тепловой обработке совершают противоправные или неверные действия в отношении работы назначенных предприятий по тепловой обработке.

(4) Когда назначенные предприятия по тепловой обработке не соответствуют приказу японских ветеринарных надзорных ведомств в части корректирующих мер по нарушениям без каких-либо обоснованных причин.

(5) Когда назначенные объекты по переработке тепла не экспортируют в Японию переработанное мясо птиц и мясо птиц в течение двух лет с тех пор, как объекты были назначены без каких-либо обоснованных причин.

(6) Если иное не указано в пунктах (1) - (5), когда установлено, что предприятия по тепловой обработке нарушают ветеринарные требования, и такие нарушения вызывают или могут нанести серьезный вред здоровью животных.

21. Ветеринарные государственные ведомства Российской Федерации должны удостовериться, чтобы мясо и мясные продукты, обработанные тепловой обработкой, хранилось в чистых и санитарно-гигиенических упаковках и / или контейнерах, и обработать таким образом, чтобы предотвратить заражение любыми патогенами любых инфекционных заболеваний животных до отгрузки.

22. В случае, если прошедшее тепловую обработку мясо птиц и мясные продукты транспортировались в Японию через другие страны, прошедшее тепловую обработку мясо птиц и мясные продукты, экспортируемые в Японию, должны отвечать следующим требованиям:

(1) Прошедшее тепловую обработку мясо птиц и мясные продукты, которые будут экспортироваться в Японию, должны быть упакованы в тугую (не герметичный) контейнер для перевозки.

(2) Транспортный контейнер должен быть запечатан представителями ветеринарных государственных служб Российской Федерации.

23. Если обнаружено, что печать, указанная в статье 22, была умышленно нарушена или исчезла и т. д. во время инспекции после прибытия в Японию, экспортируемое в Японию данное мясо птиц и мясные продукты с тепловой обработкой, о которых идет речь, могут быть запрещены к импорту в Японию.

24. В случае подозрения или подтверждения вспышки NAI или других болезней ветеринарные государственные органы Российской Федерации должны направить в японские ветеринарные ведомства соответствующую информацию в течение 24 часов.

25. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации должна выдать ветеринарный сертификат на термически обработанное мясо птиц и мясные продукты, экспортируемые в Японию, указав информацию по следующим пунктам на английском языке:

(1) Соблюдение всех требований статей 3-6 и статьи 21.

- (2) Наименование, адрес и номер разрешения, выданные бойне и перерабатывающему предприятию.
- (3) Наименование, адрес и номер разрешения назначенных предприятий по тепловой обработке.
- (4) Даты убоя, переработки и термической обработки.
- (5) Идентификационный номер печати грузового контейнера (для перевозок через третьи страны).
- (6) Дата доставки и название порта.
- (7) Дата и место выдачи ветеринарного сертификата, а также наименование и должность подписывающего лица.

Приложение 1
Дополнение 1

Обозначение Стандарта

1. Назначенные предприятия по тепловой обработке должны иметь зону предварительного нагрева, предназначенную исключительно для обработки сырья, снабженного необходимым оборудованием, и зону после нагревания, которая предназначена исключительно для обработки продуктов, прошедших термообработку, и оснащенную необходимым оборудованием, включая оборудование для термической обработки.
2. Зона предварительного нагрева должна быть изолирована от зоны после нагревания, за исключением окон оборудования для тепловой обработки.
3. Зона предварительного нагрева должна быть оборудована для хранения, обработки и осмотра.
4. Зона после нагревания мяса должна быть обнесена стеной снаружи и иметь оборудование для тепловой обработки, в том числе, приборы для контроля, такие как регистраторы температуры и оборудования или приборы для осмотра, охлаждения, хранения и упаковки после тепловой обработки.
5. Зона предварительного нагрева и зона после нагревания иметь отдельные служебные объекты, такие как вход и выход, раздевалки и прочее для персонала, работающего в разных зонах для предотвращения повторного заражения.
6. Полы, стены и потолки должны быть гладкими и простыми для чистки: полы должны быть выполнены из непроницаемого материала, наклонены

надлежащим образом и снабжены дренажем и могут быть легко дезинфицированы.

7. Назначенные предприятия по тепловой обработке должны быть оборудованы объектами для обеззараживания, а также объектами водоснабжения, которые могут обеспечить достаточную воду для очистки.

8. Назначенные предприятия по тепловой обработке должны быть оснащены Руководством по процедурам предотвращения возникновения санитарного загрязнения и обеспечивать надлежащее качество в процессах: до обработки, во время обработки и после тепловой обработки.

9. В статье 8 публикуется перечень персонала, который контролирует соблюдение процессов процедур с указанными в Руководстве процедурами.

Приложение 1
Дополнение 2

Процедуры, разрешенные для внесения изменений в назначенные предприятия по тепловой обработке

1. Если назначенные предприятия по тепловой обработке намерены произвести изменения, компетентный государственный ветеринарный орган Российской Федерации должен представить подробную информацию о плане изменений, включая период строительства, японским ветеринарным ведомствам, по крайней мере, за месяц до начала строительства, и получить разрешение для внесения изменений у японских ветеринарных ведомств.

2. Изменение означает реконструкцию, расширение и / или другие изменения назначенных предприятий по тепловой обработке, затрагивающие требования к назначенным предприятиям по тепловой обработке в Дополнении 1. Пример изменений заключается в следующем. Даже в случае, когда временное изменение, связанное с обозначенным стандартом, сделано в процессе изменения, оно регулируется настоящим Дополнением.

Реконструкция

- 1) Реконструкция в отношении оборудования для тепловой обработки (увеличение или уменьшение оборудования, способ нагрева и т. д.).
- 2) Реконструкция в отношении разделения зон предварительного нагрева и зоны после нагрева.

- 3) Реконструкция внутренней стены (кроме стены, которая разделяет зону предварительного нагрева и зону после нагрева), которая сопровождается сменой рабочей линии и / или линии сырья и / или линии выпуска продукта.
- 4) Реконструкция относительно внешней стены.
- 5) Реконструкция, сопровождаемая сменой использования зон в назначенном предприятии по тепловой обработке.

Пристройка

- 1) Пристройка (объектов), включающая в себя конструкцию, не отделимую от указанных зон.
 - 2) Укрупнение, которое включает в себя расширение (предприятия), в том числе регистрационный номер, имя, адрес и т. д. назначенного предприятия по тепловой обработке.
3. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации должна приостановить вывоз прошедшего тепловую обработку мяса птиц и мясных продуктов, выпущенных с назначенных предприятий по тепловой обработке (или их объектов) после начала внесения изменений.
4. Когда переоборудование конструкций завершено, компетентный ветеринарный государственный орган Российской Федерации должен представить отчет о выполнении, включая данные о фактическом периоде реконструкции, план строительства и измененных зон в адрес японских ветеринарных государственных ведомств. Получив отчеты о завершении, японские ветеринарные государственные ведомства могут провести инспекцию назначенных предприятий по тепловой обработке на месте. Исходя из результатов инспекции на месте и / или отчета о завершении, японские ветеринарные государственные ведомства разрешают назначенным предприятиям по тепловой обработке (или части объектов) производить тепловую обработку мяса птиц и мясных продуктов для экспорта в Японию.