

Правовая оговорка 214/1973,
Правовая оговорка 230/1976 **ПОЛОЖЕНИЕ О КОНТРОЛЕ МЯСА (МЕСТНЫЕ
СКОТОБОЙНИ)**

1. Настоящее Положение может именоваться «Положение о контроле мяса (местные скотобойни)»

2. В настоящем Положении, если контекст не требует иного:

«туша» означает тело любого убитого животного после удаления крови и разделки;

«инспектор» означает ветеринарного врача или инспектора по здравоохранению, а также включает любых других лиц, официально уполномоченных в письменном виде Директором ветеринарных служб;

3. (1) Министр вправе, опубликовав уведомление в официальной газете, объявить любую скотобойню или иное место, где осуществляют забой животных и подготовку мяса или производство мясных продуктов для потребления людьми, скотобойней для целей настоящего Положения.

(2) Никто не имеет права забивать животных вне скотобойни.

(3) Лицо, нарушившее пункт (2) настоящего положения, признается виновным в совершении правонарушения.

4. Министр имеет право выдать любому лицу после подачи таким лицом заявления лицензию на деятельность скотобойни, объявленной таковой согласно пункту (1) правила 3 настоящего Положения.

5. Положения, изложенные в Приложении, применяются ко всем скотобойням, заявленным в таком качестве, согласно пункту (1) правила 3 настоящего Положения.

6. Директор ветеринарной службы имеет право:

(a) издавать указания и директивы, необходимые для применения настоящего Положения;

(b) приказом закрывать любые скотобойни в случае невыполнения настоящего Положения.

7. Никто не имеет права забивать на скотобойне животных, не прошедших проверку со стороны инспектора, кроме как в чрезвычайной ситуации, и всякое лицо, нарушившее это правило, признается виновным в совершении правонарушения.

8. Никто не имеет права выпустить из своего владения тушу животного, забитого на скотобойне, если такая туша не прошла проверку со стороны инспектора, и всякое лицо, нарушившее это правило, признается виновным в совершении правонарушения.

9. Инспектор имеет право задержать или приказать утилизировать или уничтожить любых животных, туши или мясо, которые, по его мнению, непригодны для потребления людьми.

10. (1) Никто, кроме инспектора, не имеет право наносить или снимать с животных, туш или мяса или вносить изменения или распоряжаться наносить или снимать с животных, туш или мяса или вносить изменения в какие-либо ярлыки или метки, используемые в ходе проверки.

(2) Лицо, нарушившее пункт (1) настоящего положения, признается виновным в совершении правонарушения.

11. (1) Никто не имеет права убирать или утилизировать или распоряжаться убрать или утилизировать животных, туши или мяса, которые были помечены такими ярлыками или метками, кроме как с согласия и в соответствии с указаниями инспектора.

(2) Лицо, нарушившее это правило, признается виновным в совершении правонарушения.

12. Лицо, препятствующее инспектору выполнять его обязанности, признается виновным в совершении правонарушения.

13. Для идентификации всех туш и мяса животных, забитых на определенной скотобойне, используется официальный номер, присвоенный каждой скотобойне.

14. Инспектор при проведении осмотра или проверки, необходимых для надлежащего исполнения настоящего Положения, имеет право доступа к любой части скотобойни в любое время, независимо от того, работает ли скотобойня.

15. Инспектор для целей настоящего Положения имеет право свободного доступа ко всем записям, которые ведутся на скотобойне, как финансовым, так и прочим.

16. Лицо, виновное в правонарушении, предусмотренном настоящим Положением, несет ответственность в виде штрафа в размере до пяти тысяч шиллингов или лишения свободы на срок до шести месяцев, или такого штрафа и лишения свободы одновременно.

17. Настоящее Положение дополняет, а не отменяют положения любого другого письменного закона, касающегося общественного здравоохранения, действующего на данный момент.

ПРИЛОЖЕНИЕ

А.—ПЛОЩАДКА, ДОСТУП И СТРОИТЕЛЬСТВО

1. Скотобойня должна размещаться в месте, в котором отсутствуют неприятные запахи, дым и пыль. Необходимо наличие соответствующих защищенных от пыли подъездных путей, соединяющих скотобойню с дорогами общего пользования. Скотобойня должна быть полностью отделена от любых зданий, используемых в промышленных, коммерческих, сельскохозяйственных, жилых или иных целях.

2. Если в официальном помещении скотобойни ведется розничная торговля, у клиентов должен быть доступ только к помещению или помещениям, где ведется такая торговля, при полном исключении доступа к остальной части скотобойни.

3. При строительстве скотобойни должны соблюдаться следующие минимальные требования:

(а) надлежащим образом построенные и дренированные загоны для предубойного содержания скота, способные выдержать полтора дня максимального забоя, должны быть возведены не менее, чем в десяти метрах от скотобойни и снабжены необходимыми условиями для предубойного осмотра и специальными загонами для подозрительных животных;

(б) огражденные сеткой проходы для скота от загон до скотобойни, надлежащим образом дренированные и снабженные в соответствующих местах оборудованием для мытья животных;

- (с) отдельное помещение для оглушения и обескровливания животных с устройствами для обескровливания в подвешенном положении;
- (d) оборудование для подвешивания к рельсу и потрошения, осмотра и т.д. животных в висячем положении;
- (е) камеры охлаждения или морозильники соответствующего размера для целей указанной скотобойни;
- (f) распределительное помещение соответствующего размера;
- (g) отдельное помещение для очищения и обработки кишечника и желудков;
- (h) отдельное помещение для очищения и обработки съедобных потрохов;
- (i) отдельное помещение для хранения, утилизации и обработки несъедобных и забракованных животных, туш и мяса;
- (j) используемый материал должен быть стойким, легко моющимся и противостоять износу и коррозии;
- (к) полы должны быть изготовлены из устойчивого к воздействию кислот водостойкого бетона и быть отделанными деревянным вальком;
- (l) стены должны быть построены так, чтобы они были ровными и плоскими и покрыты цементной штукатуркой с гладкой поверхностью или иным нетоксичным и непитывающим материалом, нанесенным на соответствующую основу, также стены должны быть снабжены санитарными амортизаторами, чтобы предотвратить повреждения подвижным и иным оборудованием;
- (m) в местах соединения полов и стен во всех помещениях должны иметься закругления достаточного радиуса, чтобы обеспечить должную санитарную обработку.
- (n) потолки должны быть достаточной высоты и, насколько позволят условия, быть гладкими и плоскими, покрытыми цементной штукатуркой или иным приемлемым стойким материалом. Если в потолке есть открытые блоки, между их центрами должно быть не менее 60 сантиметров и они должны легко мыться.
- (о) Подоконники должны находиться не менее, чем в 150 сантиметрах от пола и иметь наклон 45 градусов;
- (р) дверные проходы должны быть не уже 150 сантиметров, двери должны быть изготовлены из устойчивого к ржавчине металла, с прочными сварными швами. Косяки должны быть покрыты устойчивым к ржавчине металлом;
- (q) все окна, дверные проходы и прочие отверстия, через которые могут влететь насекомые, должны быть снабжены надежными экранами от насекомых и грызунов;
- (r) здания должны быть в достаточной мере защищены от грызунов;
- (s) для всех открытых внутренних деревянных поверхностей должны использоваться строганные лесоматериалы, покрашенные нетоксичной краской на масляной или пластиковой основе, обработанные олифой или грунтовкой;

(t) все части пола в местах, где проходят операции с участием жидкостей, должны иметь хорошее водоотведение, не менее, чем один дренажный выпуск на каждые 35 квадратных метров поверхности пола. Выпуски должны размещаться под разделочными подвесными путями, если необходимо, с дренажными желобами, не менее 7,5 сантиметров в ширину, наклон пола в сторону дренажных желобов или выпусков не менее 2,5 сантиметров на метр;

(u) дренажные отверстия для содержимого желудков должно быть не менее 20 сантиметров диаметром;

(v) система отведения отходов должна быть соответствующего размера и отвечать общим и местным требованиям;

(w) должны быть организованы условия для безопасной утилизации содержания желудков, навоза из загонов, крови и забракованных туш и мяса, при этом чертежи и спецификации должны указывать, как это будет достигнуто.

4. Никто не имеет права на строительство скотобойни без подачи заявки и получения согласия Постоянного секретаря Министерства сельского хозяйства.

5. Чертежи и спецификации вносимых изменений или строительства скотобоев должны быть поданы в Министерство сельского хозяйства заблаговременно перед подачей заявки на скотобойню. Чертежи должны содержать все технические сведения и включать поэтажные планы, демонстрирующие расположение основных единиц оборудования, дренажные отверстия, основные дренажные каналы, раковины для мытья рук и места подключения шлангов. Кроме того, они должны демонстрировать планы конструкции крыши, поперечные и продольные разрезы различных зданий, демонстрирующие основные единицы оборудования, высоту потолков, подвесные пути и характер полов и потолков. Также необходимо подать план участка, демонстрирующий такие особенности, как границы помещений скотобойни, контуры зданий, стороны света и железнодорожные пути, обслуживающие скотобойню, надлежащим образом отображенные в соответствующем масштабе. Вместе с чертежами необходимо подать план предполагаемой работы скотобойни с указанием таких характеристик, как ориентировочная пропускная способность, мощность и качество водоснабжения, электроснабжение и отопление, складские помещения, охлаждающее и морозильное оборудование, система водоотведения и канализации для утилизации несъедобных и забракованных туш и мяса.

В.–САНИТАРНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Каждая экспортная скотобойня должна быть снабжена следующим:

(a) Установка, подающая достаточное количество питьевой воды.

(b) Должна быть обеспечена подача достаточного количества воды температурой не менее 82 градусов по стоградусной шкале, используемой для очистки оборудования, полов и т.д., которые подвергаются загрязнению при разделке и обработке туш, внутренних органов и отдельных частей больных животных. Когда это необходимо для определения соответствия указанному требованию, в соответствующих местах должны быть установлены термометры для демонстрации температуры воды в месте использования.

(c) Горячая вода для очистки помещений и оборудования, помимо того, которое указано в подпункте (b) настоящего пункта, должна подаваться под давлением к достаточным и удобным выходам и быть такой температуры, чтобы обеспечивать тщательную очистку.

(d) Полы, стены, потолки, перегородки, отсеки, двери и прочие части всех конструкций должны быть изготовлены из таких материалов, иметь такую конструкцию и отделку, чтобы их можно

было легко и тщательно очистить. Полы должны быть водонепроницаемыми. Помещения и отсеки, используемые для пищевой продукции, должны быть четко отделены от таковых, используемых для непищевой продукции.

(e) Мясники и прочие лица, разделяющие и обрабатывающие туши или части туш больных животных, перед обработкой или разделкой других туш и их частей вымыть руки с жидким мылом и горячей водой и сполоснуть их чистой водой. инвентарь, используемый при разделке туш больных животных, должен быть тщательно очищен в кипятке или в установленном дезинфицирующем средстве, после чего промыт чистой водой. Работники учреждения, обрабатывающие какую-либо продукцию, должны следить за чистотой рук и, в любом случае, должны мыть руки после посещения уборных, прежде чем братья за мясо или инвентарь, используемый при обработке мяса.

(f) Защитная одежда светлых цветов, изготовленная из легко моющегося материала, и в таком количестве, чтобы обеспечить смену ежедневно или когда инспектор сочтет нужным.

(g) Защитное покрытие для мяса. Ответственные инспектора обязаны требовать использования защитного покрытия для мяса при его распространении из экспортной скотобойни, которые бы обеспечило необходимую защиту мяса от грязи, насекомых и т.д., с учетом способов транспортировки мяса с экспортной скотобойни.

2. При каждой экспортной скотобойне должны быть организованы санитарные удобства, удовлетворяющие следующим требованиям:

(a) Раздевалки, туалеты и уборные должны быть в достаточном количестве, достаточного размера и с удобным расположением.

(b) Современные умывальные комнаты с горячей и холодной водопроводной водой, жидким мылом, полотенцами и прочим оборудованием для сушки рук, а также с бактерицидным защитным кремом должны быть расположены снаружи туалетных комнат, при этом необходимо контролировать их использование работниками.

Канализация из туалетных комнат и уборных не должна выводиться в резервуар жироловки.

(d) Надлежащим образом расположенное оборудование для мойки и дезинфекции инвентаря и рук всех лиц, работающих с продукцией.

3. Все рабочие и складские помещения и отделы экспортных скотобоев, используемых для непищевой продукции, должны содержаться в приемлемо чистом состоянии. Внешняя территория всякой экспортной скотобойни должна быть надлежащим образом замощена и дренирована и должна содержаться в чистоте и порядке. Все коллекторы на территории должны быть сконструированы и размещены так, и им должно уделяться столько внимания, чтобы обеспечить их содержание в приемлемом состоянии в отношении запахов и чистоты. Накопление каких-либо материалов, на которых могут размножаться или кормиться вредители, запрещено. На экспортных скотобойнях не допускается нарушение санитарных правил.

4. Экспортные скотобойни не должны привлекать к работе в отделах, где обрабатывается мясо, лиц, пораженных инфекционными заболеваниями, на этапе, когда они могут быть распространителями этих заболеваний.

5. Экспортные скотобойни не должны держать лиц, пораженных инфекционными заболеваниями, на этапе, когда они могут быть распространителями этих заболеваний, а также лиц, проживающих с такими лицами, в отделах, где обрабатывается мясо.

6. В случае внесения изменений или строительства чертежи и спецификации должны быть поданы заранее. Копии чертежей подаются Директору ветеринарной службы на утверждение. Чертежи должны содержать все технические сведения и включать поэтажные планы, демонстрирующие расположение основных единиц оборудования, дренажные отверстия, основные дренажные каналы, раковины для мытья рук и места подключения шлангов для очистки. Кроме того, они должны демонстрировать планы конструкции крыши, поперечные и продольные разрезы различных зданий, демонстрирующие основные единицы оборудования, высоту потолков, конвейерные подвесные пути и характер полов и потолков. Также необходимо подать план участка, демонстрирующий такие особенности, как границы помещений предприятия, контуры зданий, стороны света и железнодорожные пути, обслуживающие предприятие, надлежащим образом отображенные в соответствующем масштабе.

В.–САНИТАРНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Каждая скотобойня должна быть снабжена следующим:

(а) достаточное водоснабжение – не менее 1500 литров питьевой воды на голову скота с удобно расположенными стоками;

(б) должна быть обеспечена подача достаточного количества горячей воды температурой не менее 82 градусов по стоградусной шкале, используемой для очистки оборудования, полов и т.д., которые подвергаются загрязнению при разделке туш больных животных.

(с) достаточное естественное и искусственное освещение во всех местах для надлежащего выполнения работ.

2. При каждой скотобойне должны быть организованы соответствующие санитарные удобства. В частности, должны выполняться следующие требования:

(а) раздевалки, туалеты и уборные в достаточном количестве, достаточного размера и с удобным расположением.

(б) современные умывальные комнаты с горячей и холодной водой, мылом и полотенцами или иным оборудованием для сушки рук, их использование должно контролироваться;

(с) туалеты и уборные должны иметь отдельную канализацию;

(д) Надлежащим образом расположенное оборудование для мойки и дезинфекции инвентаря и рук персонала, работающего с тушами и мясом.

3. Оборудование и инструменты, используемые для подготовки, переработки и прочей обработки туш и мяса, должны быть из материалов, позволяющих с легкостью их мыть и дезинфицировать, а также, за исключением колод и рукояток инструментов, быть изготовленными из металла или иного надежного материала.

4. Для сбора и удаления из скотобойни крови, потрохов, желудков и внутренностей, а также удаления мусора и отходов, должно быть предусмотрено достаточное количество подходящих емкостей, если необходимо, с плотными крышками.

5. На каждой скотобойне должно быть предусмотрено достаточное количество подходящих бинтов, перевязочного материала, включая водостойкий, а также антисептиков для оказания первой медицинской помощи, которые должны быть в пределах досягаемости лиц, работающих на скотобойне.

С. – ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Доступ животных и туш на скотобойню:

- (а) Запрещается приводить на скотобойню животных, у которых имеются или заподозрены заболевания, без разрешения инспектора.
- (б) Запрещается приносить или позволять приносить на бойню туши животных, умерших и не обескровленных; при этом такая туша может быть направлена прямо на установку для переработки и стерилизации по разрешению инспектора.
- (с) Запрещается приносить или позволять приносить на бойню разделанные туши животных, забитых не на скотобойне.

2. Гигиена территории и оборудования:

- (а) Помещения, оборудование и инструменты, используемые при разделке, хранении и прочей обработке туш и мяса, должны содержаться в чистом санитарном состоянии.
- (б) Должна быть предоставлена защитная одежда светлых цветов, изготовленная из легко моющегося материала, и в таком количестве, чтобы обеспечить смену ежедневно или когда инспектор сочтет нужным.
- (с) Инспектора обязаны требовать использования защитного покрытия для мяса при его распространении из экспортной скотобойни, которые бы обеспечило необходимую защиту мяса от грязи, насекомых и т.д., с учетом способов транспортировки мяса с экспортной скотобойни.
- (d) Все санитарные удобства должны содержаться в чистоте и рабочем порядке.
- (е) Мусор или отходы, как жидкие, так и твердые, не должны скапливаться на скотобойне, кроме случаев, когда это может быть неизбежно при надлежащем ведении деятельности.
- (f) Внешняя территория всякой скотобойни должна содержаться в чистоте и порядке.
- (g) Все коллекторы на территории должны быть сконструированы и размещены так, и им должно уделяться столько внимания, чтобы обеспечить их содержание в приемлемом состоянии в отношении запахов и чистоты.
- (h) Должны быть приняты все необходимые меры для очистки территории от крыс, мышей, птиц и насекомых.

3. Персонал:

- (а) Скотобойни не должны привлекать к работе в отделах, где обрабатывается мясо, лиц, пораженных инфекционными заболеваниями, на этапе, когда они могут быть распространителями этих заболеваний.
- (б) Скотобойни не должны держать лиц, пораженных инфекционными заболеваниями, на этапе, когда они могут быть распространителями этих заболеваний, в отделах, где обрабатывается мясо.

4. Процедура забоя:

- (a) Потроха должны храниться вместе с тушей до того момента, как будет закончена проверка.
- (b) Желудки и кишечники должны вывозиться из убойного цеха немедленно после того, как они были отделены от туши, и не должны вскрываться в тех зонах территории, которые содержат мясопродукты, отличные от желудков и кишечников.
- (c) Все шкуры должны быть удалены из любой зоны территории, где находятся какие-либо мясные продукты, как можно быстрее после их отделения от туши.

5. Личная гигиена и поведение:

- (a) Как только какое-либо лицо, работающее на скотобойне и участвующее в обработке туш и мяса, поймет или заподозрит, что оно страдает от заболевания, в частности, от кишечного заболевания, боли в горле, кашля или открытых гноящихся ран, оно должно немедленно сообщить об этом факте руководству или инспектору.
- (b) Всякое лицо, работающее на скотобойне и участвующее в обработке мяса, должно носить соответствующую защитную одежду, включая головной убор и ботинки, причем эти предметы должны легко мыться и содержаться в чистоте, насколько это практически возможно.
- (c) Лицо, работающее на скотобойне и участвующее в обработке туш и мяса, обязано содержать все части своего тела, могущие вступить в контакт с мясом, в чистоте путем тщательного и регулярного омовения.
- (d) Всякое лицо, участвующее в разделке или обработке туш больных животных, обязано, прежде чем приступить к разделке и обработке других туш, вымыть руки и иные части своего тела, которые контактировали с мясом больного животного, с мылом и горячей водой, а затем сполоснуть холодной водой. Инвентарь, используемый при разделке туш больных животных, должен быть тщательно очищен в кипятке, после чего промыт чистой водой.
- (e) Работники скотобойни, обрабатывающие мясо, должны мыть руки после посещения уборных, прежде чем браться за мясо или инвентарь, используемый при обработке мяса.

6. На скотобойне запрещается:

- (i) переодеваться в любом помещении, где находится мясо;
- (ii) мочиться, опорожнять кишечник или плевать за пределами уборных;
- (iii) дуть на туши или мясо или обращаться с ними иным образом, при котором можно занести инфекцию или загрязнение;
- (iv) использовать ножи, ножны, точила, топоры или пилы, использовавшиеся для забракованного или непищевого мяса, при обработке пищевого мяса.

D.– УСЛОВИЯ ПРОВЕРКИ МЯСА

1. Необходимо обеспечить наличие соответствующих хорошо оборудованных зон для исключительного пользования инспекторов.
2. Скотобойня может эксплуатироваться только при условии контроля инспектора.
3. Запрещается вывозить со скотобойни туши или мясо, не направив заблаговременно уведомление инспектору.

4. Каждая скотобойня должна обеспечить следующее оборудование, условия и прочее, что может понадобиться для эффективного проведения проверки и поддержания санитарного состояния:

- (а) Удовлетворительные загоны предубойного содержания, оборудование и ассистенты для проведения предубойного осмотра и отделения и отдельного содержания животных, отмеченных как «ПОДОЗРИТЕЛЬНОЕ» или «ЗАБРАКОВАННОЕ».
- (б) Достаточное естественное и мощное искусственное освещение во всех местах и в то время дня, когда естественного света может быть недостаточно для надлежащего проведения проверки.
- (с) Стеллажи, емкости или иные подходящие устройства для хранения таких частей, как голова, язык, хвост, вилочковая железа и потроха, а также все части туши и кровь вплоть до момента завершения послеубойного осмотра, чтобы их можно было точно идентифицировать в случае, если туша будет забракована.
- (d) Столы, скамьи или оборудование, на которых проводится проверка, такой конструкции и из таких материалов, чтобы дать возможность инспекторам проводить проверку быстро, эффективно и гигиенично.
- (е) Водонепроницаемые емкости для хранения и обработки забракованных туш и их частей, устроенные так, чтобы они легко мылись. Такие емкости должны быть помечены яркой надписью «ЗАБРАКОВАНО», выполненной буквами высотой не менее 5 сантиметров, а также, при необходимости, должны быть снабжены устройствами для запираания или опечатывания.
- (f) Отдельное помещение или специальное открытое пространство, известное как «место заключительной проверки» для заключительной проверки задержанных туш. Это место должно быть соответствующего размера и устроено и расположено так, чтобы не допустить загрязнения туш, допущенных для употребления в пищу людьми, через контакт с задержанными или забракованными тушами.
- (g) Отдельное помещение, так называемый «приемник», для дальнейшего осмотра и задержания туш. Оно должно быть снабжено надежным запором и быть закрытым на замок, ключи от которого должны находиться только у инспектора.

Е. ПРОВЕРКА МЯСА

Положения пункта С Приложения к Положению о контроле мяса (экспортные скотобойни) в равной мере применяется к скотобойням, объявленным таковыми согласно пункту (1) правила 3 настоящего Положения.

Ф. – УТИЛИЗАЦИЯ ОТБРАКОВАННЫХ ТУШ И ИХ ЧАСТЕЙ

Туши и их части, признанные непригодными для потребления людьми, должны быть утилизированы следующими способами:

- (а) На скотобойнях, где есть оборудование для переработки непищевого сырья в автоклавах: Загрузка и нагревание должны выполняться под контролем инспектора, при необходимости автоклавы запираются инспектором. Забракованные туши и их части должны быть перемещены в автоклавную сразу после проверки и должны храниться там либо в запертом автоклаве, либо в специальном запертом месте по момента помещения в автоклав. Жир, полученный от забракованных туш и их частей должен быть денатурирован, чтобы его можно было надежно

отличить от пищевой продукции, путем добавления денатурирующего агента согласно указанию инспектора.

(b) На скотобойнях, где отсутствует оборудование для переработки непищевого сырья в автоклавах, забракованные туши и их части должны быть убраны как можно скорее после проверки в запечатое помещение, до тех пор, пока они не смогут быть утилизированы одним из следующих методов по усмотрению инспектора:

(i) денатурирование неочищенной карболовой кислотой, крезоловым дезинфектантом или иным установленным агентом, после чего утилизироваться в соответствии с требованиями местных властей;

(ii) полное сожжение;

(iii) перевозка забракованных туш или их частей в место, где имеется оборудование для переработки в автоклавах. Такая перевозка должна производиться в водонепроницаемых запечатых контейнерах, при этом с таким материалом по прибытии на место, где имеется оборудование для переработки в автоклавах, следует обращаться согласно подпункту (a) настоящего пункта.

(c) Автоклавное помещение, комната очистки автоклавов или в любое другое место, где осуществляется переработка или хранение, должны содержаться в чистоте; должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения попадания пыли и других нежелательных веществ из отделов непищевых продуктов; непищевые продукты должны храниться в сухом защищенном от вредителей месте и таким образом, чтобы предупредить любые возможности смешения с пищевыми продуктами.

(d) На поверхностных тканях каждой туши и ее части, которые при окончательной проверке будут признаны нездоровыми, небезопасными или иным образом негодными для потребления людьми, инспектором во время проверки должно быть четко поставлено «ЗАБРАКОВАНО».

G.– ПОВТОРНАЯ ПРОВЕРКА ПРОДУКЦИИ И ПРОЦЕССОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ КОНТРОЛЮ

1. Все туши и мясо, даже если ранее они были проверены и приняты, должны проходить повторную проверку инспекторами по мере необходимости, чтобы подтвердить, что туши или мясо пригодны для потребления людьми на момент, когда они покинут скотобойню.

2. Если в ходе повторной проверки выяснится, что какая-либо туша или мясо непригодны для потребления людьми, оригинальная отметка об одобрении удаляется или искажается и туша или мясо бракуются.

3. Запрещается привозить на скотобойню мясо, если оно ранее не было проверено и принято инспектором на скотобойне или экспортной скотобойне. Все мясо, доставленное таким образом на скотобойню, проходит повторную проверку, и если выяснится, что оно непригодно для потребления людьми, оригинальная отметка об одобрении удаляется или искажается и мясо бракуется.

4. Пробы мяса, воды или иных веществ на скотобойне берутся за счет руководства скотобойни с периодичностью, необходимой для эффективного проведения проверки.

H. – МАРКИРОВКА МЯСА И КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ МЯСА

1. Все туши и их части, а также контейнеры, в которых распространяется мясо, должно быть помечено прямоугольным чернильным штампом с длинной стороной шесть сантиметров и

короткой стороной шесть сантиметров, чернилами, утвержденными для этой цели, со следующей надписью:

КЕНИЯ
ОЦ. №
ОДОБРЕНО

2. Скотобойня должна предоставить штампы и чернила, которые могут потребоваться для оштамповывания или иной маркировки туш, мяса и контейнеров.
3. Запрещается изготовление этикеток, ярлыков, клейм, печатей или иных устройств для маркировки с надписью о проверке или сокращенной формой, копией или отображением таковой, для использования в отношении туш или мяса без письменного разрешения директора ветеринарной службы.
4. Все маркирующие приспособления должны храниться у инспектора и использоваться только под его контролем, а также, когда они не используются, храниться под замком, запертыми инспектором.
5. Запрещается наносить, размещать или требовать наносить или размещать надпись о проведении инспекции, ее сокращенные формы или копии, на каких-либо тушах, мясе или контейнерах для мяса, кроме как под контролем инспектора.
6. Запрещается перемещать или требовать перемещать, полностью или частично, мясо, которое согласно настоящему Положению должно быть помечено каким-либо иным образом, пока оно не будет четко и разборчиво помечено в соответствии с настоящим Положением.
7. Контейнер с непищевой продукцией, которая обладает физическими характеристиками пищевой продукции или может быть принята за таковую, должен быть четко помечен словом «НЕПИЩЕВОЕ» четкими и разборчивыми буквами.

I. – ЗАПИСИ

1. Всякий инспектор обязан вести в книге ежедневные записи о забое и выбраковке.
2. На каждой бойне должны вестись ежедневные записи в книге о проведенных на территории убое и выбраковке; такая книга должна завершаться в конце каждого месяца и года, при этом ежемесячные и ежегодные отчеты Директору отделения ветеринарной службы должны подаваться до 10 числа следующего месяца или января следующего года, соответственно.
3. Ежедневные записи в книгах должны храниться не менее трех лет, а ежемесячные и ежегодные отчеты не менее пятнадцати лет до того, как быть уничтоженными.

ДЕКЛАРАЦИЯ СКОТОБОЕН

В ПОРЯДКЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ полномочий, предоставленных правилом 3 (1) Положения о контроле мяса (местные скотобойни), Министр развития животноводства объявляет все скотобойни, расположенные в округе Муранга скотобойнями для целей настоящего Положения.

ДЕКЛАРАЦИЯ СКОТОБОЕН - НЬЕРИ И КИРИНЬЯГА

В ПОРЯДКЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ полномочий, предоставленных правилом 3 (1) Положения о контроле мяса (местные скотобойни), Министр развития животноводства объявляет все скотобойни, расположенные в округах Ньери и Киринаьяга скотобойнями для целей настоящего Положения.

ДЕКЛАРАЦИЯ СКОТОБОЕН

В ПОРЯДКЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ полномочий, предоставленных правилом 3 (1) Положения о контроле мяса (местные скотобойни), Министр развития животноводства объявляет все скотобойни, расположенные в округе Ньяндаруа скотобойнями для целей настоящего Положения.