

ПОЛОЖЕНИЕ О КОНТРОЛЕ МЯСА (ПРОВЕРКА МЯСА ПТИЦЫ), 1975 ГОД

[Правовая оговорка 191/1975.]

1. Настоящее Положение может именоваться «Положение о контроле мяса (проверка мяса птицы), 1975 г.»
2. В настоящем Положении, если контекст не требует иного:
 - «туша»** означает тело любого убитого животного после удаления крови и разделки;
 - «потроха»** означает надлежащим образом вырезанную и вымытую печень, от которой отделен желчный пузырь, сердце с перикардом или без него, желудок, из которого удалены оболочка и содержимое, и любая другая часть туши, считающаяся съедобной в стране-потребителе;
 - «инспектор»** означает ветеринарного врача или инспектора по здравоохранению, а также включает любых других лиц, официально уполномоченных в письменном виде Директором ветеринарных служб действовать в качестве инспектора;
 - «птица»** означает любую птицу, традиционно считающуюся домашней, и включает любую домашнюю съедобную птицу.
3. Вся птица, предназначенная для потребления людьми, должна проводить проверку как до, так и после убоя.
4. Положения, изложенные в Приложении, касаются всех птицебоен.
5. Положение о контроле мяса (экспортные скотобойни) 1973 г., за исключением Части С. II и С. III Приложения к нему, а также Положение о контроле мяса (местные скотобойни) 1973 г., за исключением Части С4 Приложения к нему, действуют для целей настоящего Положения с соответствующими поправками.

ПРИЛОЖЕНИЕ**А – ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ**

1. Скорость притока воды в шпарильный чан должна обеспечивать постоянную замену воды в целях защиты от накопления загрязнений в шпарильных чанах, при этом такие чаны должны периодически опустошаться через обоснованные интервалы.
2. Механизмы, используемые при ощипывании, должны быть разработаны так, чтобы препятствовать разлету перьев, и все перья

[Дополнение]

должны удаляться, как только обстоятельства этого потребуют, и храниться в соответствующих контейнерах для утилизации.

3. (а) Птица, обрабатываемая воскованием погружением, должна обрабатываться так, чтобы воск и удаленные перья попадали в соответствующий контейнер.

(b) Сита для отделения пера в составе машин для воскования погружением должны быть съемными и очищаться один раз в день.

(c) Под конец рабочего дня весь воск должен нагреваться до температуры не менее 80°C (176°F) на срок не менее 20 минут, а также промыт и профильтрован или пропущен через очищающую центрифугу, после чего он должен храниться в чистом месте.

(d) Для погружения должен использоваться только чистый воск, хранящийся в чистом месте.

4. (а) Желоба для потрошения должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иного подходящего материала.

(b) Вода должна течь в направлении, противоположном тому, в котором движутся тушки, чтобы для охлаждения тушка прибывала в точку, где в желоб поступает чистая вода.

(c) Отливные отверстия должны быть расположены так, чтобы не допускать накопления отходов в желобах.

5. (а) Контейнеры для хранения несъедобных материалов должны быть защищены от протекания, изготовлены из металла или иного прочного легко чистящегося материала и снабжены прочными крышками.

(b) При использовании сливных желобов или иных методов непрерывной утилизации они должны быть изготовлены таким образом, чтобы не допускать загрязнения или неприятных запахов.

6. Оборудование, используемое для охлаждения тушек и съедобных материалов, должно быть изготовлено из нержавеющей стали или иного подходящего материала, и должно эксплуатироваться так, чтобы не допускать появления микроорганизмов.

В – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

1. Куры, индейки, утки, гуси, цесарки или голуби должны перерабатываться отдельно друг от друга, в разное время или в разных местах, чтобы не допустить риска взаимозагрязнения мяса указанных видов птицы.

2. Тушки птицы, части птицы или иные материалы, признанные непригодными для потребления людьми, должны храниться в отдельном надежно запертом помещении и регулярно утилизироваться не реже одного раза в день.

3. (а) Температуры и процедуры, используемые при охлаждении и

заморозке тушек и всех их съедобных частей, должны соответствовать технологическому режиму, обеспечивающему своевременное снижение температуры и сохраняющему состояние и питательную ценность тушки и всех ее съедобных частей.

(b) После подготовки тушки ее следует без промедления охладить до внутренней температуры 4°C (39°F) или ниже.

4. Потроха должны быть охлаждены до 4°C (39°F) или ниже в течение 2 часов с момента их извлечения из птицы.

С – УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Для разных видов перерабатываемой птицы должны быть разные помещения для упаковки.

2. Упаковка осуществляется при условиях, исключающих загрязнение продукции, включая раздельную упаковку потрохов.

D – ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. Для хранения живой птицы и проведения ее предубойного осмотра должно быть предусмотрено отдельное помещение.

2. (a) Предубойный осмотр проводится непосредственно перед убоем.

(b) При осмотре должно быть обеспечено достаточное освещение.

3. Птица, завезенная на птицебойню для убоя, не должна вывозиться оттуда ни для убоя, ни для иных целей без письменного разрешения инспектора.

4. Во время осмотра следует отметить следующие моменты:

- (a) симптомы заболевания, потенциально влияющие на общее состояние здоровья птицы;
- (b) наличие инфекционного заболевания, подлежащего обязательной регистрации, или симптомов, которые могут указывать на развитие такого заболевания;
- (c) истощенность, грязные взъерошенные перья, абсцессы и инфицированные раны, обесцвеченный или отечный гребень, диарея, открытый клюв или чихание, выделения из глаз и ноздрей, хромота и нарушения центральной нервной системы.

5. Птица, в отношении которой при предубойном осмотре выяснится или будет заподозрено наличие особенностей, указанных в абзаце 4 настоящей Части, должна быть помечена и отделена от других и забита после того, как будет проведен забой нормальной птицы.

6. Инспектор, проводящий предубойный осмотр, должен в письменной

[Дополнение]

форме уведомить ответственное должностное лицо или инспектора, проводящего послеубойный осмотр, о причинах, по которым у него возникли подозрения в отношении такой птицы.

7. Тушка птицы, в отношении которой у инспектора возникли подозрения в ходе предубойного осмотра, не может быть признана пригодной для потребления человеком, кроме случаев, когда бактериологическое исследование показывает, что она не содержит организмов, вызывающих заболевания, переносимые с мясом.

8. Тушки, с которых берутся пробы для бактериологического исследования, должны храниться в запечатом состоянии до получения окончательного решения.

9. Птица, демонстрирующая при предубойном осмотре наличие заболевание, которое приведет к ее выбраковке при послеубойном осмотре, должна быть забракована.

10. Забракованная птица, если она еще жива, должна быть забита исключительно в помещении для послеубойного осмотра и немедленно утилизирована, при этом она не может использоваться для потребления людьми.

Е – ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

1. (a) (i) Послеубойный осмотр проводится на этапе потрошения.

(ii) Тушка должна быть вскрыта, чтобы обеспечить достаточный доступ к органам и внутренней полости для надлежащего осмотра.

(iii) Печень, селезенка, мускульный желудок, железистый желудок, зоб и кишечник должны быть извлечены, однако таким образом, чтобы органы были соединены с телом.

(b) (i) Внешний осмотр должен включать осмотр спинной, боковых и брюшной поверхности тела, а также головы, хвоста, крыльев и ног.

(ii) внутренняя поверхность проверяется во время проверки извлеченных органов.

(c) При внешнем осмотре необходимо уделять особое внимание следующим заболеваниям, которые могут повлиять на отделение или выбраковку птицы:

экзематозные заболевания, раны, другие повреждения, пятно, аномальное кровотечение, кровоизлияния в коже (в подкожной ткани или мускулатуре), сильное загрязнение, атрофия, предгрудинный бурсит, воспаления суставов и сухожилий, абсцессы и опухоли.

(d) (i) При внутреннем осмотре необходимо осматривать органы брюшной полости и грудной клетки вместе с мембранами и воздушными мешками, следует также обратить внимание на аномальный запах или скопления крови, жидкости в полости тела.

(ii) При осмотре органов следует обратить внимание на наличие воспалительных и иных патологических состояний.

2. Тушка и органы отбраковываются и признаются непригодными для потребления человеком, если они поражены следующими

заболеваниями или демонстрируют следующие повреждения:

- (i) сибирская язва
- (ii) множественные абсцессы
- (iii) холера птиц
- (iv) чума птиц
- (v) болезнь Ньюкасла
- (v) болезнь Ньюкасла
- (vii) туберкулез
- (viii) тиф птиц
- (ix) сальмонеллез (кроме *S. gallinarum* и pullorum)
- (x) септицемия
- (xi) рожа свиней
- (xii) псевдотуберкулез
- (xiii) листериоз
- (xiv) орнитоз/пситтакоз
- (xv) ботулизм
- (xvi) токсоплазмоз
- (xvii) колигрануломатоз
- (xviii) инфекционный насморк
- (xix) хроническое респираторное заболевание
- (xx) инфекционный синусит (у индеек)
- (xxi) инфекционный бронхит
- (xxii) инфекционный синовит
- (xxiii) оспа птиц
- (xxiv) вирусный гепатит (у уток)
- (xxv) лейкоз птиц
- (xxvi) спирохетоз
- (xxvii) микозы
- (xxviii) истощенность
- (xxix) асцит
- (xxx) отравление
- (xxxi) окрашивание (желтуха, цианоз)
- (xxxii) моноцитоз птиц
- (xxxiii) ненормальный запах из-за заболевания, лечения или кормления
- (xxxiv) лечение антибиотиками или химическими препаратами при забое в течение 6 дней после лечения
- (xxxv) загрязнение нефтью, красками и т.д.

[Дополнение]

- (xxxvi) недостаточное кровотечение
- (xxxvii) перикардит – острый, септический
- (xxxviii) плеврит острый, диффузный, септический
- (xxxix) пигментация – общая
 - (xi) сальпингит – острый, септический с осложнениями (xli) воспаление клоаки
 - (xlii) зараженный перелом кости
 - (xliii) воспаление суставов и связок в острой и хронической форме, когда тушка истощена
 - (xliv) остеопетроз
 - (xlv) эктопаразиты – если тушка истощенная и анемичная.
 - (xlvii) гистомоноз, кроме случаев, когда заболевание находится в стадии излечения, и тушка в хорошем состоянии
 - (xlviii) трихомоноз
 - (xlviii) кокцидоз в острой или хронической фазе с истощением
 - (xlix) клещ
 - (i) рахит и пороз, кроме случаев, когда тушка находится в хорошем состоянии (li) эндопаразиты – если тушка истощенная, анемичная
 - (lii) заболевания коленей, кроме случаев, когда тушка в хорошем состоянии (liii) чрезмерное ошпаривание

3. Органы или части тушек отбраковываются и признаются непригодными для потребления человеком, если они поражены следующими заболеваниями или демонстрируют следующие повреждения:

- (i) абсцессы, ссадины, кровоподтеки, опухоли, кисты:
при условии, что пораженные части вместе с прилегающими тканями удаляются, если повреждение локализовано или инкапсулировано, а также отсутствуют признаки распространения или вторичной инфекции;
- (ii) эктопаразиты, заражение нематодами:
при этом поврежденные части не должны отвергаться, если повреждения небольшие и немногочисленные, и части имеют неизмененную структуру или внешний вид, а также тушка в хорошем состоянии и может быть произведена необходимая обрезка;
- (iii) воспаление:
выбраковывается только затронутая болезнью часть, если область поражения невелика и локализована, при этом отсутствуют признаки распространения на другие органы или ткани;
- (iv) неправильная форма:
пораженная часть удаляется:

- (v) дистрофия:
поврежденный орган отбраковывается. Тушка полностью выбраковывается в случае дистрофии мышц, когда большая часть мышц ног и груди демонстрируют высокую степень дистрофии;
 - (vi) пигментация:
обызвествление, инфильтрация, кровоподтеки: пораженные части должны быть забракованы;
 - (vi) артрит:
следует забраковать пораженный сустав, если нет признаков распространения;
 - (viii) перелом кости:
пораженная часть должна быть забракована, если это свежий перелом и нет признаков заражения или распространения;
 - (ix) зоб:
нарушение работы или застой желудка, застой железистого желудка или мускульного желудка,
пораженная часть должна быть забракована, если тушка в хорошем состоянии и осложнения отсутствуют.
4. Суждения о заболеваниях, не указанных в пункте E2 и E3 настоящего Приложения остаются на усмотрение инспектора.
-