

ЗАКОН О КОНТРОЛЕ МЯСА
ПОЛОЖЕНИЕ О КОНТРОЛЕ СКОТОБОЕН, 1973 г.
[Правовая оговорка 213/1973, Правовая оговорка 123/2007.]

ПОЛОЖЕНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С РАЗДЕЛОМ 3

1. Настоящее Положение может именоваться Положением о контроле скотобоен, 1973 г.

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

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

«**экспортная скотобойня**» удалено *Правовой оговоркой 123/ 2007, разд. 3(a)*;

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

«**скотобойня**» означает любое место, объявленное экспортной скотобойней согласно правилу 3 настоящего Положения.

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 3.]

3. Министр вправе, опубликовав уведомление в *Официальном вестнике*, объявить любую скотобойню или иное место, где осуществляют забой животных и подготовку мяса или производство мясных продуктов, скотобойней для целей настоящего Положения.

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 3.]

4. Положения, изложенные в Приложении, применяются ко всем скотобойням, заявленным в таком качестве, согласно правилу 3 настоящего Положения.

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 4.]

5. (1) Никто не имеет права забивать на скотобойне животных, не прошедших проверку со стороны инспектора, кроме как в чрезвычайной ситуации.

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

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 5.]

6. (1) Никто не имеет права выпустить из своего владения тушу животного, забитого на скотобойне, если такая туша не прошла проверку со стороны инспектора.

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

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

8. (1) Никто, кроме инспектора, не имеет права 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 правила, признается виновным в совершении правонарушения.

9. (1) Никто не имеет права убирать или утилизировать животных, туши или мясо, которые были помечены такими ярлыками или метками, кроме как с согласия и в соответствии с

[Дополнение]

указаниями инспектора.

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

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

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

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 6.]

12. Директор ветеринарных служб вправе распорядиться о закрытии любой скотобойни в случае невыполнения условий настоящего Положения

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 7.]

13. 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.

[Правовая оговорка 123/2007, разд. 8.]

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

15. Настоящее Положение дополняет, а не отменяет положений любого другого письменного закона, касающегося общественного здравоохранения, действующего на данный момент.

ПРИЛОЖЕНИЕ

А – УСЛОВИЯ ПРОВЕРКИ

1. Необходимо обеспечить наличие соответствующих хорошо оборудованных зон для исключительного пользования инспекторов.

2. Экспортная скотобойня может эксплуатироваться только при условии контроля инспектора.

3. Запрещается вывозить с экспортной скотобойни туши или мясо, не направив заблаговременно уведомления инспектору.

4. Каждая экспортная 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, маркировки и отдельного содержания животных, отмеченных как «подозрительное» или «забракованное». Также необходимо обеспечить наличие соответствующих загонов предубойного содержания, проходов и расколов, которые должны быть вымощены, дренированы и должны иметь достаточное водоснабжение для целей очистки. При осмотре должно быть обеспечено достаточное естественное и искусственное освещение;
- (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. Для надлежащего проведения инспекции помещения должны

быть свободны от испарений и пара. Оборудование и вещества, производящие газы и запахи, не должны использоваться, кроме как с особого разрешения инспектора;

- (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. Оборудование, тележки и емкости для внутренностей забитых животных для предотвращения контакта с полом. Тележки, стеллажи, помеченные емкости, столы и другое оборудование для разделения и санитарной обработки туш или их частей, помеченные надписью «ОГРАНИЧЕНО»;
- (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;
- (e) водонепроницаемые емкости для хранения и обработки туш больных животных и их частей, устроенные так, чтобы они легко мылись. Такие емкости должны быть помечены яркой надписью «ЗАБРАКОВАНО», выполненной буквами высотой не менее пяти сантиметров, а также, по требованию инспектора, должны быть снабжены устройствами для запираания или опечатывания;
- (f) соответствующие принадлежности, включая жидкое мыло и дезинфицирующие средства для мытья и дезинфекции рук, стерилизации инструментов, используемых при разделке туш больных животных, полов и иных объектов и мест, которые могут быть загрязнены тушами больных животных или иначе;
- (g) на экспортных скотобойнях, где происходит убой, должны иметься помещения, отделения или специальные открытые площадки, т. н. «места окончательной проверки», где проходит окончательная проверка задержанных туш. Экспортные скотобойни должны направить компетентных помощников для работы с задержанными тушами и их частями. Места окончательной проверки должны иметь соответствующий размер, их подвесные пути и прочее оборудование должны быть устроены так, чтобы не допустить загрязнения туш и их частей, допущенных для использования в пищу и для иных целей, со стороны забракованных туш. Там должно быть горячее водоснабжение, стерилизаторы, столы и прочее оборудование, необходимое для быстрого, эффективного и гигиеничного проведения проверки. Полы должны быть устроены так, чтобы упростить поддержание гигиеничных условий, а также должны быть надлежащим образом подключены к системе водоотведения, при этом в тех случаях, когда место окончательной проверки является частью большого пространства, оно должно быть отделено бортиком, оградой или иначе;
- (h) помещения, отделения и емкости, в которых туши и мясо могут храниться для дальнейшей проверки. Они должны иметься в таком количестве и находиться в таких местах, как может потребоваться для проверки на экспортной скотобойне. Они должны быть снабжены надежным запором и оставаться под наблюдением инспектора. Каждое такое помещение, отдел и емкость должны быть четко помечены словом «ОГРАНИЧЕНО» буквами высотой не менее пяти сантиметров. Помещения и отделения, используемые для этих целей, должны быть безопасными и легко мыться, в том числе располагать системой гигиеничного отведения жидкостей с пола.

В – САНИТАРИЯ

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 Цельсию, используемой для очистки оборудования, полов и т. д., которые подвергаются загрязнению при разделке и обработке туш, внутренних

[Дополнение]

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;

- (с) 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 должны 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 браться 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, которое 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;
- (c) 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 скотобойн, используемые 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 нарушения 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 ветеринарных служб 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 детали, как границы помещений предприятия, контуры зданий, стороны света и железнодорожные пути, обслуживающие предприятие, надлежащим образом отображенные в соответствующем масштабе.

С – ПРОВЕРКА

I – Обязанности инспекторов

1. Инспектора обязаны соблюдать все правила в отношении гигиены и санитарии, указанные в настоящем Приложении.
2. Всякий инспектор должен иметь как минимум два ножа, которые должны содержаться в чистоте; ножи, загрязненные каким-либо материалом от больных животных, не должны использоваться до тех пор, пока они не будут надлежащим образом вымыты и дезинфицированы.
3. Инспектор должен разрезать все органы и части туши, как то предусмотрено настоящим документом, при этом, если обычного разреза недостаточно для постановки диагноза, инспектор может разрезать другие части или потребовать разрубить тушу.
4. При разрезании пораженных частей животного инспектор должен избегать загрязнения здоровых частей туши или органов, а также пола и иных участков помещения.
5. Туша, орган или часть, задержанные для дальнейшей проверки или бактериологического исследования, должны быть помечены инспектором при помощи ярлыка с надписью «ЗАДЕРЖАНО».
6. Туша, орган или часть, помеченные «ЗАДЕРЖАНО», перемещаются в соответствующее помещение, где они хранятся до тех пор, пока не будет принято окончательное решение.
7. Идентичность такой туши, частей и органов, должна поддерживаться до завершения окончательной проверки.
8. Если инспектор сочтет, что забитое животное не имело заболеваний, которые могли бы принести вред потребителям мяса, было упитанным и в хорошем состоянии, туша принимается как пригодная для потребления, а инспектор ставит на нее официальную отметку о приемке.
9. Официальная отметка о приемке представляет собой чернильное клеймо, выжженное клеймо или аналогичную отметку, чернила, изображение или размер которой определяются Директором ветеринарных служб. Метки должны ставиться на те части туши, и органы, куда укажет Директор ветеринарных служб.
10. Каждому инспектору должен быть присвоен номер. Каждый инспектор при проведении

[Дополнение]

окончательной проверки должен ставить метку о прохождении проверки на обе стороны туши; каждый инспектор несет личную ответственность за печать со своим индивидуальным номером, которая должна храниться под замком, когда она не используется.

II – Предубойный осмотр

1. Все животные (крупный рогатый скот, овцы, свиньи и козы) должны проходить предубойный осмотр на экспортной скотобойне непосредственно перед забоем, кроме чрезвычайных случаев.
2. Животные, попавшие во двор или загон предубойного содержания, не должны вывозиться оттуда ни для убоя, ни для иных целей без письменного разрешения инспектора.
3. Предубойный осмотр (при возможности) проводится на разгрузочной аппарели или в загонах предубойного содержания. Для осмотра необходимо мощное освещение.
4. Во время осмотра следует отметить следующие факторы:
 - (a) симптомы заболевания, потенциально влияющие на общее состояние здоровья животного или снижение качества мяса;
 - (b) наличие инфекционного заболевания, подлежащего обязательной регистрации, или симптомов, которые могут указывать на развитие такого заболевания;
 - (c) вид, пол, окраска, возраст, поведение и температура тела.
5. Особое внимание следует обратить на:
 - (a) (состояние) упитанность;
 - (b) то, как животное стоит и ходит;
 - (c) реакцию на среду;
 - (d) шкуру и шерсть;
 - (e) пищеварительную систему (губы, рот, задний проход, процесс жевания, качество фекалий и аппетит);
 - (f) вульву, влагалище и молочные железы;
 - (g) дыхательную систему (носовые отверстия и дыхание);
6. Всякое животное, заподозренное в ходе предубойного осмотра, должно быть отделено и помечено меткой «**ПОДОЗРИТЕЛЬНОЕ**» и забито либо в блоке для больных животных, либо после того как будет выполнен забой здоровых животных.
7. Инспектор, проводящий предубойный осмотр, должен в письменной форме уведомить ответственное должностное лицо или инспектора (в убойном цеху), проводящего послеубойный осмотр, о причинах, по которым животное было помечено как «**ПОДОЗРИТЕЛЬНОЕ**».
8. Животное, демонстрирующее при предубойном осмотре наличие заболевания, которое приведет к выбраковке туши при послеубойном осмотре, должно быть помечено как «**ЗАБРАКОВАНО**».
9. Свинья с температурой 106 градусов по Фаренгейту или выше и крупный рогатый скот, овца или коза с температурой 105 градусов по Фаренгейту или выше помечаются меткой «**ЗАБРАКОВАНО**». В случае сомнений относительно причины высокой температуры или когда по каким-либо причинам такие действия представляются обоснованными, такие животные могут быть удержаны в течение обоснованного времени под контролем инспектора для дальнейших наблюдений и измерения температуры до того, как будет определена окончательная реализация таких животных.
10. Животные с меткой «**ЗАБРАКОВАНО**», если они еще живы, забиваются только в

помещении послеубойного осмотра и не должны перемещаться в какие-либо отделы предприятия, используемые для пищевой продукции.

III– Послеубойный осмотр

1. (a) Послеубойный осмотр должен быть проведен как можно быстрее после убоя животного, кроме случаев вынужденного убоя.

(b) Потрошение должно производиться в течение 30 минут после убоя для свиней и 45 минут для крупного рогатого скота, овец и коз.

(c) Туша не должна разрубаться до тех пор, пока инспектор не проведет осмотр.

(d) Щетина, грязь и копыта должны быть удалены с туш свиней, и туши должны быть тщательно обмыты и очищены, прежде чем будет сделан разрез для осмотра и потрошения.

(e) Если туша должна разделяться без снятия кожи или шкуры, кожа или шкура должны быть тщательно вымыты и очищены, прежде чем будет сделан разрез с целью удаления их части или потрошения, за исключением того, что когда телята забиваются согласно еврейским или мусульманским методам, головы должны быть отделены от туш перед мытьем туши.

(f) Серозные оболочки не должны удаляться, равно как запрещается изменять или скрывать какие-либо свидетельства заболеваний за счет мытья, соскребания или срезания или иным образом, прежде чем инспектор проведет осмотр.

(g) (i) Органы брюшной полости, таза и грудной клетки удаляются, равно как язык у телят и свиней.

(ii) Голова и ноги при желании могут быть отрублены у туш крупного рогатого скота, овец и коз.

(iii) Уши, глаза, половые органы, пупок у свиней и анус должны быть немедленно удалены.

(h) Если одновременно забивается несколько животных одного вида, части и органы, отделенные от туши, должны находиться рядом с этой тушей или быть помечены так, чтобы сделать возможным определение их принадлежности к туше, от которой они были отделены.

(i) Никакая часть или орган не могут быть удалены без уведомления и разрешения инспектора до завершения осмотра туши и внутренностей.

2. (1) Туша должна быть осмотрена визуально, чтобы установить следующее:

- (a) (состояние) упитанность;
- (b) данные о ссадинах, кровоподтеках, травмах и обесцвеченных участках;
- (c) эффективность обескровливания;
- (d) местная или общая отечность (эдема);
- (e) аномалии, опухоли или деформации костей, суставов, мышц или иных тканей;
- (f) состояние серозных оболочек (плевры и брюшины).

(2) Внутренности должны осматриваться либо на месте, либо вынутыми из туши.

(3) Лимфатические узлы обследуются пальпацией, а также при помощи глубоких множественных продольных разрезов, и, если потребуется, они могут быть извлечены для подробного осмотра.

(4) Мышцы туши обследуются путем осмотра и разрезания.

(5) Туша, орган или часть, требующие более тщательного осмотра, должны быть сохранены в соответствии с пунктом С.1: 5 настоящего Приложения.

(6) Любой разрез или вырезание должны, при возможности, осуществляться таким образом, чтобы не снижать рыночную стоимость туши, органа или части.

3. Визуальный осмотр, отдельно или вместе с пальпацией или разрезанием следующих частей

[Дополнение]

осуществляется на постоянной основе:

- (а) кровь (прим. – цвет, сворачиваемость, окрашивание, наличие инородных примесей);
- (б) голова (глотка, язык, губы, подчелюстные и глоточные лимфатические узлы);
- (с) легкие (трахеи, бронхиальные и средостенные лимфатические узлы);
- (д) сердце (пери-, экто- и эндокард, миокард);
- (е) диафрагма;
- (ф) печень (поверхность и ткань, желчные протоки и лимфатические узлы);
- (г) желудок и кишечник (сальник, брыжейка и брыжеечные лимфатические узлы);
- (х) почки (поверхность и ткань, при необходимости – почечные лимфатические узлы);
- (и) селезенка (разрез только при необходимости);
- (й) матка (яичники, влагалище и вульва);
- (к) яички;
- (л) молочные железы (надвыменные лимфатические узлы);
- (м) ноги;
- (н) мышцы (обычные разрезы, см. подробный осмотр крупного рогатого скота и т. д. в пункте (4) настоящего раздела);
- (о) жир, соединительная ткань, кости, суставы и сухожильные влагалища;
- (р) лимфатические узлы туши (обычный осмотр согласно пункту (4) настоящего раздела).

4. Подробности об осмотре крупного рогатого скота, телят, свиней, овец и коз представлены ниже:

- (а) *Крупный рогатый скот:* Визуальный осмотр десен и неба; визуальный осмотр, пальпация и разрез языка (вид спереди-корень), который должен быть надрезан, но не отделен; обширные разрезы внешних жевательных мышц параллельно нижней челюсти; визуальный осмотр сердца после вскрытия перикарда, разрез сердечной мышцы должен идти от основания до верхушки (дальнейшие разрезы делаются в случае подозрения на наличие цистицерка бычьего), визуальный осмотр пищевода; визуальный осмотр мышц, показавшихся при разделении туши; следующие обычные действия должны быть выполнены для каждой стороны: три разреза мышц плеча возле локтевого сгиба (трехглавая мышца), другие разрезы или вырезания допускаются без порчи туши в случае подозрения на наличие цистицерка бычьего; разрезаются предлопаточный, внешний и внутренний подвздошный, внешний паховый/надвыменный, седалищный и почечный лимфатические узлы; осматриваются желудок, кишечник и брыжеечный лимфатический узел, последний при необходимости разрезается; легкие осматриваются, пальпируются, их главные доли разрезаются, чтобы открыть бронхи; печень подвергается визуальному осмотру, пальпируется и разрезается (разрез делается поперек тонкой левой доли и под хвостатой долей); надпочечные железы осматриваются визуально и пальпируются; осматриваются внешняя поверхность матки и ткани матки и яичников; при необходимости последние разрезаются.
- (б) *Телята* – В дополнение к вышесказанному, осматриваются пупок и суставы, при необходимости разрезаются запястный сустав и сустав предплюсны; отмечается наличие, консистенция и цвет жира вокруг почек; скелетные мышцы рассматриваются в целях проверки их цвета и консистенции; осуществляется визуальный осмотр и, при необходимости, разрезание всех частей, известных как места, где может находиться цистицерк бычий, независимо от возраста теленка; визуальный осмотр поверхности печени.
- (с) *Свиньи* – Туши беконных и более тяжелых свиней разрубаются перед осмотром, проверяются позвоночник и хвост; обнажаются и разрезаются подчелюстные и

заглочные лимфатические узлы; осматриваются губы и десны; язык отделяется от костей головы, пальпируется, осматривается и разрезается; вскрывается перикард, сердце осматривается визуально и разрезается одним надрезом от основания до верхушки; отделяется почечный жир и обнажаются почки; легкие осматриваются, пальпируются, их основные доли разрезаются, чтобы открыть бронхи; осматриваются все обнажившиеся мышцы, особенно шейные, филейные и бедренные, равно как мясистые части диафрагмы; предлопаточный, подвздошный, поверхностный паховый/надвыменный лимфатические узлы пальпируются и, при необходимости, разрезаются, желудочно-селезеночный и брыжеечный лимфатические узлы разрезаются; разрезание плечевых мышц можно опустить.

Обследование на трихинеллез (*Trichinella spiralis*):

- (i) кусок мышечной ткани около тридцати граммов берется от толстой мясистой части диафрагмы;
 - (ii) используя ножницы, отрезают куски либо по четыре (трихиноскоп), либо по 12 (микроскоп) гран вдоль мышечных волокон как можно ближе к сухожилиям, помещают их в компрессор и исследуют;
 - (iii) при обнаружении трихинеллы из различных частей свиньи берут шесть новых проб и исследуют тем же образом;
 - (iv) в случае необходимости исследовать засоленные или копченые образцы их сначала следует поместить в кипящую воду на 20 минут, а затем обработать двух-пятипроцентным раствором едкого натра непосредственно перед исследованием;
 - (v) осмотру подвергаются все хряки, свиноматки и молодые свиньи, использованные в племенных целях, все свиньи с убойным весом свыше 90 килограммов и каждая пятая свинья из любой партии.
- (d) *Овцы и козы* – Губы, десны, язык и носовые полости осматриваются по мере необходимости; подробно осматриваются предлопаточный, поверхностный паховый/надвыменный лимфатические узлы и узел коленной складки; легкие осматривают, пальпируют, их главные доли разрезаются; печень осматривается и пальпируется, разрез делается в самой толстой части органа и поперек тонкой левой доли; молочные железы осматриваются и пальпируются.

5. У туш животных, помеченных меткой «**ПОДОЗРИТЕЛЬНО**» в ходе предубойного осмотра, и у туш животных, полученных в результате вынужденного убоя, осматриваются все лимфатические узлы и органы.

6. Туши животных, помеченных меткой «**ПОДОЗРИТЕЛЬНО**» в ходе предубойного осмотра, или полученные в результате вынужденного убоя не могут быть признаны пригодными для потребления человеком, если бактериологическое исследование не покажет, что они не содержат организмов, вызывающих заболевания, переносимые с мясом, или если в ходе предубойного и послеубойного осмотра будут выявлены следующие заболевания:

- (a) оспа овец, рожа свиней, чума свиней;
- (b) переломы костей (с прорыванием шкуры); внутренние повреждения (не затрагивающие общего состояния здоровья); инородные тела в пищевode (с прорыванием); выпадение матки, пузыря или прямой кишки, при условии, что убой произошел сразу после происшествия и не были отмечены осложнения или повышение температуры;
- (c) задержка потрошения после убоя свыше 45 минут у крупного рогатого скота или 30 минут у телят, свиней, овец и коз;
- (d) наличие диффузного хронического плеврита и перитонита;
- (e) животные, которые были признаны здоровыми перед убоем, однако при послеубойном осмотре у них появились симптомы заболевания, которое может быть

[Дополнение]

опасным для людей;

- (f) животные, о которых известно, что они являются бессимптомными носителями организмов, которые вызывают передающиеся через мясо заболевания.

7. Туши, с которых берутся пробы для бактериологического исследования, должны храниться в запечатых помещениях до получения окончательного решения.

8. Туша и потроха отбраковываются и признаются непригодными для потребления человеком, если они поражены следующими заболеваниями или демонстрируют следующие повреждения:

- (i) сибирская язва;
- (ii) множественные абсцессы;
- (iii) анаплазмоз и бабезиоз, кроме случаев, когда туша в хорошем состоянии;
- (iv) актиномиоз и актинобациллез, общий;
- (v) эмфизематозный карбункул;
- (vi) катаральная лихорадка овец;
- (vii) бруцеллез у коз;
- (viii) поверхностные травмы, общие;
- (ix) цистицеркоз, общий; (*C. bovis*)
- (x) цистицеркоз, местный и общий; (*C. cellulosae*)
- (xi) цистицеркоз, местный и общий; (*C. ovis*)
- (xii) кокцидиоз;
- (xiii) казеозный лимфаденит, если туша в плохом состоянии или повреждения либо множественные, острые и активно развивающиеся, либо неактивные, но обширные;
- (xiv) разложение, общее;
- (xv) водянка, общая;
- (xvi) истощение, патологическое или в связи с водянкой;
- (xvii) энтерит у молодых животных, независимо от агента;
- (xviii) рожа свиней, острая;
- (xix) береговая лихорадка, кроме случаев, когда туша в хорошем состоянии;
- (xx) лихорадка;
- (xxi) ящур;
- (xxii) инфекционный гидроперикардит, кроме случаев, когда туша в хорошем состоянии;
- (xxiii) незрелость, туши нерожденных и мертворожденных животных;
- (xxiv) желтуха, если изменение цвета туши присутствует после 24 часов охлаждения или если туша находится в плохом состоянии, или отекая, или при проведении испытательной варки или жарки отмечаются неприятный вкус или запах;
- (xxv) лептоспироз;
- (xxvi) лейкоз;
- (xxvii) мастит острый, септический;
- (xxviii) злокачественная катаральная лихорадка;
- (xxix) метрит острый, септический;
- (xxx) болезнь найробианских овец;
- (xxxi) полиартрит молодых животных;
- (xxxii) паратиф у свиней;
- (xxxiii) паралич свиней;
- (xxxiv) послеродовой мастит, туша оценивается по общему состоянию;
- (xxxv) пастереллез;

- (xxxvi) плеврит острый, диффузный, септический;
- (xxxvii) метрит острый, септический;
- (xxxviii) перикардит острый, септический;
- (xxxix) перитонит острый, септический диффузный;
- (xl) пигментация, общая;
- (xli) полиартрит
- (xlii) бешенство;
- (xliii) чума крупного рогатого скота;
- (xliv) сальмонеллез, общий;
- (xlv) саркоцистоз, если мясо водянистое и обесцвеченное;
- (xlvi) септицемия и пиемия;
- (xlvii) столбняк;
- (xlviii) транзиторная лихорадка, кроме случаев, когда туша в хорошем состоянии;
- (xlix) трихинеллез;
 - (I) трипаносомоз, кроме случаев, когда туша в хорошем состоянии и не имеет повреждений от лихорадки и водянки;
 - (Ii) туберкулез, если туша истощена или воспалена из-за острого заражения крови или повреждения носят общий характер, обширные или острые, или активно развиваются;
 - (Iii) опухоли, если они носят общий или злокачественный характер;
 - (Iiii) чума свиней.

9. Кровь непригодна для потребления человеком, если:

- (a) туша или органы были забракованы;
- (b) туша или органы поражены инфекционным заболеванием;
- (c) туша загрязнена содержимым желудка или иными внешними веществами.

10. Органы или части туш признаются непригодными для потребления человеком, если они поражены следующими заболеваниями или демонстрируют следующие повреждения:

- (i) туберкулез:
 - (a) голова, включая язык, забраковывается, если заглоточные, околоушные и подчелюстные лимфатические узлы или любые два из них имеют повреждения;
 - (b) брыжейка и соответствующая часть кишечника забраковываются, если брыжеечные лимфатические узлы имеют повреждения;
 - (c) трахея, а также гортань забраковываются, если легкие или соответствующие лимфатические узлы имеют повреждения;
 - (d) если мышечные лимфатические узлы имеют повреждения, все длинные кости в соответствующей области должны быть удалены и вскрыты, при обнаружении повреждений все скелетные мышцы уничтожаются, мышцы стерилизуются при условии, что туша в хорошем состоянии, в противном случае туша забраковывается полностью;
 - (e) в отсутствие каких-либо симптомов или острого заражения крови, а также при отсутствии поражений в длинных костях, когда мышечные лимфатические узлы демонстрируют легкие хронические поражения, стерилизации подвергается только пострадавшая часть;
- (ii) саркоцистоз; забраковываются только пораженные мышцы, при условии, что поражение носит локальный характер, а мясо нормальное;
- (iii) печеночная двуустка, кисты ленточных червей, круглые черви, ленточные черви и т. д. При этом поврежденные части не должны отвергаться, если повреждения небольшие и немногочисленные и части имеют неизмененную структуру или внешний вид, а также может быть произведена необходимая обрезка;

[Дополнение]

- (iv) абсцессы, ссадины, повреждения, опухоли и т. д. не являются основанием для забракровки, при условии, что пораженные части вместе с прилегающими тканями удаляются, если повреждение локализовано или инкапсулировано, а также региональные лимфатические узлы или организм в целом не демонстрируют признаков распространения или вторичной инфекции;
- (v) плевропневмония: легкие и плевра забракуются;
- (vi) актиномикоз и актинобактериоз: пораженные части и соответствующие лимфатические узлы забракуются;
- (vii) воспаление: выбраковывается только затронутая болезнью часть, если область поражения невелика и локализована, региональные лимфатические узлы или организм в целом не затронуты;
- (viii) пороки развития: пораженные части забракуются;
- (ix) рожа свиней: вся шкура снимается и забракуются, кровоподтеки в сале обрезаются и забракуются;
- (x) дегенерация: поврежденный орган отбраковывается. Туша полностью забракуются в случае дистрофии мышц, когда большая часть мышц бедра и спины демонстрируют высокую степень дистрофии;
- (xi) пигментация, обызвествление, инфильтрация, кровянистая или водянистая: пораженные части должны быть забракованы;
- (xii) поверхностное разложение, грибок на поверхности, личинки и т. д.: забракуются пораженная часть вместе с прилегающей тканью;
- (xiii) загрязнение: забракуются загрязненная часть вместе с прилегающей тканью;
- (xiv) артрит: пораженные части забракуются;
- (xv) листериоз: пораженные части забракуются.

11. Легкие всего крупного рогатого скота, телят, овец и коз, предназначенные для употребления в пищу, должны быть проверены на предмет наличия посторонних веществ в дыхательных путях. Главные бронхи вскрываются инспекторами по требованию ответственного должностного лица, и, если в эти пути попало содержимое желудка или иные посторонние вещества, легкие забракуются.

12. Легкие свиней, которые подверглись ошпариванию в шпарильном чане, забракуются.

13. Выделяющие молоко молочные железы и пораженные молочные железы крупного рогатого скота, овец, свиней и коз удаляются без вскрытия млечных протоков и пазух. Если допускается контакт туши с гноем или другим нежелательным материалом, загрязненные таким образом части туши удаляются и забракуются.

14. Туша считается условно годной для потребления человеком при заражении цистицерком бычьим при следующих условиях:

- (a) туша, содержащая от одной до пяти кист должна храниться в течение как минимум десяти дней при температуре не выше минус десяти градусов по Цельсию или должна быть простерилизована нагреванием в соответствии с пунктом С.Ш: 15 настоящего раздела, а затем выпущена в продажу без дополнительных условий;
- (b) туша, голова, язык или органы грудной клетки или брюшной полости, пораженные одной или более кистами, должны храниться и обрабатываться в соответствии с подпунктом (a) настоящего пункта;
- (c) туши с шестью-двенадцатью кистами обрабатываются в соответствии с подпунктом (a) настоящего пункта, но выпускаются условно, как «контрактное» мясо, что означает, что такое мясо может быть продано только определенным пользователям или розничным торговцам.

15. Туши, признанные условно годными, обрабатываются одним из следующих методов:

- (a) стерилизация тепловой обработкой, а именно паром, варкой или вытапливанием:
 - (i) обработка паром подразумевает нагревание при помощи пара при умеренном давлении в автоклаве в течение как минимум одного часа;
 - (ii) варка подразумевает нагревание в закрытом или открытом чане при температуре не менее 77 градусов по Цельсию в течение как минимум 2,5 часов;
 - (iii) вытапливание подразумевает нагревание свиного и говяжьего жира в течение достаточного времени, чтобы эффективно перетопить их, при этом все части продукта нагреваются до температуры не ниже 77 градусов по Цельсию в течение как минимум 30 минут; туши или части, подвергающиеся тепловой обработке, преимущественно паром, разрубаются на куски толщиной не более десяти сантиметров; стерилизация признается достаточной, когда более глубоко лежащие части мяса принимают серый цвет в случае говядины и серовато-белый – в случае свинины, а также когда мясной сок, выделяющийся при разрезании, теряет красноватый оттенок; тепловая обработка проводится в обычное рабочее время под непосредственным контролем инспектора;
- (b) заморозка как средство стерилизации туш, пораженных цистицерком бычьим, осуществляется в холодной камере, температура в которой поддерживается на постоянном уровне не выше минус десяти градусов по Цельсию в течение как минимум десяти дней:
 - (i) прежде чем туша, пораженная цистицерком бычьим, будет помещена в холодильник для стерилизации, все явным образом пораженные части должны быть удалены, а на каждую сторону надежно помещен ярлык;
 - (ii) следует вести учет каждой туши, помещенной в холодильник на стерилизацию;
 - (iii) данные о температуре холодильной камеры, используемой для стерилизации туш, пораженных цистицерком бычьим, должны храниться в течение как минимум одного месяца с даты, на которую туша была изъята оттуда, и должны быть доступны для проверки;
 - (iv) холодильная камера, в которой хранятся туши, пораженные цистицерком бычьим, должна быть заперта и находиться под личным контролем инспектора.

16. Туши и части, объявленные условно пригодными для потребления людьми, но не прошедшие обработку, указанную в пункте С.III: 15 настоящего Приложения, считаются непригодными для потребления людьми.

17. Суждения и процедуры в отношении заболеваний, не рассмотренных в пунктах С.III: 1 – С.III: 16 настоящего Приложения, остаются на усмотрение инспектора, ответственного за учреждение.

D – УТИЛИЗАЦИЯ ОТБРАКОВАННЫХ ТУШ И ИХ ЧАСТЕЙ

1. Туши и их части, признанные непригодными для потребления людьми, должны быть отправлены в цех по переработке отходов не позднее чем через 24 часа после вынесения решения. На поверхностных тканях каждой туши или части, которые при окончательной проверке признаны нездоровыми, небезопасными или иным образом негодными для потребления людьми, инспектором во время проверки должно быть четко поставлено «ЗАБРАКОВАНО». Забракованные отделенные части и органы, которые не могут быть помечены таким образом, помещаются непосредственно в тележки или емкости или в желоба с меткой «ЗАБРАКОВАНО», нанесенной буквами не менее пяти сантиметров в высоту. Все забракованные туши, части и органы должны оставаться на хранении у инспектора и должны быть переработаны в соответствии с настоящим Приложением до конца дня, в который они были забракованы.

2. Все котлы и оборудование, использованные для вытапливания, подготовки или хранения

[Дополнение]

непищевых продуктов, должны находиться в помещениях или отделениях, отдельных от тех, где перерабатывается и хранится пищевая продукция. Помещения или отделения, где находятся непищевые продукты, не должны быть связаны с таковыми, где находятся пищевые продукты, за исключением возможности дверного проема между участком убоя и отделения внутренностей и помещением, где загружаются котлы для переработки непищевой продукции. Для транспортировки несъедобных и забракованных материалов из участков переработки пищевой продукции в участки переработки непищевой продукции могут использоваться трубы и желоба, установленные в соответствии с требованиями Директора ветеринарных служб.

3. (а) Забракованные туши и мясо утилизируются путем аппаратной переработки под непосредственным контролем инспектора, который обязан обеспечить, чтобы забракованные туши и мясо помещались в котел только в его присутствии; он также обязан обеспечить, чтобы содержимое котла подверглось достаточному нагреванию в течение достаточного времени, чтобы эффективно сделать содержимое непригодным для пищевых целей и стерилизовать его.

(б) Жир, вытопленный из забракованного материала, хранится до тех пор, пока инспектор не убедится, что он денатурирован в достаточной степени. Инспектор с необходимой периодичностью берет пробы, чтобы удостовериться в денатурации.

4. Помещение разгрузки котлов участка переработки непищевой продукции или любое другое место, где осуществляются переработка или хранение непищевой продукции, должны содержаться в чистоте; должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для предотвращения загрязнения пищевых продуктов, воды и всей территории пылью и другими нежелательными веществами; непищевые продукты должны храниться в сухом, защищенном от вредителей месте и таким образом, чтобы предупредить любые возможности смешения с пищевыми продуктами.

5. Если цех по переработке отходов отсутствует, туши и части, непригодные для потребления людьми, должны быть уничтожены путем сжигания или захоронения на глубине не менее пяти метров.

Е – ПОВТОРНАЯ ПРОВЕРКА ПРОДУКЦИИ И ПРОЦЕССОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ КОНТРОЛЮ

1. Все продукты – свежие, вяленые, засоленные или обработанные иным образом – даже если ранее они были проверены и приняты, должны проходить повторную проверку инспекторами по мере необходимости, чтобы подтвердить, что они пригодны для потребления людьми на момент, когда они покинут экспортную скотобойню. Если в ходе повторной проверки выяснится, что какой-либо продукт является нездоровым, вредным или иным образом непригоден для потребления людьми, оригинальная отметка, печать или ярлык удаляются или искажаются и продукт бракуется.

2. Запрещается доставлять на экспортную скотобойню мясо, если оно ранее не было проверено и допущено инспектором, или если нельзя определить по меткам, печатям, клеймам или ярлыкам, что оно было проверено и принято, или если оно было обработано в месте, отличном от экспортной скотобойни. Все мясо, доставленное на экспортную скотобойню, должно быть идентифицировано и повторно оценено во время получения, а также подвергнуто дополнительной проверке таким образом и в такое время, как то будет сочтено необходимым. Если после повторной проверки выяснится, что какой-либо продукт является нездоровым, вредным или иным образом непригоден для потребления людьми, оригинальная отметка, печать или ярлык удаляются или искажаются и продукт бракуется.

3. Все процессы, применяемые при вялении, засолке, вытапливании, консервировании или ином приготовлении продукции на экспортной скотобойне, контролируются инспекторами; приспособления и оборудование, такие как столы, тележки, поддоны, котлы, чаны, механизмы, инструменты, банки или контейнеры любого рода, могут использоваться, только если они выполнены из таких материалов и таким образом, чтобы не загрязнять мясо и соответствовать

санитарно-гигиеническим требованиям. Все этапы процессов производства должны выполняться тщательно и при условии соблюдения чистоты в помещениях или отделениях, отдельных от таковых, используемых для непищевых продуктов.

4. Пробы продукции, воды, красителей, химикатов, консервантов, специй или иных веществ на экспортной скотобойне берутся за счет руководства скотобойни с периодичностью, необходимой для эффективного проведения проверки.

F – ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ВРЕДНЫЕ ВЕЩЕСТВА

1. Мясо, предназначенное на экспорт, не должно содержать добавок или веществ, запрещенных страной назначения.

2. Все животные, которые получали какие-либо антибиотики или хемотерапевтические вещества в течение установленного страной-импортером срока, предшествующего убою, исключаются из экспорта, кроме случаев, когда исследование тканей почек на остаточные вещества дает отрицательный результат.

3. Все животные, получавшие эстрогены в течение установленного страной-импортером срока, предшествующего убою, исключаются из экспорта.

G – КОНСЕРВИРОВАНИЕ

1. Контейнеры должны тщательно очищаться непосредственно перед заполнением – при перевернутом контейнере, паром или, если необходимо, проточной водой температурой не менее 82 градусов по Цельсию. Допускается использование эффективного вакуумного оборудования. Необходимо принять все меры, чтобы избежать последующего загрязнения внутренних поверхностей контейнеров.

2. Ручная обработка контейнеров перед герметизацией не допускается.

3. Для герметически закрытых контейнеров приемлемо только полное закрытие.

4. Контейнеры должны пройти тщательную очистку после закрытия.

5. Тепловая обработка должна быть выполнена сразу после очистки.

6. Компетентные назначенные работники должны провести тщательную проверку контейнеров сразу после закрытия, и контейнеры, которые плохо заполнены, плохо закрыты или недостаточно вакуумированы, не могут обрабатываться до тех пор, пока дефект не будет исправлен. Контейнеры должны быть осмотрены назначенными работниками еще раз, когда они будут сухими и остынут достаточно, чтобы герметизирующий состав схватился после термической обработки. Содержимое дефектных контейнеров должно быть забраковано, если исправление дефекта не будет выполнено в течение шести часов после герметизации контейнеров или завершения температурной обработки, в зависимости от ситуации, за следующими исключениями:

- (a) если дефект будет обнаружен в течение дня, контейнеры с продукцией могут содержаться в холодильнике при температуре не выше трех градусов по Цельсию при условии быстрого и эффективного охлаждения до следующего дня, когда дефект может быть исправлен;
- (b) недостаточный вакуум или переполненные контейнеры с мясом, которые не были обработаны так, как указано выше, могут быть инкубированы под контролем инспектора, после чего контейнеры могут быть вскрыты и хорошее мясо может быть принято для потребления людьми.

7. Ручная обработка контейнеров не допускаются до тех пор, пока они не будут сухими и не

[Дополнение]

остынут достаточно, чтобы герметизирующий состав схватился после термической обработки. Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы избежать столкновений и ударов по контейнерам, пока герметизирующий состав не схватится после термической обработки.

8. Мясные консервы не могут быть приняты до тех пор, пока после остывания до комнатной температуры не станет понятно, что они в надлежащем состоянии, т. е. банки не должны быть переполнены, они должны быть вогнуты, кроме как со стороны, где находится шов, их торцы должны быть вогнуты, не должно быть никаких выпуклостей, стороны и торцы должны плотно прилегать к мясу, не должно быть прогибающихся участков жести.

9. Все мясные консервы должны иметь четкую постоянную маркировку на контейнере при помощи кода или иначе, с указанием содержимого и даты консервации. Используемый код и его значение должны быть зарегистрированы ответственным инспектором.

10. Мясные консервы должны обрабатываться при такой температуре и в течение такого срока, чтобы гарантировать хранение без охлаждения при обычных условиях хранения и перевозки, если для консервирования используется нагревание.

11. Партии мясных консервов должны четко идентифицироваться в ходе их подготовки к температурной обработке путем маркировки контейнеров или банок при помощи метки, которая меняет цвет после тепловой обработки, или иными эффективными средствами, чтобы исключить возможность пропуска тепловой обработки после закрывания.

12. Необходимо предусмотреть оборудование для термостатной пробы для образцов мяса из полностью обработанных мясных консервов. Термостатная проба состоит в выдерживании мясных консервов в течение не менее чем 14 дней при 37 градусах по Цельсию:

- (a) степень необходимости термостатной пробы зависит от таких условий, как история экспортной скотобойни в отношении проведения операций консервирования, уровня обеспечения экспортной скотобойней компетентного надзора и проверок в связи с операциями консервирования, характер используемого оборудования и того, насколько эффективно используется данное оборудование. Эти факторы должны учитываться инспектором при определении степени необходимости термостатной пробы в конкретной экспортной скотобойне;
- (b) в случае если экспортная скотобойня не сможет предоставить подходящего оборудования для термостатной пробы, инспектор может потребовать задержать всю партию при таких условиях и в течение такого срока, которые, по его мнению, могут понадобиться, чтобы определить стабильность продукции.

13. Предприятие должно располагать оборудованием для проведения бактериологического исследования инкубированных или неинкубированных банок согласно решению инспектора.

Н – МАРКИРОВКА МЯСА И КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ МЯСА

1. Экспортные скотобойни должны обеспечить чернильные клейма, выжженные клейма и иные средства маркировки продукции согласно требованиям Директора ветеринарных служб. Экспортные скотобойни должны также обеспечить все чернила для маркировки продукции. Такие чернила изготавливаются из безвредных компонентов, одобренных для этой цели Директором ветеринарных служб.

2. 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 какой-либо продукции без письменного разрешения Директора ветеринарных служб. Каждое клеймо или иное средство с надписью о проведении проверки передаются на хранение ответственному инспектору и используются только под контролем инспектора. По завершении использования ответственный инспектор хранит такое клеймо под замком.

3. Все клейма и средства маркировки, предусмотренные для Инспекции мяса, используются только под контролем инспектора и по завершении использования в целях маркировки хранятся в надлежащем образом оборудованных шкафах, ключи от которых должны оставаться у ответственного инспектора.
4. Запрещается наносить, размещать или требовать наносить или размещать надпись о проведении инспекции, ее сокращенные формы или копии на мясе или контейнерах для мяса, кроме как под контролем инспектора.
5. Запрещается заполнять или требовать заполнить мясом контейнер, на который нанесена или должна быть нанесена надпись о проведении инспекции, ее сокращенные формы или копии, кроме как под контролем инспектора.
6. Запрещается перемещать или требовать перемещать с экспортной скотобойни какие-либо объекты, которые, согласно настоящему Положению, должны быть помечены каким-либо иным образом, пока они не будут четко и разборчиво помечены в соответствии с настоящими указаниями.
7. Контейнер с непищевой продукцией, которая обладает физическими характеристиками пищевой продукции или может быть принята за таковую, должен быть помечен словом «НЕПИЩЕВОЕ», указанным четкими и разборчивыми буквами.
8. Надпись о проверке, которая была использована ранее, не может использоваться снова для идентификации продукции, кроме случаев, когда все шаблоны, метки, этикетки или иные показатели на ранее использованных контейнерах корректно указывают, какие продукты в них должны быть упакованы, и такие контейнеры повторно заполняются под контролем инспектора.

I – ЭКСПОРТНЫЕ ПЕЧАТИ И СЕРТИФИКАТЫ

(а) По заявке экспортера ответственный инспектор уполномочен выдать сертификат на отгрузку проверенного и принятого мяса в любую страну. Сертификаты выдаются в тот момент, когда соответствующая продукция вывозится с экспортной скотобойни, в противном случае они могут быть выданы позже только после идентификации и повторной проверки мяса.

(б) Экспортные сертификаты выдаются с серийными номерами и в трех экземплярах. По требованию экспортера сертификат может быть выдан в четырех и более экземплярах. Каждый сертификат должен содержать имена экспортера и грузополучателя, указание места назначения, число печатей, при наличии, наложенных на экспортируемую продукцию, число и тип мест, отметки об отгрузке, тип продукции, вес и любую другую информацию, которую может затребовать грузополучатель.

J – УЧЕТ

1. Каждый инспектор обязан вести книгу ежедневного учета забоя и выбраковки.
2. На общественных бойнях и мясокомбинатах должны вестись учетные книги, в которых ежедневно должны учитываться убой и выбраковка, выполненные на предприятии; такая учетная книга закрывается по окончании календарного года, при этом Директору ветеринарных служб в течение января высылается годовой отчет.
3. Ежедневные записи в книгах должны храниться не менее трех лет, а ежегодные отчеты – не менее пятнадцати лет до того, как могут быть уничтожены.