

ОФИЦИАЛЬНЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ СТАНДАРТ NOM-009-Z00-1994, САНИТАРНЫЙ ПРОЦЕСС ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА.

На полях гербовая печать с текстом: Соединенные Штаты Мексики.- Министерство сельского хозяйства и водных ресурсов.

Министерство сельского хозяйства и водных ресурсов через Главное юридическое управление на основании статей 1, 3, 4, разделов III, 12, 13, 17, 21 и 22 Федерального закона об охране здоровья животных; 38, разделов II, 40, 41, 43 и 47, раздела IV Федерального закона о метрологии и стандартизации; 26 и 35 Органического закона федеральных органов государственного управления; 10, раздела V Внутреннего регламента Министерства сельского хозяйства и водных ресурсов, и

ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, что

Целью предприятий по убою, предназначенных для переработки в продукты питания животных, хладокомбинатов и переработчиков продуктов и субпродуктов из мяса является получение продукции с наилучшими санитарно-гигиеническими качествами.

Как и ранее предприятия, одобренные Федеральной инспекцией, гарантируют продукцию наилучшего санитарно-гигиенического качества, пользующуюся международным признанием, поскольку они располагают системами инспектирования и контроля высокого уровня, обеспечивающими получение здоровых продуктов; в связи с этим сохраняется необходимость применения инспекционных систем, внедренных в этих предприятиях на всех скотобойнях и подразделениях по переработке продуктов и субпродуктов из мяса, посредством государственного или утвержденного обученного персонала.

Продукты и субпродукты из мяса могут быть источником зоонозов и переносчиками болезней на других животных и, следовательно, негативно влиять на здоровье населения, экономику и снабжение страны продовольственными продуктами.

Стандартизация пред- и послеубойных инспекционных систем необходима на всех скотобойнях, расфасовочных хладокомбинатах и предприятиях по производству продуктов и субпродуктов из мяса Мексиканской Республики.

Для достижения поставленных целей я принял решение об издании Официального мексиканского стандарта NOM-009-Z00-1994 «САНИТАРНЫЙ ПРОЦЕСС ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА».

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
2. ССЫЛКИ
3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ
4. ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР
5. НАЛИЧИЕ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ В ЗАГОНАХ
6. ЖИВОТНЫЕ УМЕРШИЕ И УПАВШИЕ
7. ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

8. ТЕХНИКА ОСМОТРА
9. НАЗНАЧЕНИЕ ОСМОТРЕННЫХ ТУШ
10. МАРКИРОВКА ОСМОТРЕННЫХ ТУШ
11. НАЗНАЧЕНИЕ ТУШ, ЧАСТЕЙ И ОРГАНОВ С ТРАВМАМИ И ПОВРЕЖДЕНИЯМИ

12. ОСМОТР И ОБРАБОТКА КОНИНЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ НЕЁ
13. ПОВТОРНЫЙ ОСМОТР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
14. ТРАНСПОРТИРОВКА И СОПРОВОЖДЕНИЕ
15. ОСМОТР ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА ПРЕДПРИЯТИЕ
16. ЭТИКЕТИРОВАНИЕ
17. ПЕРСОНАЛ
18. САНКЦИИ
19. СООТВЕТСТВИЕ
20. БИБЛИОГРАФИЯ
21. ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий стандарт является обязательным для соблюдения на всей территории страны и его целью является установление процедур, которые должны соблюдаться всеми предназначенными для убой животных предприятиями, а также предприятиями, перерабатывающими, обрабатывающими, упаковывающими, охлаждающими продукты или субпродукты из мяса для потребления человеком с целью получения продукции наилучшего санитарно-гигиенического качества.

1.2. Стандарт применим ко всем предприятиям, осуществляющим убой предназначенных для переработки в продукты питания животных, а также к хладокомбинатам, расфасовочным предприятиям и предприятиям, производящим продукты и субпродукты из мяса.

1.3. Ответственность за соблюдением настоящего Стандарта несет Министерства сельского хозяйства и водных ресурсов, а также правительства штатов в рамках их соответствующих полномочий и территориальных округов согласно соответствующим координационным постановлениям.

1.4. Применение положений, изложенных в настоящем Стандарте, является компетенцией Главного управления защиты здоровья животных, а также представительств Министерства сельского хозяйства и водных ресурсов в рамках их соответствующих полномочий и территориальных округов.

2. ССЫЛКИ

Для правильного применения настоящего Стандарта необходимо изучить следующие официальные мексиканские стандарты:

NOM-003-ZOO-1993. Критерии работы утвержденных лабораторий по проведению испытаний в зоосанитарной области.

NOM-008-ZOO-1993. Зоосанитарные спецификации по строительству и комплектации предприятий по убою скота, а также предприятий, осуществляющих деятельность по производству мясных продуктов.*

* В процессе опубликования в Официальном бюллетене Федерации.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей настоящего стандарта понимается как:

3.1. Предназначенное для переработки в продукты питания животное или животное: Любое предназначенное для уоя животное, такое как крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, домашняя птица, лошади или любые другие виды, предназначенные для потребления человеком.

3.2. Упавшее животное: Животное, которое из-за переломов или какой-либо другой травмы не может самостоятельно войти в помещение для убоя.

3.3. Туша: Тело животного без кожи, головы, внутренних органов и конечностей.

3.4. Мясо: Структура, представляющая собой совокупность поперечно-полосатой мышечной ткани, сопровождаемая или не сопровождаемая эластичной соединительной тканью, жиром, нервными волокнами, лимфатическими и кровеносными сосудами, видов животных, разрешенных к потреблению человеком.

3.5. Загрязнитель: Нежелательные вещества, в число которых входят вещества или микроорганизмы, которые приводят к тому, что мясо, продукты и субпродукты из него не одобряются для потребления человеком.

3.6. Конфискат: Туши, внутренние органы и прочие продукты животного происхождения, которые считаются непригодными для потребления человеком и могут использоваться только для промышленного использования.

3.7. Отходы: Части животных, не используемые в пищу.

3.8. Управление: Главное управление защиты здоровья животных.

3.9. Отгрузочная партия: Общее количество животных, продуктов или субпродуктов из них, качество которых подтверждается одним зоосанитарным сертификатом.

3.10. Расфасовщик: Предприятие, которое перерабатывает свежее или замороженное мясо для продажи в виде должным образом упакованных отрубов или кусков.

3.11. Предприятие: Подлежащий инспектированию Министерством сельского хозяйства и водных ресурсов объект, на котором производят убой и/или переработку животных крупного рогатого скота, лошадей, овец, коз, свиней, птиц, зайцев или любых других видов, предназначенных для потребления человеком, для торговли на территории Мексиканской Республики или для экспорта.

3.12. Хладокомбинат: Предприятие, осуществляющее деятельность по сохранению продуктов или субпродуктов из мяса с использованием холода.

3.13. Перерабатывающее предприятие: Предприятие, осуществляющее переработку и продажу используемых в пищу частей животных, включая их производство в пищевые продукты.

3.14. Помощник государственного инспектора: Лицо, обладающее техническими знаниями по осмотру животных и продуктов из них, которое оказывает помощь государственному ветеринарному врачу или врачу, утвержденному Министерством сельского хозяйства и водных ресурсов.

3.15. Ветеринарная инспекция: Технический осмотр, осуществляемый государственным персоналом, приписанным к предприятиям для проверки санитарного состояния продукции.

3.16. Лот: Каждая из частей, на которые разделена отгрузочная партия или готовая продукция при аналогичных условиях в течение определенного периода.

3.17. Ветеринарный врач: Государственный специалист или утвержденный Министерством сельского хозяйства и водных ресурсов специалист, обученный для проведения осмотра животных и продукции из них.

3.18. Государственный персонал: Специалисты, входящие в состав персонала Министерства сельского хозяйства и водных ресурсов для проведения осмотров на предприятиях.

3.19. Предприятие по увеличению выхода продукции животноводства: Площадка, укомплектованная соответствующим оборудованием для переработки умерших в загонах животных, туш, внутренних органов, костей и крови, не пригодных для потребления человеком.

3.20. Холодильная установка или холодильная камера: Склады и погреба с температурой охлаждения или заморозки для хранения и складирования туш и другой предназначенной в пищу продукции из животных.

3.21. Мясопродукты: Готовый продукт, получаемый из мяса и/или его производных, предназначенный для потребления человеком.

3.22. Министерство: Министерство сельского хозяйства и водных ресурсов.

3.23. Внутренние органы: Органы, содержащиеся в грудной, брюшной, тазовой и черепной полостях.

3.24. Зооноз: Заразные заболевания, передающиеся от животных к человеку.

4. ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР

4.1. На предприятии не может быть осуществлен убой ни одного из животных без предварительного разрешения государственного или утвержденного ветеринарного врача.

4.2. Предубойный осмотр должен проводиться в загонах предприятия при достаточном естественном освещении либо, в случае отсутствия такового, при источнике света не менее 60 свечей.

4.3. Государственный или утвержденный ветеринарный врач обязан следить за тем, чтобы десенсибилизация для убоя животных осуществлялась гуманным образом с помощью пистолета с ударным стержнем, электричества или любым другим способом, разрешенным Министерством.

4.4. Поступление животных на предприятие производится в присутствии государственного или утвержденного ветеринарного врача, который, помимо проведения первичного осмотра, проверяет точность данных, содержащихся в документации, сопровождающей отгрузочную партию.

4.5. Если по каким-либо обстоятельствам отгрузочная партия, лот или животное не были осмотрены при поступлении на предприятие, они должны быть размещены в загонах, находящихся под контролем государственного или утвержденного ветеринарного врача.

4.6. Не более чем за двадцать четыре часа до убоя животных государственный или утвержденный ветеринарный врач проводит предубойный осмотр.

4.7. Животные должны находиться в загонах для предубойной выдержки в течение периода времени, указанного ниже:

ВИД	МИНИМУМ	МАКСИМУМ
Крупный рогатый скот	24 часа	72 часа
Овцы	12 часов	24 часа
Свиньи	12 часов	24 часа
Лошади	6 часов	12 часов

Время предубойной выдержки может быть уменьшено до половины указанного минимума, когда крупный рогатый скот прибывает из мест, расстояние до которых составляет менее 50 километров.

Касательно птиц, продолжительности предубойного осмотра достаточно для их предубойной выдержки и вентиляции.

4.8. Государственный или утвержденный ветеринарный врач может увеличить время предубойной выдержки, когда этого потребует состояние животного.

4.9. Во время пребывания в загонах животные должны иметь воду для питья в обильном количестве, а также должны получать корм, если период предубойной выдержки превышает 24 часа.

4.10. В ходе предубойного осмотра проводится обследование животных в статичном состоянии и в движении, с целью оценки на возможную хромоту, повреждения кожи и любые другие отклонения. Животные, в отношении которых имеются подозрения в наличии какого-либо заболевания, должны быть отделены в специальном загоне, с проведением их клинического обследования и, в случае необходимости, забора проб для определения состояния здоровья и принятия решения о его отдельном от других животных убое или его конфискации.

4.11. Животные, убой которых не был осуществлен в течение 24 часов после предубойного осмотра, должны быть повторно осмотрены государственным или утвержденным ветеринарным врачом.

5. НАЛИЧИЕ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ В ЗАГОНАХ

5.1. Если во время обследования живого скота у государственного или утвержденного ветеринарного врача возникает подозрение на какое-либо инфекционное заболевание, для диагностирования которого потребуется сотрудничество с утвержденной лабораторией, следует осуществить забор и отправку проб, а животное - отделить и пометить как «ПОДОЗРИТЕЛЬНО».

5.2. Получив ответ лаборатории, и, если результат подтвердит предполагаемый диагноз, убой животных производится в конце и отдельно от других животных, при этом животное приводится в зону убоя с обозначением «ПОДОЗРИТЕЛЬНО».

6. ЖИВОТНЫЕ УМЕРШИЕ И УПАВШИЕ

6.1. О любом упавшем или умершем в загонах животном должно быть сообщено государственному или утвержденному ветеринарному врачу.

6.2. Ответственный ветеринарный врач должен отдать распоряжение о немедленном убое упавших животных, при этом запрещается вносить мертвых животных в помещение для убоя. Их утилизация проводится в соответствии с решением государственного или утвержденного ветеринарного врача, с возможностью передачи на предприятие по увеличению выхода продукции животноводства для использования в качестве мясной муки и/или денатурации и сжигания.

6.3. Если ветеринарная инспекция дает разрешение на доставку упавших животных в

помещение для убоя, то для этой цели используется только транспортное средство, предназначенное исключительно для этих целей.

7. ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ОСМОТР

7.1 Любые манипуляции, представляющие собой попытки замаскировать или скрыть травмы на туше, являются основанием для частичной или полной конфискации.

7.2 После убоя животных туши, органы и ткани подвергаются макроскопическому обследованию. При необходимости дополнительно проводится микроскопическое и/или бактериологическое обследование.

7.3 Осмотр голов животных проводится без рогов, губ, кожи и любых загрязнений. Их промывка проводится водой под давлением через трубку с двумя каналами, которая вводится в ноздри.

7.4 Половые органы самцов и самок, желчный пузырь, легкие и трахея, селезенка, прямая кишка, миндалины, органы мочевыделительной системы, поджелудочные железы, вырабатывающие молоко молочные железы и эмбрионы считаются непригодными для использования в пище.

7.5 Санитарно-гигиеническая инспекция туш, внутренних органов и головы проводится государственным или утвержденным ветеринарным врачом, и/или вспомогательным государственным персоналом.

7.6 Потрошение производится не позднее 30 минут с момента убоя животного. Если по форс-мажорным обстоятельствам этот период превышает, у всех туш берутся пробы для их бактериологического исследования.

7.7 Туша, голова и внутренности идентифицируются одним и тем же номером и не должны удаляться из зоны убоя до тех пор, пока не будет получено окончательное заключение государственного или утвержденного ветеринарного врача.

7.8 Любая туша с какой-либо травмой, вне зависимости от анатомической области, отправляется на досмотровый стеллаж для обследования государственным или утвержденным ветеринарным врачом. Внутренние органы и голова, относящиеся к этой туше, также отделяются от общей массы для тщательного осмотра и не могут быть отправлены на мойку или разделку до окончательного решения.

7.9 При наличии заболеваний, диагностирование которых требует лабораторных испытаний, туша и ее внутренние органы хранятся в специальном боксе, расположенном в холодильной камере, до тех пор, пока лабораторные исследования не дадут ответ для дальнейших действий.

7.10 В случае птиц внутренние органы должны быть извлечены для их должного осмотра.

8. ТЕХНИКА ОСМОТРА

8.1. По окончании обескровливания туши животного копыта осматривают на предмет выявления возможных повреждений, а семенные канатики и пенисы удаляют.

8.2. Послеубойный осмотр включает в себя: Макроскопическое обследование, пальпация

органов, разрезание мышц, послойное разрезание лимфатических узлов, головы, внутренних органов и туши при необходимости.

8.3. Следует проверить состояние упитанности животного, внешний вид серозных оболочек; наличие ушибов, кровоизлияний, изменений цвета, отечности; деформацию костей, суставов, мышц или любых тканей, органов или полостей и любые другие изменения.

8.4. В случае отбраковки части туши в результате незначительной травмы или повреждений, туша помечается как задержанная до удаления поврежденной части, подлежащей конфискации.

9. НАЗНАЧЕНИЕ ОСМОТРЕННЫХ ТУШ

9.1. По результатам проведенного осмотра туши могут быть выпущены для национального потребления, экспорта или переработки в консервы.

9.2. Туши, внутренние органы и головы, непригодные для потребления человеком, отправляются на уничтожение на предприятие по увеличению выхода продукции животноводства или в кремационную печь в соответствии с указаниями государственного или утвержденного ветеринарного врача.

9.3. В случае, если туши и другие органы, отправляемые на предприятие по увеличению выхода продукции животноводства или в кремационную печь, обрабатываются вручную, они должны быть денатурированы неразбавленной карболовой кислотой или другими разрешенными Министерством веществами для предупреждения их использования для потребления человеком.

10. МАРКИРОВКА ОСМОТРЕННЫХ ТУШ

10.1. Для маркировки туш и продуктов, одобренных к потреблению человеком, используются красные чернила; для продуктов, одобренных для варки, - синие чернила; в случае конины и продукции из неё используются зеленые чернила. Конфискованные продукты маркируются черными чернилами.

Используемые чернила должны быть несмываемыми и нетоксичными с одинаковыми характеристиками для всех предприятий. Внутренние органы маркируются электрическим клеймом.

10.2. Клеймо для маркировки туш и внутренних органов должно быть металлическим, прямоугольной формы и с закругленными углами, удобными в использовании, с ручкой и следующих размеров:

а) Для туш - 5,5 см в длину и 4,5 см в ширину;

б) Для внутренних органов - 4,5 см в длину и 3,5 см в ширину. Это клеймо должно быть электрическим.

Клеймо должно иметь номер предприятия, утвержденного Министерством, высотой 1 см, а также текст «Осмотрено и одобрено, МСХВР, Мексика», «Осмотрено и одобрено для варки, МСХВР, Мексика», «Осмотрено и выбраковано, МСХВР, Мексика», в зависимости от обстоятельств. Использование любого другого клейма с текстом, отличным от установленных, не допускается.

10.3. В случае предприятий, получивших сертификат качества «Одобрено Федеральной инспекцией», клеймо должно содержать сокращение T.I.F. перед его классификационным номером.

10.4. После окончания осмотра проводится клеймение, маркировка или этикетирование животных, их туш, частей, мяса и пищевых продуктов с помощью отличительных знаков инспекции под наблюдением государственного персонала, приписанного к предприятию. Когда чернила, клейма, маркеры и прочие материалы, необходимых для этих функций, не используются, они должны храниться под замком или другой системой безопасности, контролируемой государственным или утвержденным ветеринарным врачом.

10.5. Владельцы или ответственные лица предприятий предоставляют необходимые клейма, маркеры, чернила и другие материалы, изготовленные в соответствии с указаниями настоящего Стандарта. Буквы и цифры должны быть одного стиля и шрифта и оставлять четкий и разборчивый оттиск.

10.6. Осмотренные и одобренные мясо или продукты, которые ввиду своего небольшого размера не могут быть промаркированы, клеймены или этикетированы, перевозятся в закрытых контейнерах с надписью «Осмотрено и одобрено МСХВР, Мексика».

10.7. В случае обнаружения в тушах, внутренностях или органах какой-либо травмы или состояния, которое делает их непригодными для употребления человеком, они маркируются, клеймятся или помечаются надписью «Осмотрено и выбраковано МСХВР, Мексика»; при этом они немедленно отделяются от основной массы и помещаются в контейнера, боксы или специальные помещения, оборудованные для таких целей, и находятся с этого момента под контролем государственного или утвержденного персонала, приписанного к предприятию.

10.8. Если по решению государственного персонала туша помечается как «Задержанная», ее нельзя использовать или передавать для производства пищевых продуктов до тех пор, пока не будет получено разрешение государственного или утвержденного ветеринарного врача.

10.9. Все конфискованные части мяса или органы, которые по своей природе или размеру не могут быть промаркированы, немедленно помещаются в контейнеры с нанесенной заметной маркировкой «Осмотрено и выбраковано МСХВР, Мексика».

10.10. Одобренные для варки туши или их части маркируются надписью «Осмотрено и одобрено для варки МСХВР, Мексика».

10.11. Все маркировочные процедуры проводятся под надзором государственного персонала.

11. НАЗНАЧЕНИЕ ТУШ, ЧАСТЕЙ И ОРГАНОВ С ТРАВМАМИ И ПОВРЕЖДЕНИЯМИ

11.1. В зависимости от травм в тушах, внутренностях или органах государственный или утвержденный ветеринарный врач может выполнить следующие процедуры:

- a) Изоляция и задержание до проведения нового осмотра, в зависимости от рассматриваемого расстройства или заболевания.
- b) Немедленное уничтожение на предприятии по увеличению выхода продукции животноводства или в кремационной печи.

с) Денатурация неразбавленной карболовой кислотой или другими утвержденными Министерством веществами.

д) Полное или частичное использование для производства не пригодной для питания продукции для промышленного потребления.

11.2. Государственный персонал, приписанный к предприятию, обеспечивает соблюдение всех санитарных мер, необходимых для правильной очистки и дезинфекции оборудования, приборов и персонала, контактирующих с тушами, внутренностями и органами животных, отбракованных в ходе осмотра.

Отбракованные туши, внутренности и органы хранятся отдельно от продукции, предназначенной для использования в пищу.

Одобренные туши, внутренности и органы, загрязненные в результате контакта с отбракованными продуктами, конфискуются, если только загрязненная часть не удаляется.

12. ОСМОТР И ОБРАБОТКА КОНИНЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ НЕЁ

Каждое предприятие, на котором осуществляется убой лошадей и обрабатывается или готовится из них мясо или его производные, должно располагать оборудованными исключительно для этих целей зонами, оснащенными техникой, оборудованием, инструментами, расходными материалами и прочими принадлежностями. Указанные зоны должны быть физически отделены от зон, где производится убой других видов животных и переработка мяса и продукции из них.

Для смены процесса производства с конины на другие виды и наоборот следует запросить разрешение у Министерства.

13. ПОВТОРНЫЙ ОСМОТР НА ПРЕДПРИЯТИЯХ

13.1. Все поступающие с предприятия виды мяса и продукции, в том числе расфасованные, осмотренные и снабженные товарным знаком, официальным клеймом или торговой этикеткой повторно осматриваются государственным персоналом столько раз, сколько потребуется, до момента их отправки с предприятия с целью обеспечения их хорошего состояния для потребления человеком. Если какой-либо продукт не соответствует требуемым санитарным условиям или оказывается непригодным для потребления человеком, он задерживается с уничтожением оригинальных маркировок, клейм или этикеток, а его окончательное предназначение определяется государственным или утвержденным ветеринарным врачом.

13.2. Если продукт загрязняется вследствие контакта с полом, окружающей средой или любым иным образом, он может быть одобрен после удаления загрязненной части и должен быть представлен государственному персоналу на повторный осмотр.

13.3. При наличии подозрения, что какой-либо замороженный продукт не соответствует санитарным условиям, государственный или утвержденный ветеринарный врач должен распорядиться о его размораживании и проведении повторного осмотра с целью определения его действительного состояния.

Замороженные продукты размораживаются с использованием процедур, утвержденных

Министерством.

13.4. Приписанный к предприятию государственный персонал следит за тем, чтобы продукция, в отношении которой имеются подозрения в её ненадлежащем состоянии или по какой-либо другой причине непригодности для потребления человеком, была идентифицирована этикеткой «Задержано МСХВР, Мексика»; если диагноз подтверждается при повторном осмотре, она подлежит конфискации. В случае одобрения продукции этикетка «Задержано МСХВР, Мексика» удаляется, а продукция помечается этикеткой «Осмотрено и одобрено МСХВР, Мексика».

14. ТРАНСПОРТИРОВКА И СОПРОВОЖДЕНИЕ

14.1. Государственные или утвержденные ветеринарные врачи выдают зоосанитарные сертификаты только для транспортировки туш, их частей или продуктов, предназначенных для потребления в пищу, если на них имеются клейма об осмотре.

14.2. Транспортировка мяса и свежей или переработанной продукции из него разрешается только в транспортных средствах в хорошем состоянии, чистых и оборудованных для этой цели; при этом в случае охлажденной продукции необходимо, чтобы транспортные средства были снабжены охлаждением или заморозкой и с внутренней обшивкой из гладких, водонепроницаемых, легко моющихся материалов, утвержденных Министерством. Внешний вид грузовых автомобилей, крыша, стены и двери должны быть окрашены в светлые цвета и носить название предприятия, если транспортное средство является его собственностью.

14.3. Внутренние размеры транспортных средств должны гарантировать, чтобы туши, полутуши и четверти туши не соприкасались с полом или стенами.

14.4. В одном и том же транспортном средстве запрещается осуществлять одновременную перевозку продукции, предназначенной и не предназначенной для употребления в пищу, так как это сопряжено с риском загрязнения мяса. Внутренние органы должны размещаться в соответствующих должным образом защищенных отсеках или контейнерах для предотвращения их загрязнения и прямого контакта с тушами.

14.5. Предназначенная для употребления в пищу продукция, не имеющая упаковки, не должна размещаться непосредственно на полу транспортного средства.

14.6. Все транспортные средства, осуществляющие транспортировку продукции из одного предприятия в другое, должны быть оборудованы ремнями безопасности для обеспечения ее неподвижности.

14.7. Транспортировка мяса разных видов допускается, если они не контактируют друг с другом напрямую.

15. ОСМОТР ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА ПРЕДПРИЯТИЕ

15.1. Государственный персонал проводит повторный осмотр туш или мясных субпродуктов, прибывающих из другого предприятия. При обнаружении отклонений, делающих их непригодными для потребления человеком, они конфискуются и утилизируются в порядке, предусмотренном настоящим Стандартом. Если они находятся в

санитарных условиях, позволяющих использовать их для потребления человеком, на них повторно наносится надпись «Осмотрено и одобрено МСХВР, Мексика», и они могут быть использованы в производстве пищевых продуктов.

15.2. Осмотр туш и бескостного мяса, поступающих на предприятие, проводится в соответствии с положениями, утвержденными Министерством.

15.3. Предприятия, одобренные Федеральной инспекцией, могут перерабатывать, получать или продавать продукцию, поступающую из предприятий, одобренных Федеральной инспекцией, или, в случае импорта, из предприятий, одобренных Министерством.

16. ЭТИКЕТИРОВАНИЕ

16.1. Этикетки, маркировки, обозначения и любые коммерческие надписи, которые предприятия намереваются нанести на мясо и продукцию из него, должны быть одобрены Министерством.

16.2. Этикетка должна содержать следующие данные:

- Наименование товара.
- Официальный номер предприятия.
- Текст «Осмотрено и одобрено МСХВР, Мексика».
- Содержащиеся ингредиенты в количестве, выраженном в процентах или в граммах.
- Название и адрес компании производителя или упаковщика, включая почтовый индекс.
- Номер лота.
- Вес нетто.
- Условия обращения, а именно, охлаждение или заморозка.
- Если продукт произведен для другой компании, должна иметься надпись: «Произведено (название производителя) ...» «Для (название заказчика)...».

17. ПЕРСОНАЛ

17.1. Контактующий с мясом персонал должен подтвердить свое состояние здоровья как приемлемое посредством справки о состоянии здоровья, выданной компетентным органом.

17.2. Лица, имеющие инфекционные заболевания или заболевания кожи, не могут выполнять функции, предполагающие контакт с предназначенной в пищу продукцией на любой стадии её обработки. В случае возникновения подозрений на данные заболевания или состояния у соответствующего работника следует затребовать медицинскую справку о состоянии здоровья.

17.3. Весь персонал, работающий в непосредственном контакте с пищевыми продуктами или в рабочих зонах предприятия, в холодильных камерах, на транспортных средствах или в местах погрузки, должен быть одет в светлую одежду, покрывающую все части тела, которые могут контактировать с пищевыми продуктами.

Рабочая одежда должна быть чистой в начале ежедневной работы, а в случае её контакта с какой-либо частью животных, имеющих инфекционные заболевания, её необходимо

заменить и простерилизовать.

Ответственность за чистоту одежды работников производственных зон несет компания, для чего она должна использовать прачечную, расположенную на ее территории, а используемые для этой цели продукты должны быть утверждены Министерством.

17.4. Персонал, контактирующий с продуктами для потребления человеком, должен покрывать голову шапочками светлых цветов, полностью закрывающими волосы.

17.5. В производственных зонах должна использоваться обувь из прорезиненной ткани или других материалов, утвержденных Министерством.

17.6. В начале ежедневной работы рабочие должны в обязательном порядке пройти через зону санитарной обработки, с обязательным мытьем горячей водой с мылом кистей рук, рук и предплечий.

17.7. Персонал, работающий в зонах разделки или переработки продукции, обязан мыть кисти рук и ногти со щеткой. В целом, персонал должен иметь ногти, обрезанные на уровне кончиков пальцев; женскому персоналу во время работы запрещается иметь окрашенные ногти.

18. САНКЦИИ

Несоблюдение содержащихся в настоящем стандарте положений влечет наложение санкций в соответствии с Федеральным законом об охране здоровья животных и Федеральным законом о метрологии и стандартизации.

19. СООТВЕТСТВИЕ

Настоящий официальный мексиканский стандарт не является эквивалентом никакого международного стандарта.

20. БИБЛИОГРАФИЯ

Руководство по санитарному контролю за мясом и мясными продуктами. МСХВР, 1986.

Руководство для ответственных ветеринарных санитарных врачей предприятий, одобренных Федеральной инспекцией. МСХВР, 1986.

21. ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящий Стандарт вступает в законную силу на следующий день после его публикации в Официальном бюллетене Федерации.

Мехико, Ф.О., 25 октября 1994 года. Генеральный директор по правовым вопросам, Гильермо Колин Санчес.- Подпись.