



ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
для импорта колбас и прочих готовых продуктов из свинины и
крупного рогатого скота
в РЕСПУБЛИКУ КУБА

1. Необходимо, чтобы страна была официально объявлена свободной от инфекционных заболеваний, в том числе: ящура, чумы крупного рогатого скота, везикулярной болезни свиней, африканской чумы свиней и других заболеваний крупного рогатого скота и свиней, передающихся посредством этих продуктов.
2. В случае стран, в которых были зарегистрированы случаи BSE говядины, то используемое мясо говядины в производстве продукции, должно соответствовать следующим требованиям:
 - Животные, которые являются источником производимого мяса, должны быть родом из штатов, провинций, ферм и стад, в которых не было зарегистрировано ни одного положительного случая коровьей губчатой энцефалопатии (BSE), и в генеалогии их стада не должны присутствовать случаи наличия этой болезни.
 - Необходимо, чтобы животные не получали бы мяса, полученного из мясных субпродуктов и костей жвачных животных.
 - Чтобы предприятия, где животные были подвергнуты умерщвлению, использовали бы программы активного наблюдения за умерщвлённым скотом, который демонстрировал нервные симптомы во время предубойного периода и во время пассивной программы наблюдения за животными по достижении им 30-ти месячного возраста, обнаруженные методом изучения зубного ряда или любым другим эффективным и безопасным методом.
 - Чтобы животные, которые являются источником производимого мяса, были бы младше 30-ти месячного возраста.
 - Чтобы мясо, не содержало специфических материалов риска и были бы приняты все санитарные меры во время его очистки\разделывания во избежание вступления в контакт с ним, в том числе: с головным мозгом, глазами, ганглиями тройничного нерва, спинным мозгом, миндалинами и подвздошной дистальной кишкой.
 - Чтобы в усыпляющий метод умерщвления не включались бы внутричерепные закачки газа, во избежание разрывов позвоночника.
3. Необходимо, чтобы животные, которые являются источником производимого мяса, были забиты на бойнях (складах с морозильными

камерами), утвержденными официальной ветеринарной службой страны-экспортера, и были бы подвергнуты исследованиям до и после убоя со стороны официальной ветеринарной службы. Мясо должно быть признано пригодным для употребления человеком.

4. Продукция должна производиться на предприятиях, утвержденных официальной ветеринарной службой, и быть подвергнута официальным ветеринарным инспекциям.
 5. На заводе по производству необходимо применять надлежащие производственные практики или осуществлять анализ возможных рисков и контроль критических аспектов.
 6. Продукты должны регулярно подвергаться пищевому, микробиологическому, физико-химическому, сенсорному анализам, а также на предмет загрязнения металлами; такие анализы должны проводиться в аккредитованных должным образом лабораториях.
 7. Контейнеры, оберточный материал и другие формы упаковки должны быть сопровождены маркировкой, указывающей на тип продукта, дату изготовления, срок годности, номер партии, температуру хранения и идентификацию завода.
8. Товары должны поступать в сопровождении Официального Ветеринарного Сертификата, в котором необходимо указать:

- Тип продукта
- Марку
- Дату производства
- Истечение срока годности
- Кол-во \ Вес
- Импортёра
- Требования, перечисленные в пунктах № 1, 2, 3 и 4.

9. Товары должны поступать в сопровождении Микробиологического Сертификата Качества с результатами следующих параметров:

- Общее кол-во мезофильных организмов (КОЕ / г)
- Общее количество кишечных колиформных организмов (КОЕ / г)
- Кол-во фекальных \ кишечных организмов COUNT (КОЕ / г)
- Золотистый стафилококк (КОЕ / г)
- Salmonella (neg/25 г)

**КАРАНТИН И КОНТРОЛЬ ЗА МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛЕЙ
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ИНСТИТУТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**