

## ИНСТРУКЦИЯ О ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И ЯИЦ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящая Инструкция разработана в соответствии с шестым абзацем [статьи 4](#) Закона Республики Таджикистан «О ветеринарии» от 29.12.2010 г. за №674, и устанавливает ветеринарно-санитарные требования к объектам осуществляющим хранение и переработку мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц.

### 2. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

2. В настоящей Инструкции использованы следующие основные понятия:

- подконтрольные органу государственного ветеринарного надзора объекты - животные, половые и соматические клетки животных, продукция и сырье животного и растительного происхождения, ветеринарные препараты, корма и кормовые добавки, микроорганизмы и их штаммы, аппараты, приборы, ветеринарные инструменты, транспортные средства, тара, упаковочный материал, территория, помещения для выращивания животных, производства и переработки, ранки, убойные пункты, склады хранения продукции и сырья животного происхождения могущие быть факторами передачи возбудителей болезней животных, а также деятельность юридических и физических лиц, занимающихся выращиванием, заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой, реализацией и использованием объектов подконтрольных органу государственного ветеринарного надзора;

- сырьё животного происхождения - все, что берется от животных для промышленной переработки;

- мясные продукты - промышленные продукты, приготовленные из мяса животных для употребления человека и животных;

- молочные продукты - промышленные продукты, приготовленные из молока животных для употребления человека и животных;

- переработка продукции животного происхождения - переработка продукции животного происхождения делающая их приемлемым к употреблению людьми;

- моющие средства - однородные химические вещества или смесь нескольких химических соединений. Смеси обладают более повышенным моющим действием (используют в основном кальцинированную соду, тринатрийфосфат, дезмол, синтетические моющие порошки типа А, Б, В и др);

- хлорсодержащие дезинфицирующие вещества: хлорная известь, хлорамин, моноклорамин, антисептол, известковое молоко, гашеная известь и др. Хлор и другие хлоративные препараты по механизму действия относятся к окислителям. В эту группу входят соединения, выделяющие хлор и кислород, что обеспечивает их высокое бактерицидное действие. Бактерицидная активность хлорсодержащих препаратов увеличивается снижением рН растворов и увеличением времени контакта. Отрицательно влияет на их активность наличие органических и неорганических загрязнений, снижение температуры ниже 10 °С;

- хлорная известь - порошкообразный продукт белого цвета щелочной реакции с резким запахом хлора, смесь различных солей кальция. Качество хлорной извести определяется содержанием в ней активного хлора. При растворении в воде образуется взвесь и осадок состоит из нерастворимых солей. Хлорная известь - нестойкое химическое соединение, быстро разлагающееся под действием углекислоты, влаги, света и высокой температуры. Даже при правильном хранении (в плотной деревянной или железной таре, защищенной от коррозии, в сухом прохладном помещении) потеря активного хлора составляет 1 - 3% в месяц. В связи с этим необходимо систематически (не реже 1 раза в три месяца) исследовать хлорную известь на содержание активного хлора. Растворы хлорной извести при хранении теряют активность, поэтому их необходимо готовить не более чем на 5 дней;

- кальцинированная сода - обезвоженный углекислый натрий и белый мелкокристаллический порошок, хорошо растворяющийся в воде. В водных растворах кальцинированная сода частично распадается, образуя едкую щелочь и гидрокарбонат, которые являются действующим моющим началом. Горячие (50-60°C) растворы кальцинированной соды хорошо омыляют загрязненные поверхности и разрушают белковые остатки. Если температура моющих растворов снижается до 40-30°C, их моющая способность резко падает. Необходимо использовать 0,5%-ный раствор кальцинированной соды при температуре 40-50°C для ручной

мойки оборудования, инвентаря, посуды, тары и 1-2%-ный раствор температурой 70-80 °С при циркулярной мойке;

- дезинсекция - уничтожение членистоногих клещей, являющихся переносчиками возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней животных; - дератизация - уничтожение грызунов, носителей возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней;

- дезинфекция - удаление или уничтожение возбудителей инфекционных болезней во внешней среде, в помещении, транспорте, проводимые ветеринарными препаратами порядке, установленном уполномоченным государственным органом в области ветеринарии;

- органолептическая экспертиза - оценка качества продукции с помощью органов чувств;

- ветеринарно-санитарная экспертиза - проверка соответствия животных, продуктов и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам комплексом органолептических, биохимических, микробиологических, паразитологических, токсикологических и радиологических исследований.

### 3. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И ЯИЦ

§1. Ветеринарно- санитарные требования к объектам, осуществляющим хранение мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц

3. В помещениях объектов хранения, предназначенных для хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц (далее - объекты хранения), не допускается размещение всех видов животных, эмбрионов и спермы животных, оплодотворенной икры, инкубационного яйца, а также технического сырья животного происхождения (в том числе шкуры, шерсть, пушнина, пух, перо, эндокринное и кишечное сырье, кости, другие виды сырья), кормов и кормовых добавок, коллекций и предметов коллекционирования по зоологии, анатомии, палеонтологии животных. Объекты хранения обеспечиваются достаточным количеством складских помещений в зависимости от мощности производства.

4. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие (асфальт, бетон), ровное, водонепроницаемое, доступное для мойки и дезинфекции, с водостоком атмосферных и других вод в канализацию.

5. На складе выделяется помещение для проведения ветеринарного осмотра товаров, оборудованное:

- а) техническими средствами, необходимыми для проведения ветеринарного контроля;
- б) погрузочно-разгрузочной техникой, необходимой для проведения ветеринарного осмотра товаров;
- в) набором стеллажей для размораживания продуктов и столами из нержавеющей стали.

Стены помещения для проведения ветеринарного осмотра товаров должны быть гладкими и прочными, пол - водонепроницаемым с достаточным количеством в нем дренажных отверстий, температура воздуха не должна превышать 210С. Склад должен быть обеспечен освещением, подачей горячей и холодной воды, а также другими необходимыми условиями для работы.

6. Для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, должны оборудоваться специальные, изолированные помещения от холодильных камер, с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, канализацией, освещением и вентиляцией, а также моечным агрегатом.

7. Инвентарь для уборки производственных помещений, камер и других объектов склада должен храниться отдельно от инвентаря, применяемого при уборке туалетных комнат.

8. Помещения и оборудование для хранения продукции и сырья животного происхождения со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции.

9. В производстве мяса и мясной продукции применяются специально изготовленные для холодильной обработки и хранения продуктов холодильные камеры и морозильники. Объем и количество холодильных камер и морозильников выбираются с учетом производственной мощности объектов и условий, чтобы они обеспечивали возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от минус 300 С до 00 С и влажности воздуха от 60 % до 95 %. Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке.

10. Выбор земельного участка под строительство, размещение объектов, проектирование, строительство, реконструкция, переоборудование и ввод в эксплуатацию производятся при наличии санитарно-эпидемиологического и ветеринарного заключения.

11. Не допускается проектировать строительство объекта на земельном участке в случае:

- а) использования его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов;
- б) превышения нормативов радиационной безопасности;
- в) размещения на земельном участке почвенных очагов по сибирской язвы, стационарно неблагоприятных по данной болезни пунктов;
- г) отсутствия возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

12. Все помещения располагают с учетом поточности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Для ввоза на территорию объекта, осуществляющего реализацию продукции и сырья животного происхождения, оборудуют отдельный въезд, обеспечивающий одностороннее движение продукции и сырья животного происхождения к лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы и далее к местам их реализации. Каждую группу помещений объединяют в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже; административно-бытовые, подсобные, торговые.

13. Внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы выполняют с ровной поверхностью, без выбоин, из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, нетоксичных, допускающих санитарную обработку. Покрытие в разгрузочных помещениях, на площадках для автомобилей выполняется из твердых водонепроницаемых материалов. В моечных, туалетах и душевых предусматривают трапы для выпуска воды в систему водоотведения.

14. Администрация (владелец) объекта обеспечивает:

- а) поддержку в рабочем состоянии изолированной холодильной камеры для временного хранения мяса, мясопродуктов до получения результатов лабораторных исследований;
- б) проведение утилизации мяса, мясопродуктов, в том числе конфискатов, другой продукции животного происхождения, признанной непригодной для употребления;
- в) проведение санитарных дней, регулярной уборки и дезинфекции территории, торговых мест, других вспомогательных помещений, холодильников и инвентаря рынка;
- г) проведение профилактических и вынужденных мероприятий, предусмотренных ветеринарными (ветеринарно-санитарными) правилами, инструкциями и другими нормативными правовыми актами в области ветеринарии Республики Таджикистан;
- д) проведения мероприятий для создания необходимых условий по повышению уровня культуры торговли;
- е) соблюдении правила торговли, санитарные и противопожарные правила;
- ж) лиц, торгующих мясом и мясными продуктами фирменной спецодеждой;
- з) завоз мяса и мясопродуктов до открытия торговли, обеспечив при этом показ товара на прилавках и полках;
- и) наличие схему разделки мяса по видам (говядина, свинина и баранина).

15. Все помещения на объектах по хранению мяса и мясных продуктов (далее объекты хранения) должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств. Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой.

16. Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

17. Один раз в месяц во всех объектах хранения устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным вышестоящей организацией. Администрация предприятия обязана заранее известить покупателей о проведении санитарного дня.

18. В помещениях для хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц, в том числе холодильных камерах, регулярно проводятся механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

19. Работы по дезинсекции и дератизации (при их необходимости) должны проводиться специалистами дезостанций или отделов профилактической дезинфекции центров госсанэпиднадзора, как правило после закрытия предприятия в день, предшествующий санитарному дню. До начала дезинфекции убираются или герметически закрываются все незатаренные в фабричную упаковку пищевые продукты, производится влажное подметание, мойка полов, стен и т.п. во всех тех помещениях, где будут проводиться эти работы. Плотны закрываются все окна, форточки, двери, вентиляционные люки и другие отверстия; предприятие в таком состоянии находится до утра следующего дня. Во время проведения санитарного дня в первую очередь особенно тщательно убираются те помещения, в которых производилась дезинсекция и дератизация. Перед началом работы после дезинсекции необходимо проводить проветривание и тщательную уборку помещения.

20. Для дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды используется осветленный (отстоявшийся) раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 150 - 200 мг/л. Для дезинфекции полов и панелей используется дезораствор с содержанием активного хлора 200 - 250 мг/л. Наиболее загрязненные (инфицированные) места дезинфицируют препаратами хлора с концентрацией активного хлора до 400 мг/л. Время выдержки с дезинфицирующим раствором должно быть не менее 5 - 10 мин.

21. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы предприятия тщательно очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим раствором. При каждой уборке туалетов протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором. Для дезинфекции туалетов используют дезинфицирующий раствор с концентрацией активного хлора 500 мг/л.

22. Моющие и дезсредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в которых хранение пищевых продуктов запрещается. Растворы хранятся не более 5 дней в посуде из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой. При хранении дезинфицирующих средств не допускается непосредственное воздействие на них света и влаги.

23. Объект оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его мощностью. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивается с соблюдением свободного доступа к ним.

24. Складские помещения для хранения пищевой продукции содержат сухими, чистыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

25. Деревянные колоды для разуба мяса и рыбы ежедневно по окончании работы должны зачищаться ножом, посыпать солью.

26. Для каждого вида продуктов выделяют и используют отдельные разделочные доски и ножи с маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

27. На объектах не допускается наличие мух, тараканов, грызунов. Администрация предприятия обязана обеспечить проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами (на территории предприятия и во всех помещениях).

28. В объектах хранения должны проводиться следующие профилактические мероприятия по борьбе с мухами:

- а) тщательная уборка помещений;
- б) сбор пищевых отходов в емкости с плотно закрытыми крышками;
- в) своевременный вывоз пищевых отходов, после чего емкости чистят, моют, дезинфицируют;
- г) с наступлением весны все открывающиеся окна и дверные проемы должны быть закрыты сетками;
- д) для истребления мух применяют липкую бумагу и специальные электроловушки. Специальные мероприятия по обработке мест возможного выплода мух должны проводиться специалистами отделов профилактической дезинфекции.

29. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках стен, шкафов и др. и не допускать скопления крошек и остатков пищи на столах, а также в ящиках и полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых.

30. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, заделываются кирпичом, цементом, или листовым железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см, а люки оборудуются плотными крышками или металлическими решетками.

31. При реконструкции и ремонте предприятий необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

32. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (капканы и др.). Применение химических средств для уничтожения тараканов и грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами - дератизаторами. Применение бактериологического метода борьбы с грызунами на предприятиях продовольственной торговли запрещается.

33. Категорически запрещается оставлять и хранить в объектах хранения средства, применяемые для проведения дезинсекции и дератизации.

34. Торговый инвентарь, решетки, стеллажи, поддоны изготавливаются из легко моющихся материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

35. Текущий ремонт помещений объектов хранения (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) должен производиться не реже одного раза в год и по мере необходимости.

36. Контейнеры и инвентарная тара (тележки, корзины, сетки, крючки для подвески и др.), а также чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

37. Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды и тары ежедневно тщательно промываются с применением разрешенных моющих средств при возможности кипятятся в течение 10 - 15 минут и хранятся в специально выделенном месте.

§ 2. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату помещений объектов, осуществляющих хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц

38. Системы горячего, холодного водоснабжения и канализации помещениях объектов, осуществляющих хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц (в пред объекты хранения) должны отвечать действующим требованиям республики.

39. Не допускается строительство новых объектов хранения без устройства внутреннего водопровода и канализации.

40. Объекты хранения должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, отдельными системами бытовой и производственной канализации с самостоятельными выпусками. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации в сельской местности допускается по согласованию с центрами госсанэпиднадзора устройство колодцев и выгребных ям для сбора сточных вод.

41. Предприятия должны обеспечиваться водой бесперебойно и в достаточном количестве. Ориентировочные нормы расхода воды на мойку оборудования, посуды, полов, панелей и т.д. определены нормами технологического проектирования, согласованными с органами госсанэпиднадзора.

42. Качество воды в объектах, осуществляющих реализацию продукции и сырья животного происхождения должен отвечать действующим санитарно-гигиеническим требованиям республики.

43. В объектах, осуществляющих реализацию продукции и сырья животного происхождения по согласованию с центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды. Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных цистернах, оцинкованных бочках, флягах (изготовленных из материалов, разрешенных органами здравоохранения), плотно закрытых крышками, специальным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

44. В регионах, где отмечаются перебои с водой, необходимо предусматривать установку емкостей для запаса питьевой воды. Тип емкости, целесообразность ее установки и место расположения надлежит определять на основании технико-экономических расчетов и согласовывать с центрами Госсанэпиднадзора. Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированы и содержаться в чистоте.

45. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо по освобождению очищать, тщательно промывать и еженедельно дезинфицировать.

46. Дезинфекция емкостей для питьевой воды производится объемным методом путем наполнения их дезинфицирующим раствором с концентрацией активного хлора 75-100 мг/л. После 5-6 ч контакта дезинфицирующий раствор удаляют и промывают емкость питьевой водой (содержание в промывной воде остаточного хлора 0,3-0,5 мг/л).

47. Для поливки территории и наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода; водопроводы технической и питьевой воды должны быть отдельными и покрашены в различительный цвет, не иметь соединений между собой.

48. В объектах, осуществляющих реализацию продукции и сырья животного происхождения должны быть оборудованы моечные помещения для мытья инвентаря и посуды, которые оснащаются моечными ваннами (не менее 2-х) с подводом горячей и холодной проточной воды через смесители с подключением их к канализационной сети, решетками для сушки и хранения инвентаря и посуды.

49. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревателей и др. для обеспечения предприятия горячей проточной водой в достаточном объеме.

50. Системы канализации в объектах, осуществляющих реализацию продукции и сырья животного происхождения», расположенных в зданиях иного назначения или пристройках к ним следует предусматривать отдельными от систем канализации этих зданий.

51. Прокладка трубопроводов бытовых сточных вод в помещениях для приема, хранения, подготовки мясных продуктов к продаже и в подсобных помещениях предприятий не допускается, а трубопроводов производственных сточных вод - только при условии заключения их в оштукатуренные короба.

52. В тамбурах туалетов необходимо предусматривать оборудование крана с подводкой горячей и холодной воды на уровне 0,5 м от пола для забора воды при уборке помещений. В туалетах для персонала унитаза и раковины для мытья рук рекомендуется оборудовать педальными спусками.

53. Отведение сточных вод производится в соответствии с действующими правилами республики. Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

54. Источники искусственного освещения должны обеспечивать необходимое освещение. При необходимости на рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения. Источники освещения в производственных помещениях должны быть закрытого типа и доступными для влажной очистки.

55. Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения. Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года для защиты от проникновения насекомых оборудуют защитными сетками.

56. В помещениях объекта, кроме естественного проветривания, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами. Вентиляция должна обеспечивать необходимую кратность обмена воздуха и микроклиматические условия. На объекте площадью до 50 м<sup>2</sup> допускается естественная вентиляция помещений. Систему вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают отдельно. Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.

§3. Требования к условиям хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц при транспортировке и расфасовки

57. Каждая партия мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности, хранения, скоропортящихся пищевых продуктов - с накладными, в которых указываются время и дата выработки, температура хранения и конечный срок реализации продукции.

58. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

59. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тара с указанием срока годности, хранения и вида продукции сохраняют до окончания сроков годности, хранения, до полного использования продукта.

60. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевых продуктов к реализации, холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов, которые оборудуют полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола, охлаждаемые камеры - системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с крючьями изготовленными из нержавеющей стали.

61. Все пищевые продукты на объектах хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

62. Размещение пищевой продукции в холодильной камере и/или складском помещении для оптовой торговли осуществляется партиями с указанием даты изготовления и номера партии.

63. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (рыба, сыр и др.), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо и другое). Не допускаются совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений.

64. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевых продуктов:

а) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

б) охлажденная рыба хранится в таре поставщика при температуре от 00 до минус 20С не более двух суток. Все холодильные установки могут быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц.

65. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для приема, хранения и транспортировки в необработанном и не переработанном виде только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

66. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, творог, растительное масло и другое) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь для розлива в тару с молоком, сметаной, творогом не оставляют, держат в специальной посуде, ежедневно промывают. Инвентарь используется по назначению.

67. На объектах не допускаются прием, хранение, транспортировка и реализация:

а) мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

б) мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц без соответствующей маркировки;

в) мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

г) мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц при несоответствии представленной информации;

д) фальсифицированной мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц;

е) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц;

ё) непотрошеной птицы, яиц из хозяйствующих субъектов, неблагополучных по сальмонеллезу, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками утиных и гусиных яиц;

ж) мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясoproductов, а также продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу;

з) при несоответствии мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц показателям безопасности.

68. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект обеспечивается отдельными холодильниками.

69. Реализация яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

70. Не допускается совместная перевозка готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами.

71. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше плюс 60С:

а) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;

б) не более 1 часа в изотермических кузовах без холода.

72. Транспортировку мяса проводят в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре плюс 60С, мороженное - при температуре 00С.

73. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды.

§4. Требования к территории, сбору и вывозу отходов потребления из объектах по хранению мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов и яиц

74. Территория двора должна содержаться в надлежащей чистоте. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы. Уборка двора должна производиться ежедневно. В теплое время перед уборкой должна производиться поливка территории (не реже двух раз в день). В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.

75. При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

76. На территории предприятия необходимо предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

77. Для гужевого транспорта должен быть выделен специальный изолированный участок, удаленный от складских и торговых помещений на расстояние не менее 50 м.

78. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры, мусоросборники с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке. Площадка мусоросборника должна располагаться на расстоянии не менее 25 м от предприятия и от окон и дверей жилых домов.

79. Контейнеры и мусоросборники должны вывозиться с территории предприятия не реже одного раза в сутки. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными. Санитарную обработку контейнеров производят специализированные предприятия коммунального хозяйства.

80. На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более 20 м друг от друга.

81. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.

#### 4. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И ЯИЦ

§1. Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим переработку мяса и мясных продуктов

82. На объектах производства, осуществляющих переработку мяса, продукции и сырья животного происхождения (далее - объекты переработки мяса), в производственных помещениях при размещении технологического оборудования исключают перекрестную контаминацию.

83. Объекты переработки мяса, находящиеся в исправном рабочем состоянии оборудуются:

а) стационарным дезопромывочным пунктом или площадкой для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего мясо и мясную продукцию, сырье животного происхождения для переработки;

б) помещениями для ветеринарных специалистов с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных, продукции и сырья животного происхождения;

в) изолированной холодильной камерой для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

г) сооружениями для обеззараживания сточных вод.

84. Моечное отделение имеет водонепроницаемые полы, подводку острого пара, горячей и холодной воды и трапы для стока смывной воды в канализацию для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных

средств. Панели стен и колонн в производственных цехах (помещениях) и санитарном блоке облицуются на уровне не менее двух метров.

85. На поверхности потолков не допускаются скопление грязи, осыпание посторонних частиц и образование конденсатов или плесени в мяса и мясных продуктов.

86. Полы во всех помещениях объектов переработки мяса ровные, гладкие, изготовленные из водонепроницаемых материалов.

87. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном помещении.

88. Складские помещения содержатся в чистоте и периодически подвергаются дезинсекции и дератизации.

89. Технологический процесс на объекте переработки мяса обеспечивает:

а) исключение пересечений потоков и контактов сырых и готовых продуктов;  
б) контроль поступающего для переработки сырья и вспомогательных материалов на соответствие требованиям законодательства в области ветеринарии и здравоохранения;

в) отсутствие соприкосновения мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием;

г) сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам;

д) разделение передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) друг от друга с доступом для их санитарной обработки;

е) сбор непищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении;

ё) сбор ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в отдельные оборудованные или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета;

ж) экстренную остановку конвейера с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки «Стоп» (в случае наличия полной автоматизации технологического процесса) в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний убойных животных;

з) отправки туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения;

и) подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продувки) кишок подачу сжатого воздуха.

90. Объект переработки мяса оснащается холодильными камерами и морозильниками, обеспечивающими возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от 00С до 300С и влажности воздуха от 60 % до 95 %.

91. Штабеля для хранения сырья и продукции располагаются на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оборудуются проходы.

92. Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии. Условно годное мясо хранится в специально используемых для этих целей холодильниках-изоляторах или отдельных камерах холодильника.

93. Объект переработки мяса оборудуется отдельными сетями внутренней канализации для сточных вод в производственных цехах: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.

94. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке. Воды, содержащие жир, проходят через жироловки.

95. Яма для приема сточных вод должна быть бетонированной, располагаться на расстоянии не менее 20 метров от производственного здания, оборудоваться крышкой и очищаться по мере заполнения ее на 2/3 объема.

96. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки мяса и мясной продукции, должны быть гладкими и изготавливаться из материалов, не влияющих на органолептические свойства продуктов и здоровье населения, для удобства очистки и дезинфекции. Транспортное средство оснащается средствами эффективной защиты продукции от насекомых и пыли, а также дренажа жидкости. Транспортное средство оснащается нержавеющей крючьями для висящего свежего мяса, установленными на такой высоте, чтобы мясо не касалось пола при транспортировке туш, полутуши, четвертей туши. Не допускается использование транспортных средств или контейнеров для транспортировки мяса и мясной продукции после транспортировки в них живых животных или любого другого груза.

§ 2. Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим переработку молока и молочной продукции

97. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях объектов производства, осуществляющих переработку молока и молочной продукции (далее - объекты переработки молока), исключает перекрестную контаминацию и перекрещивание технологических процессов.



98. Температура молока-сырья во время транспортировки до места переработки и вплоть до начала переработки не превышает 80С. Молоко-сырье, не соответствующее при приемке установленной температуре, подвергается немедленной переработке.

99. Для дезинфекции спецобуви рабочих и служащих при всех входах (выходах), ведущих в цех (из цеха) и другие производственные помещения, оборудуются дезинфекционные коврики.

100. Объекты переработки молока обеспечиваются горячей и холодной водой, канализацией, искусственным освещением, вентиляцией для гарантии выполнения санитарных условий. Водопровод технической воды должен быть разделен от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой соединений и трубопроводы должны быть окрашены в разные цвета. Система водоснабжения объектов переработки молока должна иметь резервуары чистой воды для обеспечения гарантированной подачи в случае перебоев подачи воды.

101. Стены, полы и потолки в производственных помещениях объекта производства молока строятся из прочных водонепроницаемых материалов, регулярно моются и санируются.

102. В производственных помещениях для сбора мусора устанавливают металлические или пластмассовые емкости с крышками.

103. Сточные воды сбрасываются в сточную систему, отдельную от всех линий канализации или через другие пути, достаточные для того, чтобы предотвратить возврат нечистот в места, где осуществляются переработка, обращение или хранение продукции.

104. Бытовые помещения, раздевалки, туалетные комнаты должны быть отделены от помещений и отделений, в которых осуществляются переработка, хранение или обращение продукции, а также содержаться в хорошем состоянии.

105. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных продуктов, изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

106. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и другие должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются.

107. Столы для обработки пищевых продуктов имеют гладкие, без щелей и зазоров рабочие поверхности (покрытия), изготовленные из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

108. Технологическое оборудование и аппаратура не должны содержать вредных примесей, влияющих на органолептические свойства продукции.

109. Оборудование, аппаратура и молокопроводы монтируются таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы разборные. Стекланные термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

110. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и других молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) снабжаются плотно закрывающимися крышками.

111. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном. Непосредственное соединение оборудования с канализацией и спуск воды из них на пол не допускаются.

112. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

113. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. При приемке молока от отдельных хозяйствующих субъектов фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого сдатчика. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них производятся не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров производятся после каждого перерыва в приемке молока.

114. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться. После мойки цистерны опломбируются, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

115. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов проводятся в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

116. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируются и ополаскиваются питьевой водой. После окончания приемки молока шланги промываются, дезинфицируются, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешиваются на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн хранятся в специально промаркированных емкостях.

117. Для хранения сырого и пастеризованного молока предусматриваются отдельные танки, а для подачи молока - отдельные молокопроводы. Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть маркированы.

118. Не допускаются проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными (защитными) экранами. В каждом цехе должны вестись учет бьющихся предметов и находиться выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

119. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах.

§ 3. Ветеринарно-санитарные требования к объектам производства, осуществляющим переработку рыбы и рыбной продукции

120. На объектах производства, осуществляющих заготовку и переработку рыбы и рыбной продукции (далее - объекты производства рыбы), обеспечиваются поточность технологических процессов и исключение возможности пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

121. Объекты производства рыбы имеют рабочие цеха конструкция, которых должна иметь разделение на чистую и грязную зоны. Цеха для разделывания и обработки продукта имеют:

а) водонепроницаемые половые покрытия, удобные для чистки, дезинфекции и стока вод, оборудование для отвода вод;

б) стены с гладкой поверхностью, сделанные из прочного и водонепроницаемого материала, удобные для чистки;

в) потолки или потолочную облицовку, удобные для чистки;

г) двери из прочного материала, удобные для чистки; надлежащую систему вентиляции и при необходимости, вытяжную систему;

д) хорошее естественное или искусственное освещение;

е) необходимое количество устройств для мытья и дезинфекции рук;

ё) устройство для очистки помещений, оборудования и остальных принадлежностей;

ж) холодильные камеры для хранения рыбопродуктов;

з) приспособления для защиты от насекомых, птиц, грызунов;

и) инструменты и рабочее оборудование, удобные для чистки и дезинфекции (разделочные столы, контейнеры, конвейеры, ножи и транспортеры из коррозионностойкого материала);

й) специальные водонепроницаемые, коррозионностойкие контейнеры для рыбной продукции, пригодной для употребления, а также помещения для хранения контейнеров, в случае если они не опустошаются до конца дня;

к) оборудование по обеспечению необходимых запасов питьевой воды или морской водой, очищаемой специальной системой;

л) устройства для чистки и дезинфекции средств транспортировки;

м) надлежащее оборудование для обеспечения воды, незагрязненной вредными организмами или веществами, если объект производства рыбы содержит ракообразных и рыбу в живом виде;

н) необходимое количество умывальников, туалетов и раздевалок с гладкими, водонепроницаемыми, моющимися стенами, полом; туалеты не должны открываться прямо в рабочий цех. Умывальники должны иметь чистящие средства и одноразовые полотенца; краны должны быть на неручном управлении.

122. Полы, стены, потолки или потолочная облицовка, оборудование и инструменты, используемые в работе с продуктами рыболовства, должны содержаться в состоянии чистоты и исправности. Рабочие цеха, инструменты и оборудование должны использоваться только для работы с продуктами рыболовства.

123. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции и содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков не допускаются.

124. На объекте производства рыбы осуществляются ветеринарно-санитарный надзор безопасности рыбы и рыбной продукции, а также качества уборки, мойки и дезинфекции.

125. Рабочая зона на объектах производства рыбы должна быть с просторным местом для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддаваться уборке и дезинфекции, устроена таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продукции.

126. На объекте производства рыбы организуется отдельная зона для хранения готовой продукции.

127. Упаковочные материалы хранятся отдельно от зон приготовления и обработки продукции. Продукция рыболовства охлаждается льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

128. Контейнеры для перевозки и хранения свежих продуктов рыболовства должны быть чистыми и содержать продукт в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, а также обеспечивать стекание воды, образовавшейся в результате оттаивания продукции. Во избежание загрязнения продуктов должна быть предусмотрена система стока вод, образовавшихся в результате размораживания. Во время размораживания

температура продукта не должна сильно увеличиваться. Для копчения рыбы предусматриваются отдельные помещения или специально отведенные места, оборудованные, при необходимости, системой вентиляции, не допускающей скопление дыма и тепла в других помещениях и местах, где рыбопродукты разделяются, обрабатываются и хранятся. Посол рыбы и рыбной продукции должен происходить в помещениях, отдельных от цехов, где производятся другие операции. Контейнера (чаны), используемые для соления, должны быть устроены так, чтобы не допустить загрязнение и чиститься перед использованием.

129. Для удаления отходов из камер для хранения отходов продуктов рыболовства, не пригодных для потребления людьми, объект производства рыбы оснащается специальным оборудованием для удаления.

130. Объект производства рыбы оборудуется устройствами для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

131. Продукция рыболовства хранится в чистой охлажденной воде не более трех суток на борту судна.

132. Внутренние стены и потолки холодильных камер перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке. Решетки или поддоны для укладки штабелями продукции рыболовства в камерах холодильника и морозильника располагают на высоте не менее 8 сантиметров от пола. Штабеля располагаются от стен, приборов охлаждения и друг от друга на расстоянии не ближе 30 сантиметров.

133. При производстве мороженой рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

а) наличие питьевой или чистой воды на участке разделки;

б) температура замораживания продукции не выше -300 С до достижения в толще продукта температуры не выше -180 С;

в) замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше -120С на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке;

г) после завершения необходимых производственных стадий рыба и рыбопродукты замораживаются;

д) продолжительность хранения рыбы с момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не превышает 4 часов.

134. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и удаляются из производственных помещений по мере накопления. Отходы хранятся в емкостях отдельно от сырья и готовой продукции в охлаждаемых камерах. Отходы хранятся без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

135. Рыба снабжается маркировкой с информацией о принадлежности к району промысла.

136. Не допускается складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол.

137. Складские помещения содержатся в чистоте и подвергаются периодической дезинсекции и дератизации. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции оборудуются термометрами, записывающими показатели температуры.

138. Транспортное средство оснащается эффективной защитой продукции от насекомых и пыли и водонепроницаемыми контрольно-измерительными средствами.

139. Охлажденная рыба хранится при температуре, близкой к температуре тающего льда. Мороженая рыба и рыбная продукция хранятся при температуре не выше -180 С. Мороженую рыбу, предназначенную для производства консервов, хранят при температуре не выше -90 С.

Живую рыбу содержат в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Рыба и рыбная продукция хранятся в емкостях из материалов, не изменяющих качество воды.

\*\*\* Зарегистрировано Министерством юстиции Республики Таджикистан от 9 октября 2013 года, регистрационный номер 717