



ПАМЯТКА для владельцев птицы (ИП, ЛПХ), осуществляющих убой птицы с целью реализации.

В связи с вступлением в силу с 01.03.2023 пункта 5 приказа Минсельхоза России от 28.04.2022 № 269 «Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации», согласно которому:

Убой птицы осуществляется при соблюдении требований части 5 статьи 16 и статьи 19 технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

Статья 16.

5. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.



Статья 19.

1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах.

На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непищевой продукции, а также на предупреждение возникновения недопустимого риска.

2. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным.

3. К убою для использования на пищевые цели допускаются продуктивные животные, состояние здоровья которых в соответствии с законодательством государства - члена Союза, а также с международными договорами и актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты их убоя на пищевые цели.

(Абзац в редакции, введенной в действие с 11 июля 2020 года решением Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115. - См. предыдущую редакцию)

Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных.

Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке.

База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

4. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.



5. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для

заразных болезней животных и отравлений различными веществами.

(Абзац в редакции, введенной в действие с 11 июля 2020 года решением Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115. - См. предыдущую редакцию)

6. Иное непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должно быть получено от продуктивных животных, состояние здоровья которых в соответствии с законодательством государства - члена Союза, а также с международными договорами и актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать такое сырье на пищевые цели.

(Часть в редакции, введенной в действие с 11 июля 2020 года решением Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115. - См. предыдущую редакцию)

7. Часть утратила силу с 11 июля 2020 года - решение Совета ЕЭК от 8 августа 2019 года N 115. - См. предыдущую редакцию.

8. Дополнительные требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

требований пунктов 30 - 42 технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021);

30. Производство продуктов убоя птицы включает в себя следующие процессы: предубойную выдержку и подготовку к убою, оглушение, убой, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.

Предубойная выдержка птицы предусматривает содержание птицы перед убоем без корма при наличии свободного доступа к воде в течение установленного времени в соответствии с требованиями согласно приложению N 9 (с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого).

31. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

32. К убою для использования в пищевых целях допускается птица, состояние здоровья которой в соответствии с законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты ее убоя в пищевых целях.

Птица, поступившая на производственный объект для убоя, проходит



предубойный ветеринарный осмотр в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер.

33. Не допускается:

а) направлять на убой птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;

б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;

в) направлять на убой не идентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;

г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную на наличие заболевания, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженные при приемке;

д) вывозить с территории производственного объекта поступившую для убоя птицу;

е) направлять на убой птицу в течение 10 календарных дней с даты последнего скармливания ей рыбы, рыбных отходов и (или) рыбной муки;

ж) направлять на убой птицу, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по их применению.



34. Процесс утилизации биологических отходов (трупов птиц, ветеринарных конфискатов, боенских отходов) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должен соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

35. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с

признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой в конце смены либо в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

36. Процесс убоя птицы должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

37. В процессе убоя птицы должна проводиться идентификация продуктов убоя птицы и обеспечиваться их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса их производства.

38. В процессе убоя птицы должно обеспечиваться соблюдение режимов технологических процессов убоя птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце;

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;

в) режимы тепловой обработки птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и не должны допускать термическое повреждение кожи птицы;

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы и не должна допускать механические повреждения кожи птицы;

д) при технологической операции потрошения повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается;

е) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.

39. Оборудование и инструменты, используемые при убойе птицы, должны исключать возможность загрязнения тушек птицы и других продуктов убойя птицы.

40. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убойя птицы с рабочего места специалиста ветеринарной службы при помощи технического устройства (например, кнопки "стоп") при наличии подозрения на особо опасные заболевания птицы или их выявлении.

41. Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуются специальные желоба, емкости или используется специально маркированный транспорт, оборудованный емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключающие несанкционированный доступ.

42. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже 1 раза в час, очищаются от загрязнений и моются, после окончания рабочей смены, соприкосновения с загрязненными продуктами убойя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы, обеззараживаются.

Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются и просушиваются.

Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с загрязненными продуктами убойя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы. После посещения туалета руки необходимо помыть и продезинфицировать в туалетной комнате и повторно на рабочем месте (при возвращении в производственный цех перед началом работы).

43. По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1 °С до 4 °С.

Мясо и продукты убойя птицы, выпускаемые в обращение, должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 16, 21, 51, 53, 56 и 65 технического регламента «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021)

V. Требования безопасности к продуктам убойя птицы и продукции из мяса птицы

16. Продукты убойя птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся в обращении на таможенной территории Союза, при использовании по назначению должны быть безопасны в течение установленного срока годности.

21. В продуктах убойя птицы и продукции из мяса птицы содержание таких антибиотиков, как бацитрацин, левомицетин (хлорамфеникол), и антибиотиков тетрациклиновой группы контролируется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).



Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов), содержание которых в продуктах убоя птицы контролируется в соответствии с информацией об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя птицы при их ввозе на таможенную территорию Союза или при поставке продуктов убоя птицы для переработки в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению N 8.

Наличие остатков гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускается.

51. После убоя тушки птицы и внутренние органы птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии со статьей 30 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

53. При обнаружении в тушках птицы и их частях в процессе обвалки, а также в субпродуктах патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, до получения результатов лабораторных исследований продукты убоя птицы помещаются в холодильник санитарной камеры с температурой не выше минус 12°C.

В зависимости от полученных результатов лабораторных исследований проводится соответствующая санитарная обработка.

56. Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы:

а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей, неидентифицированных;

б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей;

в) с посторонним запахом;

г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (с остатками пера, гематомами, наминами, кровоизлияниями);

д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;

е) повторно замороженных;

ж) полученных от птицы, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по их применению;

з) с истекшим сроком годности.

65. Неидентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.