

**Утверждён
постановлением правительства
Белгородской области
от 06 февраля 2012 года
№ 50-пп**

**Регламент
выращивания, транспортировки и убой свиней на предприятиях
Белгородской области**

I. Цель разработки

Обеспечение населения качественной мясной продукцией и выпуск на продовольственный рынок мясной продукции безопасной в ветеринарно-санитарном отношении.

II. Область применения

Настоящий регламент устанавливает общие ветеринарные и санитарные требования к выращиванию и транспортировке свиней, а также к предприятиям, осуществляющим убой свиней и переработку мясопродукции.

Положения настоящего регламента подлежат применению на свиноводческих и мясоперерабатывающих предприятиях всех форм собственности на территории Белгородской области.

III. Нормативные ссылки

- 1) Федеральный закон от 14 мая 1993 года № 4979-1 "О ветеринарии".
- 2) Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- 3) Положение о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 1994 года № 706.
- 4) Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом, утверждённые начальником Главного управления ветеринарии Госагропрома СССР от 30 января 1986 года № 432-5.

5) Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утверждённые приказом Минсельхоза России от 16 ноября 2006 года № 422.

6) Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, утверждённые Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года.

7) Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных, утверждённые руководителем департамента ветеринарии Минсельхозпрода России от 28 октября 1998 года № 13-7-2/1428.

8) Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утверждённая заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации от 23 мая 1994 года № 575.

9) Ветеринарные методические указания (ВМУ). Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных, утверждённые руководителем департамента ветеринарии Минсельхозпрода России – Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 16 мая 2000 года № 13-7-2/2012.

10) Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, утверждённая главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 10 июля 1996 года № 13-7-2/681.

11) Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, утверждённые заместителем Главного государственного санитарного врача СССР от 27 марта 1986 года № 3238-85.

12) Инструкция по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором при централизованном и местном водоснабжении, утверждённая Главным санитарным врачом СССР от 25 ноября 1967 года № 723 а-67.

IV. Термины, используемые в настоящем регламенте

В настоящем регламенте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

мясосырье – скелетная поперечно-полосатая мускулатура животного с прилегающими к ней жировой и соединительной тканями, а также прилегающей костной тканью (мясо на костях) или без неё (бескостное мясо), потребляемая людьми, производится посредством убоя домашних животных специальных мясных пород на убойных предприятиях;

свиньи-технологический брак – клинически здоровые животные, не поддающиеся откорму до требуемых кондиций, отстающие в росте и развитии

(массой не менее 50 кг), выранжированные из основного стада свиноматки (малопродуктивные, яловые, физиологическая старость) и хряки, не подвергнутые лечению гормональными и антибактериальными препаратами или с истекшими сроками вывода после применения вышеуказанных препаратов, имеющие нормальную температуру тела;

свиньи вынужденного убоя – животные, подвергаемые убою в связи с их заболеванием или по другим причинам, угрожающим жизни животного или иных животных, либо в случаях, требующих длительного лечения животных, которое проводится только с разрешения и под контролем государственного ветеринарного врача на санитарной бойне мясоперерабатывающего предприятия, имеющего в своем составе полную промышленную переработку полученного мяса сырья;

свиньи, не подлежащие убою – молодняк свиней живой массой до 50 кг, с хроническими заболеваниями, свиньи группы откорма и основного стада не поддающиеся эффективному лечению, а также животные, которым применялись с профилактической или лечебной целью антибиотики и гормональные препараты, подлежащие убою бескровным методом на специально оборудованных площадках, с последующей переработкой трупов на ветсанутильзаводах (утилизация);

промышленная переработка мяса – обработка мяса, окончательно изменяющая его органолептические и физико-химические показатели (выработка вареных, варено-копченых колбасных изделий, консервов, мясных хлебов);

утилизация – процесс переработки туши или других продуктов убоя, непригодных в пищу, на муку кормовую животного происхождения, клей или использование туши или других продуктов убоя на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки.

V. Общие положения

Максимальное сохранение количества и качества мясной продукции, обеспечение её безопасности для здоровья потребителей является одной из главных задач ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены производства на предприятиях мясной промышленности.

Мясо, мясные и другие продукты убоя животных подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе с целью определения их пригодности к использованию на пищевые цели.

Выявление заболеваний убойных животных в процессе переработки ориентирует ветеринарных работников животноводческих хозяйств на организацию соответствующих мероприятий по ликвидации болезней.

Развитие мясной промышленности неразрывно связано с необходимостью поддержания высокого уровня гигиены на предприятиях, так как без этого

невозможно обеспечить высокое качество и санитарное благополучие вырабатываемых мясных продуктов.

В связи со специфичностью сырья животного происхождения и готовой продукции в мясной промышленности важнейшее значение имеют вопросы, позволяющие выяснить, какие способы производства и технологические процессы наиболее отвечают требованиям гигиены, на что следует ориентироваться при совершенствовании и создании новой техники и технологии. Специалисты должны иметь чёткое представление, насколько технологический процесс связан с изменением санитарных показателей сырья или продукта и какие необходимо создавать производственные условия, предотвращающие ухудшение этих показателей.

Сельскохозяйственные предприятия всех форм собственности по выращиванию, убою животных, переработке, хранению и реализации продукции животноводства должны выполнять ветеринарно-санитарные требования и иметь ветеринарное удостоверение, подтверждающее выполнение этих требований.

5.1. Требования к выращиванию свиней

5.1.1. Общий санитарный режим

1. Специализированные свиноводческие хозяйства и комплексы по выращиванию и откорму свиней должны находиться на режиме "закрытого типа". При этом категорически запрещается вход в производственную зону свиноводческого комплекса посторонним лицам, а также въезд на её территорию любого вида транспорта, не связанного с непосредственным обслуживанием хозяйства, производственные строения хозяйства должны быть защищены от проникновения животных (включая птиц), атмосферных осадков и грунтовых вод.

Обслуживающим лицам разрешается вход на территорию хозяйства только через ветеринарно-санитарный пропускник, а въезд автотранспорта – через постоянно действующее дезинфекционно-промывочное помещение (дезбарьер). Допускается использование аппаратов высокого давления для проведения дезинфекции автотранспорта на специально оборудованной площадке с обязательным ведением учёта проведённой дезинфекции автотранспорта в журнале установленной формы.

Все другие входы в производственную зону комплекса должны быть постоянно закрыты.

2. На территории хозяйства устанавливается круглосуточное дежурство.

3. Перед входом на производственную территорию все работники обязаны в помещении ветеринарно-санитарного пропускника снять домашнюю одежду, обувь и оставить их в гардеробной (в шкафу, закреплённом за каждым

работником фермы), оставить личные предметы (украшения, часы, мобильные телефоны), принять душ и надеть рабочую чистую продезинфицированную спецодежду. По окончании работы снять спецодежду, сдать её для стирки и дезинфекции, пройти душ, после чего надеть домашнюю одежду и обувь.

Выходить в спецодежде и спецобуви, а также выносить их за пределы хозяйства (комплекса) категорически запрещено.

4. Посещение комплекса другими лицами допускается при наличии письменного разрешения руководителя хозяйства, согласованного с главным ветеринарным врачом района или главным государственным ветеринарным инспектором области, при условии, что с момента последнего посещения указанными лицами свиноводческого предприятия, личного подсобного, крестьянского (фермерского) хозяйства, содержащих свиней, или охотхозяйств прошло не менее 72 часов.

Лица, посещающие комплекс, обязаны пройти санитарную обработку в ветеринарно-санитарном пропускнике и надеть спецодежду и обувь. Для этой цели в пропускнике хранят специальный резерв спецодежды и обуви.

Всем лицам, кроме обслуживающего персонала, входящим на территорию комплекса, категорически запрещается соприкасаться на фермах с животными и кормами.

5. При входе в корпус и другие производственные помещения хозяйства для дезинфекции обуви необходимо иметь действующие дезматы, которые постоянно следует увлажнять дезинфекционными средствами в соответствии с наставлением по их применению.

6. Для обслуживания животных за каждой производственной группой приказом по предприятию закрепляются постоянные лица, которые должны быть соответственно обучены навыкам по содержанию, кормлению животных, уходу за ними, а также по соблюдению ветеринарно-санитарных правил.

Работники ферм должны проходить регулярное медицинское обследование в установленном порядке. Лица, больные туберкулезом и другими болезнями, передающимися животным, к работе на фермах не допускаются.

Работникам свинокомплексов и посещающим лицам (включая должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление государственного контроля (надзора)), запрещается содержать свинополовье в личных подсобных хозяйствах, посещать охотхозяйства, участвовать в охоте на диких свиней в течение предыдущих двух недель до посещения хозяйства. Контроль осуществляется регулярно службой собственной безопасности свинокомплексов посредством посещения личных подсобных хозяйств работников и составления акта осмотра.

7. Для выполнения работ по обслуживанию ферм в производственной зоне выделяют специальный постоянно закрепленный внутрифермерский транспорт (автомшины, автокары и другие) и дезустановки.

8. Необходимо постоянно следить за ветеринарно-санитарным состоянием производственных помещений и окружающей их территории (поддержание в чистоте, озеленение).

9. На свиноводческих площадках должны систематически проводиться меры по борьбе с грызунами и насекомыми в соответствии с действующими инструкциями.

10. После окончания очередного технологического цикла (снятия свиней с откорма) проводят комплекс мероприятий: корпуса освобождают от поголовья и подвергают тщательной механической очистке, мойке, санитарному ремонту, дезинфекции с экспозицией согласно наставлению, окончательной мойке и проведения лабораторного контроля качества дезинфекции.

В такие помещения разрешается вводить животных лишь после проведения перечисленных выше мероприятий, но не ранее чем через 3 дня.

11. В каждом корпусе оборудуют санитарные станки (изоляторы) со сплошными перегородками для выделения слабых и больных животных.

12. Ветеринарные и зоотехнические специалисты обязаны осуществлять постоянный контроль за качеством кормов и кормлением животных.

Для кормления разрешается использовать только доброкачественные корма, изготовленные с применением технологии термической обработки. Не допускается скармливание некачественных кормов (прокисших, заплесневелых, пораженных токсическими грибами и так далее), а также использование пищевых, столово-кухонных отходов.

Регулярно корма исследуют в ветеринарных лабораториях на показатели безопасности.

13. На предприятиях организовывается централизованное питание обслуживающего персонала. Запрещается проносить на территорию хозяйства продукты питания.

5.1.2. Требования по охране свиноголовья специализированных хозяйств от заразных болезней

1. Комплектовать свиноводческие фермы специализированных хозяйств поголовьем разрешается только здоровыми животными из благополучных по заразным и иным заболеваниям хозяйств, при ввозе животных из других регионов – по письменному согласованию с управлением ветеринарии Белгородской области.

На каждую отправляемую партию животных в установленном порядке оформляется ветеринарное свидетельство (справка).

Категорически запрещается отправка, завоз и приём свиноголовья в специализированное хозяйство без ветеринарного сопроводительного документа.

2. При поступлении животных ветеринарный врач проверяет наличие и правильность заполнения ветеринарного свидетельства, проводит клинический осмотр поступившего поголовья.

3. Принятое поголовье подвергают 30-дневному карантинированию, обеспечив нормальные зоогигиенические условия его содержания, с проведением диагностических исследований и профилактических обработок в соответствии с противозооотическим планом хозяйства, утверждённым главным ветеринарным врачом муниципального образования.

В период карантинирования запрещается производить какую бы то ни было перегруппировку и перемещение животных. Профилактические мероприятия необходимо проводить только в изолированных станках.

4. Допускаются различные методы иммунизации свиней: одновременная (комплексная) вакцинация животных против двух и более болезней, применение ассоциированных вакцин, аэрозольный, пероральный и другие способы введения препаратов в соответствии с действующими наставлениями.

5. Перевозка павших животных с площадки на пункт накопления биологических отходов хозяйства, осуществляется специализированным закрепленным для этих целей транспортом, который подвергается ежедневной дезинфекции на специально оборудованных площадках.

Для транспортировки трупов животных на утильзаводы необходимо использовать только специализированный транспорт хозяйства или утильзавода. После транспортировки задействованный транспорт подвергается дезинфекции в соответствии с требованиями нормативных актов.

6. В зоне размещения свиноводческого комплекса всех свиней, принадлежащих другим хозяйствам, организациям и населению, подвергают профилактическим обработкам против заразных болезней в соответствии с планом противозооотических мероприятий по району и с учётом местной эпизоотической обстановки. Ответственность за организацию этой работы возлагается на главного ветеринарного врача муниципального образования.

5.1.3. Специальные ветеринарно-санитарные меры в хозяйствах различного производственного направления

5.1.3.1. В племенных хозяйствах

1. Всё свиноголовье племенных хозяйств должно находиться под постоянным ветеринарным контролем.

Его подвергают регулярному клиническому осмотру с целью исключения заболевания инфекционным атрофическим ринитом, вирусной пневмонией, вирусным гастроэнтеритом и другими болезнями.

Свиноматок и хряков-производителей в племенных хозяйствах подвергают обязательному ежегодному исследованию на бруцеллёз,

туберкулёз, лептоспироз и сальмонеллёз в соответствии с действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями, или на иные заболевания по показаниям.

2. Племенных свиноматок с приплодом содержат индивидуально в отдельных станках. В станках-маточниках устраивают отделения для подкормки поросят.

Поросят после отъёма от матерей выращивают в свинарниках для дорастивания.

3. Свиноматок, хряков и поросят подвергают плановым копрологическим исследованиям на наличие гельминтов. При установлении гельминтозов в зависимости от вида паразита проводят соответствующую дегельминтизацию в комплексе с другими оздоровительными мероприятиями.

4. Племенной молодняк в благополучных по инфекционным болезням хозяйствах перед отправкой в другие хозяйства подвергают:

- клиническому осмотру и выборочной термометрии,
- обязательному исследованию на бруцеллёз, туберкулёз, лептоспироз, листериоз и хламидиоз,
- вакцинации против чумы, рожи и других болезней в зависимости от эпизоотической обстановки.

5.1.3.2. В репродукторных хозяйствах или площадках

1. Репродукторные хозяйства или площадки должны быть благополучными по заразным и иным заболеваниям свиней.

2. По прибытии в хозяйство ремонтного племенного свинополовья ветеринарный врач хозяйства обязан организовать мероприятия, предусмотренные в пунктах 2 и 3 части 5.1.3.1. настоящего регламента.

3. С целью предупреждения появления инфекционных и инвазионных болезней в репродукторном хозяйстве, а также для своевременного их выявления необходимо:

- вести постоянное клиническое наблюдение за предназначенными для случки хряками и свиноматками и периодически подвергать их исследованию на бруцеллёз, туберкулёз, лептоспироз, листериоз и сальмонеллёз в соответствии с действующими инструкциями и наставлениями;
- проводить выборочные (по согласованию с государственной ветеринарной службой) копрологические исследования свиноматок, хряков и поросят на наличие гельминтов. При получении положительных результатов исследования и установлении болезни обеспечить плановое оздоровление всего поголовья;
- в случае непосредственной угрозы возникновения инфекционных болезней подвергать всё поголовье свиней соответствующим плановым (или

вынужденным) профилактическим прививкам с проведением всего комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий, предусмотренными соответствующими инструкциями.

4. Хрячков, предназначенных для целей откорма, подвергают кастрации в период подсоса, но не позднее чем за 10 дней до отъема.

5. Предназначенный для передачи на откорм молодняк подвергают активной иммунизации против чумы, рожи свиней и других болезней в зависимости от эпизоотической обстановки. Молодняк вывозят для откорма не ранее чем через 10 дней после последней прививки.

6. В откормочные хозяйства поросят передают с живым весом 30-35 кг.

7. Отправляемый на откорм молодняк перевозят в специально оборудованных, чистых и продезинфицированных автотранспортных средствах, с обязательным наличием ветеринарных сопроводительных документов (оформленных в установленном порядке).

5.1.3.3. В откормочных хозяйствах (площадках)

1. По прибытии предназначенного на откорм свиноголовья ветеринарный врач хозяйства (площадки) поступает с этим поголовьем, как указано в пунктах 2 и 3 части 5.1.3.1. настоящего регламента.

2. В случае обнаружения среди завезённой партии свиней, больных или подозрительных по заболеванию, их подвергают немедленной изоляции и принимают срочные меры к установлению диагноза и ликвидации заболевания.

3. При отгрузке свиней необходимо соблюдать следующие требования:

– свиней грузят на машины со специальной эстакады (рампы), устроенной и расположенной на линии ограждения производственной зоны без въезда автомашин на территорию этой зоны фермы.

– предназначенные для перевозки свиней автомашины до погрузки и после погрузки животных должны быть тщательно очищены от грязи, промыты и продезинфицированы.

4. В освободившихся свинарниках проводят мероприятия в соответствии с пунктом 11 части 5.2. настоящего регламента.

5.2. Требования к убойным предприятиям

Важнейшим условием выпуска доброкачественных мяса и мясных продуктов является неукоснительное выполнение установленных санитарных и ветеринарных правил на предприятиях мясной промышленности.

Правила определяют гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска доброкачественной

пищевой, кормовой и технической продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

1. Территория

1.1. Территорию предприятия, огражденную забором высотой согласно указаниям СН-441-72, подразделяют на три основные зоны:

- а) хозяйственную со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения строительных и подсобных материалов;
- б) базу предубойного содержания скота с карантинным отделением (загоном), изолятором;
- в) производственную, где расположены здания основного производства.

1.2. Для дезинфекции колёс автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором по указанию главного ветеринарного врача предприятия (в зависимости от эпизоотической обстановки). Предприятия, имеющие специальные дезпромывочные пункты для автомашин, дезинфекционные барьеры около этих пунктов не сооружают, а остальные дезинфекционные барьеры размещают по согласованию с территориальными органами государственного ветеринарного надзора.

1.3. Асфальтобетонные покрытия дорог, погрузочно-разгрузочных площадок, переходов, автомобильных платформ открытых загонов, путей прогона скота должны быть ровными, водонепроницаемыми, легко доступными для мойки и дезинфекции.

1.4. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

- а) сырья и готовой продукции;
- б) здорового скота, направленного после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого на карантин, изолятор;
- в) пищевой продукции со скотом, навозом, отходами производства.

1.5. Планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от смывки площадок. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

1.6. Свободные участки территории предприятия следует озеленять древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами. Не допускается посадка деревьев и кустарников с семенами, опушенными хлопьями или волокнами, во избежание засорения продукции и оборудования.

1.7. Территория предприятия должна содержаться в чистоте. Уборку её производят ежедневно. В тёплое время года перед уборкой, по мере необходимости, территорию и зелёные насаждения поливают водой. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

1.8. Для сбора мусора используют металлические банки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в три раза превышающие площадь основания бачков. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 м от производственных и вспомогательных помещений.

1.9. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 ёмкости, но не реже одного раза в день. После освобождения мусора бачки моют и дезинфицируют.

2. База предубойного содержания скота

2.1. На территории базы предубойного содержания скота, на обособленном участке, ограждённом сплошным забором высотой 2 м и зелёными насаждениями.

2.2. Полы, стены, кормушки, жижеборник и прочее оборудование базы предубойного содержания должны быть выполнены из материалов легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. Изгородь, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных. Сточные воды из базы предубойного содержания и пункта санитарной обработки автотранспорта перед спуском в общую канализацию пропускают через навозоуловитель, грязеотстойник и обезвреживают.

2.3. Ёмкость загонов для скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине.

2.4. Помещения и загоны для содержания скота ежедневно очищают от навоза. Навоз вывозят оборудованным транспортом в специально отведённое место. Транспорт для вывоза навоза ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.

2.5. Биотермическое обеззараживание навоза проводят на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывают с территориальными органами государственного ветеринарного надзора.

2.6. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза подлежат обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории базы.

3. Водоснабжение и канализация

3.1. Предприятия мясной промышленности должны быть в достаточном количестве обеспечены горячей и холодной водой, отвечающей требованиям ГОСТа на питьевую воду. Предприятие обязано подвергать воду химико-бактериологическим анализам не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения.

3.2. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем санитарном и техническом состоянии, иметь монотметры, краны для отбора проб воды, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Предприятия должны иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

3.3. Для технических нужд, полива территории, наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет. В точках разбора воды должны быть надписи: "питьевая", "техническая".

3.4. Количество резервуаров для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и чистки резервуаров устраивают люки, скобы и лестницы.

3.5. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться хлорированию с обязательным контролем остаточного хлора в соответствии с инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором при централизованном и местном.

3.6. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться при авариях, ремонтных работах с последующим контролем качества обработки в соответствии с инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором при централизованном и местном водоснабжении.

3.7. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчёта 1 кран на 150 квадратных метров площади, но не менее одного смывного крана на помещение; кронштейны для хранения шлангов.

Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеткой, сосудом для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования или электросушилками.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 18 м от рабочих мест.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 8 °С и не выше 20 °С.

3.8. В производственных помещениях на каждые 150 квадратных метра площади пола должны быть трапы диаметром 10 см для стекания жидкостей.

3.9. Трубопроводы для стока отработанных вод из аппаратов и машин присоединяют к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

Для удаления производственных и фекальных сточных вод на предприятиях устраивают канализационную сеть, присоединённую к общегородской канализации или с собственной системой очистных сооружений. Условия отведения сточных вод должны соответствовать требованиям правил охраны поверхностных вод, утверждённых Госкомприроды СССР 21 февраля 1991 года, и в каждом конкретном случае согласовываться.

Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор.

3.10. Физико-химические и бактериологические исследования сточных вод осуществляют в специальной лаборатории.

4. Освещение, вентиляция и отопление

4.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать санитарным и ветеринарным требованиям к проектированию предприятий мясной промышленности.

4.2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решётку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадания ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

4.3. В производственных цехах с постоянным пребыванием людей должно быть обеспечено естественное освещение.

4.4. Световые проёмы запрещается загромождать тарой, оборудованием и прочим как внутри, так и вне здания, не допускается замена стёкол в них непрозрачными материалами.

4.5. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен производиться в зоне наименьшего загрязнения.

4.6. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством, в необходимых случаях, местных отсосов; кроме того, каждое помещение должно

иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

4.7. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически (но не реже 1 раза в год) прочищать.

4.8. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены отоплением.

Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных предприятий и технологическим инструкциям производства мясных продуктов.

4.9. Нагревательные приборы по конструкции должны быть удобными для очистки и ремонта.

5. Производственные и вспомогательные помещения

5.1. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а их планировка – исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

У входа в производственные помещения помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

5.2. В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока панели стен и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее 2 м.

5.3. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета и содержаться в чистоте.

5.4. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м, а в местах движения подвесного транспорта – на высоту 2 м. Нижняя часть дверей должна быть обита металлическим листом на высоту 0,5 м.

5.5. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

5.6. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже одного раза в 6 месяцев. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

5.7. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают горячим раствором мыла не реже двух раз в день. Допускается промывка щелочом или другими разрешенными обезжиривающими веществами.

5.8. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и цехового транспорта производят в сроки и способами, определёнными инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

5.9. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стёкла промывают и протирают не реже одного раза в 15 дней, наружные – по мере загрязнения.

Пространства между оконными рамами тщательно очищают от пыли и паутины. Оконные рамы красят не реже одного раза в год.

На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть зарешечены металлической сеткой.

5.10. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтируемые участки в обязательном порядке ограждают, исключая возможность загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

5.11. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особенно тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют и красят масляной краской по мере необходимости.

5.12. Трапы и лотки для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены.

5.13. Уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах. Хранят их в специально отведённых кладовых, в шкафах, ларях. Уборочный инвентарь санузлов хранят отдельно.

5.14. В соответствии с положением о порядке проведения санитарного дня на предприятиях мясной и молочной промышленности на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих заводах еженедельно проводят санитарный день.

6. Технологическое оборудование и инвентарь

6.1. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивых, не подвергающихся коррозии.

6.2. Оборудование в производственном помещении размещают так, чтобы оно не создавало помех для поддержания должного санитарного уровня производства. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность его эффективной санитарной обработки.

6.3. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклёпок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

6.4. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приёма спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. По окончании смены их тщательно очищают, моют и дезинфицируют.

6.5. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и оборотной тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

6.6. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

6.7. Предприятие обязано периодически, но не реже одного раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять, согласно графику, контроль эффективности санитарной обработки путём бактериологических исследований смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук рабочих.

6.8. При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

7. Технологические процессы

7.1. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов.

7.2. Поступающие для переработки сырья и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю с соблюдением требования ГОСТ 24297-80 "Входной контроль качества продукции. Основные положения".

7.3. Сырьё и вспомогательные материалы, поступающие в цеха на переработку, растаривают, хранят и подготавливают к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся упаковку немедленно удаляют из производственного помещения.

7.4. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

7.5. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жиросырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и других) должны быть отдельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

7.6. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащён устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови.

7.7. Непищевые отходы собирают в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

Для сбора конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную передвижную закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета (черные полосы по белому фону).

7.8. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур производят на специально выделенных пунктах цеха первичной переработки скота, отделённых перегородкой высотой 2,8 м и удалённых от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м, или в отдельных помещениях.

7.9. Рабочие места ветеринарных врачей цеха первичной переработки скота должны быть хорошо освещены, удобными для осмотра туш и органов и оснащены в соответствии с требованиями Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На рабочих местах ветврачей должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки "Стоп" при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

7.10. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только обработанные субпродукты.

7.11. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод размещают таким образом, чтобы исключалось загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе подводят холодную и горячую воду.

7.12. Дробление и опиловку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

7.13. Изделия из субпродуктов и крови, как правило, изготавливают в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, производят в камере размораживания холодильника.

7.14. Запрещается обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Для этих целей в обособленном от других цехов помещении оборудуют отделение по выработке мясных хлебов, оснащённое электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией.

7.15. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в пищевых цехах.

7.16. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение.

Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих кормов, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха.

В сырьевом отделении оборудуют моечную для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех непищевых отходов и конфискатов. Возврат в другие цехи инвентаря и транспортных средств разрешается только после их тщательной мойки и дезинфекции.

Выдачу продукции цеха кормовых и технических продуктов производят через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

На предприятиях, не имеющих цехов (участков) по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырьё, вплоть до

отправки для его переработки на другие мясокомбинаты (где имеются цехи сухих кормов), хранят в закрытых ёмкостях.

8. Складские помещения, холодильники и транспорт для мяса и мясопродуктов

8.1. Предприятия мясной промышленности обеспечивают достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, упаковочных и вспомогательных материалов, используемых при производстве пищевых продуктов. Для вспомогательных материалов, не допускаемых к совместному хранению с пищевым сырьем, оборудуют обособленные складские помещения.

8.2. При хранении пищевого сырья и вспомогательных материалов используют подтоварники, стеллажи, полки. Складирование их непосредственно на пол не допускается.

8.3. Все складские помещения содержат в чистоте, подвергают систематической уборке. Полы, стены, потолки, стеллажи промывают и дезинфицируют по мере необходимости. В складских помещениях систематически проводят мероприятия по борьбе с грызунами.

8.4. Холодильник.

8.4.1. Технические операции на холодильнике осуществляют в соответствии со сборником технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности.

8.4.2. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника укладывают штабелями на деревянные решетки из строганных брусьев или поддоны, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы.

Остывшее и охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии.

8.4.3. Условно годное мясо хранят в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

8.4.4. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, непродезинфицированными после употребления. Запасы чистых деревянных решёток и поддонов хранят в обособленном помещении.

8.4.5. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют оттаиванием, а также путём очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного покрытия хранящихся грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

8.4.6. Загрязнённые полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и на лестничных клетках регулярно промывают горячим щёлочно-мыльным раствором.

Для своевременного выявления заражённости плесенью холодильных камер периодически осуществляют микробиологический контроль, руководствуясь Инструкцией по определению заражаемости плесенью холодильных камер предприятий мясной промышленности.

8.4.7. Холодильные камеры ремонтируют, моют, дезинфицируют после освобождения их от грузов, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенью хранящейся продукции.

8.4.8. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике оборудуют моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

8.4.9. Перевозку мяса и мясопродуктов, как правило, производят в авторефрижераторах.

8.4.10. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые и иметь документ, подтверждающий прохождение дезинфекции.

Перед погрузкой продуктов работник, назначенный для этой цели администрацией предприятия, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдаёт путём соответствующей отметки на путевом листе разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

8.4.11. Перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешённых органами здравоохранения.

Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

Для транспортирования мяса и субпродуктов допускается использование без промывки автомашин, перевозивших готовые в пищу мясные продукты в этот же день.

Ежедневно после окончания перевозок транспортные средства подвергают санитарной обработке в соответствии с Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

8.4.12. Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра. Этих работников предприятие обеспечивает санитарной и специальной одеждой.

8.4.13. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке на предприятии мясной промышленности.

9. Бытовые помещения

9.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий мясной промышленности должны быть оборудованы по типу санпропускника.

9.2. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приёма грязной санитарной одежды, душевые, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви в соответствии с санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности.

Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

9.3. Шлюзы перед уборными должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук со смесителями горячей и холодной воды, мылом, щетками, устройством для дезинфекции рук, электросушилкой рук или полотенцами разового пользования.

Унитазы в уборных следует устанавливать с педальным спуском, уборные – с samozакрывающимися дверями.

9.4. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на всю высоту; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин – на высоту 2,1 м, выше – окраска эмульсионными или другими разрешёнными красителями до несущих конструкций; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрываются масляной краской, во всех других помещениях – известковой побелкой; полы – керамической плиткой.

9.5. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать; очищать от пыли, стены, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергать дезинфекции путём орошения или протирания тканью, смоченной дезинфицирующим средством.

9.6. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

10. Личная гигиена

10.1. Каждый работник на предприятии несёт ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своём участке.

10.2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

10.3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

10.4. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санминимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума. Лица, не сдавшие санминимум, к работе не допускаются.

10.5. Не допускаются к работе в цехах по производству мясных продуктов лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующей Инструкции о порядке проведения медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и других.

10.6. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

10.7. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убое животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны по указанию ветеринарного врача цеха (санбойни) периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты).

10.8. Смена санодержды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

10.9. Во избежание попадания посторонних предметов в сырьё и готовую продукцию запрещается:

– вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

– застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчёски, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.).

В каждом пищевом цехе должен быть организован учёт бьющихся предметов.

10.10. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

10.11. Слесари, электромонтёры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

10.12. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и так далее) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

10.13. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязнёнными предметами.

После посещения уборной мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения уборной до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.

10.14. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приёма пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

11. Дезинсекция, дератизация

11.1. На предприятиях необходимо приводить мероприятия по борьбе с мухами.

С целью предупреждения выплода мух своевременно удалять мусор и нечистоты. Выделенные для этого рабочие обрабатывают мусороприёмники, выгребные ямы, уборные, навозохранилища 1-2 раза в неделю 2-3-процентным раствором хлорофоса, 0,1-процентной водной эмульсией трихлорметафоса или другими разрешёнными препаратами.

Для защиты помещений от проникновения в них мух окна, форточки, двери в тёплое время года засетчивают.

Для истребления мух в помещениях применяют липкую бумагу. В нерабочее время для этой цели применяют химические препараты, разрешённые Министерством здравоохранения, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают, а затем проветривают в течение 6 часов.

11.2. Для борьбы с тараканами применяют разрешённые к применению препараты. Места гнездования тараканов обжигают паяльной лампой. Допускается применять 1-процентный водный раствор хлорофоса при соблюдении наставления.

11.3. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

- обивать пороги и двери помещений (на высоту 40-50 см) листовым железом или металлической сеткой;
- закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;
- заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;
- своевременно очищать цеха от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырьё и готовую продукцию по окончании работы.

11.4. Истребление грызунов проводят механическим (капканы, ловушки и прочие) и химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты-дератизаторы. В качестве химических средств истребления грызунов применяют: зоокумарин, крысид (нафтилтиомочевина), тиосемикарбозид (препарат тиомочевины), углекислый барий, фосфид цинка, ратиндан (дифанацин), углекислый газ.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

12. Обязанности администрации предприятия

12.1. Администрация предприятия обязана:

- создать условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества;
- обеспечить прохождение установленными категориями работников в определённые сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачу экзаменов по санитарному минимуму;
- неукоснительно выполнять требования территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы;
- при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;

- обеспечить каждого работника предприятия комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную её стирку, а при необходимости и дезинфекцию, и выдачу в чистом исправном состоянии;

- выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

- рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

- довести до сведения всех работающих на предприятии настоящий регламент, организовать его изучение и обеспечить неуклонное выполнение.

13. Ответственность и контроль за выполнением регламента

13.1. Ответственность за выполнение настоящего регламента возлагается на руководителей предприятий и начальников (мастеров) цеха.

13.2. Контроль за соблюдением настоящего регламента осуществляют ведомственная ветеринарная служба, орган регионального государственного ветеринарного надзора Белгородской области.

5.3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя

1. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных проводят визуально с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований.

Рабочие места (точки ветсанэкспертизы) ветврачей оборудуют согласно ветеринарно-санитарным требованиям, основные положения которых приведены ниже.

К каждой точке ветсанэкспертизы подводят горячую и холодную воду со смесителем для мытья рук и инструментов, оснащают устройством (стерилизатором) для обеззараживания инструментов, ёмкостями с моющими средствами и дезинфицирующими веществами для обеззараживания рук персонала, ёмкостями для накопления ветеринарных конфискатов, а также устройствами для регистрации выявленных случаев болезней.

Кроме общего освещения, рабочие места (точки ветсанэкспертизы) дополнительно оборудуют и местным освещением. При этом для наилучшего восприятия различных цветовых оттенков следует применять люминесцентные лампы типа ЛДЦ и ЛД. Нормативы местного освещения при использовании газоразрядных ламп составляют 1000 лк, ламп накаливания – 750 лк. Искусственные и естественные источники света должны быть направлены на осматриваемые объекты, не создавая теней и не утомляя зрение специалиста.

Каждого ветеринарного врача – ветсанэксперта подразделения госветнадзора обеспечивают санитарной (халатом или брюками с рубашкой, или комбинезоном; головным убором – пилоткой, беретом, сеткой для волос, а при необходимости защитной каской) зелёного или белого цвета с эмблемой "госветнадзор" и специальной (водонепроницаемыми фартуком и сапогами) одеждой; инструментами (двумя ножами, мусатом, специальной двухрожковой вилкой); индивидуальными средствами гигиены.

Рабочие места ветсанэкспертов для проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных, в том числе на предприятиях с конвейерной системой разделки туш, должны быть достаточными по площади, не стеснять действия ветврача-ветсанэксперта при выполнении проводимых операций.

Для переработки свиней оборудуют пять рабочих места: осмотр подчелюстных (нижнечелюстных) лимфоузлов на сибирскую язву, голов, внутренних органов, туш, финального контроля. При переработке свиней без съёмки шкуры или со снятием крупона допускается совмещённый осмотр подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву с осмотром других лимфоузлов и мышц головы.

На подвесных путях финальной точки осмотра должно размещаться не менее 1 процента туш, перерабатываемых в смену.

Все продукты убоя до завершения ветеринарно-санитарного осмотра туш (кроме желудочно-кишечного тракта, шкур всех видов животных, ног и ушей крупного рогатого скота) не должны удаляться из цеха переработки животных.

Подготовку продуктов убоя к ветеринарно-санитарному осмотру (отделение головы от туш и её навешивание, подрезание и извлечение языка из ротовой полости, отделение органов друг от друга, нумерацию туш и органов и другие технические операции), а также подготовку продуктов убоя птицы, выполняет квалифицированный рабочий.

Запрещается переработка животных на конвейерных линиях с необорудованными точками ветсанэкспертизы, а также с неукомплектованным штатом подразделений госветнадзора специалистами-ветсанэкспертами.

Ответственность за оборудование и оснащение рабочих мест ветсанэкспертов госветслужбы несёт администрация (владелец) предприятия.

2. Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных животных подлежат обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями настоящего регламента.

3. Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя управления ветеринарии области, аттестацию по практическим и теоретическим вопросам

ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города).

4. Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются в установленном порядке с письменного разрешения госветинспектора района (города) из бронзы или другого нержавеющей металла, установленных форм и размеров с глубоко вырезанным ободком, цифрами и буквами с целью получения четкого оттиска на поверхности мяса.

5. Списки ветеринарных врачей и ветеринарных фельдшеров, которым предоставлено право клеймения мяса и выдано разрешение на изготовление ветеринарных клейм и штампов, утверждают главные государственные ветеринарные инспектора Белгородской области.

5.4. Требования к убойным животным

1.1. К категории убойных домашних животных относятся товарные свиньи.

1.2. К убою на мясо допускаются клинически здоровые товарные свиньи с нормальной температурой тела.

1.3. Запрещается убой на мясо животных:

1.3.1. Больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, бешенством, столбняком, африканской чумой свиней, ботулизмом.

1.3.2. Находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер).

1.3.3. Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения).

1.4. Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению ветеринарного врача (фельдшера); на них составляют опись с указанием вида животных и номера бирки. А для животных из промышленных животноводческих комплексов указывают и номер секции откорма.

Не подлежат отправке на убойное предприятие животные, клинически больные бруцеллёзом и туберкулёзом, с неустановленным диагнозом болезни, больные незаразными болезнями, имеющие пониженную или повышенную температуру тела.

Запрещается отправлять на убой животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению их в ветеринарии.

Животных, обработанных пестицидами, отправляют на убой после истечения соответствующего срока.

Не подлежат отправке для убоя скот в течение 30 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки.

1.5. На каждую партию животных, направляемых для убоя, оформляют ветеринарное свидетельство (или справку) в установленном ветеринарным законодательством порядке, с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и местах их выхода по заразным болезням. К партии относятся животные одного вида, одновременно отправляемые из одного хозяйства (фермы), по одному ветеринарному свидетельству (ветеринарной справке).

1.6. По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач (фельдшер) мясокомбината (бойни) обязан проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства, а также соответствие указанного в ветеринарном свидетельстве количества животных с фактически доставленным, проводит их поголовный ветеринарный осмотр, а при необходимости и термометрию (поголовную или выборочную). Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в соответствующем журнале определенной формы.

При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой в журнале указывают номера их бирок, установленный (или предполагаемый) диагноз и температуру тела. Таких животных изолируют и не допускают к убою до установления диагноза.

После этого ветеринарный специалист даёт указание о порядке приёма животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

Партия, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличию количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более трех суток.

Трупы при доставке скота автотранспортом не выгружают, их после исключения сибирской язвы микроскопическим исследованием направляют на утилизацию или уничтожают.

1.7. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории убойных предприятий запрещается.

1.8. О всех случаях выявления перед убоем или после убоя животных, больных острозаразными болезнями, а также при установлении туберкулёза, лейкоза, африканской чумы свиней, цистицеркоза (финноза) или трихинеллёза ветеринарная служба предприятия обязана сообщить (в установленном порядке) главному ветеринарному врачу района по месту нахождения данного предприятия, а в случаях установления или подозрения на заболевания сибирской язвой, туберкулёзом, бешенством, лептоспирозом, бруцеллёзом, сальмонеллёзом, цистицеркозом (финнозом), трихинеллезом – также и местным органам здравоохранения.

5.5. Транспортировка убойных животных

1. Ветеринарное свидетельство

1.1. Перевозки животных и грузов животного происхождения разрешаются и осуществляются под ветеринарным контролем, при соблюдении условий, предусмотренных ветеринарно-санитарными требованиями, а также правилами перевозок грузов автомобильным транспортом, утверждёнными постановлением Правительства РФ от 15 апреля 2011 года № 272.

1.2. На все виды животных, а также на продукты и сырьё животного происхождения, подлежащих вывозу за пределы района, отправитель обязан предоставить перевозчику ветеринарное свидетельство установленной формы.

При перевозках животных и грузов животного происхождения внутри административного района вместо ветеринарного свидетельства выдается ветеринарная справка.

1.3. Ветеринарные свидетельства и справки выдаются отправителю груза в установленном порядке ветеринарным врачом, обслуживающим хозяйство (предприятие, организацию).

1.4. Отправитель груза обязан вручить ветеринарное свидетельство шоферу автомашины, а при отправке партий груза на нескольких машинах руководителю (старшему) автоколонны. В последнем случае в путевом листе у каждого шофёра должна быть отметка с указанием номера и даты ветсвидетельства, заверенная печатью.

Шофёр (или руководитель автоколонны) обязан предъявлять ветеринарное свидетельство в пути следования для проверки на контрольном ветеринарном пункте на шоссейных дорогах или представителю местного ветеринарного надзора, осуществляющего контроль за перевозками животных на территории района, а также государственным автоинспекторам.

1.5. Шофёр автомашины, перевозящий животных и продукты животноводства, не имеет права выезжать в рейс без ветеринарного свидетельства. За нарушение этого требования он несёт ответственность наравне с отправителем груза.

1.6. В пункте назначения груза ветеринарное свидетельство предъявляется соответствующим ветеринарным органам по их требованию, а затем передается грузополучателю.

2. Перевозка животных

2.1. Для перевозки животных, используют автомашину специального типа (полуприцепы-скотовозы). Необходимо, чтобы пол кузова автомашины был гладким, без щелей, а стены – ровные, без острых предметов. Кузов автомашины должен быть чистым, а пол закрыт слоем подстилки.

При использовании для перевозки животных грузовых автомобилей они должны быть соответствующим образом подготовлены и проверены государственной ветслужбой. При перевозке свиней борта автомашины должны иметь соответствующую высоту (не менее 100-150 см.). Для защиты животных при перевозках их в неблагоприятных климатических условиях (сильная жара, осеннее и зимнее время) кузов автомашины должен быть закрыт брезентом или другим материалом.

2.1.1. При температуре наружного воздуха плюс 30 °С и выше, а также ниже минус 25 °С перевозка свиней не допускается. Она может быть допущена в отдельных случаях на небольшие расстояния только с разрешения ветеринарного врача при определённых условиях предосторожности (профилактика температурного стресса). При перевозке свиней в морозные дни применяется обильная соломенная подстилка.

2.1.2. Ответственность за правильность погрузки животных возлагается на грузоотправителя.

При перевозке свиней, на автотранспорте с удлинёнными кузовами (на скотовозах) в кузовах должны быть оборудованы 2-3 отсека (перегородки) для предотвращения окучивания животных на подъёмах, спусках и при торможении.

Перевозить животных в машине следует с особой осторожностью, без резких рывков и торможений.

2.1.3. Все животные во время погрузки должны быть осмотрены ветеринарным врачом государственной ветеринарной службы. При осмотре определяют состояние здоровья и возможность транспортировки животных. Больные животные к перевозке не допускаются.

2.1.4. Животные должны перевозиться однородные по виду и возрасту.

2.1.5. Погрузка должна производиться без побоев животных, используя для понуждения хлопушки и кормовые приманки, электропогонялки.

2.1.6. В случае заболевания или падежа животного в пути следования проводник обязан немедленно сообщить об этом в ближайшее ветеринарное учреждение. Дальнейшее движение к месту назначения допускается только с разрешения ветеринарного врача, осмотревшего животных, о чем должно быть указано в ветеринарном свидетельстве.

Вынужденный убой во время транспортировки запрещается. Убой заболевших в пути следования животных допускается только на ближайшем убойном пункте (площадке) по заключению ветеринарного врача.

2.1.7. Перевозки животных осуществляются по установленным автомобильным дорогам.

Маршруты перевозки животных, неблагополучных по какой-либо заразной болезни, устанавливаются государственными ветеринарными органами:

- при внутрирайонных и пригородных перевозках – главным ветеринарным врачом района (города);
- при межрайонных перевозках – управления ветеринарии области.

3. Очистка и дезинфекция автомобильного транспорта

3.1. Автомашины, тара после перевозки в них животных и другого сырья подлежат обязательной очистке и дезинфекции каждый раз после разгрузки на предприятии.

3.2. При перевозках мяса, мясопродуктов, или других грузов, ежедневно после окончания перевозок транспортные средства подлежат тщательной очистке, промывке горячей водой и профилактической дезинфекции.

3.3. Очистка и дезинфекция транспорта должна производиться на специальной площадке (боксе) или в другом оборудованном месте по согласованию с государственной ветеринарной службой.

В местах обработки автомашин должен быть оборудован дезблок (помещение) с площадкой для очистки, промывки кузова и ходовой части автомашин.

3.4. Перед дезинфекцией кузов автомашин подвергают механической очистке, промывке горячей водой (60-70°C), а затем влажной профилактической дезинфекции. Ходовую часть обрабатывают путём проезда транспортного средства через дезбарьер длиной по зеркалу не менее 10 м и по днищу 6 м. Заполняют дезбарьер на глубину 30 см. Дезинфекцию ходовой части автомашин можно проводить путём орошения из дезустановок на площадках с твёрдым покрытием.

3.5. В случае обнаружения при перевозках каких-либо заразных болезней или при перевозке животных (продуктов убоя) из пунктов, неблагополучных по этим болезням, очистка и дезинфекция автотранспорта, тары, а также все другие мероприятия проводятся в порядке, предусмотренном соответствующими инструкциями.

3.6. Допускается проведение дезинфекции автомашин другими методами, согласованными с органами государственного ветеринарного надзора, с обязательным проведением лабораторного контроля качества дезинфекции.

4. Меры личной профилактики и техника безопасности

4.1. Лица, занятые на погрузке-разгрузке животных, должны быть проинструктированы правилам обращения с ними, принимать меры предосторожности для профилактики травматизма.

4.2. Работники, обеспечивающие отгрузку, транспортировку и разгрузку животных, мяса и сырья животного происхождения, должны работать в спецодежде.

4.3. Все работы по очистке, промывке и дезинфекции автотранспорта должен проводить специально обученный персонал (мойщики, дезинфекторы) в спецодежде, которая по окончании работы подлежит дезинфекции, сушке и хранению в индивидуальных местах.

4.4. Обработку автотранспорта растворами гипохлора, хлоркой извести и других хлорных препаратов, формалина проводят только в противогазах или респираторах с противогазовыми патронами, а раствором каустической соды – в защитных очках типа ПО-2 и резиновых перчатках.

Проверку защитного действия противогаза проводят по утверждённому графику не реже двух раз в месяц, и результаты проверки записывают в специальном журнале.

4.5. В местах работы с животными и дезинфицирующими средствами должны быть аптечки первой помощи с растворами нейтрализатора дезинфицирующих средств, а также созданы все условия для осуществления личной профилактики.

4.6. Для проведения работ в ночное время рабочие места должны быть хорошо освещены.

4.7. В установленном порядке должны проводиться проверка знаний и инструктаж персонала, работающего на погрузочно-разгрузочных работах, с дезинфицирующими средствами по правилам техники безопасности и личной профилактики.

5. Контроль за соблюдением настоящих правил

5.1. Контроль за соблюдением настоящих правил возлагается на органы и учреждения государственной ветеринарной службы.

5.2. Виновные в нарушении настоящего регламента привлекаются к дисциплинарной ответственности или подвергаются штрафу, налагаемому органами государственного ветеринарного надзора в порядке, предусмотренном законодательством.

