

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

**Регламент  
реализации произведённой на предприятиях отрасли свиноводства и  
выращенной в личных подсобных хозяйствах свинины в социальные  
учреждения, на рынки, в учреждения торговли и предприятия  
общественного питания всех форм собственности на территории  
Белгородской области**

### **I. Цель разработки**

Настоящий регламент разработан с целью установления единой системы реализации произведённой на предприятиях отрасли свиноводства и выращенной в личных подсобных хозяйствах свинины в социальные учреждения, на рынки, в учреждения торговли и предприятия общественного питания всех форм собственности на территории Белгородской области, а также с целью недопущения поступления на потребительский рынок области и оборота на нём некондиционной свинины.

### **II. Область применения**

Настоящий регламент устанавливает требования к реализации произведённой на предприятиях отрасли свиноводства и выращенной в личных подсобных хозяйствах свинины в социальные учреждения, на рынки, в учреждения торговли и предприятия общественного питания всех форм собственности на территории Белгородской области

Положения настоящего регламента подлежат применению на предприятиях Белгородской области всех форм собственности, занимающихся производством и реализацией мясного сырья и продуктов убоя.

### **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) ГОСТ Р 53221-2008 "Свиньи для убоя: свинина в тушах и полутушах".

4) Положение о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 1994 года № 706.

5) 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.

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

7) 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.

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

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

10) Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, утверждённые 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.

#### **IV. Термины, используемые в настоящем регламенте**

В настоящем регламенте применяются следующие термины с соответствующими определениями:

**личное подсобное хозяйство** – форма непредпринимательской деятельности по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Личное подсобное хозяйство ведется гражданином или гражданином и совместно проживающими с ним и (или) совместно осуществляющими с ним ведение личного подсобного хозяйства членами его семьи в целях удовлетворения личных потребностей на земельном участке, предоставленном и (или) приобретенном для ведения личного подсобного хозяйства.

Сельскохозяйственная продукция, произведенная и переработанная при ведении личного подсобного хозяйства, является собственностью граждан, ведущих личное подсобное хозяйство;

**обращение животных** – разведение, выращивание, содержание, иное использование сельскохозяйственных животных всех видов для личного использования или осуществления предпринимательской деятельности, включая их убой;

**убойный пункт** – организация осуществляющая заготовку и убой свиней, их первичную переработку, хранение и реализацию продуктов убоя, выполняющая ветеринарно-санитарные требования и находится под контролем госветслужбы;

**предубойный ветеринарный осмотр животных** – клинический осмотр убойных животных, проводимый ветеринарным врачом госветслужбы непосредственно перед убоем на убойном пункте, а так же определение соответствия поступивших для убоя животных сопроводительным документом;

**ветеринарно-санитарная экспертиза** – комплекс специальных ветеринарных мероприятий с целью оценки безопасности и доброкачественности продуктов животного происхождения;

**ветеринарное клеймение мяса** – нанесение государственным ветеринарным врачом оттиска соответствующего ветеринарного клейма или штампа на тушу, полутушу и другие продукты убоя по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

**товароведческая маркировка мяса** – нанесение технологической службой предприятия оттиска соответствующего клейма и штампа, по результатам определения категории упитанности мяса;

**партия мяса** – любое количество мяса одного вида животного, отправляемого из одной организации, оформленное одним ветеринарным документом;

**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), потребляемое людьми, производится посредством убоя домашних животных специальных мясных пород на убойных предприятиях;

**внутренние органы** – голова, сердце, легкое, печень, почки, селезенка.

## V. Общие положения

Вся реализуемая на мясоперерабатывающие предприятия и бойни свинина должна быть произведена и отвечать требованиям в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации и регламентами выращивания, транспортировки и убоя свиней на предприятиях Белгородской

области; убоя и переработки товарных свиней, технологического брака, вынужденного убоя и свиней, не подлежащих убою.

Предприятия по убою и переработке скота, хранению и реализации продукции животноводства должны выполнять ветеринарно-санитарные требования и иметь ветеринарное удостоверение подтверждающее выполнение этих требований.

### **5.1. Реализация свиней из сельскохозяйственных предприятий, занятых в отрасли свиноводства**

Свиньи, выращенные в сельскохозяйственных предприятиях, реализуются на мясоперерабатывающие предприятия Белгородской области или по согласованию с управлением ветеринарии Белгородской области на мясоперерабатывающие предприятия других регионов Российской Федерации. Приём свиней из личных подсобных и крестьянских (фермерских) хозяйств на данных предприятиях запрещён.

### **5.2. Реализация свиней из личных подсобных хозяйств граждан**

В личном подсобном хозяйстве разрешается содержать не более 2-х голов свиней. Убой свиней в личных подсобных разрешается только для личного потребления. Реализация живых свиней из личных подсобных хозяйств допускается только на убойные предприятия с целью убоя и переработки, с возможной последующей реализацией на рынках области.

1. Владелец животного обязан получить на свиней, предназначенных для убоя справку, выданную администрацией сельского поселения (выписка из похозяйственной книги), ветеринарное свидетельство (форма № 1), либо ветсправку (форма № 4 (при перевозке скота в пределах города, района)), характеризующее территориальное и видовое происхождение животного, клиническое состояние и эпизоотическое состояние места выхода животного.

2. Свиньи, отправляемые для убоя, подлежат в личном подсобном хозяйстве граждан клиническому ветеринарному осмотру. Ветеринарный осмотр проводит ветеринарный врач (фельдшер) государственной ветеринарной службы, обслуживающий данную территорию, по результатам осмотра оформляет ветеринарные сопроводительные документы.

3. Ветеринарные свидетельства действительны в течение 5 дней с момента выдачи и до начала перевозки.

4. Убой свиней проводится только на убойном предприятии.

### **5.3. Порядок поступления и ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях по убою скота**

1. По прибытии животного на убойный пункт ветеринарный врач государственной ветеринарной службы, обслуживающий данное предприятие, проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства (форма № 1), ветсправки (форма № 4), соответствие указанных в ветсвидетельстве (ветсправке) животных с фактически доставленными, провести их поголовный ветеринарный осмотр, при необходимости термометрию, даёт указание о порядке приема животных, размещения их на базах предубойного содержания и устанавливает наблюдение за этими животными. Результаты ветеринарного осмотра регистрируются в журнале установленной формы.

2. Клинически здоровых свиней направляют для убоя. Убой животных осуществляется под контролем ветеринарного врача государственной ветеринарной службы. Ветеринарный врач проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя свиней согласно Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утверждённых Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года.

3. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясopодуков, полученных на убойных пунктах и направляемых для продажи на продовольственные рынки под контролем государственной ветеринарной службы, производят клеймение прямоугольным штампом "Предварительный осмотр".

### **5.4. Реализация мяса и продуктов убоя потребителям с предприятий по убою и переработке животных**

Мясосырьё и продукты переработки, выпускаемые с предприятий по убою и переработке животных, должны:

1) пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объёме, иметь оттиск ветеринарного клейма овальной формы в соответствии с инструкцией по ветеринарному клеймению мяса, утверждённой заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации от 23 мая 1994 года № 575, что подтверждает безопасность в ветеринарно-санитарном отношении продукции, реализуемой с предприятий и переработке животных;

2) соответствовать требованиям ГОСТ Р 53221-2008;

3) иметь товароведческую маркировку.

На каждую отгружаемую партию мясopодукации государственной ветеринарной службой оформляется ветеринарно-сопроводительная документация (форма № 2), ветсправка (форма № 4 при перевозке в пределах

города, района). Предприятие также оформляет качественное удостоверение, определяющее соответствие выработанной продукции требованиям нормативной документации.

#### **5.4.1. Реализация мяса и продуктов убоя в социальные учреждения**

Запрещена реализация в социальные учреждения мясосырья и продуктов убоя из личных подсобных хозяйств граждан, крестьянских (фермерских) хозяйств и других видов предприятий, реализующих мясосырьё от животных, не подвергнутых убою на специализированных предприятиях, допущенных к данному виду деятельности государственной ветеринарной службой, что учитывается при составлении договоров на поставку.

#### **5.4.2. Реализация мяса и продуктов убоя в учреждения торговли и предприятия общественного питания**

Реализация мяса и продуктов убоя в учреждения торговли и предприятия общественного питания осуществляется исключительно с предприятий по убою животных и переработки мясосырья при наличии всех сопроводительных документов, указанных в части 5.2. настоящего регламента.

Для реализации в торговой сети и сети общественного питания выпускают свинину, прошедшую ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объёме, признанную годной на пищевые цели без ограничений и имеющую на туше оттиск государственного ветеринарного клейма овальной формы и оттиск товароведческого клейма (категория упитанности).

На мясо, подлежащее обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, указывающий порядок использования мяса согласно действующим ветеринарно-санитарным или санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

#### **5.4.3. Реализация мяса и продуктов убоя на рынки**

Наличие на туше клейма "Предварительный осмотр" не позволяет реализовывать тушу и субпродукты потребителям. Свинина и субпродукты, поступающие для продажи на продовольственные рынки, подлежат обязательному ветеринарно-санитарному осмотру и ветсанэкспертизе в лабораториях ветсанэкспертизы. При поступлении на рынок данная продукция подвергается полной ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов в учреждениях государственной ветеринарной службы. Ветсанэкспертизу туш и внутренних органов проводит ветеринарный врач. Туши для продажи доставляются владельцем вместе с внутренними органами (легкие, сердце, печень, селезёнка, почки, голова). Для ветеринарно-санитарной экспертизы на

рынке предъявляются целые туши, полутуши или четвертины. С тушей доставляется ветеринарное свидетельство (форма № 2), ветсправка (форма № 4 при перевозке в пределах города, района). В ветеринарном свидетельстве указывается, что использование мяса и субпродуктов в пищу допускается после проведения полной ветеринарно-санитарной экспертизы.

После проведения ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в полном объёме ветврач выдает владельцу на руки заключение о пригодности мяса для использования в пищу. На мясо и субпродукты ставится оттиск ветеринарного клейма овальной формы. Результаты ветсанэкспертизы регистрируются в журнале ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца на мясо-молочной и пищевой контрольной станции (форма № 23).

Непригодные в пищу мясо и субпродукты, представляющие непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации или уничтожению. До утилизации или уничтожения такая продукция в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля денатурируется её владельцем любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность использования её в пищу.

Мясопродукты, не проданные на рынке в течение дня и хранившиеся вне рыночных холодильников, на следующий день подлежат повторной экспертизе.

Реализация мяса и продуктов убоя на рынки может проводиться:

1. частным лицом, производившим убой свиней на убойном предприятии, при наличии у него документов, подтверждающих факт убоя на вышеуказанном предприятии;

2. индивидуальным предпринимателем, закупившим мясосырьё и продукты убоя у владельца личного подсобного хозяйства, осуществившего убой свиней в соответствии с частью 5.2. настоящего регламента или непосредственно на предприятии по убою животных, а также на убойных предприятиях.

### **5.5. Информирование потребителей о реализуемой продукции**

В целях информирования потребителей о безопасности мяса и источнике его происхождения в местах, отведённых для реализации свинины, в доступной для потребителя форме представляется информация:

1) о соответствии реализуемой свинины требованиям законодательства Российской Федерации в области ветеринарии (размещаются ветеринарные сопроводительные документы);

2) сведения о предприятии, на котором выращены животные (наименование и адрес);

3) сведения о предприятии, на котором осуществлялся убой (наименование и адрес).

Информация, размещаемая в целях информирования потребителей о безопасности мяса и источнике его происхождения, заверяется государственным ветеринарным врачом муниципального образования.

### **5.6. Контроль за соблюдением регламента**

Осуществляется управлением ветеринарии Белгородской области, Управлением Россельхознадзора по Белгородской области, Управлением Роспотребнадзора по Белгородской области в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

