GENEHMIGT

Der leitende staatliche Veterinärinspektor

M.V. Kravchuk

16 Mai 2002

**VETERINÄRHYGIENISCHE ANFORDERUNGEN BEI DER INSPEKTIONSKONTROLLE (AUFSICHT) DER GEFLÜGELVERARBEITUNGSBETRIEBE**

1.Allgemeine Anforderungen.

Die vorliegenden „Sanitärhygienischen Anforderungen bei der Inspektionskontrolle (Aufsicht) der Geflügelverarbeitungsbetriebe“ (nachfolgend - Anforderungen) bestimmen die Durchführungsordnung der Kontrolle der Geflügelverarbeitungsbetriebe auf Geflügelschlachtung, Verarbeitung und Lagerung des Geflügelfleisches.

Es werden Betriebe kontrolliert, die sich mit der Geflügelschlachtung, Verarbeitung, Lagerung und Verkauf von Geflügelschlachtkörpern und Verarbeitungserzeugnissen (nachfolgend - Produkte) befassen.

Die Inspektion der geflügelverarbeitenden Betriebe wird von den staatlichen veterinären Inspektoren des staatlichen tierärztlichen Dienstes der Russischen Föderation durchgeführt.

Der staatliche tierärztliche Inspektor soll sich bei seiner Ankunft im Betrieb mit der Tätigkeit des Betriebs, dem Produktions-und Verkaufsvolumen sowie mit der Kontrolle der tierärztlichen Sicherheit der Tätigkeit vertraut machen.

Bei der Durchführung von der tierärztlichen Inspektion (Aufsicht) der geflügelverarbeitenden Betriebe soll der staatliche tierärztliche Inspektor seine Aufmerksamkeit n erster Linie auf Folgendes lenken:

* Einhaltung der Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation im veterinärrechtlichen Bereich und im Bereich der Normrechtsakte im Bereich der Sicherheit der Nahrungsrohstoffe und Lebensmittel tierischer Herkunft;
* Die Einhaltung der veterinärrechtlichen Regelungen, der Temperatur-und-Feuchtigkeitsverhältnisse in betrieblichen Räumen und in Kühlräumen. Der staatliche tierärztliche Inspektor soll sich davon vergewissern, dass die Betriebe eine einheitliche Kette zur Schlachtung, Abkühlung, Einfrierung vom Geflügel haben und unter ständiger Aufsicht des staatlichen tierärztlichen Dienstes arbeiten.
* Organisation der Tätigkeit der Abteilungen der staatlichen tierärztlichen Aufsicht und des betrieblichen tierärztlichen Dienstes;
* Analyse und Auswertung des Risikos, kritische Kontrollpunkte bei technologischen Vorgängen der Schlachtung und Verarbeitung von Geflügel.
* Ergebnisse der klinischen Untersuchung der Geflügelpartien;
* Ordnung der Entnahme der Proben für Laboruntersuchungen;
* Ergebnisse der Laboruntersuchungen und der veterinärhygienischen Begutachtung der Partie von Produkten, die zum Verkauf vorbereitet wurde[[1]](#footnote-1);
* Ordnung der Formalisierung von veterinärrechtlichen Begleitdokumenten für die zu verkaufenden Produkte;
* Einhaltung der vorliegenden Anforderungen.

Der staatliche tierärztliche Inspektor erstellt nach Ergebnissen der Kontrolle des Betriebs einen amtlich vorgeschriebenen Bericht.

P. Grundlegende Anforderungen an das Gelände, Wasserversorgung, Kanalisation, Lüftung,

Heizung, Beleuchtung, betriebliche und Hilfsräume.

1. Jeder Betrieb soll funktionieren und in einem Zustand erhalten werden, der für die Vorbeugung der Schaffung von sanitätswidrigen Zuständen ausreichend ist und Produktbeschädigung ausschließt. Das Gelände und die Betriebsobjekte des Betriebs sollen in einem sauberen Zustand gehalten werden und den Anforderungen der veterinärrechtlichen und hygienischen Regelungen, Standards und anderer Richtlinien entsprechen.

Auf dem Gelände des Betriebs oder außer dem Gelände soll eine Desinfektionswaschstelle (Plattform) für die Wäsche und Desinfektion der Fahrzeuge, Anhänger, Käfige usw..eingerichtet werden.

1. Anfahrtswege, Fahrbahnen und Fußgängerwege, Be-und Entladeplattformen und Durchgänge sollen über eine feste Beschichtung verfügen, die keinen Staub bildet und flach, wasserdicht und leicht zugänglich zum Waschen und zur Desinfektion ist. Die Plattform soll auch über einen guten Abfluss vom Niederschlagswasser, Tauwasser und Abwaschwasser in die Kanalisation verfügen.

Auf dem Betriebsgelände sollen Mülltonnen auf den Plattformen mit der festen Beschichtung eingebaut werden, an den Stellen, die von der Entladung des Geflügels und dessen Zwischenlagerung sowie von den Stellen, wo das Geflügel zum Verkauf entladen wird, weit entfernt sind.

1. Die Gebäude des Betriebes, einschließlich der Bauten, Räume und Zimmer sollen fest sein, in einem guten Zustand erhalten sein und ausreichend groß für die Verarbeitung, Behandlung und Lagerung des Produktes sein, damit das Produkt nicht beschädigt wird oder sanitärwidrige Verhältnisse nicht auftreten.
2. Die Aufstellung der Gebäude, Bauten und Objekte auf den Betriebsgeländen soll die Beförderung der Güter ohne Überschneidung mit den Transportwegen für Tiere, Fertigprodukte und Produktionsabfälle gewährleisten.
3. Die Planung der betrieblichen Produktionshallen, Teile, Abteilungen, Hilfs-und Lagerräume im Betrieb soll nicht nur den Fließbandcharakter und Kontinuität der technologischen Verfahren gewährleisten, sondern auch sicherstellen, dass es eine Möglichkeit zur Durchführung der veterinärhygienischen Kontrolle der Qualität der Rohstoffe und der fertigen Produkte, der Reinigung, Wäsche und Desinfektion besteht. Aufstellung der technologischen Ausrüstung in den betrieblichen Räumen soll die Kreuzkontamination, gegenseitige Strömungen und die Kreuzung der technologischen Vorgänge ausschließen.
4. Der Betrieb zur Schlachtung und Verarbeitung des Geflügels soll über folgende Abteile und Stelle verfügen, die separat oder nacheinander aufgestellt werden müssen:
* Stellen der veterinären Untersuchung und Abnahme des Geflügels; Desinfektionswaschpunkt (Plattform) für Fahrzeuge, Anhänger, Behälter, Käfige und Kisten; Aufhängung der Vögel auf die Aufhängeeinrichtungen des Förderbandes, elektrische Betäubung, Schlachtung und Ausblutung des Geflügelkadaver; Wärmebehandlung, Rupfung; Wachsbehandlung vom schwimmenden Geflügel und Regeneration der Wachsmasse;
* Abtrennung - Ausschlachtung (Extrahierung der inneren Organe), Wäsche der Geflügelkadaver; Abkühlung der Geflügelkadaver; Sortierung, Abfüllung und Verpackung; Kühlraum für Abkühlung, Einfrierung und Lagerung des Geflügelfleisches und Geflügelprodukte; Herstellung von Fertigprodukten; Herstellung von Wurstwaren und geschmolzenen Fett; Herstellung von Konserven Herstellung vom Fleisch im maschinellen Entfleischen; Sanitärkammer (mit dem Abteil zur Verarbeitung des bedingttauglichen Geflügelfleisches und mit dem Kühlraum für die Lagerung von Rohstoffen und Produkten); Sanitäre Behandlung und Desinfektion (für Fertigprodukte); Primäre Behandlung der Feder-Daunenrohstoffe; Verarbeitung vom technischen Abfall und Abteilung oder Produktionshalle für eingefrorene und trockene Eiprodukte.

Räume, in denen primäre Verarbeitung des Geflügels durchgeführt wird, sollen von den Räumen getrennt werden, in denen Geflügelkadaver ausgeschlachtet werden und Fertigprodukte daraus hergestellt werden.

Für die Desinfektion der speziellen Schuhe der Mitarbeiter sollen bei allen Ein-und Ausgängen, die zu oder aus der Verarbeitungshalle oder anderen betrieblichen Räumen führen, Desinfektionswannen eingerichtet werden.

1. Der Betrieb soll mit dem heißen und kalten Trinkwasser, mit der Kanalisation, künstlicher Beleuchtung, Lüftung für die Gewährleistung der Einhaltung der sanitären Bedingungen versorgt werden.

Wasserleitung für technisches Wasser soll von der Trinkwasserleitung getrennt werden. Beide Wasserversorgungssysteme sollen untereinander keine Verbindungen haben und die Rohrleitungen sollen mit unterschiedlichen Farben gestrichen werden.

1. Die Räume des Betriebs sollen mit hygienischen Mitteln versorgt werden und mit Anlagen für die Wäsche, Desinfektion und Trocknung der Hände ausgestattet werden.
2. Wände, Böden, Decken in den betrieblichen Räumen sollen aus festen wasserdichten Materialien gebaut sein und sauber und saniert sein, da es notwendig ist um der Beschädigung von Produkten und sanitätswidrigen Verhältnissen vorzubeugen.
3. In den betrieblichen Räumen sollen Metall-oder Kunststoffbehälter mit Deckeln für den Müll eingebaut werden.
4. Abwasser soll in die Аbwasserleitung kommen, die von allen Kanalisationslinien getrennt ist, oder über andere Wege ausgeführt werden, damit Abfälle nicht zurück zu den Stellen kommen, wo das Produkt verarbeitet, Behandelt oder Gelagert wird.
5. Ankleideräume, Toiletten sollen von den Räumen und Abteilen, in denen Produkte verarbeitet, behandelt oder gelagert werden, getrennt sein und im guten Zustand erhalten werden.

Betriebe sollen Maßnahmen zur sanitären Behandlung der betrieblichen Räume und technologischen Ausrüstung sowie zur Bekämpfung von Insekten und Nagetieren treffen. Mitarbeiter der Betriebs sollen in den Richtlinien der persönlichen Hygiene geschult werden.

1. Sanierungspräparate, Reinigungsmittel und andere Chemikalien, die im betrieb zum Einsatz kommen, sollen unter Kontrolle des Fachspezialisten so benutzt, behandelt und gelagert werden, dass die Produkte nicht beschädigt werden und sanitätswidrige Verhältnisse nicht auftreten.
2. Anforderungen bei der Bereitstellung, Abnahme beim Schlachtbetrieb und beim Schlachttierbeschau des Geflügels.
	1. Hausgeflügel, das für die Schlachtung geplant ist, soll zum Betrieb aus den landwirtschaftlichen Betrieben (Geländen) kommen, die bezüglich der Infektionskrankheiten gut aufgestellt sind.
	2. Für jeder Geflügelpartie, die zur Schlachtung geschickt wird, wird vom staatlichen tierärztlichen Dienst das tierärztliche Begleitdokument ausgestellt - veterinäre Bescheinigung der Form Nr. 1 oder veterinäres Zeugnis der Form Nr. 4, in denen Angaben, die durch die Form der veterinären Bescheinigung vorgesehen werden, unbedingt angegeben sind, darunter auch über geplante Diagnoseuntersuchungen, Ergebnissen der Infektionskrankheitkontrollen sowie über die letzten Fristen, wo die Antibiotika, hormonhaltige Präparate und Wachstumsförderer verabreicht wurden.

Das Geflügel wird in speziellen Fahrzeugen zu den geflügelverarbeitenden Betrieben geliefert, die Schutzeinrichtungen vor Wetterverhältnissen haben (Sonne, Regen, Schnee, Kälte etc..). Beim Transport vom Geflügel zur Schlachtung ist es notwendig die Anforderungen der geltenden Lichtlinien zu treffen.

* 1. Am Ankunftstag der Geflügelpartie zum Schlachtbetrieb soll der Tierarzt der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht bei der Abnahme die Richtigkeit der Formalisierung der veterinären Bescheinigung (des veterinären Zeugnisses) kontrollieren und sich davon vergewissern, dass die im veterinären Begleitdokument angegebenen Daten über das Vorhandensein des gelieferten Geflügels der tatsächlichen Anzahl entsprechen sowie den Schlachttierbeschau des Geflügels durchführen, eine Anweisung zur Ordnung der Entladung vom Geflügel und dessen Schlachtung oder Platzierung in der Geflügelschlachtstation des Betriebs geben und dieses beobachten. Die Tierärztliche Untersuchung soll unmittelbar vor der Schlachtung wiederholt werden, falls das Geflügel sich im Schlachtbetrieb 12 Stunden in der Vorlagerung befand.
	2. Bei der veterinären Untersuchung des Schlachtgeflügels soll Folgendes festgestellt werden:
* Ob beim Geflügel Anzeichen von einer Krankheit oder allgemeiner Gesundheitsstörung präsent sind, die dazu führen könne, dass das Geflügelfleisch zum menschlichen Verzehr nicht geeignet wird;
* Ob Futterantibiotika, Arzneimittel, Thyrotropine und Hormonpräparate verabreicht wurden und ob Futter, die genmanipulierte Quellen in den Farmen zum Einsatz kamen. Es soll auch sichergestellt werden, dass die Benutzung dieser Mittel mit dem tierärztlichen Dienst abgestimmt wurde;
* Ob die Fristen der Ausführung der Präparate aus dem Organismus des Vogels eingehalten wurden, bevor das Geflügel zum Schlachtbetrieb geschickt wurde.
	1. Falls im Schlachtbetrieb während der Abnahme und tierärztlichen Untersuchung Geflügel mit Anzeichen einer Infektionskrankheit festgestellt wird, wird die ganze Geflügelpartie umgehend zum sanitären Schlachthof oder zur sanitären Abteilung (getrennt vom gesunden Geflügel, am Ende der Schicht) geschickt. Nach der Schlachtung soll die Desinfektion der Räume und der Ausrüstung in Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien durchgeführt werden.

Es ist untersagt, den Ablieferern krankes oder krankheitsverdächtiges Geflügel sowie das Geflügel mit Verletzungen und Geflügelkadaver, die bei der Abnahme festgestellt wurden, zurückzugeben. Die Untersuchung der Vögel (Kadaver), die unterwegs zum Schlachthof starben, soll im staatlichen tierärztlichen Labor erfolgen.

Der leitende staatliche tierärztliche Inspektor des Bezirks (Stadt) und die landwirtschaftlichen Betriebe-Lieferanten sollen über alle Fälle der Feststellung von Infektionskrankheiten und massenweise nichtansteckende Krankheiten während der Geflügelabnahme umgehend informiert werden.

1. Anforderungen bei der Kontrolle der technologischen Verfahren der Betäubung, Schlachtung und Ausblutung, Wärmebehandlung, Rupfung des Geflügels.
	1. Das Geflügel soll erst nach dem Schlachttierbeschau und nur im gesunden Zustand ohne Anzeichen von Krankheiten zur Schlachtung geschickt werden.
	2. Das technologische Verfahren der Geflügelbetäubung (Spannungsparameter an den Kontakten der Elektroden des Geräts) soll darauf gerichtet werden, dass der plötzliche Tod und somit das Gelangen des toten Geflügels in die weitere technologische Verarbeitung ausgeschlossen wird.

Die Betäubung des Geflügels soll in speziellen Einrichtungen so ausgeführt werden, dass die Herzfunktion nicht abbricht und dass das Geflügel während des ganzen Zeitraums, in dem sich die Förderband im Ausblutungsvorgang bewegt, betäubt bleibt.

Die Behandlungsdauer hängt mit den Baueigenschaften, Leistung der Linien zusammen und wird bei der Montage und Inbetriebnahme der Ausrüstung festgestellt.

Die Arbeitsspannung des Koppelmediums soll gemäß den Richtlinien (der geltenden technologischen Anweisung zur Herstellung vom Geflügelfleisch) eingestellt werden: für Hähnchen 90-110V, für Schlachtbroiler 70-80V, für Hühner 130-140V; Dauer höchstens 6 Sekunden. Die Wasserzuführung in die Behälter soll entgegen der Bewegungsrichtung der Geflügelkadaver erfolgen).

Die Kontrolle der elektrischen Betäubung soll nach Geräten, die am Elektrobetäubungsgerät eingebaut sind, sowie nach der visuellen Untersuchung durchgeführt werden. Anwendung von anderen Methoden der Lahmlegung vom Geflügel, darunter mit dem Hochfrequenzstrom, mit der Gasmischung usw. ist zulässig.

Die Kontrolle der Betäubungseffizienz soll regelmäßig durchgeführt werden. Zu diesem Zwecke wird das Geflügel mit der Durchschnittsmasse durch die Anlage mit der vom Personal der Halle eingestellten Spannung im normalen Betrieb durchgezogen. Danach wird sie aus dem Hängevorrichtung des Förderbandes entnommen und in den Käfig gelegt. Falls der Vogel über 2 Minuten lang keine Lebenszeichen vor sich gibt, gilt er als getötet und die Betäubungsspannung soll reduziert werden.

* 1. Der technologische Vorgang der Schlachtung und der Dissektion der Blutgefäße soll komplette Ausblutung der Geflügelkadaver gewährleisten. Das Geflügel soll spätestens 30 Sekunden nach der Betäubung geschlachtet werden.

Technologische Ausblutungsmodi sollen den Richtlinien (der geltenden technologischen Anweisung zur Herstellung vom Geflügelfleisch entsprechen. Die Ausblutung der Hühner, Hänchen und Schlachtbroiler wird innerhalb von 90-120 Sekunden, der Enten, der jungen Enten, der Gänse, der jungen Gänse, der Puten, der Putenkücken - 150-180 Sekunden über der speziellen Rinne in Tunnels oder in den geschlossenen Abteilen durchgeführt, die mit einem Gefälle im Boden für den Blutabfluss versorgt sind, ohne das Blut in der Produktionshalle zu spritzen und das Blut in den Rinnen während der Arbeit zu sammeln).

Kontrolle der Richtigkeit der Schlachtung wird visuell durchgeführt - aus dem Kadaver soll ein Strahl auslaufen.

* 1. Wärmebehandlung des getöteten Geflügels soll in speziellen Anlagen durchgeführt, die die thermische Hautbeschädigung ausschließen.

Wärmebehandlungsmodi für unterschiedliche Geflügelarten sollen gemäß den Richtlinien eingestellt werden (Wassertemperatur in den Anlagen zur Wärmebehandlung bei dem milden Betrieb des Bebrühens für Hänchen, Schlachtbroiler, Hühner 53-54°C; Im harten Betrieb des Bebrühens für Hänchen, Schlachtbroiler 60°C, Hühner 62°C. Die Dauer beträgt 80-120 Sekunden für alle Arten des Bebrühens des Geflügels. Um den sanitärhyhienischen Zustand des Wassers zu verbessern wird 20-40 mg/l Chlorwasserstoffsäure zum Wasser hinzugefügt.

Die Qialitätskontrolle des Bebrühens wird ständig durch die Geräte, die am Wärmebehandlungsgerät eingebaut sind, durch Thermometer oder andere Temperaturmessungsgeräte sowie durch die visuelle Untersuchung durchgeführt.

* 1. Der technologische Vorgang zur Rupfung soll darauf gerichtet sein, dass mechanische Hautbeschädigungen ausgeschlossen sind und die Feder komplett entfernt werden.

Die Qualitätskontrolle der Rupfung (Entfederung) wird ständig durch die visuelle Untersuchung durchgeführt. Während der Entfederung soll Wasser zum Abwaschen der Feder (von den Findern) mit einer Temperatur von 45-50°C zugeführt werden.

1. Anforderungen an die Organisation und Durchführung der Kontrolle des möglichen Risikos der mikrobiellen Kontamination bei der Ausschlachtung und den darauffolgenden technologischen Vorgängen der Behandlung von Geflügelkadavern, bei der Verarbeitung und Lagerung des Geflügelfleisches.

Die Auswertung des möglichen Kontaminationsrisikos soll bei den folgenden technologischen Vorgängen (kritische Kontrollpunkte - KKP[[2]](#footnote-2)) ausgeführt werden:

1. Die Kontrolle (visuelle und gegebenenfalls Stichproben, Laborkontrolle) der Ausschlachtung der Geflügelkadaver soll darauf gerichtet sein, dass die Verschmutzung und die bakterielle Besamung der äußeren und inneren Oberflächen des Geflügelkadavers ausgeschlossen wird.

Die besondere Aufmerksamkeit soll darauf gelenkt werden, dass bei technologischen Vorgängen die Beschädigung des Magen-Darm-Kanals und das Gelangen seines Inhaltes auf die Geflügelkadaver und Ausrüstung nicht zulässig sind. Ebenfalls soll beachtet werden, dass alle Ausschlachtungsvorgänge (Längsschnitt der Halshaut, Dissektion des Bauchraums, Extrahierung der inneren Organe, Abtrennung des Herzens, Leber, Eigelbs, Lungen und Nieren) am Förderband erfolgen. Es ist nicht zulässig, die Innereien abzuschütteln und in der Rinne auszusortieren.

Die Qualität des Längsschnittes der Halshaut soll durchgeführt werden. Falls der Schnitt der Halshaut nicht zu Ende durchgeführt wird, wird der Hals in den darauffolgenden automatischen technologischen Vorgängen über den Schultergelenken abgetrennt. Die Öffnung für die Wasserausscheidung aus dem Kadaver nach der Abkühlung kann geschlossen bleiben, und im Kadaver wird nach der Abkühlung „fremdes“ Wasser bleiben.

Qualitätskontrolle: Abtrennung des Kopfes und Aushöhlung des Kropfes, der Kehle und der Speiseröhre; Die Dissektion des Bauchraums (für die qualitativ hochwertige Ausführung des Kloakeausschnitts soll das Wasser an die Betriebsorgane des Automaten unter dem Druck von mindestens 10 Atmosphären zugeführt werden); Halsschnitt; Extrahierung der inneren Organe, Abtrennung der Leber und des Herzens; Extrahierung und Behandlung des Magens; Abtrennung des Halses.

Arbeitsplätze im Ausschlachtungsabteil sollen mit Behältern mit Desinfektionslösungen für die Desinfektion von Händen, Instrumenten sowie mit dem kalten und heißen Wasser ausgestattet werden.

Messer und andere Instrumente, die in den technologischen Ausschlachtungsvorgängen des Geflügels zum Einsatz kommen, sollen alle 30 Minuten ausgetauscht und desinfiziert (gemäß den geltenden Richtlinien) werden.

1. Kontrolle der Organisation und Durchführung der veterinärhygienischen Begutachtung, die darauf gerichtet werden soll, der Herstellung von den tierärztlich gefährlichen Lebensmitteln vorzubeugen.

Der Arbeitsplatz des veterinärsanitären Experten soll sich am Abteil des Förderbandes nach der Extrahierung der inneren Organe befinden und entsprechend ausgerüstet werden: er soll über zusätzliche Beleuchtung (mindestens 540 Lux), spiegelartiges Brett für die Geflügeluntersuchung, Wasserleitung mit kaltem und heißem Wasser, Waschbecken mit der Mischbatterie für die Händewäsche und mit den Behältern für die Desinfektionslösung, über Sterilisationsanlage und Behälter mit Deckeln aus Edelstahl für veterinäre Konfiskate verfügen. Ebenfalls soll er mit Aufhängevorrichtungen für die Zwischenlagerung der Kadaver mit pathologischen Veränderungen, Geräten (Vorrichtung für die Notizen über die Ergebnisse der veterinärsanitären Begutachtung) für die Registrierung der festgestellten Krankheitsfälle und mit dem Auschalter (Taste) für den Halt des Förderbands ausgestattet werden.

Jeder Kadaver soll durch den Mitarbeiter des Betriebs oder durch die automatische Vorrichtung so vorbereitet werden, dass alle Organe und der Brust-Bauchraum des Kadavers für die Untersuchung durch den tierärztlichen sanitären Experten gut sichtbar sind. Die Abtrennung der inneren Organe vom Kadaver soll zur veterinären Untersuchung nicht zugelassen werden.

Bei der veterinärhygienischen Begutachtung[[3]](#footnote-3) sollen die äußere und die innere Oberfläche der Geflügelkadavers sowie die inneren Organe untersucht werden (Herz, Lungen, Leber, Milz, Eierstöcke, Orchise, Magen und Darm). Falls am Kadaver, in den inneren Organen oder in der serösen Haut pathologische Veränderungen festgestellt werden, wird der Kadaver zusammen mit den inneren Organen vom Förderband entfernt und der weiteren Untersuchung unterzogen; Falls die pathologisch-anatomische Untersuchung keine Diagnosestellung erlaubt, soll der Kadaver und die inneren Organe zum Labor für die Untersuchung geschickt werden; Die Ergebnisse der veterinärhygienischen Begutachtung sollen täglich im Protokoll registriert werden (nach dem Protokoll sollen die Ergebnisse der veterinärhygienischen Begutachtung und Laboruntersuchungen sowie Maßnahmen bei der Feststellung von Krankheiten geprüft werden). Die Verarbeitung (Ausschlachtung) des Geflügels vor dem Abschluss der veterinärhygienischen Begutachtung ist untersagt. Nach den Ergebnissen der Begutachtung soll der Tierarzt der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht die veterinärhygienische Bewertung der Verwendung des Geflügelfleisches und der Nebenerzeugnisse geben.

1. Qualitätskontrolle der Wäsche von Geflügelkadavern.

Nach der Ausschlachtung sollen äußere und innere Oberflächen der Geflügelkadaver mit dem Leitungstrinkwasser gespült werden. Nach der Spülung soll es keine visuellen Verschmutzungen auf den Kadavern geben.

1. Kontrolle der technologischen Vorgänge bei der Abkühlung der Geflügelkadaver. Folgendes soll beachtet werden: Wasserqualität, Temperaturverhältnisse der Abkühlung,

Anwendung der antimikrobiellen Präparate (darunter chlorbasiert), oberflächliche bakterielle Besamung der Geflügelkadaver und die Temperatur im Brustmuskel des Geflügelkadavers sowie angewendete Methoden, Reihenfolge und Häufigkeit der ausgeführten Untersuchungen.

Die Abkühlung der Kadaver in der Anlage der Kontaktabkühlung soll mit dem eiskalten Leitungswasser (Trinkqualität) mit der Temperatur von 0°C - 2°C durchgeführt werden. Am Ausgang aus der Abkühlungsanlage soll die Temperatur im Brustmuskel des Geflügelkadavers höchstens 4°C betragen.

Während des Abkühlvorgangs sollen folgende Anforderungen eingehalten werden:

* Das Abkühlwasser mit dem Gesamtverbrauch von nicht weniger als 2,5 l pro Kadaver soll ständig ausgetauscht werden.
* Die Bewegungsrichtung der Kadaver in den Abkühlwannen soll in die Gegenrichtung vom zugeführten Frischwasser erfolgen, d.h., dass das Frischwasser von der Seite des Ausgangs der abgekühlten Kadaver zugeführt werden soll;
* Ständige Kontrolle des abkühlenden Wassers soll gewährleistet werden[[4]](#footnote-4);

Bei der mikrobiologischen Kontrolle der Abkühlung (mindestens einmal monatlich) werden die Kadaver vor und nach der Abkühlung untersucht.

In den Betrieben sollen Regelwerke zur Reinigung und Desinfektion der Abkühlanlagen für das Geflügel ausgearbeitet werden.

Die ganze notwendige Dokumentation zu den Abkühlvorgängen der Geflügelkadaver soll im Betrieb gelagert und für die Inspektoren zugänglich gemacht werden.

1. Kontrolle der technologischen Vorgänge bei der Ausschlachtung der Kadaver. Temperatur-und Feuchtigkeitsverhältnisse und sanitärer Zustand der betrieblichen Räumen, technologischen Ausrüstung, Instrumente, speziellen Kleidung und Hände der Mitarbeiter sollen kontrolliert werden.

Die Betriebsleitung soll die Reihenfolge des Vorgangs und die Trennung der Betriebe mit einem hohen und niedrigen Risikograd beachten, damit die Gefahr der gegenseitigen Kontamination des Fleischrohstoffes und der fertigen Fleischprodukte auf dem Minimum reduziert wird.

Die Ausschlachtung der Fleischkadaver (Teilkadaver) soll in einem von der Schlachtabteilung getrennten Raum (getrennt durch die durchgängige Wand), bei einer Lufttemperatur nicht höher als 12°C und mit der speziellen Ausrüstung, die in das Förderband integriert wird, durchgeführt werden. Die Geflügelkadaver sollen nur abgekühlt und vollkommen abgetropft zur Ausschlachtung kommen.

1. Kontrolle der Sortierung, Abfüllung und Verpackung soll darauf gerichtet sein, dass der Kontamination der Produkte vorgebeugt wird. Nach der Ausschlachtung sollen die Geflügelteile in die speziell dafür bestimmten Verpackungen verpackt werden, die den hygienischen Anforderungen entsprechen.

Verpackung und Markierung sollen in Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien ausgeführt werden. Verpackung (Kisten, Kästen) soll fest, trocken, sauber und frei vom fremden Geruch sein. Der Boden und die Wände der Polymer-und Metallkisten werden mit Verpackungspapier und mit Polyvidenfolie oder mit einer anderen Polymerfolie beschichtet werden, die von den Behörden der Verbraucheraufsicht Russlands genehmigt sind. Leergut (Kästen und Kisten) aus der Wellpappe wird mit dem Pergament beschichtet.

1. Sicherheitskontrolle bei der mechanischen Separierung des Fleisches in allen Phasen seiner Herstellung soll die zusätzliche bakterielle Besamung des zur Verarbeitung geschickten Rohstoffs und der Fertigprodukte ausschließen.

Bei der mechanischen Separierung des Fleisches vor der Übergabe zum Press sollen die Geflügelkadaver nach folgenden Parametern kontrolliert werden:

Vorbereitung des Rohstoffs (Qualitätskontrolle) - Kadaver mit der veränderten Farbe der Haut, des Muskel-und Fettgewebes, mit dem Fremdgeruch, mit der Temperatur in den Muskeln über 2°C werden nicht zugelassen; Das Vorhandensein von Fremdmischungen und Metall im Produkt; Temperatur des Rohstoffes und Ausgang des Hackfleisches (gemäß der Anweisung zur Arbeit mit der Presse der mechanischen Entfleischung mit Notizen im speziellen Protokoll). Das Geflügelfleisch, das im Vorgang der mechanischen Entfleischung gewonnen wird, soll innerhalb von einer Stunde für die Herstellung von Fleischprodukten verwendet werden oder zur Abkühlung oder Einfrierung geschickt werden.

Die Abkühlung des Geflügelfleisches der mechanischen Entfleischung wird mit der Schnellmethode innerhalb von 20-30 Min in den Kammern mit der Lufttemperatur von höchstens -3°C in Schüsseln, Trögen bis zur Temperatur in der Massendichte von 0°C - 4°C ausgeführt. Die Schichtbreite soll nicht mehr als 100mm betragen.

Das Geflügelfleisch der mechanischen Entfleischung wird eingefroren, in dem es in die geformten Schüssel in den Schnelleinfrieranlagen bei der Lufttemperatur von 30±1°С und Luftgeschwindigkeit von 3,5±0,5 m/s dicht gelegt wird und bis zur Temperatur in der Produktdichte von nicht höher als 12±1°С innerhalb von 2±0,5 Stunden abgekühlt wird.

Es ist zulässig, das Geflügelfleisch der mechanischen Entfleischung in der Kühlkammer mit der Notluftzirkulation zwischen den geformten Schüsseln, die auf den Gestellen und Etagenregalen auf Wannen oder Bodengittern schachbrettfömig gestapelt werden, einzufrieren. Dabei sollen Abstände zwischen den Formen bei der Temperatur von -28±1°С eingehalten werden. Die Einfrierdauer beträgt 3±0,5 Stunden.

Jede Karre, jeder Schüssel oder Trog mit dem Fleisch der mechanischen Entfleischung sollen mit einem Aufkleber versehen werden mit Angabe vom Datum und der Stunde der Ausarbeitung.

1. Kontrolle der Organisation und der Durchführung von Laboruntersuchungen des Geflügelfleisches und Geflügelprodukte nach den Sicherheitskennwerten.

Die Reihenfolge und die Häufigkeit der Untersuchungen sollen in Übereinstimmung mit den geltenden veterinären Richtlinien und anderen Regelwerken ausgeführt werden.

1. Kontrolle der Einhaltung der Temperatur-Feuchtigkeitsverhältnisse bei der Zwischenlagerung und Vorbereitung der Produkte für den Verkauf.

Um den richtigen Vorgang der Kühlbehandlung und Lagerung vom Geflügelfleisch zu gewährleisten, sollen die Kühlkammer und deren Ausrüstung im sachgemäßen technischen und sanitären Zustand gehalten werden (Kammer sollen mit Meßgeräten und Geräten zur automatischen Kontrolle, die die Lufttemperatur und die Luftfeuchtigkeit registrieren, und gegebenenfalls auch mit der Notlüftung ausgestattet werden). Die Luft in den Kühlkammern soll frei vom Fremdgeruch sein. Das in der Kühlkammer gelagerte Geflügelfleisch soll nicht zusammen mit anderen Fleischprodukten, Fischprodukten und sonstigen Produkten gelagert werden.

In den Kühl-und Gefrierkammern, Estakaden, auf der technologischen Kühlausrüstung, auf den Decken, Wänden, Böden, Türen und Verpackungen mit Produkten soll es keine Eis-und Schneeschicht geben.

Die Einfrierung soll in den Kammern des Kühlraums durchgeführt werden, der über spezielle Gefrierausrüstung verfügt (die Temperatur soll nicht höher sein als -29°C). In den früher in Betrieb genommenen („alten“) Betrieben ist es zulässig, das Einfrieren in den Kammern der Kühlräume durchzuführen, in denen die Temperatur nicht höher als bei -18°C liegt.

Die Lagerung des eingefrorenen Geflügelfleisches soll in den Kammern des Kühlraums bei der Temperatur von nicht mehr als -18°C und bei der relativen Luftfeuchtigkeit von 85-95% erfolgen (bei der Kontrolle muss die Temperatur in den Lagerkammern und im eingefrorenen Produkt geprüft werden und man soll die Temperaturkurven anfordern).

Bei der Ladungen von Betrieben ist es nicht zulässig, Produkte, die der warmen Luft ausgesetzt wurden, aufgetaut sind oder mit der Eis-oder Schneeschicht bedeckt sind, zum Verkauf freizugeben.

Produkte müssen in Gefriertransportern mit der Lufttemperatur von höchstens -18°C für eingefrorene Produkte und -20°C für abgekühlte Produkte transportiert werden.

Die innere Oberfläche der Karosserie des Gefriertransporters soll die organoleptischen Eigenschaften des Geflügelfleisches nicht beeinflussen oder die menschliche Gesundheit nicht beeinträchtigen. Sie soll auch sorgfältig gereinigt, gespült und desinfiziert werden. Die Temperaturverhältnisse sollen während des ganzen Transportzeitraums bis zum Zielpunkt kontrolliert werden.

1. Qualitätskontrolle der sanitären Behandlung und Desinfektion.

Bei der Qualitätskontrolle soll man besondere Aufmerksamkeit auf die Organisation und Durchführung der Reinigung, Wäsche und Desinfektion der Oberflächen der Betriebsräume, Kühlkammer, technologischen Ausrüstung, Instrumente, Fahrzeuge und der Ergebnisse der Laboruntersuchungen, die die Qualität der Maßnahmen bewerten, lenken.

1. Kontrolle der Organisation und Implementierung von Programmen zur Bekämpfung von Schädlingen (Insekten, Nagetieren, usw..).

1. Im Betrieb soll das offizielle Vorbeugungsprogramm zur Bekämpfung von Schädlingen implementiert werden. Die Tätigkeit (Maßnahmen) zur Bekämpfung von Schädlingen soll in Übereinstimmung mit Richtlinien und den Anforderungen (Regelungen, Empfehlungen) der entsprechenden Behörden der staatlichen Aufsicht) durchgeführt werden[[5]](#footnote-5).

12. Kontrolle der Organisation und der Einhaltung der Anforderungen der Regeln zur persönlichen Hygiene des Betriebspersonals.

Es soll Folgendes beachtet werden:

* + Personalschulung. Die Betriebsleitung soll das ganze Personal in den grundlegenden Prinzipien der Nahrungshygiene und der persönlichen Hygiene ständig schulen, damit die Kontaminationsmöglichkeit der Nahrungsmittel auf ein Minimum reduziert wird.
	+ Medizinische Untersuchung. Mitarbeiter, die im ständigen Kontakt mit den unverpackten Lebensmitteln sind, sollen sowohl bevor sie beim Betrieb anfangen, als auch während ihrer Tätigkeit dort der medizinischen Untersuchung unterzogen werden, falls dies von Epidemiologen und Klinikern empfohlen wird.
	+ Kontaktansteckende Krankheiten. Die Betriebsleitung soll gewährleisten, dass die Kontamination der Lebensmittel durch kranke Mitarbeiter verhindert wird. Es ist notwendig, dass jeder, der sich krank oder krankheitsverdächtig fühlt, dies sofort mitteilt.
	+ Verletzungen. Jeder Mitarbeiter, der eine offene Schnittwunde oder Wunde hat, soll die Behandlung des Nahrungsproduktes einstellen, bis seine Wunde verbunden wird oder mit einem wasserdichten Material bedeckt wird. Dafür ist es notwendig, den Erste-Hilfe-Kasten zu haben.
	+ Händewäsche. Jeder Fachmann, der im Nahrungsbetrieb arbeitet, soll seine Hände mit den entsprechenden Desinfektionsmitteln sorgfältig waschen. Hände müssen immer vor dem Arbeitsbeginn, unmittelbar nach dem Toilettenbesuch, nach der Arbeit mit den Materialien, die Hände verschmutzen, und in allen anderen Fällen der potentiellen Kontamination der Hände gewaschen werden.
	+ Die Einhaltung der hygienischen Anforderungen durch das Personal. Jeder Fachmann, der im Nahrungsmittelbetrieb arbeitet, soll ständig die spezielle Kleidung tragen - spezielle Schuhe, Kopfbedeckung, Kittel, die dem vorhandenen Tätigkeitstyp entsprechen. Sie sollen immer sauber sein. Schürzen und ähnliche Kleidung soll den Boden nicht berühren. Auf den Händen und auf der Kleidung soll kein Schmuck sein.
	+ Verhalten des Personals. Auf dem Gelände, wo die Lebensmittel verarbeitet werden, ist Folgendes verboten: essen, rauchen, Kaugummi kauen, Nüsse knacken, Sonnenblumenkerne knacken, spucken. Es ist verboten, dass Mitarbeiter in der sanitären Kleidung aus der Schlachttierstation und aus den Räumen der primären Geflügelbehandlung, aus der Produktionshalle für technische Fertigprodukte in die Räume mit den fertigen Produkten (und in der Gegenrichtung) sowie zum Betriebsgelände etc. versetzt werden.
	+ Handschuhe. Falls während der Arbeit Handschuhe zum Einsatz kommen, müssen sie zuverlässig, komplett und sauber sein. Handschuhe berechtigen den Mitarbeiter nicht dazu, dass er seine Hände nicht wäscht.
	+ Besucher. In Bezug auf die Besucher, die die Nahrungsprodukte kontaminieren können, sollen Sicherheitsmaßnahmen getroffen werden. In diesen Fällen soll man Ihnen spezielle Kleidung anbieten und von Ihnen die Einhaltung der Regelungen der vorhandenen Empfehlungen verlangen.
1. Unter der Partie werden die Geflügelhaltungsprodukte (Kadaver, Kadaverteile, Schlachtnebenerzeugnisse, mechanisch separiertes Geflügelfleisch usw.) gemeint, die von der Schlachtung und Verarbeitung der Vögel, die in einem Geflügelstall gezüchtet und in einer Schicht geschlachtet wurden, gewonnen wurden. [↑](#footnote-ref-1)
2. Bei dem kritischen Kontrollpunkt (KKP) handelt es sich um das technologische Verfahren bzw. seine Phase, in der die Vorbeugungsmaßnahmen für mikrobielle Kontamination der Rohstoffe oder Produkte getroffen werden können. Diese Maßnahmen dienen dazu, jede mikrobielle Gefahr, die vor diesem technologischen Verfahren entsteht, zu beseitigen, auf ein Minimum zu reduzieren oder ihr vorzubeugen. [↑](#footnote-ref-2)
3. Beim Vorhandensein der für die Infektionskrankheiten, Invasionskrankheiten oder nichtansteckenden Krankheiten typischen pathologischen Veränderungen im Kadaver oder in den Organen soll der Kadaver zusammen mit den inneren Organen vom Förderband entfernt werden und auf speziellen Hängebügeln zur detaillierteren Untersuchung platziert werden (beim Bedarf werden sie an das staatliche tierärztliche Labor für die Untersuchung geschickt).

Geflügelkadaver, von denen Proben zur bakteriellen Untersuchung entnommen wurden, sollen im Kühlraum der sanitären Kammer oder in der Kammer des gemeinsamen Kühlraums an einem speziell abgetrennten Abteil bis zum Erhalt der Ergebnisse der Laboruntersuchung gelagert werden.

Geflügelkadaver mit Veränderungen, die keiner Ausmusterung des ganzen Kadavers bedürfen (Brustdruckstellen, Blutergüsse, Knochenbrüche an Flügeln und an Beinen, unwesentliche Hautbeschädigungen durch die technologische Verarbeitung, Dermatitis an eingeschränkten Hautstellen) sollen zur Nachbearbeitung geschickt werden.

Nach der veterinärsanitären Begutachtung sollen die Kadaver, die veterinärtechnisch sicher sind, an die Arbeitsstellen zur Abtrennung der inneren Organe geschickt werden.

Darm, veterinäre Konfiskate und andere ausgemusterte innere Organe, Kadaver oder Teilkadaver dürfen nicht in der Produktionshalle gestaut werden. Sie sollen in spezielle Rinnen oder abgedichtete Behälter gesammelt werden und zur Verwertung zur Produktionshalle für technische Fertigprodukte oder zur Verwertungsfabrik geschickt werden. [↑](#footnote-ref-3)
4. Bei der Vorbereitung des Abkühlwassers im den Kontaktabkühlanlagen wird empfohlen, für die Verbesserung des sanitärhygienischen Zustandes des eiskalten Wassers die Peressigsäure (0,05-0,1%) in Übereinstimmung mit den „Anweisungen zur Reduzierung der mikrobiellen Besamung der Geflügelkadaver, Eischalen, Produkte aus Geflügelfleisch und Eiern und deren Dekontamination von den Salmonellen“ zu benutzen oder das Wasser in Übereinstimmung mit den „Empfehlungen zur Verbesserung des sanitärhygienischen Zustandes des eiskalten Wassers in den Kontaktabkühlanlagen der ausgeschlachteten Kadaver durch die Chlorierung“ zu chlorieren (10-20 mg/l). [↑](#footnote-ref-4)
5. Alle Türe, Fenster, Lüftungsgitter etc. sollen vor Insekten, Vögeln und Nagetieren geschützt werden. Die Insektenfallen sollen mindestens 3 Meter von den Stellen, die mit den Lebensmitteln oder Lagerungsabteilen kontaktieren, entfernt sein. Höhlen und Gänge der Nagetiere sowie alles, was Nagetiere und andere Schädlinge sowohl innerhalb als auch Außerhalb des Betriebs anziehen kann, sollen vernichtet werden.
Kontrolle der wilden Vögel soll im Ausschlussverfahren ausgeführt werden: Netze, Abschirmungen, mechanische Fallen. [↑](#footnote-ref-5)