|  |  |
| --- | --- |
| GENEHMIGT Stellvertretender Minister für Landwirtschaft und Ernährung der Republik WeißrusslandM.G. Saveljev22.11.2009 | GENEHMIGT Leiter des Föderalen Dienstes für veterinärrechtliche und phytosanitäre Überwachung der Russischen FöderationS.A. Dankwert22.11.2009 |

Methodische Anweisungen zur Durchführungsordnung von Inspektionen

der Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe auf Übereinstimmung

mit den einheitlichen veterinärhygienischen Anforderungen

der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland

1. **Allgemeine Bestimmungen**

1. Die vorliegenden „Methodischen Anweisungen zur Durchführungsordnung von Inspektionen der Schlacht-und Fleischverarbeitungsbetriebe“ (nachfolgend - Metodische Anweisungen) sind für Inspektoren des staatlichen veterinärrechtlichen Dienstes der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland ausgearbeitet, die Kontrollen (Untersuchungen, Inspektionen, Zertifizierungen) auf die Einhaltung der einheitlichen veterinärhygienischen Anforderungen bei den Schlacht-und Fleischverarbeitungsbetrieben (nachfolgend - Betrieb) in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland im veterinärrechtlichen Bereich und im Bereich der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln durchführen.

2. Es wird eine Inspektion des Betriebes durchgeführt, der Tiere schlachtet und das Fleisch und andere Schlacht-und Fleischerzeugnisse (nachfolgend - Produkte) verarbeitet, lagert und verkauft.

Der 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.

3. Betriebsinspektionen werden von den staatlichen tierärztlichen Inspektoren der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland durchgeführt.

4. Betriebsinspektionen werden von den staatlichen Inspektoren der Agraraufsicht und den staatlichen tierärztlichen Inspektoren der Republik Weißrussland durchgeführt.

5. Bei der Betriebsinspektion sollen die Prüfer auf Folgendes aufmerksam werden:

- Einhaltung der Anforderungen der Gesetzgebung der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland im veterinärrechtlichen Bereich und im Bereich der Normrechtsakte für Gewährleistung der Kontrolle der Sicherheit der Produkte:

- Das Vorhandensein der Konzernspinne (es soll herausgefunden werden, ob es in den Betriebsvorgängen technologische Gegenströme des Materials und der Fertigerzeugnisse gibt):

- Tierseuchencharakteristik des Einzugsgebiets des Betriebs, Radius der Lieferung von Tieren und Fleischrohstoffen, Aufbereitungsvolumen (es sollen Verwaltungsgebiete festgestellt werden, von denen Tiere und Fleischrohstoffe darunter auch nach dem Import kommen; Nach Angaben der Berichte soll eine Auswertung erfolgen. Falls sie sich als ungünstig aufweist, soll angegeben werden, zu welchen Krankheiten);

- Erfüllung des Plans zur Durchführung von Tierseuchenmaßnahmen in den Betrieben des Einzugsgebiets (Impfung und Diagnosestellung der Infektions- und Invasionskrankheiten nach Angaben der Begleitdokumenten, veterinärrechtlichen Berichte und Laboruntersuchungen soll es angegeben werden, zu welchen Krankheiten);

- sanitäre Schutzzone des Betriebes;

- Zustand des Geländes und der Betriebsabschnitte des Betriebs (Planung, Fließbandcharakter der Arbeitsabläufe, damit es keine Überschneidungswege der Fertigerzeugnisse mit Tieren und Rohstoffen gibt; Integrität des Zauns, der Asphalt-und betonbeläge der Anfahrtswege zu den Produktionshallen und Betriebsobjekten, darunter Bereitstellungshallen des Viehs):

- Versorgung des Betriebs mit Kalt-und Heißwasser, Dampf und der Kälte (Laborkontrolle der Trinkwasserqualität);

- Effizienz der Wasserkläranlagen (Chlorstation), innerbetrieblichen Kanalisation und Regenkanalisation (Laboruntersuchungsegebnisse des Abwassers sollen nach dem Protokoll geprüft werden);

- Das Vorhandensein und Funktion der veterinärhygienischen Objekte:

а) Desinfektionsbarriere (ob eine geheizte stationäre Desinfektionsbarriere in Winterzeit vorhanden ist) beim Eingang und Ausgang vom Betriebsgelände;

b) Desinfektionswaschpunkt oder Desinfektionswaschfläche fürs Waschen und Desinfektion der Fahrzeuge, die Tiere zum Schlachten liefern;

c) Fläche für die Untersuchung der Tiere

d) Sanitätsschlachthöfe oder Sanitätsräume für isolierte Verarbeitung des kranken oder geschwächten Viehs

e) Quarantäneräume und Isolierbaracken

f) Plattformen für biothermische Desinfektion der Gülle (Güllelager):

g) isolierter Sanitätskühlraum für Zwischenlagerung des Fleisches von der Notschlachtung bis zu seiner Verarbeitung;

h) Sterilisationsraum mit der Freibank oder einem anderen Sterilisatoren;

- Technischer Zustand der Desinfektionsanlagen und der Dampfformaldehyd-Kammer;

- Das Vorhandensein der offiziellen veterinärrechtlichen Begleitdokumente (veterinärrechtliche Zeugnisse bzw. veterinärrechtliche Bescheinigungen) für Tiere und Fleischrohstoffe sowie die Richtigkeit deren Formalisierung;

- Einhaltung der veterinärhygienischen Anforderungen an die Bereitstellungskontrolle und Zustand der Tierhaltung im Bereitstellungstall des Betriebs;

- Waschen und Desinfektion der Fahrzeuge, die Tiere zum Schlachtbetrieb liefern, sowie die Desinfektion der Betriebsräume, technologischen Ausrüstung, des Inventars, des Leerguts, des Bodentransportes und Abzugseinstiegsöffnungen;

- Versorgung mit Spül-und Desinfektionsmitteln;

- Organisation der zentralisierten Vorbereitung und Zufuhr der Spül-und Desinfektionslösungen an die Arbeitsplätze in den Produktionshallen;

- Ausrüstung der mechanisierten Waschanlage und Ausrüstungsdesinfektion;

- Einrichtung der Arbeitsplätze der Tierärzte - veterinärhygienischen Experten (Beleuchtung, das Vorhandensein der Sterilisatoren, Waschbecken mit dem kalten und heißen Wasser, Seife, Behältern mit Desinfektionslösungen für die Händedesinfektion und Tüchern, Behältern für veterinären Konfiskaten, Gerät für die Einstellung der Fließbandlinie);

- Ordnung der veterinärhygienischen Untersuchung der Kadaver und Organe der Tiere nach der Schlachtung, Organisation und Richtigkeit der Durchführung von veretinärhygienischen Expertise der Kadaver und deren Organe sowie deren Brennung in der Halle der Primärbehandlung des Betriebs;

- Richtigkeit der Pflegung der tierärztlichen Dokumentation;

Einhaltung der veterinärhygienischen Anforderungen in der Halle der technischen Fertigungserzeugnisse (Planungsrichtigkeit der Produktionshalle, Fließbandcharakter des technologischen Verfahrens, darunter auch die Isolierung der Zubereitungsabteilung von allen anderen Räumen, die mit der Herstellung von Trockenfuttermitteln verbunden sind: der Zustand der technologischen Ausrüstung, Vacuum-waagerechten Kesseln; Kontrolle der Modi der Wärmebehandlung; Funktionstüchtigkeit der Geräte für Kontrolle der Dampftemperatur und des Dampfdrucks, Lagerung der fertigen Produkte; Organisation der mikrobiologischen und physikalisch-chemischen Qualitätskontrolle des Fleischknochenmehls; Effizienz der Reinigung, Wäsche und Vorbeugungsdesinfektion);

- Kontrolle des Fleisches und Fleischerzeugnisse im Kühlraum (Lagerung, Temperaturmodi in den Kammern, Registrierung, Reihenfolge der Rohstoffverarbeitung in die Wurtstproduktion);

- Ordnung der Annahme, Lagerung, Laboruntersuchung,Entseuchung und Verarbeitung des bedingttauglichen Fleisches, darunter auch des Fleisches, das von Notschlachthöfen kommt;

- Einhaltung der veterinärhygienischen Anforderungen und der Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse in Betriebsräumen und Kühlungskammern. Es muss sichergestellt werden, dass der Betrieb eine einheitliche technologische Kette zur Schlachtung, Verarbeitung, Kühlung, Einfrierung, Lagerung des Fleisches und der Fleischerzeugnisse und dass der Betrieb unter Kontrolle der Exekutivbehörde im Bereich der veterinärrechtlichen Überwachung und der Exekutivbehörde des Subjektes der Russischen Föderation im veterinärrechtlichen Bereich.

- Sicherheitskontolle des Fleischprodukte während der Herstellung, darunter auch Kontrolle der Laboruntersuchungen (zu allen Sicherheitsparametern);

- Ordnung der Formalisierung von veterinärrechtlichen Begleitdokumenten für die zu verkaufenden Produkte;

- Qualitätskontrolle der sanitären Behandlung und Desinfektion (Organisation und Durchführung der Wäsche und Desinfektion der Oberflächen der Betriebsräume, Kühlkammer, technologischen Ausrüstung, Instrumente, Fahrzeuge und der Ergebnisse der Laboruntersucungen, die die Qualität der Maßnahmen bewerten);

- Kontrolle über die Einhaltung der Regeln der persönlichen Hygiene durch die Betriebsmitarbeiter;

- Kontrolle über die Organisation und die Umsetzung der Programme zur Bekämpfung der Schädlinge (Insekten, Nagetiere);

- Kontrolle der Organisation und der Einhaltung der Anforderungen der Regeln zur persönlichen Hygiene des Betriebspersonals;

-das Vorhandensein der eigenen betrieblichen Qualitätskonrolle und Sicherheitskontrolle vom Fleisch und den Fleischerzeugnissen.

Der Prüfer soll nach Ergebnissen der Betriebsinspektion einen Bericht erstellen und diesen den zuständigen Behörden vorlegen;

- Russische Inspektoren in der Agraraufsicht;

- Weißrussische Inspektoren im Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung der Republik Weißrussland.

Die zuständige Behörde trifft nach der Analyse des vorgelegten Berichtes eine Entscheidung über die Aufnahme der Betriebe in die Liste der Unternehmen, die dazu berechtigt sind, die hergestellten Produkte zu liefern. Die zuständige Behörde soll die interessierte Seite innerhalb von 10 Tagen darüber informieren.

II. Einhaltung der Standards beim Beschau der sanitären Schutzzone des Betriebs

1. Der Betrieb soll einschließlich der Ställe für die Viehhaltung vor der Schlachtung innerhalb der 3-Tage-Vorrats des Viehrohstoffs eine sanitäre Schutzzone haben, die nicht weniger als 1000 Meter vom Wohnbau entfernt ist.

2. Schlachthöfe für Kleintiere und Vögel sowie Viehschlachtbetriebe mit einer Kapazitätsleistung von 50-500 Tonnen pro Tag - 300 Meter.

3. Fleischverarbeitungsbetriebe, Fabriken - 300 Meter.

4. Wurstfabriken - 50 Meter.

5. Kleinbetriebe und Produktionshallen der Kleinkapazität zur Fleischverarbeitung mit einer Leistung von bis zu 5 Tonnen pro Tag - 50 Meter.

6. Der neue industrielle Bau von Betrieben zur Verarbeitung und Lagerung der Produkte der tierischen Herkunft auf den Geländen, wo sanitäre Standards hinsichtlich der ökologischen Angeschlagenheit überschritten sind.

III. Einhaltung der Anforderungen bei der Überprüfung des Betriebsgelände

1. Das Betriebsgelände soll durch einen Zaun mit einer Höhe von mindestens 2 Metern begrenzt und in 3 Hauptzonen untergliedert werden:

- Betriebliche Zone, wo sich Gebäude der Hauptproduktion befinden;

- Zone wo das Vieh vor der Schlachtung gehalten wird, mit der Quarantäneabteilung (Freiluftstallung)\*, dem Isolierungsraum und der sanitären Schlachtkammer;

- Wirtschaftszone, mit den Hilfsgebäuden und Konstruktionen zur Lagerung vom Brennstoff sowie der Baustoffen und Hilfsmaterialien.

2. Für die Desinfektion der Reifen der Fahrzeuge am Ein-und Ausgang des Betriebsgeländes sollen am Tor Desinfektionsbarrieren (besondere Graben) eingerichtet werden, sie mit der Desinfektionslösung befüllt sind.

3. Für die Wäsche und Desinfektion der Fahrzeuge, die Tiere zum Schlachthof liefern, sollen stationäre Desinfektionswaschpunkte oder Desinfektionswaschplattformen eingerichtet werden.

4. Asphaltbetonbeläge der Straßen, Be-und Entladungsplattformen, Übergänge, Bahn-und Fahrzeugplattformen, offenen Freiluftställe und des Geländes für die Tierhaltung vor der Schlachtung (veterinärhygienischen Blöcke), Tiergangwege, des Geländes der Gebäude der Betriebs-und Lagerräume sollen eben, wasserdicht und leicht zugänglich für Wäsche und Desinfektion sein.

5. Aufstellung der Gebäude, Konstruktionen und Geräte auf dem Betriebsgelände soll Transport ohne Überschneidung der Transportwege gewährleisten:

• Rohstoffe und Fertigprodukte;

• des gesunden Viehs, das nach der tierärztlichen Untersuchung zur Tierhaltung vor der Schlachtung geschickt wird

mit den Transportwegen für krankes oder krankheitsverdächtiges Vieh.

das zur Quarantäne, zum Isolatoren oder zum sanitären Schlachthof geschickt wird;

• Lebensmittel mit Tieren, Gülle und Produktionsabfall.

6. Senkrechte Geländeplanung soll die Ableitung des Tauwassers, des Niederschlagswassers und der abwaschbaren Abflüsse gewährleisten. Das Abwasser vom Viehaltungsstall vor der Schlachtung, der sanitären Abteilung und des Brennstofflagers sollen nicht zum restlichen Betriebsgelände gelangen.

7. Freie Teile des Betriebsgeländes sollen mit Holz-und Zwergstrauchbeständen und Rasen angepflanzt sowie mit der Zone (Plätzen) zur zwischenzeitlichen Erholung der Betriebsmitarbeiter ausgestattet werden. Anpflanzung der Bäume und Zwergsträuche mit Samen, Fiebern oder feinhaarigen Flocken ist nicht zulässig, um der Verschmutzung der Produkten und Ausrüstung vorzubeugen.

8. Das Gelände (darunter das Gelände der Zone der Tierhaltung vor der Schlachtung) und Betriebsobjekte sollen sauber gehalten werden (die Reinigung soll täglich erfolgen). In der warmen Jahreszeit soll das Gelände und grüne Anlagen vor der Reinigung je nach Bedarf bewässert werden. In der Winterzeit sollen die Fahrbahn des Geländes und die Fußgängerzonen systematisch von Eis und Schnee befreit werden.

9. Für das Abfallsammeln sollen Metalldosen mit Deckeln oder Metallbehälter benutzt werden, die auf den Asphaltflächen aufgestellt werden, die dreimal größer sind als die Bodenfläche der Behälter sind und mit einem dreiseitigen Zaun begrenzt werden. Solche Flächen sollen sich mindestens 25 Meter entfernt von der Betriebs-und Hilfsräumen befinden.

10. Die Abfall- und Müllentsorgung aus den Behältern soll bei ihrer Befüllung zu nicht mehr als 2/3, jedoch mindestens einmal täglich erfolgen. Nach der Entleerung sollen die Behälter gereinigt und desinfiziert werden.

und Die Aufstellung der Gebäude, Bauten und Objekte auf den Betriebsgeländen soll die Beförderung der Güter ohne Überschneidung mit den Transportwegen für Tiere, Lebensmittelrohstoffe und Produktionsabfälle gewährleisten.

12. 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 Sicherheit der Fleischerzeugnisse, der Fertigprodukte sowie der Qualität der Reinigung, Wäsche und Desinfektion besteht. Aufstellung der technologischen Ausrüstung in den betrieblichen Räumen soll die Kreuzkontamination ausschließen.

13. Im Betrieb sollen veterinärhygienische Objekte ausgestattet und betriebsbereit gehalten werden:

- Die Desinfektionsbarriere an Ein-und Ausgang vom Betriebsgelände;

- Desinfektionswaschpunkt oder Desinfektionswaschfläche fürs Waschen und Desinfektion der Fahrzeuge, die Tiere zum Schlachten liefern;

- Das Vorhandensein eines ausgestatteten Raums für Tierärzte der Abteilung der staatlichen Agraraufsicht, die die Schlachttierbeschau durchführen;

- Fläche für die Untersuchung der Tiere

- Sanitärer Schlachthof bzw. sanitärer Raum für die isolierte Verarbeitung der kranken oder schwachen Tiere:

- Quarantäneräume und Isolierbaracke

- Plattformen für biothermische Desinfektion der Gülle (Güllelager);

- Isolierte Kühlkammer für die Zwischenlagerung vom Fleisch und Schlachterzeugnisse (Zwischenlagerung vom Notschlachtungsfleisch bis zu seiner Verarbeitung);

- Sterilisationsraum mit der Freibank oder Sterilisator;

14. Der Betrieb soll mit Wasch-und Desinfektionsmitteln, Austauschsätzen für sanitäre Kleidung und Sonderkleidung sowie Schuhen ausreichend versorgt werden.

15. Die Wäscheund Desinfektion der Fahrzeuge, die Tiere zur Schlachtung liefern sowie die Desinfektion der betrieblichen Objekte, Räume, technologischen Ausrüstung, Instrumente, des Leerguts und des Bodentransportes sollen in Übereinstimmung mit Richtlinien (tierärztlichen und sanitären Regelwerken und Anweisungen) durchgeführt werden.

IV. **Die Einhaltung der Anforderungen beider Überprüfung des Stalls für Schlachttiere**

1. Auf dem Gelände des Stalls der Schlachttiere des Betriebs soll auf einem gesonderten Grundstück, das durch einen durchgängigen Zaun mit einer Höhe von 2 Metern und grüne Anlagen begrenzt ist, soll eine Quarantäneabteilung, Isolierkammer und sanitärer Schlachthof eingerichtet werden. Sanitärer Schlachthof soll über einen getrennten Einfahrt für die Lieferung der kranken Tiere sowie über eine Plattform für die Aufnahme, tierärztliche Untersuchung und Thermometrie verfügen.. Im Isolator soll es einen separaten Raum für die Obduktion der Tierkadaver und den speziellen Bodentransport (Karre) für den Abtransport geben.

2. Bei den Betrieben mit einer Leistung von bis zu 20 Tonnen Fleisch pro Schicht ist es zulässig, anstatt vom sanitären Schlachthof eine Sanitärkammer einzurichten, die sich im Fleisch-Fett Gebäude getrennt von Produktionshallen befindet. Beim fehlenden sanitären Schlachthof bzw. bei der fehlenden Sanitärkammer ist es zulässig, kranke Tiere in der Halle der primären Behandlung des Viehs an den speziell dafür vorgesehenen Tagen oder am Schichtende nach der Schlachtung der gesunden Tiere und Entfernung aller Kadaver und anderer Schlachterzeugnisse des gesunden Viehs zu schlachten. Nachdem die Verarbeitung der kranken Tiere beendet ist, soll die Produktionshalle, die angewendete Ausrüstung, Instrumente, Betriebsleergut und Fahrzeuge in der Produktionshalle der veterinärhygienischen Behandlung und Desinfektion unterworfen werden.

3. Zum Stall für die Haltung der Schlachttiere soll auch noch Folgendes gehören: Bahn-und Fahrzeugplattform mit Pferchen, die über Schutzdecken und Spalten für die Aufnahme, tierärztliche Untersuchung und Thermometrie des Viehs: Gebäude (Schutzdecke) für die Haltung der Schlachttiere; Büro des Tierstalls mit Räumen für Begleiter und Treiber der Tiere mit einer Desinfektionskammer für die sanitäre Behandlung deren Kleidung und mit Aufenthaltsräumen; Plattform für die Zwischenlagerung der Gülle und Magendünger; Punkt der sanitären Behandlung der Fahrzeuge und Instrumente, die beim Transport der Schlachttiere zur Anwendung kommen.

4. Falls sich in einem Block Quarantäneabteilung und Isolator befinden, sollen sie durch eine Schleuse mit den darin eingerichteten und eingebauten Schränken für die Berufssonderkleidung der Arbeiter, Waschbecken, Behältern mit der Desinfektionslösung, Desinfektionsmatten und Desinfektionsgraben für die Schuhdesinfektion getrennt werden.

5. Böden, Wände, Tröge, Jauchebehälter und sonstige Ausrüstung der Quarantäneabteilung und des Isolators sollen aus den Materialien hergestellt sein, die leicht zu desinfizieren sind. Die Desinfektion wird durchgeführt, nachdem es keine Tiere in den Räumen gibt. In der Quarantäneabteilung und im Isolator ist es nicht gestattet, Tröge, Tränke und andere Ausrüstung aus Holz zu verwenden. Das Gelände der Quarantäneabteilung und des Isolators soll täglich von der Gülle befreit und gewaschen werden. Abwasser von der Quarantäneabteilung, vom Isolator, vom sanitären Schlachthof und vom Punkt der sanitären Behandlung der Fahrzeuge soll vor der Einspeisung in die allgemeine Kanalisation durch den Güllebehälter, Schlammabsetzbehälter geleitet werden und in der Desinfektionskammer (Chlorungsanlage) entseucht werden.

6. Die Reinigung der Räume und der Ausrüstung des sanitären Schlachthofs bzw. der Sanitärkammer soll nach Bedarf im Laufe des Arbeitstages, und die Desinfektion - nach dem Vorgangsabschluss durchgeführt werden.

7. Kapazität der Pferche für Tiere, in die Schlachttiere entladen werden, soll deren Anzahl in einem Fahrzeug bzw. in einem Eisenbahnwagen entsprechen. Für die Tiere, die getrieben werden, soll der Pferch Tiere einer Partie einer durchschnittlichen Größe beherbergen.

8. Die Tierhaltung wird je nach Klimabedingungen in Räumen und offenen Pferchen mit einer Schutzdecke zugelassen. Jeder Pferch soll über einen Boden mit fester Beschichtung, einen Behälter fürs Tränken mit der Wasserzuleitung verfügen. Separate Pferche solle über Tröge und Einrichtungen für die Bindung der Tiere verfügen. Metallzäune, Tore und Verschlüsse der Pferche sollen so eingerichtet werden, dass Tiere sich nicht verletzen können. Auf den Pferchen sollen Schilder mit Angabe von der Anzahl und Art der Tiere zu finden sein.

9. Räume und offene Pferche für Tierhaltung sollen täglich von der Gülle gereinigt werden, die in das Güllelager oder in die von den staatlichen Behörden der veterinären Aufsicht dafür vorgesehene Plätze transportiert werden. Um die Gülle von den mehrstöckigen Ställen für die Haltung der Schlachttiere zu entfernen, soll ein spezieller Bunker mit Ladungsöffnungen in jedem Stock eingebaut werden. Die Gülleplattform unter dem Bunker soll mit einer wasserdichten Schicht versehen werden. Gülleableitungen, Bunker und die Plattform sollen täglich sorgfältig gereinigt, gewaschen und entseucht werden. Entfernung und Entseuchung der Gülle von den Tieren, die an Infektionskrankheiten leiden, soll in Übereinstimmung mit den entsprechenden Richtlinien durchgeführt werden.

10. Für die Sammlung des Magendüngers sollen spezielle Aufnahmebehälter mit einem wasserdichten Boden und Wänden sowie mit den festzumachenden Deckeln eingerichtet werden. Die Plattform um den Aufnahmebehälter soll zubetoniert werden. Der Magendünger aus dem Aufnahmebehälter soll durch den speziell ausgerüsteten Transport in die dafür vorgesehene Stelle abtransportiert werden.

11. Der Transport für die Gülleund Magendünger soll täglich sorgfältig gereinigt, gespült und entseucht werden.

12. Die biologisch-thermische Entseuchung der Gülle soll auf den speziell dafür ausgerüsteten Plattformen durchgeführt werden, deren Positionierung mit der staatlichen tierärztlichen Aufsichtsbehörde abzustimmen ist.

13. Fahrzeuge, die Schlachttiere zum Betrieb geliefert haben, sollen nach der Entladung der Tiere und Güllereinigung unbedingt im Desinfektionswaschpunkt oder auf einer speziell dafür ausgestatteten Plattform gewaschen und entseucht werden.

**V. Einhaltung der Anforderungen bei der Kontrolle der Wasserversorgungssysteme und Kanalisation des Betriebs**

1. Der Betrieb soll mit einer ausreichenden Menge an kaltem und heißem Wasser versorgt werden. Das Wasser im Betrieb soll den Trinkwasserstandards entsprechen und Laboruntersuchungen auf Sicherheitskennwerte unterzogen werden, jedoch nicht seltener als einmal pro Quartal bei der Benutzung von der Stadtwasserleitung und einmal monatlich bei der Benutzung der eigenen Wasserversorgungsquelle (arthesischer Brunnen). Wasserversorgungsobjekte (artesianische Brunnen) sollen über eine sanitäre Schutzzone und einen Zaun verfügen und permanent beaufsichtigt und bewacht werden.

2. Die Wassereinleitung soll sich in einem isolierten verschließenden Raum befinden und in einem sachgemäßen technischen und sanitären Zustand gehalten werden sowie über Manometer, Hähne für Wasserproben, Stegs für den Abfluss, Rücklaufventile, die Wasser nur in eine Richtung zulassen.

Der Betrieb soll über Pläne für Wasserversorgungsnetz und Kanalisation verfügen und diese auf Anforderung der Kontrollbehörden vorlegen.

3. Für die Druckluftanlage, Geländebewässerung, Außenwäsche der Fahrzeuge kann technisches Wasser verwendet werden. Wasserleitung für technisches Wasser soll von der Trinkwasserleitung getrennt werden. Beide Seiten der Wasserversorgungsleitung sollen miteinander nicht verbunden sein, und die Rohrleitungen sollen farblich unterschiedlich sein. Die Punkte der Wassertrennung (Abscheidung) sollen mit Überschriften versehen werden; „Trinkwasser“, „technisches Wasser“.

4. Die Anzahl der Wasserbehälter fürs Trinkwasser und für den Brandschutz soll nicht weniger als 2 sein. Wasseraustausch in den Behältern soll in einer Frist von nicht mehr als 48 Stunden gewährleistet werden. Für die Untersuchung und Reinigung der Behälter sollen spezielle Einsteigöffnungen, Schellen und Trittleiter eingerichtet werden.

5. Das Wasser im Sammelbehälter soll entseucht und unbedingt auf die Qualität und Sicherheit in Übereinstimmung mit den entsprechenden Richtlinien kontrolliert werden.

6. Die Desinfektion der Sammelbehälter und der Wasserversorgungsnetze soll bei Betriebsstörungen und Instandsetzungsarbeiten durchgeführt werden.

7. In den betrieblichen Räumen sollen Wasserspülungshähne im Verhältnis von einem Hahn für 150 Quadratmeter Fläche, jedoch nicht weniger als einem Hahn pro Raum, sowie Halterungen für die Lagerung der Schläuche (Schlauchhalterungen).

Für die Handwäsche sollen in den Produktionshallen Waschbecken mit Mischbatterien mit Zuleitung von kaltem und heißem Wasser eingebaut werden, die mit der Seife (flüssig), Bürste und Behältern für die Desinfektionslösung sowie Einwegtüchern oder elektrischen Trocknern ausgestattet werden.

Die Waschbecken sollen sich in jeder Produktionshalle am Eingang sowie in den Stellen befinden, die für die Benutzung bequem und zugänglich sind, und zwar nicht weiter als 18 Meter von den Arbeitsplätzen.

Fürs Trinken sollen sich Trinkspringbrunnen oder Kohlensäureanlagen nicht weiter als 75 Meter vom Arbeitsplatz entfernt befinden. Die Trinkwassertemperatur zwischen 8°C und 20°C sein.

8. In den Betriebsräumen sollen pro 150 Quadratmeter Bodenfläche Stege mit einem Durchmesser von 10 cm für den Abfluss der Flüssigkeiten eingebaut werden.

9. Rohrleitungen für den Abfluss des Abwassers von den technologischen Anlagen und Geräten sollen an die Kanalisation durch Heberschläuche oder durch Trichter mit Wasserstrahlenbrechung angeschlossen werden.

Für die Entfernung vom betrieblichen Abwasser und Fäkalabwasser soll im Betrieb ein Kanalisationsnetz eingerichtet werden, das an die Stadtkanalisation oder an das eigene System der Kläranlagen angeschlossen ist. Die Bedingungen der Abwasserableitung sollen den Richtlinien entsprechen.

Die Fäkalkanalisation soll von der Betriebskanalisation getrennt sein und über einen eigenen Ablass vom Kollektor verfügen.

10. Die Laboruntersuchungen des Abwassers sollen in Übereinstimmung mit den Richtlinien in einem speziellen Betriebslabor oder in einem akkreditierten Labor durchgeführt werden.

**VI. Einhaltung der Anforderungen bei der Prüfung der Systeme der Beleuchtung, Lüftung und Heizung des Betriebs.**

1. Die Beleuchtung in den betrieblichen Räumen soll den Richtlinien (sanitären Regelwerken und Standards) entsprechen.

2. Leuchten mit Leuchtstoffröhren sollen über ein Schutznetz oder spezielle Leuchtröhre verfügen, die das Herausfallen der Lampen aus den Leuchten verhindert; Leuchten mit Glühlampen - durchgängiges Schutzglas.

3. Produktionshallen, in denen sich ständig Menschen aufhalten, sollen mit der Tageslichtbeleuchtung ausgestattet werden. Ohne Tageslichtbeleuchtung oder mit einer unzureichenden Tageslichtbeleuchtung sind Räume zulässig, in denen sich Arbeiter nicht mehr als 50% ihrer Arbeitszeit während des Tages oder je nach den Bedingungen der Technologie aufhalten.

4. Es ist verboten, Lichtöffnungen mit Verpackungen und Ausrüstung sowie innerhalb als auch außerhalb des Gebäudes zu verstauen. Es ist nicht zulässig, Glas in den Gebäuden durch undurchsichtige Materialien zu ersetzen.

5. In den Produktionshallen mit dem offenen technologischen Verfahren soll die Reinigung der Außenluft vom Staub im System der mechanischen Zulüftung vorgesehen werden. Die Entnahme der Zuluft für die betrieblichen Räume soll in der am wenigsten verschmutzten Zone erfolgen.

6. In den Räumen in denen Dämpfe und eine beachtliche Menge an Wärme ausgeschieden werden, ist es notwendig, ein Be- und Entlüftungssystem einzurichten und gegebenenfalls lokale Absauganlagen einzubauen. Darüber hinaus soll jeder Raum auf natürlichem Wege gelüftet werden, falls es vom technologischen Verfahren zugelassen wird.

7. Lüftungskanäle, Luftkanäle von der technologischen Ausrüstung sollen ab und zu (nicht weniger als einmal pro Jahr) gereinigt werden.

8. Betriebliche Räume und Hilfsräume sollen geheizt werden. Die Lufttemperatur und relative Feuchttigkeit in den Betriebsräumen sollen den Richtlinien entsprechen.

9. Heizgeräte in ihrer Konstruktion sollen für die Reinigung und Instandhaltung bequem sein.

10. Bei der Ausführung von technologischen Verfahren und veterinärhygienischen Maßnahmen sollen staatliche (nationale) Arbeitsschutzstandards eingehalten werden.

VII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Kontrolle der betrieblichen Räumen und Hilfsräumen des Betriebs

1. Betriebliche Räume des Betriebes sollen für die Durchführung der technologischen Vorgänge in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinien gewährleistet werden und deren Planung soll eine Überschneidung der Rohstoffströme mit den Fertigprodukten ausschließen. Räume für die Herstellung von Lebensmitteln und technischen Produkten sollen voneinander getrennt werden.

Am Eingang in die Betriebsräume sollen sich Matten mit der Desinfektionslösung befinden.

2. In den Produktionshallen, die Lebensmittel herstellen, und in den Räumen der sanitären Abteilung (Waschräumen) sollen die Wandpaneele und Säulen bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern mit den glasierten Kacheln oder mit der hellen Ölfarbe gestrichen werden.

3. Die Rohrleitungen innerhalb der Produktionshalle (zweckgemäß) sollen in unterschiedliche Farben gestrichen werden und sauber gehalten werden.

4. An den Stellen, wo der Bodentransport verkehrt, sollen die Säulenecken bis zu einer Höhe von 1 Meter durch einen Edelstahlblech vor Beschädigungen geschützt werden, und an den Stellen, an denen Hängetransport verkehrt - bis zu einer Höhe von 2 Metern. Der untere Teil der Türe soll mit dem Metallblech bis zu einer Höhe von 0,5 Metern versehen werden.

5. Die Böden in allen Räumen sollen frei von Spalten und Vertiefungen sein und mit wasserdichten Materialien beschichtet werden, mit einem Abstieg in Richtung der Stege, die sich abseits von Arbeitsplätzen und Durchgängen befinden sollen.

6. Die laufende Sanierung der Räume soll nach Bedarf, jedoch nicht seltener als einmal pro halbes Jahr durchgeführt werden. Die Weißigung und der Anstrich der Wände und Decken von betrieblichen Räumen, Aufenthaltsräumen und Hilfsräumen soll mit der gleichzeitigen Desinfektion kombiniert werden.

7. In den Fettproduktionshallen und in manchen fleischverarbeitenden Produktionshallen können Böden und Wände durch Fett verschmutzt werden, deswegen müssen sie mit der heißen Seifenlösung oder mit anderen fettlösenden Mitteln nicht seltener als 2 Mal täglich gereinigt werden.

8. Alle betrieblichen Räume, Aufenthaltsräume und Hilfsräume sollen sachgemäß permanent sauber gehalten werden. Bei der Bodenreinigung in den betrieblichen Räumen soll während des Reinigungsvorgangs die Möglichkeit ausgeschlossen werden, dass technologische Ausrüstung, Instrumente, die zu verarbeitende Rohstoffe und Fertigprodukte verschmutzt werden können.

Die Reinigung der betrieblichen Räume und die sanitäre Behandlung der technologischen Ausrüstung, Instrumente und des Bodentransportes in der Produktionshalle soll in den Fristen und mit den Methoden durchgeführt werden, die durch entsprechende Richtlinien bestimmt werden.

9. Die inneren Oberflächen der Fensterrahmen und die Fenstergläser sollen nicht seltener als einmal pro 15 Tage, die äußeren - je nach Verschmutzungsgrad gereinigt und gewischt werden.

Zwischenräume der Fensterrahmen sollen sorgfältig vom Spinngewebe und Staub gereinigt werden und nicht seltener als einmal pro Jahr gestrichen werden.

In der Sommerzeit sollen die zu öffnenden Fenster mit dem Schutznetz vor Fliegen versehen werden.

10. Alle Plätze mit den abgeschlagenen Kacheln und mit dem Putz sollen umgehend repariert werden und die geputzten Stellen sollen gestrichen werden.

Bei der Durchführung der Reparaturarbeiten in den Produktionshallen ohne Produktion einzustellen, sollen Wartungsstellen unbedingt umgezäunt werden und zwar soll dabei die Möglichkeit der Verschmutzung von der funktionierenden Ausrüstung, der zu verarbeitenden Rohstoffe und der Fertigprodukte ausgeschlossen sein. Fremdkörper sollen auch von diesen ferngehalten werden.

11. Alle Türen in der Produktionshalle sollen täglich gewaschen und trockengewischt werden (Stellen um Türklinken, die Klinken selbst und untere Teile der Türen sollen besonders sorgfältig gereinigt werden).

Äußere Oberflächen der Türen werden nach Bedarf gewaschen, repariert und gestrichen werden.

12. Stege und Tröge für Abwaschwasser sollen täglich gereinigt, gewaschen und desinfiziert werden. Transporters, Förderbände, Abgänge, Fahrstühle müssen täglich am Ende der Schicht gereinigt werden.

13. Der Betrieb soll ausreichend mit den Reinigungsinstrumenten, die zweckgemäß markiert sind sowie mit Wasch-und Desinfektionsmitteln (sie sollen an den dafür speziell vorgesehenen Stellen in den speziell dafür zugewiesenen isolierten Räumen oder Schränken gelagert werden) versorgt werden. Reinigungsinstrumente für Sanitärräume sollen separat gelagert werden.

14. Im Betrieb soll monatlich sanitärer Tag stattfinden.

VIII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Kontrolle der Ausrüstung und der Instrumente des Betriebes.

1. Ausrüstung, Instrumente, Leergut sollen aus den Materialien hergestellt sein, die speziell für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen werden, chemikalienbeständig und rostsicher sind.

2. Die Ausrüstung in den betrieblichen Räumen soll so aufgestellt sein, dass sie die Erhaltung des sachgemäßen sanitären Levels nicht stört und technologische Gegenströme ausschließt. Der Bau der Ausrüstung soll die Möglichkeit ihrer sanitären Behandlung effizient gewährleisten.

3. Tanks, Wannen, technologisches Geschirr aus Metall, Tröge und Rinnen solle über eine leicht zu reinigende glatte Oberfläche ohne Spalten, Rinnen, herausragende Schrauben, Nieten oder anderen Elementen verfügen, die die sanitäre Behandlung erschweren.

4. Die Oberflächen der Tische sollen glatt und ohne Spalten oder andere Defekte sein. Tische, die der Aufnahme der durch die Rinnen und Öffnungen abgelassenen Rohrstoffe dienen, sollen über eine Einzäunung verfügen, die das Fallen der Rohstoffe auf den Tisch verhindern. Für die Entknöchelung und Entsehnung des Fleisches sollen spezielle Bretter benutzt werden, die sanitär leicht zu behandeln sind. Nach dem Schichtende sollen sie sorgfältig gereinigt, gewaschen und desinfiziert oder mit Dampf behandelt werden.

5. In allen betrieblichen Räumen, die für die Herstellung von Lebensmitteln benutzt werden, sollen Sterilisationsanlagen für kleine Instrumente (Messer, Schleifstäbe und andere Instrumente) eingebaut werden. Für das Waschen und die Desinfektion der größeren Instrumente und Mehrwegverpackungen sollen Waschmaschinen verwendet oder Waschräume mit Zuleitung vom kalten und heißen Wasser an die Wannen eingerichtet werden.

6. Sanitäre Behandlung der technologischen Ausrüstung und Instrumente soll ein untrennbares Bestandteil des technologischen Verfahrens sein und in der Produktionshalle soll der Zeitplan der sanitären Behandlung zu finden sein.

IX. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Aufnahme und Schlachttierbeschau im Schlachthof.

1. Gesunde Tiere, die die Schlachttierbeschau (Inspektion) erfolgreich bestanden haben, sollen zum Fleisch geschlachtet werden.

2. Schlachtung der Tiere, die krank, ansteckungsverdächtig oder sterbebedroht (schwere Verletzungen, Knochenbrüche, Brandverletzungen und andere Verletzungen) sind, ist nur in den Fällen zugelassen, die von der Gesetzgebung der Russischen Föderation und der Republik Weißrussland im tierärztlichen Bereich (tierärztlichen Richtlinien, Regelwerken der veterinärhygienischen Expertise, Anweisungen und technischen Regelungen) vorgesehen sind .

3. Tiere, die für die Schlachtung geplant sind, sollen zum Betrieb aus den landwirtschaftlichen Betrieben (Geländen) kommen, die bezüglich der Infektionskrankheiten gut aufgestellt sind.

4. Jede Tierpartie, die zur Schlachtung geschickt wird, soll über ein offizielles tierärztliches Begleitdokument verfügen, das vom staatlichen Veterinärdienst ausgestellt wurde und bestätigt, dass die Tiere die tierärztliche Untersuchung erfolgreich bestanden haben und gesund sind, und dass der landwirtschaftliche Betrieb (Gegend, Gelände) bezüglich der Infektionskrankheiten gut aufgestellt ist. Das Dokument soll auch Daten über geplante diagnostische Untersuchungen, letzten Einnahmeterminen für Antibiotika, Hormonpräparate und stärkende Mittel enthalten.

5. Zu den Schlachtbetrieben sollen Tiere mit speziellen Fahrzeugen transportiert werden.

6. Die Schlachttierbeschau (Inspektion) soll in Übereinstimmung mit tierärztlichen Richtlinien durchgeführt werden und die Betriebsleitung soll für die Tierärzte notwendige Bedingungen für diese Arbeit schaffen.

7. Am Ankunftstag der Partie der Tiere zum Schlachtbetrieb sollen Tierärzte bei deren Aufnahme die Richtigkeit des offiziellen tierärztlichen Begleitdokumentes kontrollieren und sich davon vergewissern, dass die im Dokument angegebenen Daten der tatsächlichen Anzahl der zur Schlachtung kommenden Tieren entsprechen. Es soll eine Anweisung zur Ordnung der Abladung der Tiere in die speziell dafür zugewiesenen und ausgestatteten Pferche geben. Die Schlachttierbeschau soll durchgeführt werden und die weitere Beobachtung des Zustandes der Tiere soll gewährleistet werden. Die Untersuchung der Tiere soll auch ein paar Stunden vor der Schlachtung erfolgen, falls sie sich im Pferch über mehr als 24 Stunden aufgehalten haben.

8. Die Partie der Tiere, in der infektionskranke Tiere, Tiere im Todeskampf, zwangsgetötete Tiere oder Kadaver festgestellt wurden, sowie falls die in den offiziellen tierärztlichen Begleitdokumenten angegebenen Daten der tatsächlichen Anzahl der Tiere in der Partie nicht entsprechen, soll umgehend unter Quarantäne gestellt werden und die Gründe der Krankheit oder Sterbe der Tiere soll festgestellt werden.

9. Es ist untersagt, im Schlachttierstall eine Anzahl von Schlachttieren zu halten, die den 2-tägigen Vorrat am einheimischen Vieh und 1-tägigen Vorrat am fremden Vieh überschreitet. Unkastrierte Bullen müssen in separaten Pferchen in der Partie, mit der Sie angekommen waren, gehalten werden.

10. Es ist untersagt, den Ablieferern kranke oder krankheitsverdächtige Tiere sowie Tiere mit Verletzungen und Tierkadaver, die bei der Abnahme festgestellt wurden, zurückzugeben.

11. Es ist untersagt, zur Schlachtung gekommenen Tiere vom Schlachtbetrieb abzuführen und abzutransportieren.

12. Laboruntersuchungen des Materials von kranken Tieren, Tierkadavern, die unterwegs zum Schlachtbetrieb oder im Schlachtbetrieb starben, sollen nur im staatlichen tierärztlichen Labor durchgeführt werden.

13. Tierärzte sollen den leitenden staatlichen tierärztlichen Inspektor des Geländes sowie landwirtschaftliche Betriebe (Lieferant oder Tierbesitzer) umgehend über alle Fälle informieren, in denen zum Zeitpunkt der Aufnahme der Tiere im Schlachtbetrieb Infektionskrankheiten festgestellt wurden.

14. Bei der Schlachtung der Tiere, die an der Zooanthroponose leiden oder krankheitsverdächtig sind, sollen durch alle Mitarbeiter des Betriebes veterinärhygienische Maßnahmen eingehalten werden, die gemäß den tierärztlichen und sanitären Regelwerken und Anweisungen ausgearbeitet wurden. Die Verantwortung für die Umsetzung und Einhaltung der Anforderungen der veterinärhygienischen Maßnahmen trägt der Betriebsleiter.

15. Nach der Schlachttierbeschau sollen nur gesunde Tiere zur Schlachtung geschickt werden, darunter auch Pferde, die den Rotztest mit einem negativen Ergebnis bestanden haben.

16. Tiere, die zur Schlachtabteilung der Schlachtbetriebes geschickt werden, sollen umgehend getötet werden.

**X.** Die Einhaltung der Anforderungen bei der Kontrolle der technologischen Verfahren in der Schlachtabteilung und bei der Organisation der veterinärhygienischen Begutachtung im Betrieb.

1. Tiere sollen zur Schlachtung von den Schlachttierställen (Livestock) in den Pferch der Produktionshalle der primären Behandlung der Schlachttiere und zwar bei der Einhaltung der Konsequenz, Reihenfolge und Häufigkeit geschickt werden, um die rhythmische Funktion der Förderbände für die Verarbeitung vom Großvieh, Schweinen, Kleinvieh und anderen Tieren (Pferden, Rentieren usw.) zu gewährleisten. Kleinvieh soll 1-2 Stunden vor der Schlachtung in den Schlachttierstall geschickt werden.

Um der Verletzung der Tiere und der Beschädigung der Hautdecke bei deren Lieferung in die Pferche für Schlachttiere und von den Pferchen für Schlachttiere zur Stelle der Betäubung vorzubeugen, ist es gestattet, tragbare elektrische und elektronische Treibergeräte zu verwenden.

2. Im Stall für Schlachttiere sollen die Beine des großen Viehs mit dem 20-25°C heißem Wasser oder mit dem Leitungswasser mit Hilfe von Duschanlagen oder einem Schlauch gewaschen werden. Schweine sollen 10 Minuten lang mit dem 20-25°C heißen Wasser mit Hilfe von Duschanlagen (die Düsen der Anlagen sollen so positioniert werden, dass die Schweine von allen Seiten mit dem Wasser gewaschen werden) oder mit dem Schlauch gewaschen werden.

3. Der technologische Vorgang der Betäubung der Tiere soll den plötzlichen Tod und das Gelangen des toten Tiers in den weiteren Vorgang der technologischen Verarbeitung nicht zulassen. Die Betäubung der Tiere soll so ausgeführt werden, dass die Herzfunktion nicht abbricht und dass das Tier während des ganzen Zeitraums, in dem sich die Förderband im Ausblutungsvorgang bewegt, betäubt bleibt. Im Schlachtungszeitraum soll die Kontrolle der Richtigkeit und Effizienz der Betäubung regelmäßig (1-2 Mal pro Schicht) durchgeführt werden.

4. Auf die Speiseröhre des Viehs soll die Ligatur (Klemme) gelegt werden, um der Aspiration der Lungen durch den Inhalt der Vormägen (Magendünger) und durch das Blut vorzubeugen.

5. Der technologische Ausblutungsvorgang soll nicht später als 1,5 -3 Minuten nach dem Betäubungsvorgang durchgeführt werden. Die Ausblutungszeit soll (mindestens) 6 - 8 Mintuten betragen.

6. Blut für medizinische-und Nahrungszwecken soll nur von den Tieren abgenommen werden, die keine Infektionskrankheiten aufweisen, und die antiseptischen Ausblutungsmaßnahmen sollen dabei getroffen werden. Bei der Sammlung des Bluts des großen Viehs soll die Sterilität der Ausrüstung, Instrumente und Behälter gewährleistet werden. Blut, das in den sterilen nummerierten Behälter gesammelt wird, soll in den speziellen Raum zur Defibrinierung geschickt werden. Das defibrinierte Blut soll 30-40 Minuten im speziellen Raum des Stalls für Schlachttiere gehalten werden bis die Ergebnisse der veterinärhygienischen Expertise des Kadavers, von dem das Blut entnommen wurde, da sind.

7. Im der Schlachthalle soll bei der Tierschlachtung die Nummerierung der Köpfe, der innerlichen Organe, des Darms und der Häute mit einer und derselben Nummer des Kadavers ausgeführt werden.

8. Bei der Ausschlachtung der ausgebluteten Tierkadaver sollen die technologischen Vorgänge zur Abnahme der Haut (einschließlich der Enthäutung) sollen mechanische, oberflächliche Verschmutzungen und die mikrobielle Kontamination des Fleisches auf ein Minimum reduziert werden.

9. Der technologische Vorgang der Extrahierung der inneren Organe aus den Kadavern soll nicht später als 30 Minuten nach der Ausblutung der Tiere durchgeführt werden. Bei den technologischen Vorgängen sind die Beschädigungen des Magen-Darm-Kanals, die Verschmutzung und die bakterielle Besamung der äußeren und inneren Oberflächen der Tierkadaver und der Ausrüstung nicht zulässig.

10. In Schlachtbetrieben zur Verarbeitung der Tiere sollen bei der Installation der technologischen Ausrüstung (Förderbände) Arbeitsplätze - Punkte der veterinärhygienischen Expertise für Tierärzte (veterinärhygienische Experten) der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht, die die veterinärhygienische Untersuchung nach der Schlachtung und die veterinärhygienische Begutachtung (Inspektion) der Kadaver und andere Erzeugnisse der Tierschlachtung durchführen, eingerichtet werden.

11. Die Punkte der veterinärhygienischen Begutachtung sollen mit zusätzlichen Leuchten ausgerüstet werden und mit dem kalten und heißen Wasser, Behältern mit der Desinfektionslösung, Sterilisationsgeräten für die Instrumentenbehandlung, Einrichtungen für die Einstellung des Förderbandes und für die Registrierung der festgestellten Krankheitsfällen, Behältern für tierärztliche Konfiskate und mit anderer Ausrüstung versorgt werden.

12. In der Ausschlachtungsabteilung der Schlachtbetriebe mit dem Fließvorgang der Verarbeitung von Tieren soll in der Abschlussphase der Ausschlachtung der Tiere ein zusätzlicher Hängeweg oder ein getrennter Raum für die zusätzliche veterinärhygienische Untersuchung der Kadaver sowie eine Kühlkammer für die Zwischenlagerung des Fleisches bis zum Erhalt der Ergebnisse der Laboruntersuchungen eingerichtet werden, die absperrbar ist und nur den Tierärzten (staatlichen veterinärhygienischen Experten) zur Verfügung steht.

13. Die Verarbeitung der Tiere an den Fließbändern mit den nicht sachgemäß ausgerüsteten Punkten der veterinärhygienischen Expertise und bei einer nicht ausreichender Anzahl von Tierärzten (staatlichen veterinärhygienischen Experten) ist nicht zulässig (verboten).

14. In den Schlachtbetrieben, die keine Fließbänder für die Verarbeitung von Tieren haben, soll die veterinärhygienische Untersuchung und die veterinärhygienische Begutachtung der Tierkadaver und anderer Schlachterzeugnisse nach der Schlachtung an den speziell zugewiesenen Stellen der Hängewege durchgeführt werden. Andere Schlachterzeugnisse (Köpfe und innere Organe) werden auf den Tischen oder Anlagen, auf die sie aufgehängt werden (Edelstahlrahmen mit den eingebauten Haken) untersucht.

15. Köpfe und innere Organe der Tiere sollen von den speziell ausgebildeten Mitarbeitern des Schlachtbetriebes für die veterinärhygienische Untersuchung und Expertise nach der Schlachtung in folgender Reihenfolge vorbereitet werden:

15.1. Der Kopf des großen Viehs soll vom Kadaver abgetrennt und auf den Hacken (bewegender Fließband) oder auf den speziellen Anlagen an der Verwachsungsecke der Ästen des Unterkiefers oder am Ringknorpel der Kehle und den ersten Ringen der Drossel oder auf dem Tisch fixiert werden. Danach soll die Zunge an der Zungenspitze oder an den Seiten angeschnitten werden, so dass sie nicht beschädigt wird und aus dem Kieferraum frei fällt und dass alle zu untersuchenden Lymphknoten erhalten werden.

15.2 Köpfe der Pferde werden vom Kadaver getrennt und nachdem die Zunge rausgenommen wird, wird die Nasenwand für die Kontrolle auf Rotz ausgesägt (ausgeschnitten) werden.

15.3. Die Köpfe der Schweine werden angeschnitten und bleiben an den Kadavern bis zum Abschluss der Untersuchung nach der Schlachtung, wofür die Köpfe nach der Enthäutung oder nach dem Sengen an der Seite des Hinterkopfes und der linken Wange angeschnitten werden, und gleichzeitig das obere Kopfgelenk ausgegliedert wird und die Zunge mit der Kehle aus dem Zwischenkieferraum ausgeschnitten wird. Der Kopf soll am Kadaver bis zum Abschluss der Untersuchung aller Schlachterzeugnisse bleiben.

15.4. Köpfe von Kälbern, Schafen und Ziegen sollen am oberen Kopfgelenk getrennt werden und bis zum Abschluss der Untersuchung aller Schlachterzeugnisse am Kadaver bleiben

15.5. Die aus dem Kadaver rausgenommenen Lungen mit der Drossel und der Speiseröhre sowie das Herz und die Leber sollen untereinander auf natürlichem Wege verbunden sein. Zu diesem Zwecke werden sie auf einer speziellen Anlage mit Hacken aufgehängt oder auf dem Förderband oder auf dem Tisch platziert. Die MIlz kann beim großen Vieh, Ziegen und Schafen auf natürlichem Wege mit dem Pansen verbunden sein und wird davon abgetrennt und zur Untersuchung zusammen mit dem Geschling geliefert. Bei Schweinen und Pferden ist sie auf natürlichem Wege mit dem Magen-Darm-Kanal verbunden. Nieren werden beim Kadaver untersucht.

15.6. Der Magen-Darm-Kanal, die Geschlechtsorgane, das Euter werden zur Untersuchung auf dem Förderband oder auf dem speziellen Edelstahltisch platziert.

15.7. Kadaver und Teilkadaver werden im Zustand, wo sie an den Achillessehnen aufgehängt werden, untersucht.

15.8. Die Haut wird am Tisch untersucht, nachdem sie vom Kadaver abgetrennt wird.

16. In der Schlachthalle oder neben ihr soll ein spezieller Raum für die Untersuchungen auf Trichinellose eingerichtet werden, der mit Trichinoskopen, Trichinoprojekten und Geräten zur Ausscheidung von Trichinenlarven (ABT), Kompressorien, Scheren und anderen Geräten (Ausrüstung und Instrumenten) ausgestattet werden. Alle Schweinekadaver (100%) sollen auf Trichinellose untersucht werden. Bei negativen Ergebnissen werden Kadaver und andere Schlachterzeugnisse zum Verkauf oder zur Ausschlachtung geschickt.

17. Bis zum Abschluss der veterinärhygienischen Expertise der Kadaver und Organe (einschließlich der Trichinelloskopie der Schweinekadaver) ist es verboten, alle Schlachterzeugnisse mit Ausnahme von dem Magen-Darm-Kanal, Häuten aller Tierarten, Beinen und Ohren des großen Viehs, den Köpfen und Beinen der Schafe und Ziegen von der Schlachtabteilung des Schlachtbetriebes zu entfernen.

18. Veterinäre Konfiskate sollen nach der Genehmigung des Tierarztes der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht zeitgemäß von der Schlachtabteilung in die Produktionshalle der Fertigprodukte oder in die speziell dafür ausgerichteten Behälter (gekennzeichnet „verwertbarer Abfall“, „Vernichtung“) transportiert werden.

19. Fleisch und andere Schlachterzeugnisse können nach der Beendigung der veterinärhygienischen Expertise und deren Auswertung durch den Tierarzt der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht ohne weiteres verwendet werden; mit Einschränkungen (Herstellung einzelner Arten von Fleischprodukten im Fleischverarbeitungsbetrieb); nach der Entseuchung; werden verwertet oder vernichtet.

20. Die Abschlussphase der veterinärhygienischen Expertise ist die sanitäre Auswertung und tierärztliche Stempelung des Fleisches, die an der speziell dafür ausgerüsteten Stelle des Förderbandes ausgeführt werden soll, wo der Tierarzt der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht die Teilkadaver tierärztlich stempeln soll.

21. Die Ergebnisse der veterinärhygienischen Begutachtung des Fleisches und anderer Schlachterzeugnisse, darunter auch die Ergebnisse der Untersuchungen auf Trichinellose, sollen in den sachgemäß formalisierten Protokollen registriert werden (der Prüfer soll sie auf Richtigkeit der Pflegung prüfen).

22. Kadaver oder Teilkadaver sollen erst nach der veterinärhygienischen Begutachtung, Auswertung und veterinären Stempelung zum Trimmen, zur Toilette, zur warenkundlichen Stempelung, zur Wiegung und in den Kühlraum geschickt werden.

23. Jeder Teilkadaver soll sorgfältig untersucht werden, damit Abszesse, Hautblutergüsse, Verschmutzungen festgestellt werden können, und der notwendigen sanitären Behandlung unterworfen werden (Abszesse auf Anweisung und unter Kontrolle des Tierarztes).

24. Die bei der Behandlung von Teilkadavern gewonnenen Fettabschnitte sollen zur Fetthalle, die Fleischabschnitte - in die Kuttelei und die unverzehrlichen Abschnitte - in die Halle der technischen Produkte (Futterprodukte und technische Produkte) transportiert werden.

25. Die Kadaver sollen warenkundlich gestempelt und gestanzt werden. Nach der warenkundlichen Stempelung sollen die Kadaver gewogen werden.

27. Bei der Wiegung der Kadaver wird ihre Masse registriert und nach den warenkundlichen Stempeln auf den Kadavern wird die Fleischkategorie, die Altersgruppe und andere Warenwerte registriert.

XI. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des technologischen Vorgangs der Ausschlachtung vom Fleisch und bei der Herstellung von Fleischprodukten.

1. Die Fleischrohstoffe sollen in den Fleischverarbeitungsbetrieben mit offiziellen veterinären Begleitdokumenten industriell verarbeitet werden.

Die Begleitdokumente werden von den Tierärzten der Behörden und Einrichtungen ausgestellt, die zum staatlichen Veterinärdienst gehören. Die Kontrolle der Verarbeitung von Fleischrohstoffen sollen staatliche Tierärzte ausüben.

2. Bei den technologischen Vorgängen der Ausschlachtung der Kadaver sollen veterinärhygienische und technologische Anforderungen, Hygieneanforderungen in den betrieblichen Räumen sowie die Regelungen der persönlichen Hygiene durch die Mitarbeiter eingehalten 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 zusätzliche sanitäre Vorbereitung des Fleischrohstoffs, der zur Wurstproduktion geschickt wird (Entfrostung, Toilette, Entfernung von Stempeln oder Verpackung) soll gewährleistet werden.

3. 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. Kadaver, Teilkadaver, Viertelkadaver der Tiere sollen im gekühlten, angefrorenen und gefrorenen Zustand zur Ausschlachtung kommen

4. In den betrieblichen Räumen der Fleischverarbeitungsbetriebe soll das Raumklima bei der Ausarbeitung, Herstellung und Lagerung von Fleischblöcken, Fertigprodukten und Wurstwaren gemäß den Richtlinien eingehalten werden.

Fleischrohstoffe und Fertigprodukte sollen frei von Fremdkörpern sein.

Im Betrieb soll die permanente Laborkontrolle des Rohstoffes, der Hilfsmaterialien und der Fertigprodukte durchgeführt werden. Die Ordnung und die Häufigkeit der Laboruntersuchungen (Tests) sollen durch die Richtlinien bestimmt werden.

Die Verarbeitung vom Fleisch (bedingt tauglich, darunter -aus den Notschlachtungsbetrieben), das zur Entseuchung geschickt wird, soll vom Betrieb unter Kontrolle des staatlichen Veterinärdienstes ausgeführt werden.

Der Verkauf und die Verwendung zu Nahrungszwecken von Fleischrohstoffen (Fleischkadavern, Teilkadavern, Viertelkadavern und anderen Schlachterzeugnissen, Fleischblöcken) und fertigen Fleischprodukten, die der veterinärhygienischen Begutachtung nicht unterworfen wurden, ohne tierärztliche und warenkundliche Stempel und ohne offizielle tierärztliche Begleitdokumente (tierärztliche Zeugnisse, Zertifikate, Bescheinigungen und Gutachten) sowie Sicherheits-und Qualitätszertifikate ist untersagt.

In den Fleischverarbeitungsbetrieben sollen die Oberflächen der betrieblichen Räume, Kühlkammer, technologischen Ausrüstung, Instrumente, Fahrzeuge permanent gereinigt und desinfiziert werden. Die Laboruntersuchungen zur Auswertung der Effizienz von den tierärztlichen und sanitären Maßnahmen sollen permanent durchgeführt werden.

XII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion des speziellen endokrin-fermentativen Fleischrohstoffes zu den pharmazeutischen Zwecken soll gewährleistet werden.

1. Die endokrin-fermentativen und speziellen Rohstoffe, die zu pharmazeutischen Zwecken bestimmt werden, sollen nur von gesunden Tieren vorbereitet, gesammelt und verarbeitet werden und können erst nach der veterinärhygienischen Begutachtung nach der Schlachtung gewonnen werden.

2. Zu den endokrin-fermentativen und speziellen Rohstoffen gehören: endokrin-fermentative Rohstoffe - Hypophyse, Hypothalamus, Drüsen (Nebenschilddrüse, Schilddrüse, Bauchspeicheldrüse, Thymusdrüse der Kälber und Jungtiere des großen Viehs), Corpus luteum, Nebennieren, Mutterkuchen, Orchis der Vollmännchen der Schlachttiere, Schleimhaut der Schweinemägen und der Labmägen des großen Viehs, Schafe und

Ziegen, die Labmägen der Lämmer, der säugenden Zickel und Kälber, die Labmägen von Schafen und Ziegen, Mägen der Schweine, Schleimhaut des Dünndarms des großen Viehs und der Schweine, die Epiphyse, Eierstöcke der Vollweibchen der Schlachttiere;

spezieller Rohstoff - Milchdrüse, Galle, Gallensteine, Blut, Lungen, Skelettmuskel, Leber, Frucht, Nieren, Milz, Glaskörper des Auges, Knorpel, Schleimhaut der Zungen des großen Viehs, der Kehle, das Herz, bläschenförmige Drüsen, Vorsteherdrüse.

3. Die grundlegenden veterinärhygienischen Anforderungen bei der Bereitstellung des endokrin-fermentativen und speziellen Rohstoffes.

- Extrahierung des Rohstoffes in möglichst kürzester Frist nach der Schlachtung des Tiers;

- Vorbeugung der Ansammlung des Rohstoffes für die Übergabe zur Reinigung für über 15 Minuten nach

dessen Extrahierung;

- Die Schnelligkeit der Rohstoffreinigung, damit dessen Konservierung durchschnittlich nicht später als eine Stunde nach der Extrahierung anfängt (für die Bauchspeicheldrüse - nicht später als 0,5 Stunden);

- Lagerung und Transport des Rohstoffes bei der strengen Einhaltung des geregelten Wärmeregimes.

4. Für die Sammlung der endoktin-fermentativen und speziellen Rohstoffe sollen für die Sammler des Rohstoffes in der Produktionshalle der primären Behandlung der Viehs, in Förderbandrichtung Arbeitsplätze eingerichtet werden.

Der Raum der endokrinen Abteilung für die Verarbeitung und Konservierung der Rohstoffe soll neben der Produktionshalle der primären Behandlung des Viehs ausgestattet und angeordnet werden.

5. Die endokrine Abteilung soll folgende Anforderungen treffen:

- dimensionstechnisch soll sie dem Volumen der zu verarbeiteten Rohstoffe und der Mitarbeiteranzahl entsprechen.

- soll über künstliche Beleuchtung verfügen (in Übereinstimmung mit den sanitären Richtlinien), die direkte Sonneneinstrahlung der zu verarbeiteten Rohstoffe und die Raumtemperatur nicht höher als 18°C ausschließt.

- Präpariertische sollen über eine Beschichtung aus Edelstahl oder aus einem nach der Einstellung gegenüber aggressiven Medien “inerten“ Material, das durch die Behörden der staatlichen Aufsicht zur Anwendung in den Nahrungsbetrieben freigegeben wurde.

- Die Raumwände sollen mit den Fliesen, mit dem Kunststoff beschichtet oder mit Ölfarbe gestrichen werden.

- über die Zuleitung von kaltem und heißem Wasser, Abwasserabflüsse, Stromleitung, Lüftung, Einrichtung zur Reinigung der Instrumente und Ausrüstung verfügen

- Schnellgefrierschränke, Schränke für die Lagerung von Instrumente und Reaktiven, Laborautoklav für die Sterilisation der Instrumente sollen eingebaut werden.

6. Endokrin-fermentative Rohstoffe und spezielle Rohstoffe werden für die Herstellung von Arzneimitteln verwendet, deswegen soll Folgendes gewährleistet werden:

- bei der Sammlung, Bearbeitung und Konservierung von Rohstoffen sollen Richtlinien der persönlichen Hygiene und veterinärhygienische Anforderungen eingehalten werden, die dessen Sicherheit sowie die notwendige Sauberkeit des Raums, Geschirres und der Instrumente gewährleisten.

- Rohstoffe aller Arten sollen von den Tieren gewonnen werden, die die veterinärhygienische Begutachtung der Infektionskrankheiten erfolgreich bestanden haben.

- Es ist verboten, Rohstoffe von Tieren zu sammeln, die an Leukose oder an bösartigen Tumors gelitten haben;

- Rohstoffe mit pathologischen Änderungen (eiterige Neubildungen, Blutergüssen, Kalkablagerungen) sowie mit den Anzeichen von der fäuligen Zersetzung und mit dem Fremdgeruch sollen nicht verwendet werden.

- In allen Fällen wird die Sammlung der endokrin-fermentativen und speziellen Rohstoffen erst nach der veterinärhygienischen Begutachtung und mit Erlaubnis des Tierarztes ausgeführt, der dazu berechtigt ist, die Entscheidung über die Verwendung von Rohstoffen zu treffen.

- betriebliche Räume, Ausrüstung, Verpackungen und Instrumente, die für die Sammlung und Behandlung von Rohstoffen verwendet werden, sollen gewaschen und desinfiziert werden.

**XIII.** Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion einzelner technologischen Vorgänge im Betrieb

1. Technologische Vorgänge sollen so organisiert werden, dass die Kreuzungen von Strömen und der Kontakt zwischen Rohstoffen und Fertigprodukten ausgeschlossen werden und die Herstellung von qualitativ hochwertigen Fleischprodukten gewährleistet wird.

2. Die zur Verarbeitung geschickten Rohstoffe und Hilfsmaterialien sollen der Eingangsprüfung unterzogen werden.

3. Rohstoffe und Hilfsmaterialien, die in die Produktionshallen zur Verarbeitung geschickt werden, sollen frei von Verpackung sein, gelagert und und unter den Bedingungen zur Herstellung vorbereitet werden, die ihre Verschmutzung ausschließen. Die frei werdende Verpackung soll umgehend aus dem Betriebsraum entfernt werden.

4. Hängewege sollen ausschließen, dass die Fleischkadaver mit dem Boden, mit den Wänden und mit der technologischen Ausrüstung in Berührung kommen.

An den Stellen der Ausblutung, des Trimmens, und des Waschens der Kadaver sollen Rinnen (aus Metall oder Beton und mit Kacheln beschichtet) mit dem Gefälle für den Abfluss der Flüssigkeiten zu den Stegen eingerichtet werden.

5. Abgänge, Karren, Aufblasebehälter und andere Transportmittel für die Übergabe der Rohstoffe (Fettrohstoffe, Därme, Nahrungsblut, Schlachtnebenprodukte usw.) sollen nach Rohstoffarten unterteilt werden und für die sanitäre Behandlung zugänglich sein.

6. Stelle der Sammlung vom Nahrungsblut soll mit Anlagen zur Reinigung und Desinfektion der hohlen Messer mit Schläuchen, Flaschen und anderen Instrumenten und Ausrüstung für die Sammlung und primäre Behandlung vom Blut ausgerüstet werden.

7. Unverzehrliche Abfälle sollen in spezielle Verpackungen oder in die Aufblasebehälter gesammelt werden, die sich farblich von der Farbe anderer Ausrüstung unterscheiden und zweckmäßig beschriftet (gekennzeichnet) sind.

Für die Sammlung der veterinären Konfiskate (Kadaver und Organe, die die veterinärhygienische Begutachtung nicht bestanden haben) sollen separate Gefällen oder spezielle transportable verschließbare Behälter eingerichtet werden, die farblich (schwarze Streifen auf dem weißen Hintergrund) gekennzeichnet werden sollen und über die Markierung „veterinäre Konfiskate - industrielle Verarbeitung oder verwertbarer Abfall oder Vernichtung) verfügen.

8. Entleerung der Mägen und der Vormägen der Schlachttiere und die Entfleischung der Haut soll in separaten Räumen oder an den speziell dafür zugewiesenen Stellen der Produktionshalle der primären Behandlung des Viehs erfolgen, die durch eine Trennwand mit einer Höhe von 3 Metern abgetrennt sind und von der Stelle, wo die Kadaver transportiert werden, mindestens 3 Meter entfernt sind.

9. An den Arbeitsplätzen der Tierärzte (staatlichen veterinärhygienischen Experte), die die veterinärhygienische Begutachtung des Fleisches und anderer Schlachterzeugnisse durchführen, soll eine Möglichkeit des Nothalts des Förderbandes mit Hilfe von der „Stop“-Taste gewährleistet werden, falls besonders gefährliche Krankheiten der Schlachttiere festgestellt werden.

10. Für die Abkühlung und das Einfrieren sollen Kadaver, Schlachtnebenerzeugnisse und andere Schlachterzeugnisse zur Kühlkammer geschickt werden, die die veterinärhygienische Begutachtung, tierärztliche Stempelung und technologische Behandlung in Übereinstimmung mit den Richtlinien erfolgreich bestanden haben.

11. Die Ausrüstung und Arbeitsplätze für die Darmbehandlung sowie die Ableitungen des Abwassers sollen so platziert werden, dass die Halle durch den Inhalt des Darms und durch das Abwaschwasser nicht verschmutzt wird.

Der Inhalt des Darms soll durch Öffnungen entfernt werden, die mit der Kanalisation verbunden sind.

Zu den Arbeitsplätzen in der Darmhalle soll Kalt-und Wasserleitung zugeführt werden und für die Sortierung (das Abblasen) des Darms soll Druckluftzuführung gewährleistet werden.

Arbeitsplätze in den Vorgängen der Darmbehandlung sollen mit Gittern für Füße der Mitarbeiter ausgestattet werden, die rutschfest sind.

12. Zerkleinerung und Feilung der Knochen, die zur Talgschmelzung bestimmt sind, sollen in einem getrennten Raum der Fetthalle durchgeführt werden.

13. Produkte aus Nebenerzeugnissen und aus dem Blut sollen in einem separaten Raum hergestellt werden. Entfrostung, Sortierung und Spülung der Nebenerzeugnisse, die in der Wurstproduktion verwendet werden, sollen in der Entfrostungskammer des Kühlraums durchgeführt werden. Im Falle des Nichtvorhandenseins von solch einer Kammer sollen sie in einem separaten Raum der Wurstproduktionshalle durchgeführt werden.

14. Die Entseuchung des bedingttauglichen Fleisches und der bedingttauglichen Nebenerzeugnisse durch das Kochen in den betrieblichen Räumen der Wurstproduktionshalle, gastronomischen Halle und Konservierungshalle ist untersagt.

Zu diesen Zwecken soll in einem von den anderen Produktionshallen getrennten Raum eine Abteilung zur Herstellung von Fleischbröten eingerichtet werden, die mit Elektro- bzw. Gasherden ausgerüstet sind. Bei der Benutzung dieser Abteilung ist es nicht erlaubt, dass das rohe bedingttaugliche Fleisch mit den Fertigprodukten in Berührung kommt.

15. Die Zuführung vom Brennstoff (Holzspäne, Brennholz) in die thermische Abteilung der Wurstproduktionshalle über betriebliche Räume ist nicht zugelassen.

Verpackung für die Fertigprodukte der Produktionshallen, gastronomischen Hallen und anderen Hallen, die Lebensmittel herstellen, soll über den Gang oder Versandraum, unter Übergehung von betrieblichen Räumen transportiert werden. Lagerung der Verpackung in den Lebensmittelhallen ist nicht zugelassen.

16. Streunahrungsstoffe (Mehl, Milchpulver, Speisestärke, Natriumkaseinat, Salz, Gewürze etc.) sollen getrennt von betrieblichen Räumen gelagert werden. Salz soll über Magnetabscheider geführt werden.

Gewürze sollen in einem getrennten Raum mit der mechanischen Lüftung verpackt werden.

17. Bei Nichtvorhandensein des sanitären Schlachthofs im Schlachtbetrieb (Fleischfabrik) soll in der Hautsalzungshalle eine Stelle für Desinfektion und Salzung der Haut, die von kranken Tieren gewonnen wurden, die in der Gesamtschlachthalle getötet wurden.

18. Herstellung von Nahrungsprodukten und technischen Produkten soll von den Lebensmittelhallen getrennt werden und über eine separate Rohstoffabteilung mit eigenen Aufenthaltsräumen nach dem Typ der Desinfektionsschleuse mit dem Ausgang davon in diese Abteilung verfügen. Personal, das in die betrieblichen Vorgänge in der Rohstoffabteilung der Trockennahrungshalle involviert ist, darf nicht in irgendwelche andere Prozesse der Halle miteinbezogen werden. In der Rohstoffabteilung soll der Waschraum für das Waschen und für die Desinfektion der Verpackung, Instrumente und Fahrzeuge eingerichtet werden, die bei der Lieferung von nichtverzehrlichen Abfällen und veterinären Konfiskaten in die Halle zum Einsatz kommen. Rückgabe von Instrumenten und Fahrzeugen in andere Hallen ist erst nach deren sorgfältigen Wäsche und Desinfektion gestattet. Ausgabe von Produkten der Produktionshalle für Lebensmittel und technische Produkte soll über eigenen Versandraum erfolgen, der vom Versandraum für Lebensmittel getrennt ist. Lagerung vom Futtermehl durch das Streuen auf dem Boden ist untersagt.

In den Betrieben, die keine Produktionshallen für Trockenfuttersorten haben, sollen konservierte nichtverzehrliche Eiweißrohstoffe bis zu ihrem Transport zu anderen Betrieben (zur Herstellung vom Trockenfutter) in geschlossenen Behältern gelagert werden.

XIV. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Lagerräume im Betrieb.

1. Betriebe sollen mit einer ausreichenden Anzahl an Lagerräumen für die Lagerung von Rohstoffen und Verpackungshilfsmaterialien, die bei der Herstellung von Lebensmitteln zum Einsatz kommen, versorgt werden. Hilfsmaterialien dürfen nicht zusammen mit Lebensmittelrohstoffen gelagert werden. Dafür sollen separate Lagerräume eingerichtet werden.

2. Bei der Lagerung von Lebensmittelrohstoffen und HIlfsmaterialien sollen Gestelle und Regale aus den leicht zu verarbeiteten Materialien zum Einsatz kommen. Es ist nicht zugelassen, dass sie direkt auf dem Boden gelagert werden.

3. Alle Lagerräume sollen sauber gehalten werden und systematisch gereinigt werden. Böden, Wände, Decken, Gestelle sollen je nach dem Verschmutzungsgrad gewaschen und desinfiziert werden. In den Lagerräumen sollen systematische Maßnahmen zur Bekämpfung von Nagetieren und Insekten getroffen werden.

4. Das zum Betrieb gelieferte Salz zu den technischen Zwecken soll in die bedeckten Lager mit wasserdichten Böden entladen werden.

5. Brennstoff, Verpackung, Baustoffe sollen in den Lagern unter Schutzdecken oder an den speziell dafür zugewiesenen Plattformen mit entsprechender Schutzdecke gelagert werden.

6. Knochen sollen unter Schutzdecken mit dem wasserdichten Boden und von allen Seiten durch die Netztrennwand geschützt gelagert werden.

XV. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Kühlkammer im Betrieb.

1. Technologische Vorgänge in Kühlkammern sollen in Übereinstimmung mit den Richtlinien (tierärztlichen und sanitären Regelungen und Standards) ausgeführt werden; Standards und technologischen Anweisungen).

2. Erkaltetes und abgekühltes Fleisch (Kadaver, Halbkadaver, Viertelkadaver) sollen aufgehängt gelagert werden.

3. Alle Güter werden sowohl verpackt als auch unverpackt in den Kühlkammern auf den Gestellen oder Wannen mit einer Höhe von mindestens 8-10 cm vom Boden gestaffelt werden. Die gestaffelten Güter werden nicht näher als 30 cm von den Wänden und Abkühlgeräten platziert. Zwischen den gestaffelten Gütern sollen Durchgänge freigelassen werden.

4. Bedingttaugliches Fleisch soll in einer separaten Kammer oder in der gemeinsamen Kammer an einer isolierten Stelle gelagert werden, die durch die Trennwand abgetrennt wird, und über ein Datenblatt verfügen.

5. Es ist untersagt, Instrumente und Wannen zu benutzen, die nach der Verwendung nicht gereinigt und desinfiziert wurden.

6. Schneeschicht von den Kühlbatterien soll abgetaut werden, nachdem die gelagerten Produkte aus den Kammern entfernt werden. Die mechanische Reinigung der Batterien von der Schneeschicht in den Kammern ist gestattet, wenn die gelagerten Güter unbedingt mit der sauberen Plane oder mit dem Segeltuch bedeckt werden. Nach der Reinigung soll der Schnee sofort aus den Kammern entfernt werden.

7. Verschmutzte Böden und Türe in den Kammern mit der Plustemperatur sollen in den Gängen und in Treppenhäusern regelmäßig mit der heißen Lauge-Seifenlösung gespült werden.

8. Damit der Schimmelbefall in den Kühlkammern fristgerecht festgestellt werden kann, soll das Betriebslabor die mikrobiologische Kontrolle regelmäßig durchführen.

9. Kühlkammer sollen nach deren Befreiung von Gütern, in der Vorbereitung des Kühlraums auf die massenweise Lieferung von Gütern und bei der Feststellung des Schimmelbefalls an den Wänden, Decken und Ausrüstung der Kammer sowie an den gelagerten Produkten gewaschen und desinfiziert werden. Nach der sanitären Behandlung sollen die Kammer gelüftet werden.

Für die Wäsche und Desinfektion der Instrumente, Fahrzeuge und Verpackung soll beim Kühlraum eine Waschabteilung mit dem wasserdichten Boden und mit der Zuführung vom akuten Dampf, kalten und heißen Wasser und Stegen für den Abfluss des Abwaschwassers in die Kanalisation eingerichtet werden.

XVI. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Kühlbehandlung und Lagerung vom Fleisch und von Fleischprodukten

1. Im Kühlraum des Betriebs sollen spezielle verschließbare Kühlkammer (Sanitärkammer) für die Zwischenlagerung von Fleisch und Fleischprodukten eingerichtet werden, die durch die Tierärzte des staatlichen Veterinärdienstes (staatliche veterinärhygienische Experte) ausgemustert wurden.

2. Kühlkammer für die Abkühlung und Lagerung vom Fleisch sollen mit Thermometern und Mitteln zur automatischen Kontrolle ausgestattet werden. Für die Gewährleistung der Richtigkeit des Vorgangs der Kühlbearbeitung und Lagerung vom Fleisch ist es notwendig, dass die Kühlkammer und deren Ausrüstung im sachgemäßen technischen und sanitären Zustand gehalten werden.

3. Die Luft in den Kühlkammern soll frei vom Fremdgeruch sein. Das in der Kühlkammer gelagerte Fleisch soll nicht zusammen mit anderen Fleischprodukten, Fischprodukten und sonstigen Produkten gelagert werden.

4. Bei der Abkühlung vom Fleisch

Das Fleisch in den Kadavern und in den Halbkadavern soll auf den Hängewegen der Kammer oder Tunnels abgekühlt werden, die mit Anlagen zur künstlichen Luftabkühlung und Luftzirkulation ausgerüstet werden.

Beim Taktbetrieb der Kühlkammer soll die Lufttemperatur in ihnen vor der Ladung 3-5°C unter der im Datenblatt angegebenen Temperatur liegen. Nach der Ladung mit dem schlachtwarmen Fleisch ist es zulässig, dass die Lufttemperatur nicht mehr als 5°C über der im technischen Datenblatt angegebenen Temperatur liegt. Am Ende des Abkühlvorgangs soll die Lufttemperatur der im technischen Datenblatt angegebenen Temperatur gleich sein. Es ist notwendig, dass sich die Durchschnittstemperatur innerhalb des ganzen Abkühlzeitraums nicht von der im technischen Datenblatt angegebenen Temperatur unterscheidet. Die zulässige Abweichung soll ±1°С nicht überschreiten.

Bei der durchgängigen Funktion der Kühlkammer soll sich die Lufttemperatur innerhalb des Abkühlvorgangs des Fleisches an die im technischen Datenblatt angegebene Temperatur nähern. Die zulässige Abweichung soll ±1°С nicht überschreiten.

Die Ladung des schlachtwarmen Fleisches in die Hängewege der Kühlkammer soll entweder über Förderbände oder manuell - im Taktbetrieb oder durchgängig - ausgeführt werden.

In den Hängewegen ohne Förderband werden Kadaver und Halbkadaver mit einem Abstand von 30-50 mm aufgehängt.

Es ist nicht zulässig, das abgekühlte Fleisch in den Kühlkammern, die im Abkühlmodus arbeiten, zu lagern.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abkühlmethode des Fleisches | Die im Datenblatt angegebene Temperatur C | Luftgeschwindigkeit nicht weniger als m/s | Fleischtemperatur °C | Abkühldauer Stunde, nicht mehr |
| Anfangs- | End- |
| Beschleunigt (alle Fleischarten) | 0 | 0,5 | 35 | 0-4 | 24 |
| SchnellRindfleischSchweinefleisch | -3 | 0,8 | 35 | 0-4 | 16 |
| Lammfleisch | -3 | 0,8 | 35 | 0-4 | 13 |
|  | -3 | 0,8 | 35 | 0-4 | 7 |

**Anmerkung: Luftgeschwindigkeit ist auf der Ebene der Hüfte der Halbkadaver angegeben**

Bei der Abkühlung soll die Fleischtemperatur in den Hüftmuskeln entweder durch schnelle oder beschleunigte Methode bis 0°С - 4°С reduziert werden.

5. Beim Anfrieren des Fleisches.

Das Anfrieren des schlachtwarmen Fleisches soll bis zu einer Temperatur von -3°C - -5°C 1cm unter der Oberfläche und dementsprechend bis zu einer Temperatur von 2°C - 0°C in den Hüftmuskeln 6 cm unter der Oberfläche erfolgen. Die Breite der angefrorenen Schicht soll 4 cm nicht überschreiten.

Die Temperaturmessung in den Halbkadavern von Schweinen wird von innen durchgeführt.

|  |  |
| --- | --- |
| Die Solltemperatur der Luft in der Kühlkammer ПС | Die Anfrierdauer des schlachtwarmen Fleisches, St., nicht mehr, bei der Luftgeschwindigkeit auf der Ebene der Hüften von Halbkadavern |
| 1 m pro Sekunde | 2 m pro Sekunde |
|  | Rindfleisch | Schweinefleisch | Rindfleisch | Schweinefleisch |
| -23 | 16-18 | 13-14 | 13-15 | 10-12 |
| -25 | 15-17 | 12-13 | 12-13 | 1-0 |
| -28 | 13-15 | 10-12 | 10-12 | 8-10 |
| -30 | 12-14 | 10-11 | 9-11 | 7-9 |
| -35 | 10-12 | 8-10 | 8-10 | 6-8 |

Die angefrorenen Fleischkadaver und Fleischhalbkadaver sollen prall sein und sich beim Heben nicht biegen.

Nach dem Anfrieren soll das Fleisch in die Lagerkammer des Kühlraums der Fleischfabrik transportiert werden oder in den Kühltransport geladen werden. Das angefrorene Fleisch wird bei einer Lufttemperatur von -2°C und zulässiger Abweichung von ±1°С im Ladungsraum transportiert und gelagert.

6. Beim Einfrieren des Fleisches.

Fleisch i Kadavern und Halbkadavern soll auf Hängewegen der speziellen Kammer oder Tunnels im Einphasenvorgang oder in den Kammern - im Zweiphasenvorgang eingefroren werden. Je schneller der Einfriervorgang des Fleisches verläuft, desto höher ist die Qualität und Beständigkeit des Fleisches bei der Lagerung und desto geringer sind die Trockenverluste.

Die Temperatur in den Kühlkammern soll innerhalb des ganzen Ladevolumens gleich sein. Die intensivste Luftbewegung soll im Bereich der Hüftteile von Kadavern und Halbkadavern sein.

Das Einfrieren des Fleisches gilt als abgeschlossen, wenn die Temperatur im Bereich der Hüftmuskel -8°C beträgt.

Anmerkung: bei der Planung von Kühlräumen soll für die Berechnung der Wärmebelastung die volumetrische Einfriertemperatur des Fleisches in Höhe von -18°C verwendet werden.

Die Lufttemperatur in Kühlkammern mit dem kontinuierlichen Taktbetrieb in unterschiedlichen Einfrierphasen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Messphasen | Lufttemperatur | in der Kühlkammer |
| Temperaturen in der Kühlkammer | im Taktbetrieb | Im durchgängigen Betrieb |
| Vor der Ladung des Fleisches | nicht weniger als 3°C unter | nicht weniger als 2°C unter |
|  | Datenblattemperatur | Datenblattemperatur |
| Nach der Ladung | Nicht mehr als 12°C über | - |
| Am Ende des Einfrierens oder | Datenblattemperatur | - |
| Vor der Entladung | nicht weniger als 3°C unter |  |
| Durchschnittstemperatur innerhalb | Datenblattemperatur | Datenblattemperatur ± 1°С |
| Einfriervorgang | Datenblattemperatur ± 2°С |  |

Abkühlgeräte der Frostkammer sollen sowohl beim Einfriervorgang als auch bei der Ladung der Kammer ununterbrochen auf Hochtouren arbeiten, damit das Einfrieren des Fleisches sofort nach seiner Lieferung anfängt.

Die Einfrierdauer wird ab dem Anfang der Ladung des Fleisches bis zum Anfang der Entladung des Fleisches gerechnet.

7. Bei der Lagerung des Fleisches in den Kadavern, Halbkadavern, Viertelkadavern und Teilkadavern

Das Fleisch soll bei der Lagerung nach Arten (Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch), Mastkategorien, Zweck (Verkauf oder industrielle Verarbeitung) und nach dem thermischen Zustand (abgekühlt, angefroren, eingefroren, aufgetaut) untergliedert werden.

Während der Lagerung soll die Lufttemperatur in den Kammern im Fernmodus (durch automatische Mittel) oder mit Hilfe von Thermometern registriert werden. Die Lufttemperatur soll 2 Mal pro 24 Stunden gemessen werden. Die Messungsdaten der Temperatur und der relativen Feuchtigkeit sollen im Protokoll des geregelten Formats registriert werden.

Die Qualität des in den Kammern gelagerten Fleisches soll beobachtet werden.

Das Fleisch, das nach dem Beschluss der Abteilung der staatlichen tierärztlichen Aufsicht nicht weiter gelagert werden soll, soll umgehend verkauft oder zur industriellen Verarbeitung geschickt werden.

8. Bei der Lagerung des abgekühlten Fleisches.

Das abgekühlte Fleisch mit der Temperatur im Bereich der Hüfte von 0°C -4°C soll in den Kühlkammern aufgehängt bei einer Luftgeschwindigkeit von nicht mehr als 0,2 m/s gelagert werden.

Halbkadaver und Kadaver sollen auf Hängewegen der Lagerkammer mit einem Abstand von 20-30 mm platziert werden. Das Rindfleisch in Viertelkadavern und Teilkadavern und das Schweinefleisch in Halbkadavern können auch in den universalen Behältern aufgehängt gelagert werden, die in 2-3 Stöcken je nach der Höhe der Kammer aufgestellt werden.

9. Bei der Lagerung des angefrorenen Fleisches.

Das angefrorene Fleisch wird für die industrielle Verarbeitung bestimmt. Es soll in den abkühlbaren Kammern aufgehängt (auf Hängewegen oder in universalen Behältern) oder in den gestapelten Käfigen gelagert werden; Rindfleischhalbkadaver - in 5-6 Reihen, Schweinefleisch-und Lammfleischhalbkadaver - in 7-8 Reihen mit einer Gesamthöhe von bis zu 1,7 m ohne Zwischenlatten. Die gestapelten Käfige werden auf flache Wannen aufgestellt.

Die empfohlenen Luftparameter in der Lagerkammer und die maximal zulässigen (ab der Schlachtung) Fristen für die Lagerung des abgekühlten und angefrorenen Fleisches:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Luftparameter in der Lagerkammer | Zulässige Fristen |
| Fleischart | Die im Datenblatt angegebene Temperatur, °C | Relative Feuchtigkeit, %, nicht weniger | Lagerung (Transport berücksichtigt) Tage, nicht mehr |
| 1. abgekühltes (aufgehängt)Rindfleisch in Halb-und Viertelkadavern, Kalbfleisch in Halbkadavern | -1 | 85 | 16 |
| 0 | 85 | 12 |
| Schweinefleisch in Halbkadavern | -1 | 85 | 12 |
| Lammfleisch in Halbkadavern | -1 | 85 | 12 |
| 2. Angefrorenes Fleisch alle Arten (gestapelt oder aufgehängt) |  |  |  |
| von -2 bis -3 | 90 | 20 |
|  |  |  |

Anmerkung zur Tabelle Die Lagerungsdauer des angefrorenen Fleisches soll 20 Tage nicht überschreiten, darunter: Lagerung nach dem Anfrieren in der Fleischfabrik - bis zu 3 Tagen, Transport im Wagen oder im Fahrzeug mit der automatischen Abkühlung - nicht mehr als 7 Tage in der Sommerzeit und nicht mehr als 10 Tage in der Winterzeit,

Die Lufttemperaturschwankungen während der Lagerung sollen ± 1°С nicht überschreiten.

10. Bei der Lagerung des eingefrorenen Fleisches.

Das Fleisch, das bis zu einer Temperatur von -8°C in der Hüfte eingefroren ist, soll dicht gestapelt in den Kammern der Kühlräume gelagert werden. Das Rindfleisch in Viertelkadavern und Teilkadavern und das Schweinefleisch in Halbkadavern können auch gelegt in den universalen Behältern gelagert werden, die in 2-3 Stöcken je nach der Höhe der Kammer aufgestellt werden.

Das eingefrorene Fleisch wird in den Kammern bei einer Temperatur von nicht mehr als -18°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 95-98% (natürliche Luftzirkulation) gelagert. In einzelnen Fällen ist es zulässig, das Fleisch bei einer Temperatur von nicht mehr als -12°C in den Kühlräumen der alten Konstruktion zu lagern, die keine technischen Mittel zur Schaffung der Temperatur im Raum von -18°C haben.

Maximal zulässige Fristen der Lagerung vom unverpackten eingefrorenen Fleisch unterschiedlicher Arten je nach der Lufttemperatur in der Kammer:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fleischart | Die Solltemperatur der Luft in der Kammer, °С | Maximal zulässige Lagerfristen in Monaten nicht mehr |
| Rindfleisch in Halbkadavern und Viertelkadavern | -12 | 8 |
|  | -18 | 12 |
|  | -20 | 14 |
|  | -25 | 18 |
| Lammfleisch in Kadavern |  |  |
|  | - -12 | 6 |
|  | -18 | 10 |
|  | -20 | und |
|  | -25 | 12 |
| Schweinefleisch in Halbkadavern |  |  |
|  | -12 | 3 |
|  | -18 | 6 |
|  | -20 | 7 |
|  | -25 | 12 |

Es ist nicht zulässig, das Fleisch unterschiedlicher Arten und Mastkategorien in einen Behälter zu legen oder zu stapeln.

Bei der gestapelten Lagerung wird die untere Reihe der Viertelkadaver oder Halbkadaver auf Gitter gelegt. Die Stapelhöhe hängt mit der Höhe der Kammer, Geräten, die die Beständigkeit des Stapels gewährleisten und den zum Einsatz kommenden Mitteln zur Mechanisierung der Ladungsarbeiten zusammen.

An jeden Stapel soll von der Seite des Gütertransports ein Aufkleber des entsprechenden Formats angebracht werden, auf dem die Art und die Mastkategorie des Fleisches sowie das Einfrierdatum (Stapelungsdatum) angegeben werden.

Die Ladungsnorm 1m3 des Ladungsvolumens der Kammer mit dem unverpackten eingefrorenen Fleisch gilt bedingt als 0,35 Tonnen.

Für unterschiedliche Fleischarten beträgt die Ladungsdichte für 1m3 des Ladungsvolumens beträgt, Tonnen: eingefrorenes Rindfleisch:

in den Viertelkadavern - 0,40,

in den Halbkadavern - 0,30,

In den Kadavern eingefrorenes Lammfleisch - 0,28,

In den Halbkadavern eingefrorenes Lammfleisch - 0,45,

Die zulässige Steigerung der Lufttemperatur in den Lagerkammern während ihrer Ladung und Entladung beträgt höchstens 4°C. Die Lufttemperaturschwankungen während der Lagerung sollen ± 2°C nicht überschreiten.

11. Beim Abkühlen, Einfrieren und Lagern der Schlachtnebenerzeugnisse.

Die nach den Bezeichnungen und Arten des Viehs bearbeiteten und sortierten Schlachtnebenerzeugnisse sollen nach dem Spülen und Abtropfen vom Wasser zum Kühlraum geschickt werden.

Schlachtnebenerzeugnisse sollen je nach der weiteren Benutzung den folgenden Arten der Kühlraumbehandlung unterzogen werden:

Abkühlung bis 0°C - 4°C;

Einfrieren bis - 8°C nach der Abkühlung;

Einfrieren bis - 8°C umgehend nach der technologischen Behandlung, Spülung und Abtropfen des Wassers.

12. Anforderungen an die Abkühlung von Schlachtnebenerzeugnissen.

Nach der Abnahme durch den Kühlraum sollen die Schlachtnebenerzeugnisse in der Kühlkammer oder im abkühlbaren Tunnel platziert werden.

Die Kühlkammer für Schlachtnebenerzeugnisse sollen mit Wegen, Etagenregalen, Hängebügeln und Gestellen, Förderbandtunnels und Gestellkarren ausgerüstet werden.

Die Nebenerzeugnisse werden bei der Notluftzirkulation abgekühlt: im Tunnel bei einer Temperatur von -1°C, in der Kammer - von 0°C von -1°C.

Fleischige und schleimige Schlachtnebenerzeugnisse, die zur Abkühlkammer geliefert wurden, werden auf Blechen in einer Schicht mit einer Höhe von nicht mehr als 10 cm getrennt nach Bezeichnungen und Arten gelegt. Die Zungen werden in einer Schicht gelegt, ohne einander zu berühren. Vormägen und Blätternmägen werden auf Häken der Hängebügel aufgehängt. Haarige und fleischknochenmehlige Schlachtnebenerzeugnisse werden auf Gestellen ohne Bleche platziert.

Die Abkühldauer aller Arten von Schlachtnebenerzeugnissen soll betragen: in den Kammer - nicht mehr als 24 Stunden, im Tunnel - 4 Stunden. Die Schlachtnebenerzeugnisse gelten als abgekühlt wenn die Temperatur in ihrer Dichte 0-4°C erreicht,

13. Bei den Anforderungen an das Einfrieren der Schlachtnebenerzeugnisse.

Die Schlachtnebenerzeugnisse sollen umgehend nach der technologischen Behandlung, Spülung und Abtropfung des Wassers oder nach der Abkühlung, aufgelegt in einer Schicht mit der Höhe von nicht mehr als 10 cm auf den in Gestellen oder Etagenregalen eingebauten Blechen oder in Gestellen ohne Bleche sowie in den Schnellfrostgeräten in den Einfrierkammern eingefroren werden.

Die Zungen werden in Blöcken oder stückweise eingefroren. Beim stückweise Einfrieren werden sie auf den Blechen in einer Reihe ohne einander zu berühren, aufgelegt.

Haarige Schlachtnebenerzeugnisse werden gestreut auf Etagenregalen und in Tunnels eingefroren.

Vormägen und Blättermägen werden in Rollen eingefroren, die mit der serösen Haut nach außen gerollt werden.

Das Einfrieren des Fleisches gilt als abgeschlossen, wenn die Temperatur in der zentralen Schicht der Schlachtnebenerzeugnisse -8°C beträgt.

Die Einfrierdauer der abgekühlten Schlachtnebenerzeugnisse und Nebenerzeugnisse umgehend nach der technologischen Behandlung, Spülung und nach dem Wasserabtropfen beträgt:

in den Kühlkammern mit der Solllufttemperatur von nicht höher als -18°C - nicht mehr als 24 Stunden, in den Schnellfrostanlagen und Tunnels mit der Lufttemperatur von -30°C und deren intensiven Luftbewegung - 8-10 Stunden.

14. Bei den Anforderungen an Verpackung, Markierung, Lagerung der abgekühlten und eingefrorenen Schlachtnebenerzeugnisse,

Verpackung und Markierung der Schlachtnebenerzeugnisse soll in Übereinstimmung mit den Anforderungen der geltenden technischen Bedingungen für Fleischnebenerzeugnisse und der technologischen Anweisung zu deren Behandlung erfolgen.

Abgekühlte Schlachtnebenerzeugnisse sollen in den Abkühlkammern bei der relativen Luftfeuchtigkeit von mindestens 80% und bei einer Temperatur von 0-1°C nicht mehr als 2 Tage gelagert werden, darunter im Herstellungsbetrieb - höchstens 16 Stunden: bei einer Temperatur von 0 - 4°C - höchstens 24 Stunden, darunter auch im Herstellungsbetrieb höchstens 8 Stunden.

Eingefrorene Shlachtnebenerzeugnisse sollen in Lagerkammern für Nebenerzeugnisse gelagert werden.

Im Falle der Betriebsnotwendigkeit ist es in einzelnen Fällen zulässig, Schlachtnebenerzeugnisse in der Lagerkammer für eingefrorenes Fleisch zu lagern.

Lagerfristen für eingefrorene Schlachtnebenerzeugnisse:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bezeichnung | Die Luftsolltemperatur, °С | Maximal zulässige Lagerfrist einschließlich Transports, Monaaten, nicht mehr |
|  | -12 | 4 |
| Schlachtnebenerzeugnisse | -18 | 6 |
|  | -20 | 7 |
|  | -25 | 10 |

15. Bei der Lagerung von Fleischblöcken.

Verpackte Fleischblöcke sollen getrennt nach Arten, Kategorien und Sorten sowie gestapelt gelagert werden. Blöcke sollen auf flache Wannen sowie auf Bodengitter in dichten Reihen, mit den 50mm dicken Zwischenlatten, die alle 80-100 cm der Stapelhöhe zum Einsatz kommen, gelegt werden.

Die Dichte der Blöcke soll betragen:

Für verpackte Blöcke (ohne Leergut), die in Dreh-und Membranschnellfrostanlagen eingefroren wurden - 0,8 t/m3, für eingefrorene in Schüsseln-Formen - 0,65 t/m3;

Für Blöcke, die verpackt und in Wellpappekisten und Säcke aus Verbundmaterial aufgelegt werden, - 0,6 t/m3. Bei der Stapelung von Blöcken muss die maximal zulässige Belastung auf die Zwischendecken der mehrstöckigen Kühlräume berücksichtigt werden.

Eingefrorene Blöcke aus Fleisch und Fleischprodukten sollen bei einer Lufttemperatur von höchstens -12°C in den durch die Batterien oder Luftkühlanlagen abgekühlten Kammern gelagert werden.

Die Lagerfristen für eingefrorene Blöcke aus Fleisch und Fleischprodukten:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Blöcke aus eingefrorenem Fleisch und eingefrorenen Fleischprodukten | Die Luftsolltemperatur, | Maximal zulässige Lagerfrist, in Monaten, nicht mehr |
|  | °С | Fleisch | Schlachtnebenerzeugnisse |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| RINDFLEISCH | -12 | 8 | 4 |
|  | -18 | 12 | 6 |
|  | -20 | 14 | 7 |
|  | -25 | 18 | 10 |
| Schweinefleisch | -12 | 5 | 4 |
|  | -18 | 6 | 5 |
|  | -20 | 8 | 5 |
|  | -25 | 12 | 6 |
| Lammfleisch | -12 | 6 | 4 |
|  | -18 | 10 | 6 |
|  | -20 | 11 | 7 |
|  | -25 | 12 | 8 |
| Schinkenwurst | -12 | 3 |  |
| Mittelstück und Seitenstück | -18 | 6 | - |
| Schweinebrust | -20 | 8 | - |
|  | -25 | 12 | - |
| Fleisch der Rind-und Schweineköpfe, Fleischabschnitte und entflechtem Rindfleisch, |  |  |  |
| Schweinefleisch und Lammfleisch | -12 | - | 4 |
| Schlachtnebenerzeugnisse. | -18 | - | 6 |
| Backfleisch | -20 | - | 7 |
|  | -25 | - | 8 |
| Schweineschwarte, Bindegewebe und Knorpel von der |  |  |  |
| Entsehnung des Fleisches | -12 | - | 1 |
|  | -18 | - | 1 |
|  | -20 | - | 1 |
|  | -25 | \* | 3 |

Anmerkung Die Lagerung von eingefrorenen Blöcken in den nicht abkühlbaren Lagern.

XVII. Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Fahrzeuge und Transportbedingungen für Fleisch und Fleischprodukte

1. Der Transport vom Fleisch und von Fleischprodukten soll in den Gefriertransportern sowie mit der abkühlbaren Eisenbahn-und Wassertransport erfolgen. Fahrzeuge sollen sauber und mit Kühlanlagen ausgestattet sein. Transport des Fleisches und der Fleischprodukte soll mit den Transportmitteln und Behältern erfolgen, die die sanitäre Behandlung erfolgreich bestanden haben.

2. Es ist verboten, Fleisch und Fleischprodukte gleichzeitig mit anderen Produkten im gleichen Fahrzeug oder Behälter zu transportieren.

3. Fahrzeuge für Fleisch und Fleischprodukte sollen technisch funktionstüchtig sein, der sanitären Behandlung unterzogen werden und über sanitäre Datenblätter verfügen.

Vor der Beladung der Produkte soll der speziell zu diesem Zweck durch die Verwaltung zugewiesene Fachprüfer das Fahrzeug untersuchen. Falls das Fahrzeug die Anforderungen der tierärztlichen und sanitären Regelungen trifft, soll er die Genehmigung für dessen Benutzung für den Transport von Fleischprodukten erteilen, indem er entsprechenden Vermerk auf dem Transportschein macht. Ohne dies ist die Beladung mit Produkten nicht zulässig. Transport vom Fleisch und von Schlachtnebenerzeugnissen zusammen mit fertigen Fleischprodukten ist nicht zulässig. Fleischprodukte sollen in der sauberen Verpackung transportiert werden. Transport von fertigen Produkten ohne Leergut und Verpackung ist nicht zulässig. Für den Transport vom Fleisch und von Nebenerzeugnissen ist es zulässig, Fahrzeuge zu verwenden, die am gleichen Tag die zum Verzehr fertigen Fleischprodukte transportiert haben, ohne diese zu spülen. Nach den Transporten sollen Fahrzeuge täglich der sanitären Behandlung gemäß den Richtlinien unterzogen werden.

Personen, die am Transport von Fleischprodukten teilnehmen (Lader und Spediteure) sollen über persönliche Gesundheitsausweise mit den Vermerken über hygienische Mindestanforderungen und fristgerechte medizinische Untersuchung verfügen. Diese Mitarbeiter sollen vom Betrieb mit der sanitär-und Sonderbekleidung, Handschuhen und für die Ladung des Fleisches - mit Schutzstrumpfhosen aus Plane versorgt werden, die bei der Ladung von Produkten über Schuhe angezogen werden. Die Rückgabeverpackung soll von den Empfängern der Produkte nur im sauberen Zustand akzeptiert werden. Sie soll zusätzlich der sanitären Behandlung im Betrieb unterzogen werden.

Die empfohlene Lufttemperatur im Laderaum des Kühltransports soll vor der Ladung und unterwegs in einer Spanne erhalten werden:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thermischer Zustand vom Fleisch und von Fleischprodukten | Lufttemperatur vor der Ladung, °C | Lufttemperatur im Laderaum des Kühltransports, °C |
|  |  | Vor der Beladung | unterwegs |
| Erkaltetes Fleisch (aufgehängt) | über 4 bis zu 12 | 0- -1 | 0 - -1 |
| Abgekühltes Fleisch (aufgehängt) | 0-4 | 0 --1 | 0 --1 |
| Angefrorenes Fleisch (gestapelt), eingefrorenes Fleisch | -2 - -3 | -1 --3 | -1 --3 |
| Schlachtnebenerzeugnisse, Blöcke aus Fleisch und Speck (gestapelt) | -8 - -18 | höchstens -8 | höchstens -12 |

Anmerkung Die Temperatur des angefrorenen Fleisches vor der Ladung in die Kühltransportwagen oder Fahrzeuge soll -2°C - - 3PC betragen, falls das Fleisch von der Lagerkammer der Fleischfabrik geladen wird, oder 0-2°C in den Hüftmuskeln und dementsprechend -3°C - -5°C in der Tiefe von 1 cm unter der Oberfläche, falls das Fleisch unmittelbar von der Frostkammer geladen wird.

Die Fleischtemperatur soll im Zeitpunkt der Ladung in den Kühltransport gemessen werden.

Abgekühltes und erkaltetes Fleisch wird in die Wagen und in den Gefriertransport (darunter auch in Behältern) nur auf Haken aufgehängt geladen. Kadaver, Halb-und Viertelkadaver sollen untereinander, mit dem Boden und mit den Wänden des Wagens oder des Fahrzeugs nicht in Berührung kommen.

Die Halbkadaver sollen von der Innenseite auf die Vorderwände des Wagens oder der Karosserie des Gefriertransporters aufgehängt werden. Halb-oder Viertelkadaver des Rindfleisches werden schachbrettartig massenweise auf Haken aufgehängt.

Es ist nicht zulässig, eingefrorene Fleischgüter zusammen mit abgekühlten Fleischgütern zu transportieren.

Warenabsender ist dazu verpflichtet, zusammen mit dem Lieferschein auch die Qualität-und Sicherheitszertifikate für die zu liefernden Lebensmittel (leichtverderbliche Güter) der Station vorzulegen, die am Tag der Ladung in die Wagen ausgestellt sind. Im Qualitäts-und Sicherheitszertifikat (des Herstellungsbetriebes) soll die Bezeichnung, der qualitative Zustand und die Transportfähigkeit der Ladung (in Tagen) sowie seine Temperatur bei der Ladung in den Wagen angegeben werden. Das Sicherheits-und Qualitätszertifikat des Produktes wird durch den Stempel des Warenabsenders beglaubigt.

Die Lagerung des abgekühlten, angefrorenen und eingefrorenen Fleisches in den nicht abkühlbaren Räumen vor der Ladung in die Eisenbahnwagen oder Gefriertransporter ist nicht zulässig.

An der Zielstation soll bei der Entladung der leichtverderblichen Güter ihr qualitativer Zustand festgestellt werden und die Temperatur des entladenen Produktes und der Luft im Laderaum geprüft werden.

**XVIII.** Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der Herstellung von technischen Fertigprodukten.

1. In der Produktionshalle der technischen Fertigprodukte soll der Fließbandcharakter des technologischen Verfahrens, die Isolierung der Rohstoffabteilung von allen anderen Räumen, die mit der Herstellung vom Trockenfutter verbunden sind sowie die Funktionstüchtigkeit der technologischen Ausrüstung, Vakuum-waagerechter Kessel, Geräte zur Kontrolle der Dampftemperatur und des Dampfdrucks gewährleistet werden.

2. Bei der Herstellung von technischen fertigen Produkten soll die alltägliche Kontrolle der Modi der Wärmebehandlung (Kochen, Sterilisierung von Rohstoffen und Trocknen des fleischknochenmehligen Fettkuchens), der Lagerung der Fertigprodukte, der Qualität des Fleischknochenmehls (nach mikrobiologischen und physikalisch-chemischen Kennwerten) sowie der Wäsche und der Vorbeugungsdesinfektion der Räume und der technologischen Ausrüstung gewährleistet werden.

**XIX.** Einhaltung der Anforderungen an die Desinsektion und Rattenbekämpfung

Im Betrieb soll das offizielle Vorbeugungsprogramm zur Bekämpfung von Schädlingen (Insekten, Nagetieren usw.) implementiert werden. Veterinärhygienische Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen sollen in Übereinstimmung mit den Richtlinien getroffen werden.

1. In Betrieben sollen Maßnahmen zur Bekämpfung von Insekten (Fliegen, Schaben und anderen Insekten) getroffen werden.

Öffnungen von Fenstern, Klappfenstern und Türen sollen in der Sommerzeit durch die Netzdecke zum Schutz der Räume vor Mücken geschlossen werden. Im außerbetrieblichen Zeitraum werden automatische Anlagen und chemische Präparate zur Vernichtung von Fliegen zum Einsatz kommen. Dabei sollen Produkte von der Produktionshalle entfernt werden, die Ausrüstung soll mit der Folie bedeckt werden und dann innerhalb von 6 Stunden gelüftet werden.

2. Zur Bekämpfung von Schaben werden Mittel empfohlen, die von zuständigen Behörden freigegeben werden: frischgebranntes Natriumtetraborat mit dem Kartoffel-oder Erbsenmehl im Verhältnis 1:1; Borsäurelösung mit Zucker oder Brot und andere Verlockungen.

3. Zum Schutz von Rohstoffen und fertigen Fleischprodukten vor Verschmutzung und Beschädigung durch Nagetiere sollen folgende Maßnahmen getroffen werden.

- Schwellen und Türe der Räume (bis zu einer Höhe von 40-50 cm) sollen mit Metallblech oder Metallnetz beschlagen werden.

- Fenster in Kellergeschössen und die Öffnungen der Lüftungskanäle sollen durch Schutznetze geschlossen werden.

- Öffnungen in Wänden, Böden, neben den Rohrleitungen der Heizkörper sollen mit Zement mit dem Metallspan verdichtet werden;

- Räume der Produktionshallen sollen von Futterresten und Abfällen gereinigt werden, und die Rohstoffe und Fertigprodukte (nach dem Abschluss der Arbeit) sollen sorgfältig bedeckt werden.

4. Die Vernichtung der Nagetiere soll mechanisch (Klappfallen, Fallen usw.) und chemisch erfolgen. Chemische Methoden der Rattenbekämpfung sollen nur durch professionelle Rattenfänger angewendet werden.

Bakterielle Bekämpfungsmethoden der Nagetiere sind untersagt.

**XX.** Die Einhaltung der Anforderungen bei der Inspektion der sanitären Aufenthaltsräume des Betriebs

1. Die sanitären Aufenthaltsräume für die Mitarbeiter der Produktionshallen der Betriebe des Fleischbereiches sollen nach dem Prinzip der Desinfektionsschleuse ausgestattet werden.

2. Zu den sanitären Aufenthaltsräumen sollen folgende Räume gehören: Ankleidezimmer für obere Kleidung, Hauskleidung, Berufskleidung und sanitäre Kleidung, Wäscheraum für die saubere sanitäre Kleidung, Waschraum, Raum für die Abnahme der schmutzigen sanitären Kleidung, Duschräume, Maniküreraum, Toilette, Waschbecken für Händewäsche, Gesundheitspunkt oder Raum für medizinische Untersuchung, der Raum für persönliche Hygiene der Frauen, Trockenraum für Kleidung und Schuhe (gemäß der geltenden Richtlinien).

3. Ankleidezimmer und Duschräume für Mitarbeiter des Kühlraums können sich in gemeinschaftlichen Aufenthaltsräumen befinden.

4. Für Mitarbeiter des sanitären Blocks (sanitäre Schlachthöfe, sanitäre Kammer und Viehstationen) und der Produktionshalle für technische Fertigprodukte sollen separate Aufenthaltsräume von den Räumen für Mitarbeiter der Produktionshallen für Nahrungsmittel eingerichtet werden.

5. Es ist untersagt, das sich Toiletten, Duschräume und Waschräume über den Räumen der Lebensmittelproduktionshallen sowie über den betrieblichen Räumen und Lagerräumen befinden.

6. Ankleidezimmer für Berufskleidung und sanitäre Kleidung sollen sich in einem Raum befinden, der von den Ankleidezimmern für obere Kleidung und Hauskleidung getrennt ist.

7. Lagerung der Kleidung der Mitarbeiter der Hauptproduktion soll auf dem offenen Wege erfolgen. Zu diesem Zwecke werden die Ankleidezimmer der Aufenthaltsräume mit Hängebügeln oder offenen Schränken und Banken (Stühlen) ausgestattet.

8. Die Schleusen vor den Toiletten sollen mit Hängebügeln für sanitäre Kleidung, Waschbecken für Händewäsche mit Mischbatterien für kaltes und heißes Wasser, mit der Seife, Bürsten und Händedesinfektionsanlagen sowie mit dem elektrischen Händetrockner oder Einwegtüchern ausgestattet werden.

9. Die Toilettenbecken in den Toiletten sollen mit Trittablassungen oder Photoelementen eingerichtet werden, und die Toiletten sollen mit selbstschließenden Türen ausgestattet werden.

10. Wände in den Duschräumen sollen mit glasierten Kacheln in der ganzen Höhe verkleidet werden. In den Ankleidezimmern für sanitäre Kleidung, im Wäscheraum für die Abgabe der sauberen Wäsche, in den sanitären Räumen, im Hygieneraum für Frauen - für die Höhe von 2,1 m, höher wird bis zu den tragenden Konstruktionen mit den Emulsionsfarben und anderen Farbmitteln gestrichen, die freigegeben werden. In anderen Räumen ist es zulässig, die Wände zu streichen oder weiß anzustreichen. Die Decken in den Duschräumen werden mit der Ölfarbe gestrichen, in allen anderen Räumen - mit Kalkanstrich gedeckt. Die Böden - mit dеn keramischen Fliesen.

11. Die sanitären Aufenthaltsräume sollen nach dem Feierabend täglich sorgfältig gereinigt werden: Staub soll gewischt werden, Wände, Boden und Ausrüstung sollen mit der Lauge-Seifenlösung und heißem Wasser gewaschen werden: Schränke in den Ankleidezimmern sollen gewischt werden und mindestens einmal wöchentlich durch Bewässerung oder durch das Abwischen mit dem Lappen mit dem Desinfektionsmittel desinfiziert werden. Sanitärräume und Ausrüstung des Hygieneraums für Frauen soll nach Bedarf, jedoch mindestens einmal pro Schicht sorgfältig gereinigt und mit dem Wasser gespült, danach - desinfiziert werden.

**XXI, Die Einhaltung der Anforderungen bei der Kontrolle der Beachtung der Richtlinien der persönlichen Hygiene im Betrieb**

1. Jeder Mitarbeiter im Betrieb ist für die Einhaltung der Richtlinien der persönlichen Hygiene, der technologischen, tierärztlichen und sanitären Anforderungen in seinem Bereich (Zustand des Arbeitsplatzes) verantwortlich.

2. Alle Mitarbeiter sollen medizinischen Untersuchungen unterzogen werden.

3. Jeder Mitarbeiter soll den persönlichen Gesundheitsausweis haben, in dem Ergebnisse aller medizinischen Untersuchungen und Laboruntersuchungen regelmäßig registriert werden.

4. Alle Mitarbeiter sollen zu den gesundheitlichen Mindestanforderungen geschult werden und entsprechende Prüfungen mit dem Vermerk darüber im entsprechenden Protokoll und im persönlichen Gesundheitsausweis ablegen. Darüber hinaus sollen alle Mitarbeiter, einschließlich der Verwaltung und des technischen Personals, ungeachtet der Fristen, in denen Sie angefangen haben, alle 2 Jahre in den gesundheitlichen Mindestanforderungen geschult und geprüft werden. Personen, die die Prüfung der gesundheitlichen Mindestanforderungen nicht erfolgreich bestanden haben, werden nicht zur Arbeit zugelassen.

5. Mitarbeiter der Produktionshallen sind dazu verpflichtet, bei den ersten Anzeichen der Magen-Darmkrankheiten, Fieber, Eiterbildungen und Anzeichen anderer Krankheiten die Verwaltung darüber zu informieren und sich an die Sanitätsstelle des Betriebes oder an eine andere medizinische Einrichtung zu werden, um entsprechend behandelt zu werden.

6. Mitarbeiter der Produktionshallen sollen sich vor dem Arbeitsanfang duschen, die saubere sanitäre Kleidung anziehen, Haare mit der Haube oder mit dem Tuch bedecken und Hände sorgfältig mit dem heißen Wasser mit Seife waschen.

7. Alle Mitarbeiter des Betriebs sollen nach jeder Pause die sanitäre Behandlung der Hände durchführen.

Mitarbeiter der Station der Haltung von Schlachttieren des sanitären Schlachthofs, der Schlachtabteilung und der Produktionshalle der technischen Fertigprodukte sind dazu verpflichtet, Hände und Arbeitsinstrumente (Messer, Schleifstäbe und andere Instrumente) zu desinfizieren.

S. Der Wechsel der sanitären Kleidung soll täglich nach Bedarf je nach Verschmutzungsgrad während der Arbeit erfolgen.

9. Damit keine Fremdkörper in die Rohstoffe und Fertigprodukte gelangen, ist es verboten:

Kleine Glas-und Metallgegenstände (außer Metallinstrumenten und technologischer Ausrüstung) in die Produktionshallen für Lebensmittel zu tragen und dort zu lagern;

Schließung der sanitären Kleidung durch Stecknadel, Nadel und Lagerung von persönlichen Gegenständen (Spiegel, Haarbürste, Ringe, Anstecknadel, Zigaretten, Feuerzeuge, Streichhölzer usw.) in den Kitteltaschen.

10. In jeder Produktionshalle und im Kühlraum sollen leicht zerbrechliche Gegenstände erfasst werden.

11. Es ist verboten, die Produktionshallen ohne sanitäre Kleidung und spezielle Schuhen zu betreten und in diesen nach draußen zu gehen.

12. Schlösser, Elektromonteure und andere Mitarbeiter, die in Reparaturarbeiten in betrieblichen Lagerräumen des Betriebs involviert sind, sind dazu verpflichtet, Richtlinien der persönlichen Hygiene einzuhalten, in den Produktionshallen mit der Berufskleidung zu arbeiten, Instrumente in speziellen geschlossenen Kisten mit Griffen zu tragen und Maßnahmen zur Vorbeugung der Fremdkörper in den Produkten zu treffen.

13. Beim Ausgang aus dem Gebäude zum Gelände und beim Besuch der nichtbetrieblichen Räume (Toiletten, Kantine, Sanitätsstelle usw.) soll die sanitäre Kleidung ausgezogen werden; Es ist untersagt, über die sanitäre Bekleidung irgendwas überzuziehen.

14. Mitarbeiter sollen besonders sorgfältig die Händehygiene einhalten. Die Nägel sollen kurzgeschnitten werden und nicht lackiert sein. Hände muss man vor dem Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitspause sowie beim Übergang von einem Vorgang zum anderen und nach der Berührung mit den verschmutzten Gegenständen waschen.

15. Nach dem Toilettenbesuch sollen die Hände doppelt gewaschen werden: in der Schleuse nach dem Toilettenbesuch bevor der Kittel angezogen wird und am Arbeitsplatz unmittelbar vor dem Arbeitsbeginn. Beim Verlassen der Toilette sollen die Schuhe desinfiziert werden.

16. Man darf das Essen nur in den Kantinen, im Buffet und in den speziell für diese Zwecke eingerichteten Räumen oder anderen Essstellen zu sich nehmen, die sich auf dem Betriebsgelände oder neben ihm befinden.

17. Es ist verboten, Lebensmittel in den persönlichen Schränken des Ankleidezimmers zu lagern.

XXII. Einhaltung der Anforderungen bei der Organisation und Durchführung der Laborkontrolle des Fleisches, der Fleischprodukte und anderer Schlachterzeugnisse.

Im Betrieb soll das Betriebslabor eingerichtet werden, das die Qualität und Sicherheit des Fleisches, der Fleischprodukte und anderer Schlachterzeugnisse kontrolliert oder die Laborkontrolle soll in einem anderen zertifizierten Labor (gemäß Vertrag) durchgeführt werden.

Das Betriebslabor des Betriebs soll die tierärztlichen sanitären Anforderungen treffen und mit der notwendigen Laborausrüstung ausgestattet werden sowie mit dem qualifizierten Personal versorgt werden.

Die Ordnung und die Häufigkeit der Untersuchungen (Tests) sollen in Übereinstimmung mit den geltenden veterinärrechtlichen und sanitären Regelwerken und anderen Richtlinien bestimmt werden.

Fleisch und Fleischprodukte sollen den Anforderungen und Richtlinien der hygienischen Sicherheit zum Gehalt entsprechen: von chemischen, radiologischen, biologischen Stoffen und deren Verbindungen, Mikroorganismen und anderen biologischen Organismen, die für die menschliche Gesundheit gefährlich sind.

Fleisch und Fleischprodukte sollen auf ihre Übereinstimmung nach Qualitäts-und Sicherheitskennwerten überprüft werden.

- Organoleptische - (werden nach den Kennwerten der Farbe, des Geruchs, der Konsistenz, des Geschmacks, die für das Fleisch und die Fleischproduktart typisch sind und sollen den traditionellen Geschmäcken und Gewohnheiten der Bevölkerung entsprechen. Organoleptische Eigenschaften der Fleischprodukte sollen bei ihrer Lagerung , bei ihrem Transport und während des Verkaufs nicht verändert werden);

- physikalisch-chemische;

- Giftige Elemente - Blei, Mäusepulver, Kadmium, Hydrargyrum und andere;

- Schädlingsbekämpfungsmittel - Hexachlorcyklohexan (alpha -, beta -, gamma - Isomere), Dichlordiphenyltrichloräthan und seine Metaboliten;

- Antibiotika - Chloramphenikol, Tetracyklingruppe, Grizin, Bazitrazin usw.;

- Radionuklide - Zesium-137, Strontium-90;

- Mikrobiologische, die folgende Gruppen der Mikroorganismen beinhalten:

- Die Anzahl der mesophylen Aerobier und fakultativ-anaerober Mikroorganismen (AMAFAnM), Bakterien der Gruppe von Kolibakterien - BGKB (Koliformen), Bakterien der Familie Enterobacteriaceae, Enterokokken;

- Bedingt-pathogene Mikroorganismen, zu denen folgende gehören:

E.coli.S.aureus, Bakterien der Familie Proteus, B.cereus und sulfitreduzierende Clostridien. Vibrio parahaemolyticus;

- Pathogene Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes, Bakterien der Familie Yersinia;

-Beschädigungsmikroorganismen - Hefe und Schimmelpilze, Milchsäuremikroorganismen:

- Parasitäre Sauberkeit - (das Vorhandensein von Erregern von parasitären Krankheiten ist nicht zulässig: Finne (Zystizerkus), Trichinellarven und Echinokokken, Zyste des Sarkozysten und Toxoplasma usw..

Anmerkung Die Standardisierung der mikrobiologischen Kennwerte der Sicherheit von Nahrungsmitteln wird für die meisten Gruppen der Mikroorganismen nach dem alternativen Prinzip ausgeführt, d.h. die Produktmasse, in der Kolibakterien, die meisten bedingt-pathogenen Mikroorganismen und die pathogenen Mikroorganismen, darunter Salmonellen und Listeria monocytogenes nicht zugelassen werden, wird standardisiert. In anderen Fällen wiederspiegelt der Standard die Anzahl der koloniebildenden Einheiten in 1 g (ml) des Produkts (KBE/g, ml).

Für die Durchführung der Laboruntersuchungen und Tests für die Qualitäts-und Sicherheitskennwerte der Lebensmittel sollen Methoden angewendet werden, die den Anforderungen der Gewährleistung der Messungseinheit und den Charakteristika der Messungsabweichungen sowie den Methoden der Benutzung von Mustern vom Fleisch und von den Fleischprodukten bei den Tests und der Kontrolle deren Parameter, die in der festgestellten Ordnung freigegeben sind.

Falls die Untersuchungsergebnisse sich nach mindestens einem Kennwert als negativ aufweisen, sollen nach diesem Kennwert erneute Tests des doppelten Ausarbeitungsvolumens, das von der gleichen Partie der Fleischprodukte entnommen wird, die zum Verkauf vorbereitet wird. Die Ergebnisse der wiederholten Untersuchung gelten für die ganze Partie der Fleischprodukte. .

Die Sicherheit und Qualität der Fleischprodukte sollen vom Hersteller auf der Basis der durchgeführten Laboruntersuchungen durch die Bescheinigung der Sicherheit und Qualität der Nahrungsmittel bestätigt werden.

Verzehrliche Fleischprodukte, die verbotene Wachstumsförderer der Tiere (darunter auch hormonhaltige Präparate) sowie Arzneimittel, Pestizide, landwirtschaftliche chemische Mittel, die über den maximal zulässigen Konzentrationen liegen, dürfen nicht eingeführt, Hergestellt und Verkauft werden. Sie sollen in der festgestellten Ordnung verarbeitet oder vernichtet werden.

In den Produkten tierischer Herkunft, darunter im Fleisch und in Fleischprodukten sollen restliche Wachstumsförderer der Tiere (darunter auch hormonhaltige Präparate), Arzneimittel (darunter Antibiotika) kontrolliert werden, die in der Tierhaltung für den Mast, Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten der Tiere zum Einsatz kommen.

Kontrolle des Gehalts der Wachstumsförderer (darunter Hormonpräparate), Arzneimittel (darunter Antibiotika), die in der Tierhaltung für den Mast, Behandlung und Vorbeugung von Krankheiten des großen Viehs, die in den tierärztlichen und sanitären Regelungen nicht angegeben sind, basiert auf der vom Hersteller (Lieferanten) des Produktes zur Verfügung gestellten Information über die bei seiner Herstellung und Lagerung verwendeten Wachstumsförderer der Tiere und Arzneimittel, nach Ergebnissen der staatlichen Laborkontrolle der Restbestände von verbotenen und schädlichen Stoffen im Organismus der Tiere und in den Nahrungsfleischprodukten.

In den Fettprodukten sollen die Kennwerte des oxidativen Fettverderbs kontrolliert werden: Säurezahl und Peroxidzahl.

Kontrolle der Organisation und Durchführung von Untersuchungen der Produkte auf bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE) gemäß Empfehlungen des Gesundheitskodexes für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit.

XXIII. Einhaltung der Anforderungen bei der Durchführung der betrieblichen Qulitäts-und Sicherheitskontrolle der Produkte im Betrieb.

Im Betrieb soll das System der betrieblichen tierärztlichen Qualitäts-und Sicherheitskontrolle der Produkte implementiert werden.