

**ОГРАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ ДЛЯ G.C.C
(Всемирной организации по стандартизации (GSO))**



UAE.S GSO 713/ 1997

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
ДЛЯ БОЙНИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
И ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ**

ICS:67.120.20

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ БОЕНЬ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ИХ ПЕРСОНАЛА

Дата утверждения Советом Директоров GSO : 14/6/1418 Н – 15/10/1997
Статус издания : Технические условия

**Исполнительный орган Эмиратов по стандартам и
метрологии (ESMA)**

СТАНДАРТЫ ОБЪЕДИНЕННЫХ АРАБСКИХ ЭМИРАТОВ

Дата утверждения Советом Директоров ESMA : 27/10/1423 Н - 1/1/2003
Статус издания : Технические условия

Количество страниц: 6

**Авторское право
принадлежит ESMA**

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ БОЕНЬ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ИХ ПЕРСОНАЛА

1- ОХВАТ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт касается гигиенических нормативов, которые должны соблюдаться на всех бойнях домашней птицы и их персоналом.

Стандарт применяется ко всем помещениям, в которых производится забой, обработка и транспортировка домашней птицы, а также всех помещений, в которых разделанная домашняя птица и съедобные части обрабатываются, упаковываются и транспортируются.

2- ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1 GSO 149/1993 “Небутилированная питьевая вода”.
- 2.2 GSO 21/1984 “Гигиенические нормативы для продукции растениеводства и соответствующего персонала”.
- 2.3 GSO 9/1995 “Маркировка предварительно упакованных пищевых продуктов”.
- 2.4 GSO 323/1994 “Общие требования к транспортировке и хранению охлажденных и замороженных продуктов”.
- 2.5 GSO 969/1997 “Холодильные камеры для замороженных и охлажденных пищевых продуктов”.
- 2.6 GSO 1023/2000 “Истечение сроков годности для пищевых продуктов – Часть Г”.
- 2.7 GSO 993/1998 “Требования по забою животных в соответствии законов ислама”.

3- ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- 3.1 Бойня домашней птицы: Помещение, одобренное и зарегистрированное контролирующим органом, которое используется для забоя, контроля и подготовки домашней птицы для потребления людьми.
- 3.2 Домашняя птица: Любая одомашненная птица включая цыплят, индюков, уток, гусей, голубей, перепелов и цесарок.
- 3.3 Тушка: целая тушка птицы после забоя, обескровливания, общипывания и потрошения. Однако отделение почек, ног в плюсне или головы является факультативным.
- 3.4 Субпродукты: печень, из которой был удален желчный мешок, сердце и желудок, из которого были удалены оболочка и содержимое, и любые другие съедобные части при условии, что весь такой материал был промыт должным образом.
- 3.5 Люкс: единица освещения, которая может рассматриваться как освещение на поверхности в указанной точке на расстоянии одного метра от источника света.

4- ТРЕБОВАНИЯ

Без нарушения требований стандартов GSO, упомянутых в п. 2.2, далее указанные требования должны соблюдаться на бойнях домашней птицы:

4.1 Общие требования

- 4.1.1 Достаточная подача как горячей, так и холодной воды должна быть доступной и распределяться по всем производственным линиям и другим участкам, для которых требуется вода. Используемая вода должна соответствовать стандарту GSO, упомянутого в п. 2.1.
- 4.1.2 Разрешается добавлять хлор и любое другое подходящее дезинфицирующее средство (разрешается использовать) в воду, используемую для обработки линий в соответствии со стандартом GSO, выпущенном GSMO. Если хлор будет применяться для баков с водой, то его разовая дозировка не должна превышать 50 мг/л.
- 4.1.3 Температура горячей воды, которая применяется с целью дезинфекции и промывки, должна быть не менее 82°C.
- 4.1.4 Освещение на производственных линиях не должно быть меньше чем 400 люксов, и на участках контроля оно не должно быть (меньше чем 600) люкс. Оно не должно влиять на определение цвета, и быть направлено на продукцию должным образом.
- 4.1.5 Должно быть организовано полное разграничение между производственными стадиями, так чтобы каждая линия обработки была отделена от последующих, в особенности для операций забоя, потрошения, разделки, упаковки и обертывания.

4.2 Требования к оборудованию и инвентарю.

- 4.2.1 Все поверхности, с которыми контактирует пищевая продукция, должны быть нетоксичными, гладкими и без неприятного привкуса или запаха, и с возможностью для повторной стандартной очистки. На них также не должно быть ямок, щелей и рыхлостей, они должны быть без повреждений от продуктов питания и негигроскопическими, если характер специального процесса не требует использования других необходимых поверхностей.
- 4.2.2 Стационарное оборудование и инвентарь должны быть такой конструкции и сборки, чтобы предотвращать опасные факторы, связанные с гигиеной, и позволять легко убирать и дезинфицировать. В конце каждого рабочего дня оборудование и инвентарь должны быть вымыты и продезинфицированы горячей водой с температурой не меньше, чем 82°C с использованием одобренных дезинфицирующих средств.

4.2.3 Оборудование для забоя и сбора крови.

- 4.2.3.1 Оборудование для сбора крови должно быть сделано из нержавеющей металла, который легко чистить.
- 4.2.3.2 Тоннели для побочного продукта должны быть сделаны из нержавеющей металла или любого другого подходящего материала. Они должны иметь соответствующую емкость и быть оснащены головными щитами, которые легко снимаются для очистки, и у базового лотка должен быть соответствующий уклон к контейнеру для побочного продукта, который можно легко опорожнить и почистить.

4.2.4 Баки для ошпаривания.

- 4.2.4.1 При использовании баков для ошпаривания нужно быть особенно внимательным для обеспечения их соответствия гигиеническим стандартам.

Уровень расхода воды в этих баках должен предусматривать непрерывную смену воды, чтобы минимизировать возможность накопления загрязнения.

4.2.4.2 Температура воды в баках для ошпаривания должна быть $55 \pm 1^\circ\text{C}$. Баки должны регулярно опорожняться, по крайней мере, один раз в течение рабочего дня, и хорошо мыться и дезинфицироваться.

4.2.4.3 Ошпаривание Баки для ошпаривания, заполненные расплавленным воском, могут использоваться, чтобы очищать от пуха после ощипывания перьев.

4.2.4.4 Поток воды в баке должен быть в противоположном направлении к направлению движения домашней птицы таким образом, чтобы ошпаренная домашняя птица выходила на ту сторону баков для ошпаривания, где чистая горячая вода поступает в бак.

4.2.5 Машины для ощипывания.

4.2.5.1 Их конструкция должна иметь возможность как можно лучше контролировать разброс перьев с непрерывным удалением перьев с площадки для ощипывания.

4.2.5.2 Перья должны собираться в удобные, чистые закрытые контейнеры, которые будут утилизироваться, по крайней мере, один раз в день.

4.2.5.3 Перья, утилизация которых осуществляется смывом водой, будут удаляться из воды, которая должна направляться в стоки.

4.2.6 Потрошение.

4.2.6.1 Лоток для потрошения должен быть сделан из нержавеющей стали или любого другого подходящего материала.

4.2.6.2 Главный поток воды должен быть в противоположном направлении к передвижению тушек, и должны быть соразмерными со скоростью производственных потоков.

4.2.6.3 Поставка и холодной и горячей воды должна обеспечиваться с обеих сторон лотка для потрошения, чтобы гарантировать очистку тушек снаружи и внутри, дезинфекцию ножей, инструментов и передников в случае необходимости.

4.2.6.4 Вентиляционные машины для потрошения должны обмываться водой между операциями вентилирования.

4.2.6.5 Параметры промывочного оборудования должны соответствовать производительности производственного потока. Водной струи должно быть достаточно, чтобы гарантировать надлежащую очистку тушку полностью изнутри.

4.2.6.6 Контейнеры для сбора несъедобного продукта должны быть герметичными и сделаны из металла или других подходящих непроницаемых материалов, которые легко очищать, а также оснащены плотно подогнанными крышками.

4.2.6.7 В случае использования наклоненных каналов или любой другой технологии для удаления отходов, они должны быть разработаны таким образом, чтобы не допускать загрязнения, быть без запаха и не накапливать отходы на боковых сторонах.

4.3 Предубойный контроль состояния.

4.3.1 Домашняя птица, предназначенная для убоя, должна проходить предубойный контроль состояния ветеринарами в течение 24 часов после поступления на бойню. Такой контроль должен быть повторен перед убоем, если прошло больше 24 часов с момента предубойного контроля состояния.

- 4.3.2 Забитая домашняя птица должна быть без явных признаков заболеваний, и должна не быть заражена заболеваниями, которые передаются людям или животным.
- 4.3.3 Они должны быть без каких-либо симптомов заболеваний или расстройств, влияющих на состояние их здоровья, таким образом делая их мясо непригодным к потреблению человеком.
- 4.4 Требования к обработке.**
- 4.4.1 Участки, где находятся птицы и собирают яйца, или используются для хранения животных кормов, буду отделены от участков для забоя, очистки и упаковки.
- 4.4.2 Клетки и транспортные средства должны убратся и дезинфицироваться, по крайней мере, один раз в день. Помещение должно быть оснащено отдельными участками для размещения отходов или соответствующим оборудованием для хранения отходов.
- 4.4.3 Непригодная домашняя птица или домашняя птица с подозрением на заболевание, должна быть немедленно отделена от поточной линии, и должна оставаться изолированной до конца выхода поточной линии.
- 4.4.4 Должны быть приняты соответствующие меры предосторожности для гарантии того, что все отходы удалены таким образом, что не представляют опасность общественному здоровью или окружающей среде, и что все необходимые меры приняты, чтобы защитить продукцию от загрязнения отходами.
- 4.5 Убой и потрошение.**
- 4.5.1 Убой должен выполняться в соответствии со стандартом GSO, упомянутым в п. 2.7.
- 4.5.2 Обескровливание должно быть полным, чтобы гарантировать смерть птицы, и оно должно выполняться таким надлежащим образом, чтобы никакая кровь, вытекающая за пределы бойни, не стала причиной загрязнения тушек.
- 4.5.3 Домашняя птица должна быть немедленно полностью ощипана после забоя.
- 4.5.4 Сразу же после ощипывания, должно быть выполнено потрошение таким образом как, чтобы избежать загрязнения. Каждая тушка должна быть открыта таким образом, чтобы можно было осмотреть все полости и внутренние органы.
- 4.5.5 После контроля изъятые внутренности должны быть немедленно отделены от тушки, а части, негодные к потреблению человеком, должны быть удалены.
- 4.5.6 Части внутренностей, остающихся в тушке, за исключением почек, должны быть удалены при удовлетворительных гигиенических условиях, (за исключением индюков).
- 4.5.7 Тушки, которые признали негодными к потреблению человеком, должны быть отделены, а перья и отходы должны пройти гигиеническую обработку.
- 4.5.8 Тушки не должны разделяться на части или подвергаться какой-либо обработке без официального ветеринарного контроля.
- 4.6 Контроль после забоя.
- 4.6.1 Визуальный осмотр птицы сразу же после забоя.
- 4.6.2 Контроль тушек ощупыванием для проверки на отсутствие разрезов или ушибов у забитой птицы.

- 4.6.3 Исследование на наличие отклонений в цельности, цвете и запахе, для выбраковки, если таковые имеются.
- 4.6.4 Должен вестись учет мяса домашней птицы на входе и выходе из помещений, где производится разделка.
- 4.6.5 При необходимости, должны браться образцы для лабораторной экспертизы на наличие вредных микроорганизмов, добавок или любых химических веществ, которые могут быть опасны для общественного здоровья, а результаты любых таких экспертиз должны сохраняться в регистрационном журнале для справки в случае необходимости.

4.7 Операция разделки и отделения от костей.

- 4.7.1 Контролируйте, чтобы разделка и/или отделение от костей мяса домашней птицы осуществлялись только в помещении, предназначенном для разделки.
- 4.7.2 Контролируйте, чтобы мясо домашней птицы не разделялось или не отделялось от костей при температуре выше, чем 4°C.
- 4.7.3 И до и после разделки и/или отделение от костей, мясо домашней птицы не должно очищаться при помощи ткани или бумаги, оно должно очищаться поточной водой или с помощью пневмопрессовой воды.

4.8 Процесс охлаждения.

- 4.8.1 Оборудование, используемое для охлаждения мяса домашней птицы и других съестных продуктов, должно быть из нержавеющей стали или любого другого подходящего материала и должно контролироваться и обслуживаться во время нахождения в пути для уменьшения роста и размножения микроорганизмов.
- 4.8.2 При использовании льда в качестве средства охлаждения должно соблюдаться следующее:
- 4.8.2.1 Вода, используемая в изготовлении льда, должна соответствовать стандарту GSO, упомянутому в п. 2.1.
- 4.8.2.2 Лед, используемый для охлаждения, не должен ранее использоваться ни на одной из стадий обработки.
- 4.8.2.3 Лед должен сохраняться и обрабатываться с соответствием гигиенических требований, чтобы избежать загрязнения.

5- УПАКОВКА

- 5.1 Скорость упаковки должна быть соразмерной с темпом производственного потока, чтобы избежать накопления тушек на участке упаковки.
- 5.2 Участок упаковки должен быть полностью отделен от производственной зоны, и он должен хорошо проветриваться и освещаться. Температура на участке упаковки не должна превышать 10°C.
- 5.3 Материалы, используемые для упаковки домашней птицы, должны быть гигиеничными и соответственно прочными, чтобы защитить продукт от загрязнения и ухудшения качества.
- 5.4 Упаковочные материалы не должны повторно использоваться.

6- ХРАНЕНИЕ

Без нарушения требований стандарта GSO, упомянутого в п. 2.4, должно выполняться следующее:

- 6.1 На бойне должно иметься соответствующее оборудование для хранения с помощью охлаждения или заморозки, и при этом должны выполняться требования проекта стандарта GSO, упомянутого в п. 2.5.
- 6.2 Участки погрузки и разгрузки мяса домашней птицы должны быть крытыми, чтобы избежать загрязнения.
- 6.3 Температура среды внутри тушки не должна превышать 4°C.
- 6.4 Должны приниматься эффективные меры для уничтожения насекомых, паразитов, грызунов и грибков с соблюдением необходимых мер предосторожности, чтобы избежать загрязнения тушек.
- 6.5 Птицам и животным запрещен вход в холодильные камеры.
- 6.6 Только одобренные чистящие и дезинфицирующие средства должны использоваться на пищевых установках.

7- ГИГИЕНТЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ.

- 7.1 Посетители и персонал, работающий на участках для содержания живых птиц, хранения кормового материала или другого подобного материала, не допускаются на другие участки помещений, где обрабатывается домашняя птица, если не приняты соответствующие меры для предотвращения загрязнения.
- 7.2 Птичники и другие лица, которые контактируют с домашней птицей на бойнях, должны проходить медицинской осмотр в официальных органах здравоохранения до устройства на работу, и у каждого лица должна быть действительная справка о состоянии здоровья. Во время медицинского осмотра нужно обратить особое внимание на резаные раны, воспаления и инфекционные заболевания, такие как паразитарные заболевания, сальмонеллез, а также заболевания дыхательной и пищеварительной системы. Они должны регулярно проходить осмотры для гарантии постоянного поддержания их физической формы.

8- ПРОГРАММА КНТРОЛЯ ВОПРОСОВ ГИГИЕНЫ.

- 8.1 Нужно обеспечить комплексный лабораторный контроль качества для проведения необходимого тестирования продукции, бойни, оборудования и инвентаря для гарантии отсутствия патогенных микроорганизмов.
- 8.2 Персонал, ответственный за контроль качества и проверку пищевых продуктов, должен, главным образом, назначаться для этой цели при условии, что их обязанности не касаются производства, и у них должен быть опыт работы в пищевой промышленности и контроле качества.
- 8.3 Отдельное лицо должно назначаться ответственным за уборку, обязанности которого не соприкасаются с производством, вместе с постоянными помощниками, которые хорошо обучены для использования инструментов для уборки.

9- ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА ВОПРОСАМ ГИГИЕНЫ.

Для персонала должна быть организована программа обучения методам обращения с домашней птицей с соблюдением вопросов гигиены и уборки.