

ПРАВИЛА ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В ОТНОШЕНИИ ПОДГОТОВКИ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, ОБРАЩЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ СВЕЖЕГО МЯСА.

ICS: 67.120.10

1. Область применения стандарта

Данный стандарт относится к правилам гигиенической практики в отношении подготовки, транспортировки, обращении и хранении свежего мяса. Применяется в отношении к общественным бойням, бойням и местам реализации мяса.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ

- 2.1. ГСО 21/1984 «Гигиенические регламенты пищевых растений и их персонала»
- 2.2. ГСО 149/1993 «О разливной питьевой воде»
- 2.3. ГСО 593/1995 «Мясо и мясные продукты – Физические тесты»
- 2.4. ГСО 714/1997 «Правила транспортирования скота железнодорожным, автомобильным транспортом и на судне. Часть 1: Транспортировка овец и коз»
- 2.5. ГСО Стандарт о «Правила транспортировки скота железнодорожным, автомобильным транспортом и на судне. Часть 2: Транспортировка коров и буйволов»
- 2.6. ГСО Стандарт об "убое животных в соответствии с требованиями исламского закона".
- 2.7. ГСО 593/1995 «Мясо и мясные продукты – Химические тесты»

3. Определения

3.1. Скотобойня

Утвержденное и зарегистрированное помещение, соответствующее стандартам для убоя и разделки животных для потребления человеком.

3.2. Бренд

Любой знак или марка, зарегистрированная контролирующими органами и непосредственно размещенная на упаковке продукции.

3.3. Загрязнение

Прямое или косвенное перенесение нежелательных веществ.

3.4. Вовлеченные контролирующие органы

Официальный орган, назначенный правительством для контроля гигиены мяса, а также для проверки мяса и обследование убойных животных.

3.5. Общественные скотобойни

Помещения, утверждённые и зарегистрированные контролирующими органами, для убоя и разделки животных, после их проверки, частными лицами для собственного потребления или потребления их семьями.

3.6. Чистая поверхность

Сухая гладкая поверхность, без видимых загрязнений, окислений, заметного запаха и жирных пятен, которые могут быть обнаружены сухими чистыми пальцами.

3.7. Разделка туш

Удаление шкуры или кожи, внутренних органов (включая или за исключением сердца, печени или почек), половых органов, мочевого пузыря, ног и предплюсневых суставов, и вымени кормящих животных или животных, которые родили или на стадии беременности. Разделка может включать или исключать отделение головы и рассечение каркаса напополам.

3.8. Съедобный

Подходящий для потребления человеком.

3.9. Пищевые субпродукты

В отношении убойных животных означает пригодный для потребления человеком потроха (внутренности) животных, птицы.

3.10. Учреждение

Любые помещения, утверждённые и зарегистрированные в соответствующем контролирующем органе, в котором готовится, обрабатывается, упаковывается или хранится свежее мясо.

3.11. Инспектор

Квалифицированный ветеринар, который прошел соответствующую подготовку в сфере мясной отрасли, который назначается соответствующим контролирующим органом, для контроля за благополучием животных, проверки мяса и соответствующих гигиенических условий.

3.12. Мясо

Съедобная часть любого млекопитающего, которая является разрешенной для потребления мусульманами, соответствующая стандарту ГСО, указанному в пункте 2.6 и которая была произведена из животного убитого на бойне в соответствии с тем же стандартом.

3.13. Питьевая вода

Питьевая вода, которая является чистой и здоровой в точке использования, и отвечает требованиям стандарта ГСО упомянутого в пункте 2.2.

3.14. Защитная одежда

Специальная одежда, предназначенная для предотвращения загрязнения мяса или персонала и используемая в качестве верхней одежды для лиц, которые занимаются или посещают бойни, общественные бойни или места, где обрабатывается мясо. Она включает в себя головной убор и обувь.

3.15. Охлаждение и относительная влажность

Степень охлаждения мяса ($-0,5 \pm 1$), при условии, что степень влажности в пределах (90% - 95%).

3.16. Розничная торговля

Любой объект, где мясо продается потребителям, т.е. рынок, супермаркет, или мясная лавка.

3.17. Дезинфицирующее средство

Вещество, используемое для уничтожения микроорганизмов на жизнеспособных чистых поверхностях до уровня соизмеримого с качеством продукции и безопасного для мясных продуктов.

3.18. Дезинфицированная поверхность

Чистая продезинфицированная поверхность, не содержащая патогенных микроорганизмов, вызывающих порчу продукции.

3.19. Менеджер

Обученный опытный человек, одобренный Компетентными органами. Он отвечает за управление скотобойней и общественной бойней, организацией и розничной торговлей.

4. СХЕМА И СТРОИТЕЛЬСТВО СКОТОБОЕН, ЗАКАЗ СКОТОБОЕН, УЧРЕЖДЕНИЙ И ТОРГОВЫХ ТОЧЕК

4.1. Общие требования

4.1.1. Расположение и одобрение строительства

Расположение и конструкция должны быть одобрены заинтересованными контролирующими органами.

4.1.2. Генеральный план должен:

- Обеспечивать эффективное разделение съедобных продуктов от несъедобных;
- Позволять выполнять все необходимые операции;
- Соответствовать гигиеническим правилам контролю качества;
- Обеспечивать контакт мяса только с предусмотренными поверхностями.

4.1.3. Общее строительство

Здания и сооружения должны быть прочными, хорошо проветриваемыми, обеспеченными хорошим освещением и легко очищаемыми.

4.1.4. Потолки, стены и полы

Потолки и стены должны иметь светлые тона, непроницаемые поверхности, которые могут быть легко очищаемыми санитарно обрабатываемыми. Все швы должны быть плотно закрыты, а все стыки между стенами и полами должны быть закруглены для удобства очистки.

- Потолки и потолочные крепления должны быть сконструированы и изготовлены таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи и конденсата.

- Полы должны быть изготовлены из прочного, водонепроницаемого, неабсорбирующего, нетоксичного и легко чистящегося материала. Поверхность должна быть нескользящей и без щелей, чтобы облегчить слив.

- Двери должны иметь твердые, гладкие, непроницаемые, моющиеся поверхности, они должны автоматически и плотно закрываться.

4.1.5. Освещение

Должно быть предусмотрено достаточное освещение на протяжении всей области обработки и проверки.

Интенсивность света должна быть не менее:

540 люкс во всех точках контроля;

220 люкс в рабочих помещениях;

110 люкс в других областях.

Вспомогательные осветительные приборы должны быть безопасными.

4.1.6. Вентиляция

Вентиляционные системы для зданий должны быть адаптированы для контроля и поддержания температуры. Циркулируемый воздух должен быть без пыли, запахов и паров. Окна должны быть закрыты в любом здании, используемом для обработки и хранения мяса. Также не должно быть никаких открывающихся наружу отверстий. Дверные проемы должны иметь шлюзы для предотвращения попадания пыли, запахов, паров и других загрязняющих веществ. Путь воздушного потока должен быть направлен наружу.

4.1.7. Водоснабжение

- Питьевая вода должна быть распределена по всему объекту с надлежащим давлением. Подача воды должна быть надежно защищена от пыли, грязи и других источников

загрязнения. Источники воды должны быть автоматическими и находиться везде, где необходимо.

- Вместе с подачей холодной воды, должна быть постоянная подача горячей воды.
- Минимальная температура воды, используемой в санитарных целях должна быть +82°C. Должен быть установлен эффективный контроль температуры и подачи воды который должен поддерживается в процессе эксплуатации.
- Не питьевая вода может быть использована для таких целей, как производства пара или противопожарной системы.
- Питьевая система водоснабжения должна быть четко обозначена и полностью отделена от каких-либо другой воды или жидкостей.
- По все рабочей территории должен быть предоставлен достаточный запас горячей и холодной питьевой воды для удовлетворения гигиенических потребностей персонала. Удобства включают туалеты, душевые и раздевалки.

4.1.8. Дренаж и утилизация отходов

- Эти системы должны быть одобрены соответствующими контролирующими органами.
- Вся площадка должна иметь хорошую дренажную систему, чтобы предотвратить затопление.
- Системы очистки стоков и утилизации отходов должны быть эффективными, и поддерживается в хорошем состоянии. Все сточные линии должны быть достаточно большими, чтобы выдерживать большие нагрузки, быть водонепроницаемой и с правильно выведенными стоками. Сточные насосы и отстойники должны находиться за пределами любого отделения, в которых готовится, обрабатывается, упаковывается или хранится мясо.
- Система утилизации сточных вод должны быть отделена от питьевого водоснабжения и полностью исключать возможность перекрестного соприкосновения. Дренажная система должна быть связана с канализационной системой и должна соответствовать местным нормативным требованиям. Туалетные стоки не должны быть связаны ни с одной дренажной системой в пределах объекта.
- Стоки дренажной системе должен быть закрыты решеткой или аналогичным барьером, для предотвращения проникновения вредителей.
- Должны быть предусмотрены места для сбора и переработки отходов. Система должна гарантировать, не соприкосновение отходов с пищевыми продуктами. Места сбора и временного хранения отходов должны быть расположены вдали от зон хранения и переработки пищевых продуктов/сырья, а также не должны загрязнять окружающую среду.

- Оборудование, контейнеры и методы, используемые для обработки и транспортировки отходов и несъедобных материалов должны обслуживаться постоянно.
- Средства хранения и обработки животноводческих отходов и несъедобных материалов должны быть физически отделены от мест обработки и хранения пищевых продуктов, и сконструированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение окружающей среды.

4.1.9. Борьба с вредителями и грызунами

Все включенные здания должны быть оборудованы устройством против проникновения и укрывательства вредителей (т.е. птиц, мух и тараканов), для предотвращения распространения загрязнения и болезней.

4.1.10. Оборудование и цех

- Оборудование и посуда, устанавливаемая или используемая при обработке мяса, должны быть изготовлены из антикоррозийных, водонепроницаемых материалов, которые не испортят мясо, легко чистящимися и дезинфицируемыми.
- Разделочные доски должны быть съемными для облегчения уборки.
- Деревянные материалы не приемлемы в местах обработки, упаковки или хранения.
- Рядом с каждой рабочей зоной должно быть предусмотрено достаточное количество умывальников. Краны должны быть с коленной или ножной системой. Умывальники должны иметь теплую проточную воду с соответствующей температурой, с наличием мыла и одноразовых полотенец для рук.
- Условия для санитарной обработки инструментов должны соответствовать температуре не менее 82°C или водой с содержанием 50 пропромилле хлора.
- Холодильные системы должны иметь достаточный объем с системами управления и соответствовать максимальным требованиям для каждого отдела хранения.
- Холодильные системы должны поставлять чистый воздух и предотвращать появление конденсата, который не должен попадать на поверхность мяса.
- Оборудование для утилизации мясных отходов должно быть хорошо спроектированным.

4.1.11. Условия для сотрудников

Необходимое количество раздевалок с гладкими, непроницаемыми, моющимися стенами, потолками и полами, умывальниками, душевыми кабинами и закрытыми туалетами. Туалеты не должны находиться в пределах рабочей зоны или зоны хранения. Душевые должны иметь коленный или ножной краны с предварительно смешанной теплой водой с подходящей температурой и утвержденным мылом. Полотенца для рук должны быть одноразовыми и использоваться только единожды.

- Инспектором по персоналу должны быть предусмотрены адекватные условия.

- Для всех сотрудников должны быть предусмотрены средства первой помощи.
- Ни кладовая, ни места отдыха не должны использоваться для переработки мяса.
- Столовые и места отдыха должны быть отделены от мест обработки и хранения мяса.

4.1.12. Техническое обслуживание

Все здания и оборудование должны быть всегда в хорошем состоянии.

4.2. Особые требования для скотобоев

Принимающая предубойная система содержания скота должна гарантировать, что живые животные будут подвергаться минимальному стрессу, будут чистыми, осмотренными ветеринарным врачом и идентифицированными. Загрязнение во время убоя и последующей разделки должно быть сведено к минимуму, без соприкосновения туш, позволяющих проводить послеубойный осмотр.

4.2.1. Зона приема животных

Транспортные средства должны иметь пандусы для выгрузки животных.

Пандусы должны регулироваться максимум на 30° по горизонтали, также должно быть напольное покрытие и направляющие поручни обеспечивающие безопасность животных.

4.2.2. Очистка транспортных средств

Площадка разгрузки должна включать в себя отдельный объект для очистки транспортных средств.

4.2.3. Предубойное содержание скота

Площадка предубойного содержания скота должна быть накрыта, иметь прочную конструкцию, с хорошей вентиляцией и хорошим освещением, легко чистящимся, хорошо дренированным покрытием и акустически разработан для обеспечения тишины.

Площадки предубойного содержания скота и разгрузочные площадки, должны быть снабжены надлежащей водной системой для их очистки.

4.2.4. Стойла содержания

Стойла должны быть сконструированы таким образом, чтобы свести к минимуму травматизм животных. Должны использоваться стойки с закругленными углами и отсутствием выступающих болтов, гаек и проводов.

Каждое стойло должно иметь достаточный запас воды и корма. В идеале полы должны быть гладкими с сеткой, возвышающейся над бетонным основанием, чтобы позволить фекалиям падать подальше от животных.

- Стойла должны быть с перегородками для предотвращения движения животных.

Площадь каждого стойла должна быть в основе 3,3 м² для каждой коровы и 0,7 м² для каждой овцы или козы и 4 м² для каждого верблюда.

- Стойла должны быть закрыты таким образом, чтобы защитить животных от солнца.

- Предубойное содержания скота предназначено для первичного осмотра животных. Должно быть снабжено достаточными размерами, с отделенной зоной для изоляции больных животных. При необходимости должны быть предусмотрены закрытые сооружения для осмотра животных.

4.2.5. Перевод в помещение для убоя.

Путь в помещение для убоя должен соответствовать требованиям для попадания животных в линию по очереди.

4.2.6. Помещение для убоя

Расположение должно соответствовать исламским требованиям проведения работы. Оборудование должно быть сконструировано таким образом, чтобы минимизировать стресс животных; автоматически удерживать животных в определенном положении во время убоя для минимизации загрязнения кровью туши и шкуры. Расположение комнаты убоя и ее оборудование должно обслуживаться в непрерывном процессе убоя для обеспечения соблюдения обряда и минимизации загрязнения.

4.2.7. Услуги экстренного убоя

Должно быть предусмотрены меры для экстренного забоя животных, которые физически не в состоянии пройти через нормальную систему убоя, при условии, что при осмотре не было обнаружено никаких признаков заболеваний, при которых запрещается использование мяса для потребления человеком. Оборудование для экстренного забоя должно обеспечивать убой, разделку и посмертный осмотр в соответствии с гигиенические условия. Если мясо от экстренно забитого животного пригодно для потребления человеком, оно должно быть передано в обычную зону обработки без подвержения загрязнению.

4.2.8. Проведение рельс

Бойни, разделочные помещения, холодильные комнаты и коридоры передачи должны быть оснащены рельсами, по которым транспортируются тушки. Они должны быть на достаточной высоте и расположены вдали от стен, для предотвращения соприкосновения тушки с полом или стенами. Система должна быть сконструированы таким образом, что туши или их части не соприкасались друг с другом.

4.2.9. Разделочное помещение

Разделочное помещение должно быть снабжено средствами физического разделения съедобных и несъедобных материалов, с минимальным риском соприкосновения туш.

- оборудование цеха убоя должно сводить к минимуму возможность загрязнения фекалиями поверхности туш.

- должно быть предоставлено помещение для очистки от органов пищеварения и отдельное помещение для дальнейшей обработки этих органов.

- должно быть отдельное помещение для хранения шкур, рогов и копыт, если период хранения таковых превышает один день.

4.2.10. Послеубойный осмотр

- Помещение должно быть достаточных размеров для произведения осмотра и иметь освещение в соответствии с пунктом 4.1.7., должно быть обеспечено необходимыми средствами для инспекции мяса. Должны быть предусмотрены отдельные холодильные помещения для туш, осмотр которых перенесен до получения ветеринарного заключения.

- Каждый бойня должна иметь лабораторию для проведения ветеринарных испытаний.

4.2.11. Холодильные помещения и хранилище

Туши хранятся в хранилище или холодильном помещении, расположенных отдельно от зоны убоя и разделки мяса. Холодильное помещение должно обеспечивать эффективный уровень охлаждения и подсушки мяса для его дальнейшего хранения и обработки. Помещение, где хранятся разделанные туши для торговли должно иметь температуру для поддержания мяса в сухом состоянии.

4.2.12. Коридоры и области перемещения

Данные помещения должны быть расположены и разработаны в соответствии с требованиями указанными в пунктах 4.1.4, 4.1.5, 4.1.6. Расположение помещений должно быть таким, чтобы минимизировать время транспортировки мяса и его соприкосновение с окружающей средой.

4.2.13. Разгрузка съедобных продуктов

Помещения для разгрузки должны быть оборудованы соответствующим образом, чтобы свести к минимуму перекрестное соприкосновение между продуктами и соприкосновение с окружающей средой.

Система передачи продукта должны быть сконструированы таким образом, чтобы свести к минимуму время разгрузки.

4.3. Особые требования для общественных скотобоев

(В дополнение к требованиям, указанным в пункте 4.1).

4.3.1. Вход в бойню

При входе на бойню должно быть оборудовано, отделенное от других объектов помещение для осмотра предубойного животного. Полы должны быть не скользкими и моющимися (см. 4.1.6).

4.3.2. Расположение бойни

Бойня должна быть физически отделена от зоны передержки, толщина стен не менее 1 метра.

- Условия должны быть таковы, чтобы свести к минимуму стресс животных.
- Должен быть предусмотрен сбор и переработка крови.
- Должно быть предусмотрено расстояние от убоя, до удаления отходов без загрязнения поверхности мяса.
- Должно быть предусмотрено помещение с соответствующей температурой для хранения разделанной туши, до получения итогового заключения .

4.3.3. Снятие шкуры

Должно быть наличие оборудования для того, чтобы отделять мясо от шкуры в висячем положении без контакта с полом, потолок или стенами.

- Несъедобные материалы должны быть удалены из цеха и храниться в отдельном помещении в изолированных или в закрытых контейнерах.

4.3.4. Разделка для потребителей

Цех разделки и оборудование должны обеспечивать предотвращение падения туши в соответствии с гигиеническими требованиями.

4.3.5. Упаковка

Мясо должно быть упаковано в соответствии с гигиеническими требованиями. Упаковка должна быть в отдельном помещении, отдельном от цехов убоя и разделки.

- Система должна минимизировать риск загрязнения мяса в упаковке.

4.4. Особые требования для учреждений

(В дополнение к требованиям, указанным в пункте 4.1).

4.4.1. Прием и разгрузочные средства

Зоны должны быть спроектированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продукта и защищать продукты от воздействия окружающей среды.

4.4.2. Холодопроизводительность

Емкость должна быть достаточной для предполагаемого размещения и хранения изделия.

4.4.3. Разделочные доски и блоки для разрубывания

Должны быть из легко очищаемых материалов с гладкой поверхностью. Использование древесины запрещается.

4.5. Особые требования для мест розничной торговли

(В дополнение к требованиям, указанным в пункте 4.1.).

4.5.1. Обработка площади

Эта область должна удовлетворять определенным требованиям для учреждений (4.4).

4.5.2. Доступ для потребителей

Должно быть наличие барьера, отделяющего потребителей от места хранения сырого мяса без упаковки. Потребитель должен брать только упакованные мясные продукты.

4.5.3. Витринные холодильники

Витринные холодильники должны иметь необходимую температуру для сохранения мяса.

4.5.4. Санузел

Должны быть предусмотрены санузелы для персонала. Они не должны находиться в помещениях обработки или демонстрации мяса. А также должны быть предусмотрены умывальники в соответствии с пунктом 4.1.13.

5. КОНСТРУКЦИЯ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СКОТА

5.1. Конструкция

Транспортные средства, используемые для перевозки убойных животных должны быть удобными с прочной конструкцией, легко чистящей, и уменьшать кровоподтеки животных, минимизируя ущерб согласно стандарту ГСО пунктов в 2.4 и 2.5.

5.2. Загрузка животных

Транспортные средства должны быть оборудованы соответствующими пандусами, позволяющими легко производить загрузку или разгрузку животных без нагрузки на животных.

5.3. Фиксация животных

Транспортные средства должны иметь место привязи или перегородки для удерживания животных во время транспортировки.

5.4. Перегородки

Транспортные средства должны быть оборудованы перегородками, когда пространство имеет 3,1 м в длину для овец и коз и 3,7 м для крупного рогатого скота и верблюдов, и для установки стойла не превышающей 3,1 м и 3,7 м соответственно по ширине.

5.5. Полы

Полы должны быть нескользящими для предотвращения падения животных во время транспортировки, тем самым минимизируя повреждения животных и загрязнения животных фекалиями и мочой. Полы должны иметь стоки, чтобы свести к минимуму накопление мочи и фекалий.

5.6. Многоуровневые транспортные средства

Должны быть достаточно высокими для транспортировки животных в стоячем положении и хорошо вентилируемыми.

- Ярусы должны быть разделены непроницаемыми полами, чтобы предотвратить загрязнение животных фекалиями и мочой животных расположенных на нижнем уровне.
- Моча и фекалии из верхнего этажа должны быть направлены по стокам в нижние отсеки.

5.7. Зщита животных

Транспортные средства должны быть оборудованы таким образом, чтобы можно было закрыть животных от воздействия погодных изменений.

6. КОНСТРУКЦИЯ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

6.1. Конструкция

Транспорт для перевозки мяса должен быть закрытого контейнерного типа.

- Все внутренние поверхности и полки должны быть изготовлены из антикоррозийных, гладких, легко чистящихся и дезинфицирующихся материалов. Стыки и двери должны предотвращать попадание вредителей и загрязнений.

6.2. Влажность и контроль температуры

6.2.1. Конструкция контейнера должна соответствовать температурным требованиям, чтобы поверхность мяса была сухой на протяжении всей транспортировки.

6.2.2. Холодильник должен быть оснащен термометром, установленным на видном месте для контроля температуры.

6.3. Хранение мяса

Транспортные средства, предназначенные для перевозки мяса или субпродуктов, должны быть оборудованы стеллажами для предотвращения соприкосновения мяса с полом, стенами или потолком.

6.4. Транспортировка субпродуктов

Для перевозки субпродуктов подходят закрытые контейнеры. Субпродукты должны перевозиться в охлажденном состоянии, если период транспортировки не менее двух часов.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БОЕН, ОБЩЕСТВЕННЫХ СКОТОБОЕН, ПОМЕЩЕНИЙ И ТОРГОВЫХ ТОЧЕК.

7.1. Перевозка животных на убой

Транспортные средства, не соответствующие пункту 5, не должны использоваться для перевозки животных.

7.1.1. Разделение животных

Животные разных видов и размеров должны быть разделены во время транспортировки.

7.1.2. Запрет перевозки животных

Животные, которые больны, ранены или на стадии беременности, не разрешается транспортировать.

7.1.3. Кормление во время транспортировки

Во время длительных поездок, питание и вода должна быть предложены животным каждые 12 часов, последнее кормление должно быть не позднее 15 часов.

7.1.4. Требования к размещению

Для избегания травм и неудобств, запрещается **перезагружать** животных. Животные должны стоять близко, опираясь друг на друга, но в тоже время не создавать давку. Площадь во время автомобильных перевозок должна составлять 0,17 - 0,25 м² для каждой овцы или козы, в зависимости от размера, и 1,2 - 1,4 м для крупного рогатого скота или верблюдов.

7.1.5. Очистка транспортных средств

Животные должны перевозиться только в транспортных средствах, которые были очищены и продезинфицированы перед погрузкой и после разгрузки.

7.1.6. Обращение с животными

Чтобы избежать гематом и стрессов, к животным должны относиться с осторожностью и заботой во время погрузки и разгрузки.

7.1.7. Идентификация животных

Животные должны быть идентифицированы как по видам, так и по месту загрузки. Животные разных идентификационных групп транспортируемых одним транспортным средством должны быть разделены.

7.2. Предубойное и убойное содержание

7.2.1. Прослеживаемость животных

- Животные должны быть идентифицированы по прибытии на бойню в соответствии с источником. Животные разных идентификационных групп должны находиться отдельно друг от друга.

- Система идентификации должна прослеживаться даже после разделки.

- Различные виды животных, например крупного рогатого скота и овец, хранятся в отдельных стойлах.

7.2.2. Предубойный осмотр

- Животные должны быть подвергнуты предубойному осмотру ветеринарным врачом не более чем за 24 часа до убоя, в соответствии с нормами и стандартом GSO, описанном в пунктах 2.3 и 2.7.

- При возникновении подозрений о наличии у животного болезни, необходимо пометить его и изолировать от здоровых особей. Помеченные животные должны быть убиты в конце рабочей смены или в специально отведенном для их убою месте.

-Необходимо оповестить ветеринарного врача обо всех подозрительных животных, чтобы он лучше исследовал их.

-Животные, у которых найдена болезнь, не позволяющая использовать их в пищу, должны быть гуманным образом умерщвлены и утилизированы, не попадая в помещение убои.

-Необходимо утилизировать больных животных таким образом, чтобы не возникало угрозы передачи заболевания людям или съедобным продуктам.

7.2.3. Обращение с животными

-Перед убоем необходимо обращаться животными тихо и аккуратно, чтобы минимизировать стресс.

-Необходимо свести к минимуму битье животных, использование деревянных и металлических палок запрещено. Использование электрических кнутов должно быть сведено к минимуму (максимальное напряжение – 50В).

7.2.4. Очистка

Помещения предубойного содержания скота должны мыться хотя бы раз в день для удаления продуктов жизнедеятельности животных, которые могут привести к распространению вредителей.

7.2.5. Убой

Убой должен проводиться в соответствии с пунктом 2.6 стандарта GSO

7.3. Гигиенические нормы

Конструкция и обслуживание завода должно соответствовать рекомендациям, описанным в пункте 4.

7.3.1. Гигиенические нормы для персонала.

Весь персонал, имеющий контакт с мясом на предприятии, должен пройти медицинское обследование перед устройством на работу и затем проходить его каждые 6 месяцев, если другое не предусмотрено эпидемиологическими нормами. Во время медицинского обследования необходимо обратить особое внимание на:

- 1- Раны и инфекционные язвы;
- 2- Болезни кишечника, в том числе инфекционные, особенно сальмонеллёз; инфекционные заболевания, такие как туберкулез и бруцеллёз;
- 3- респираторные заболевания.

-Люди, с ранами или инфекционными язвами на теле или страдающие диареей, не должны быть допущены к работе с мясом.

- В случае если человек порезался или получил травму, следует немедленно отстранить его от работы с мясом до тех пор, пока его не перевяжут надлежащим образом. Повязка должна быть водонепроницаемой, заметной (светло-синей или зеленой, например), выполнена таким образом, чтобы случайно не отвалиться.
- Каждый человек, работающий с мясом на комбинате, частном предприятии убоя, хозяйстве, торговой или транспортной компании, перед началом работы должен мыть руки теплой проточной воды с использованием сертифицированного мыла.
- Каждый человек, работающий на участке комбината, частного предприятия убоя, хозяйства, торговой или транспортной компании, где находится мясо, должен соответствовать высоким стандартам чистоты. Во время работы должен носить подходящую, желательна белую, защитную одежду, включая головной убор и обувь. Униформу необходимо поддерживать в чистом состоянии.
- Перчатки людей, работающих с неупакованным мясом, должны быть сделаны из непроницаемого материала, не иметь дырок, поддерживаться в чистом состоянии. Ношение перчаток не освобождает от тщательного мытья рук.
- Персонал, работающий с неупакованным мясом, не должен носить кольца и часы на запястье, если есть вероятность их соприкосновения с мясом.
- Специальное оборудование, такое как ножи, сумки для ножей, точильные инструменты, ремень с ножнами, должны быть сделаны из стойкого к коррозии материала, храниться в хорошем состоянии, быть легко моющимся.
- Любое поведение, из-за которого может произойти загрязнение мяса, например, курение, прием пищи, использование жевательной резинки, плевок, на участках, где идет работа с мясом или его хранение, запрещено. Менеджер комбината, предприятия убоя, хозяйства или торговой компании должен обеспечивать соблюдение стандарта GSO, описанного в п. 2.1, а также соблюдение персоналом норм гигиены.

7.3.2. Проведение операций по соблюдению гигиены

7.3.2.1. Чистка и санация во время работы предприятия.

Все оборудование, включая ножи, которые контактируют с мясом на комбинатах и частных предприятиях убоя, хозяйства, торговой компании, необходимо часто мыть и санировать в процессе работы. Оборудование должно быть немедленно тщательно вымыто и санировано при контакте с зараженным или загрязненным материалом. Санация проводится с использованием воды при температуре 82°C на протяжении не

менее 30 секунд или водой с содержанием 50 пропромилле хлора на протяжении 2 минут.

- На птицекомбинатах и частных предприятиях уоя все тушки, не прошедшие ветеринарную послеубойную инспекцию, считаются потенциально зараженными. После работы с такими тушками необходимо вымыть руки, помыть и санировать оборудование. Процедуры очистки и санации не должны загрязнять тушку и мясо.
- Оборудование и посуда, используемые для несъедобных или забракованных материалов, должны быть соответственно помечены и не должны использоваться для съедобных продуктов.
- Оборудование и посуда, используемые для уоя, не должны быть использованы для отделения костей и разделки мяса.
- В случае если оборудование или посуда, используемые для съедобных продуктов, попадают на участок работы с несъедобными или забракованными материалами, следует провести тщательную очистку и санацию оборудования и посуды перед тем, как возвращать их в зону работы со съедобными продуктами.
- На полу помещений не должно быть отходов во время работы.

7.3.2.2. Ежедневные процедуры очистки

- В конце работы оборудование, а также все помещения должны быть тщательно вымыты с использованием питьевой воды и сертифицированных моющих средств. Оборудование должно быть saniровано с помощью средств по борьбе с микроорганизмами либо жаром. Процедуры должны соответствовать следующему шаблону:
- Очистка швабрами с последующим мытьем из шланга, чтобы убрать отходы.
- Очистка, комбинация моющих средств с физическим воздействием, например, ручная чистка щеткой или использование струи воды под большим давлением.
- Очистка водой для смывания остатков моющих средств.
- Санация для уменьшения числа микроорганизмов.
- Очистка водой для смывания остатков средств по борьбе с микроорганизмами.
- Сушка для предотвращения роста числа микроорганизмов перед следующим использованием оборудования.
- Непосредственно перед возобновлением работы оборудование должны быть помыто питьевой водой.

7.3.2.3. Контроль за хранением химикатов, борьбой с вредителями, утилизацией ОТХОДОВ

- На комбинатах, частных предприятиях убоя, в хозяйствах или торговых компаниях, где любое животное подлежит убою или разделке, идет работа с мясом, либо оно хранится и упаковывается, необходимо использовать только подходящие и безопасные материалы для уборки, покраски.
- В помещениях, где идет разделка и убой, упаковка и хранение мяса, не допускается хранение веществ, которые могут загрязнить мясо, если это не требуется для целей гигиены. Если вещество важно для поддержания гигиены, необходимо применять строгие методы контроля за использованием и хранением этого вещества.
- Необходимо предотвращать проникновение насекомых, птиц, грызунов и других вредителей на территорию комбината, хозяйства и торговой компании. Необходимо проводить регулярные проверки на наличие вредителей. Необходимо вести отчеты данных проверок.
- Если вредители проникли на завод, необходимо их уничтожить надлежащим образом. Только специально сертифицированные для использования на предприятиях по убою средства должны быть использованы. Перед использованием этих средств необходимо убрать все мясо, накрыть все оборудование. После обработки необходимо тщательно помыть все оборудование.
- Не допускается вход любых животных, не предназначенных для убоя, на территорию комбината, частного предприятия убоя, хозяйства, торговой компании.
- Все отходы и несъедобные продукты должны храниться вдалеке от участков, где ведется работа со съедобными продуктами.
- Для хранения отходов и несъедобных материалов допускается использование только закрытых контейнеров или помещений с целью предотвращения распространения вредителей и проникновения неприятных запахов в чистую зону. Данные контейнеры и помещения необходимо периодически мыть, чтобы удалить материалы, которые могут послужить благоприятной средой для вредителей.

7.3.2.4. Ответственность за соблюдение санитарных норм.

Управляющий завода гарантирует соблюдение санитарных норм.

7.3.3. Санитарные нормы убоя и разделки

Каждое животное, направляющееся на убой, должно пройти пред- и послеубойную проверки. Ни одно животное не должно быть убито или разделано без одобрения ветеринарного врача.

7.3.3.1. Санитарные нормы убоя

Слишком грязные животные должны быть помыты с целью снижения риска загрязнения перед тем, как они будут отправлены на убой.

- Любое животное, попавшее в комнату убоя, должно быть немедленно убито. Количество убитых животных в единицу времени не должно превышать максимальное количество принятых на разделку животных в единицу времени.
- Убой должен производиться на столе или небольшой платформе, чтобы грязь с пола не могла попасть в рану.
- Перед подвешиванием туши необходимо зажать или перевязать пищевод, чтобы предотвратить утечку жидкостей из пищеварительного тракта.

7.3.3.2. Санитарные нормы разделки

- Никакая часть туши не должна касаться пола или стен. Туши и их части не должны соприкасаться друг с другом после убоя. Разделение туш должно поддерживать до завершения ветеринарной проверки.
- Снятие кожи должно проводиться только с подвешенных животных. Во время этой процедуры нельзя допускать попадание грязи с кожи на открытые участки мяса. На туше не должно остаться кожи перед началом разделки. Если голова, часть головы, язык или мозг остался после убоя, кожи с головы также должна быть снята. Накачка воздуха между кожей и тушкой запрещена, если не выполняется в соответствии с санитарными нормами.
- Зараженное или выделяющее молоко вымя должно быть удалено как можно раньше в процессе разделки. Не допускается попадания выделений на поверхность туши.
- Потрошение должно быть выполнено таким образом, чтобы исключить загрязнение туши внутренними органами. Анальный сфинктер должен быть обрезан и прямая кишка перевязана, перед тем как он попадет в полости таза и пищеварительный тракт удален без надреза желудка или кишечника.
- На небольших предприятиях процессы разделки и убоя должны проводиться последовательно, чтобы не допускать загрязнения.
- На предприятия не допускается вход потребителей без спецодежды и обуви.

7.3.3.3. Удаление несъедобных материалов

В помещении, где производится разделка, не должно оставаться несъедобных материалов (включая потроха и кожу), их следует периодически убирать, не допуская загрязнения съедобного продукта. Все желудки и кишки должны удаляться из помещения как можно быстрее, но в соответствии с процедурой проверки мяса. Их необходимо хранить в специально предназначенной для этого части здания, учитывая нормы гигиены. Допускается переработка отходов.

7.3.3.4. Удаление нежелательных частей из съедобных продуктов.

- Съедобные потроха должны быть обработаны таким образом, чтобы исключить загрязнение. Необходимо их промывать только проточной питьевой водой.
- Фекалии и другие нежелательные части, которые могут загрязнить тушу во время обработки, должны быть удалены путем аккуратного вырезания. Если необходимо помыть тушу, следует это делать только проточной питьевой водой. Если мойка производится перед потрошением, не допускается попадание воды в грудную и брюшную полости. Во время мойки тушки не допускается использование бумаги, ткани, ваты, губки или щетки.

7.3.3.5. Контроль над гигиеной процесса

Если инспектор решает, что то, как животных убивают и разделывают, как готовят мясо и обращаются с ним, негативно повлияет на:

- Здоровье животных;
- Чистоту тушки и мяса;
- Гигиену и чистоту безопасность производственного процесса;
- Эффективность ветеринарных проверок.

Он должен сообщить об этом менеджеру комбината, который в свою очередь, должен исправить недостатки, снизить скорость производства или приостановить работу в соответствующей части предприятия.

- Менеджер комбината несет ответственность за соблюдение норм гигиены.

7.3.4. Ветеринарные проверки.

Все животные, убитые на комбинате, должны подвергаться *antemortem* и *postmortem* проверкам в соответствии со стандартами GSO, отмеченными в пунктах 2.3, 2.7 в дополнение к тому, что написано в пункте 7.2.2.

- *Postmortem* инспекция должна быть проведена немедленно после убоя. Перед финальной проверкой все части, необходимые для инспекции животного, должны оставаться опознаваемыми с тушой. Запрещено убирать из помещения любые части животного до окончания финальной проверки, без согласия проверяющего.

7.3.5. Маркировка мяса

Все части тушки, пригодные для употребления в пищу и предназначенные для продажи, должны быть промаркированы официальным знаком с использованием термочека или сертифицированные безвредные чернила, легко проникающие в поверхность. Печати должны быть чистыми, храниться и использоваться только под

контролем инспектора. Официальная печать должна указывать дату, тип туши, источник происхождения мяса и наименование предприятия.

7.3.6. Бракованное мясо.

- Необходимо принимать жесткие меры, чтобы исключить попадание бракованного мяса в употребление людьми.
- Бракованное, неподходящее для употребления в пищу мясо должно быть немедленно размещено в специальном явно обозначенном контейнере или помещении и храниться под надзором инспектора. Такое мясо должно быть помечено как бракованное, непригодное для употребления в пищу при помощи специального клейма или чернил специфического цвета, например, зеленого, или денатурирующих веществ, например, керосина или фенола.
- Инспектор должен гарантировать, что печать не сотрется с бракованного мяса, а также, что будет обеспечена сохранная транспортировка в место финального хранения.
- Бракованное мясо и другие отходы должны вывозиться как минимум раз в день в место финального хранения.
- Работник может убирать тушу или ее часть, если она была забракована или оставлена инспектором, только под его наблюдением.
- Ответственность за вывоз мяса, непригодного для пищи, в надлежащие места в соответствии с законами лежит на менеджере завода.
- Мясо, признанное непригодным для употребления в пищу из-за болезни, необходимо сжигать или утилизировать в соответствии с требованиями местных контролирующих органов.

7.4. Обработка мяса

Мясо, признанное пригодным для употребления в пищу, должно все время обрабатываться, храниться и транспортироваться таким образом, чтобы предотвратить его загрязнение и потерю качества.

7.4.1. Хранение мяса

Мясо, признанное пригодным для употребления в пищу, должно быть убрано без лишних задержек из участка разделки. Мясо следует разместить в зоне хранения с такими условиями, где комбинация относительной влажности воздуха, циркуляции воздуха и температуры препятствовала бы росту микроорганизмов на мясе. В зону хранения следует допускать только тех работников, которые непосредственно нужны для эффективного производства.

7.4.1.1. Хранение без холодильника

Во время транспортировки целых туш или их частей необходимо соблюдать следующие условия:

- Мясо не должно быть завернуто в водонепроницаемую оболочку.
- Туши должны быть подвешены таким образом, чтобы между ними оставалось достаточно места для циркуляции воздуха, также туши не должны касаться стен, потолков и полов.
- Должны поддерживаться соответствующие влажность воздуха и циркуляция воздуха, чтобы поверхность мяса оставалась сухой. Использование воды после последней проверки запрещено.
- Максимальное время, которое мясо может храниться без холодильника после убоя – 6 часов.
- Необходимо вести учет мяса в зоне хранения с указанием источника происхождения, времени и даты.

7.4.1.2. Хранение с использованием холодильника

Когда тушку, ее части или потроха помещают в охлаждаемое хранилище, вход в это хранилище должен быть разрешен только для лиц, необходимых для эффективной работы. Температура должна поддерживаться на уровне $-0,5 \pm 1$ °C.

7.4.1.2.1. Контроль за условиями среды

- Для обеспечения достаточного уровня охлаждения мяса не следует держать двери открытыми, необходимо закрывать их сразу же после использования. Нельзя загружать больше продукции, чем это определено правилами.
- Если охлаждающее оборудование не полностью укомплектовано, необходимо установить автоматический контроллер температуры, либо нужно регулярно проверять температуру и записывать показания в журнал.
- Необходимо предотвращать конденсацию.
- Помещения должны быть чистыми и аккуратными.
- Охлаждающие змеевики необходимо регулярно размораживать, чтобы предотвратить излишнее намерзание льда и потерю эффективности. Размораживание должно проходить, не влияя на продукт.
- Температура, относительная влажность воздуха, циркуляция воздуха должны поддерживаться на уровне, пригодным для хранения мяса.

7.4.1.2.2. Процедуры хранения

- Туши, окорока, голени должны быть подвешены, не касаясь друг друга, пола, потолка или стен, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха; куски неупакованного мяса должны быть подвешены или размещены в специальных коррозионно-устойчивых лотках, при этом должна обеспечиваться надлежащая циркуляция воздуха. Не допускается попадание капель воды с одного куска мяса на другой.
- Коробки с мясом не должны лежать на полу, в упор к стенам или потолку, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха. Если в коробках хранится теплое мясо, необходимо обеспечить обдув каждой коробки в отдельности.
- Охлажденное неупакованное мясо нельзя хранить при комнатной температуре, так как конденсат, образующийся на мясе, ускорит рост микроорганизмов.
- Должны вестись записи обо всем мясе, загруженном в холодильное помещение и выгруженном оттуда.

7.4.2. Транспортировка мяса

- Нельзя перевозить мясо на транспорте, используемом для перевозки живых животных или других вещей, которые могут отрицательно повлиять на его качество.
- Туши, куски туш, потроха нельзя перевозить на любых не до конца закрытых видах транспорта.
- Мясо запрещено размещать в транспорте, не прошедшем санацию и очистку перед погрузкой.
- Мясо необходимо защитить от загрязнения и порчи во время погрузки и разгрузки.
- Туши, голени и окорока должны быть подвешены или размещены на специальных подставках во время перевозки.
- Головы и лапы должны транспортироваться только очищенными от кожи и стерилизованными; желудки – тщательно очищенными или стерилизованными.

7.4.3. Резка и розничная продажа мяса

Во время работы с мясом, его хранения и выставления на продажу должны соблюдаться следующие условия:

- Помещение должно быть одобрено местными государственными органами и соответствовать требованиям, как рекомендовано в пункте 4 данного документа.
- Персонал, занятый на точках продаж, должен соответствовать условиям, описанным в пункте 7.3.1. данного документа.

- Также необходимо соблюдать правила, описанные в пункте 7.3.2. Необходимо хранить мясо и обращаться с ним так, чтобы исключить возможность его загрязнения и порчи.
- Только мясо, прошедшее проверку и помеченное, как пригодное к употреблению, в соответствии с пунктом 7.3.4 этого документа, подлежит хранению и продаже в точках продаж.

7.4.4. Упаковка

В случае если мясо упаковано или завернуто, необходимо соблюдать следующие условия:

- Материалы для упаковки должны храниться и использоваться в соответствии с нормами гигиены. Не допускается хранение упаковки в одном помещении с сырым мясом.
- Упаковка должна обеспечивать защиту мяса от загрязнения при транспортировке, обращении с мясом или хранении.
- Допускается использование только сертифицированных упаковочных материалов. Они должны быть нетоксичными, не должны оставлять на мясе следов любого рода или загрязнять его.
- Коробки и ящики, используемые для упаковки мяса должны быть новыми, неиспользованными прежде. Должен присутствовать внутренний вкладыш, соответствующий вышеописанным требованиям упаковки. Вкладыш не требуется, если куски мяса имеют индивидуальную упаковку.

7.5. Контролирующие органы и ответственность управляющих

7.5.1. Регулярный контроль

Официальный квалифицированный ветеринарный врач, назначенный контролирующими органами, должен следить за выполнениями всех требований данного документа. В частности, на каждом предприятии должен быть назначен хотя бы один ветеринарный врач для контроля за соблюдением гигиены, включая проверку мяса. Точки розничной торговли должны проходить регулярные проверки официальным ветеринарным врачом.

7.5.2. Ответственность управляющих

Внедрение стандартов гигиены – главная обязанность менеджера завода. Однако на каждом предприятии необходимо назначить контролера санитарных норм, который будет отчетываться напрямую менеджеру предприятия.

- Соблюдение санитарных норм, тем не менее, должно осуществляться всем персоналом предприятия. Контролер должен обладать достаточными полномочиями для остановки производства в случае не соблюдения санитарных норм.

Также в обязанности менеджера входит:

- Установка и соблюдение расписания мойки и санации.
- Это расписание подразумевает, что здание содержится в чистоте и порядке, все производственные помещения и оборудование очищено и санировано в соответствии со стандартом.
- Информирование персонала об опасности загрязнения и его последствиях.
- Обучение персонала методам очистки и использованию чистящих средств.
- Обучение персонала демонтажу оборудования для его надлежащей очистки.

7.5.3. Документация и отслеживание продукции

В случае несоответствия продукта, документация должна позволить легко отследить источник происхождения продукта.

- Все постройки и службы должны быть одобрены контролирующими органами, любые модификации должны быть также согласованы с госорганами.
- Необходимо предоставлять возможность проверки контролирующими органами соблюдения ранее одобренных условий.
- Контролирующие органы должны убедиться, что весь персонал, занятый в производстве мяса, обучен и способен выполнять назначенные им обязанности.