Рекомендуемые требования к объектам и процессам убоя сельскохозяйственных животных

(методические рекомендации)

Настоящие методические рекомендации определяют ветеринарно­санитарные минимальные требования к процессам убоя животных, первичной переработке мяса и продуктов убоя непромышленного изготовления.

Убой продуктивных животных в целях дальнейшей реализации мяса и продуктов убоя на пищевые цели должен проводиться в специально отведенных местах убоя животных.

Под понятием «иные места, предназначенные для убоя животных» (далее - места убоя животных) подразумеваются места убоя, не являющиеся производственными объектами, где обеспечивается соблюдение процесса убоя, гигиенических и ветеринарно-санитарных требований, исключающих загрязнение поверхности туш, в целях выпуска продуктов убоя, безопасных в пищевом отношении.

Места убоя животных должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 15 и 16 Ветеринарных правил убоя животных и ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации, утвержденными приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 года № 269 (далее - Правила убоя).

Правила убоя обязательны для исполнения как физическими, так и юридическими лицами, занимающимися убоем животных, в том числе птиц и диких особей (промысловых).

1. Требования к месту убоя животных
   1. Место убоя животных должно быть зарегистрировано в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии «Цербер».

Для этого необходимо направить заявление в районную станцию по борьбе с болезнями животных на обследование места убоя, далее заключить договор на оказание платных ветеринарных услуг.

* 1. Мощность места убоя животных рассчитывается владельцем в зависимости от суточной производительности по количеству голов убойных животных, перерабатываемых за рабочую смену.
  2. Территория места убоя животных должна быть огорожена.
  3. При въезде и выезде на территорию места убоя животных устанавливают дезинфекционные барьеры, заправленные дезинфицирующим раствором.
  4. Место убоя животных должно быть обеспечено водой, моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, оборудованием и инвентарем, необходимым для осуществления процесса убоя.
  5. В местах убоя животных обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш (тушек).
  6. Убой животных осуществляется способами, не вызывающими у животных стресс и обеспечивающими гуманное обращение с животными.
  7. В местах убоя животных обеспечивается разделение следующих процессов убоя: обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (шкурок) (для свиней в шкуре ошпаривание или опалка и очистка туш от остатков щетины; для птицы тепловая обработка со снятием оперения), нутровка (потрошение) туш (тушек).
  8. Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце.
  9. Обескровливание проводится после обездвиживания и оглушения животного способом, обеспечивающим полное обескровливание туш (тушек).
  10. Нутровка (потрошение) производится не позднее 30-45 минут после обездвиживания и оглушения животных.
  11. В месте убоя животных выделяют:
* зону предубойного ветеринарного осмотра животных (клетка, выгульная площадка, помещение для содержания животных и т.п.);
* зона карантинирования животных (отдельно изолированное место, исключающее контакт животного, планируемого к убою, с другими животными), данное требование распространяется на хозяйства, где будет осуществляться убой животных, поступивших из других хозяйств;
* зона убоя и разделки животных (опорожнение желудков, забеловка, съемка шкур, нутровка и зачистка туш);
* зона проведения послеубойного осмотра мяса и продуктов убоя (стол из материалов, устойчивых к действию дезинфицирующих средств, хорошее освещение);
* зона сбора ветеринарных конфискатов, включающих в себя тушу, часть туши и органы животного, признанные специалистами Госветслужбы непригодными для пищевых целей (закрывающаяся водонепроницаемая емкость).
  1. Зоны в месте убоя животных располагаются по ходу технологического процесса. Не допускается пересечение сырья с путями передвижения животных.
  2. Место убоя животных обеспечивают необходимыми стоками для удаления смывных вод или жижеприемником, удобным для очистки и дезинфекции.
  3. Для сбора навоза и каныги необходимы цельные емкости или плотные герметические контейнеры с хорошо закрывающимися крышками. Жижеприемники и емкости для плотных отбросов должны подвергаться очистке и тщательной дезинфекции.
  4. После убоя продукция должна пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и клеймение, подтверждающие соответствие мяса и продуктов убоя требованиям, предусмотренным техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» и техническим регламентом «О безопасности мяса и мясной продукции».
  5. По окончанию рабочей смены оборудование, полы, панели, стены, стоки, столы, вешала, крючки, напольный транспорт, емкости подвергаются очистке, мойке и дезинфекции.

1. Требования к животным, направляемых на убой
   1. На убой принимаются животные, поступившие из районов, где отсутствует карантин по заболеваниям. Больные особи или с подозрением на заболевание к убою не допускаются.

В случае обнаружения каких-либо заболеваний, таких особей запрещено вывозить из места убоя животных. В этом случае всю партию скота помещают на карантин. Травмированных особей отправляют на убой в приоритетном порядке.

* 1. Животные, направляемые на убой должны быть:
* идентифицированы (состоять на учете в Госветслужбе, в отношении животных должны быть проведены все необходимые противоэпизоотические мероприятия);
* прошедшими предубойную выдержку;
* прошедшими предубойный ветеринарно-санитарный осмотр (осуществляется только специалистом Госветслужбы);
* сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами.
  1. Запрещается направлять на убой животных:
* не прошедших предубойную выдержку (15 часов для крупного рогатого скота, овец, коз, оленей и верблюдов, 10 часов - для свиней, сутки - для лошадей, ослов и мулов, 5 часов - для кроликов и нутрий, до 12 часов - для птицы);
* не достигших возраста 14 календарных дней;
* обработанных препаратами для защиты от насекомых;
* в отношении, которых применялись ветеринарные препараты, и еще не прошел срок их выведения из организма;
* с признаками инфекционного заболевания (вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза);
* крупный и мелкий рогатый скот, получавший корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных (за исключением веществ, рекомендованных МЭБ);
* с навозными загрязнениями на кожных покровах.

1. Утилизация биологических отходов
   1. Биологические отходы утилизируются согласно Ветеринарным правилам перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденные приказом Минсельхоза России от 26 октября 2020 года № 626.
   2. Не допускается направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.
   3. Утилизация ветеринарных конфискатов осуществляется:

* посредством вывоза на скотомогильники или отдельно стоящие биотермические ямы;
* посредством сжигания в печах (крематорах, инсинераторах) или под открытым небом в траншеях (ямах) до образования негорючего зольного остатка.
  1. Перемещение биологических отходов к местам их утилизации должно осуществляться в закрытых емкостях, устойчивых к механическому воздействию, воздействию моющих и дезинфицирующих средств.
  2. Утилизация ветеринарных конфискатов путем захоронения в скотомогильники или отдельно стоящие биотермические ямы, осуществляется под наблюдением специалиста Госветслужбы.
  3. Удаление и уничтожение отходов из мест убоя не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, и возникновению угрозы жизни и здоровью человека.