

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Пермского края

**Государственное бюджетное учреждение Пермского края
«Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации и
поддержки фермеров»**

**ТРЕБОВАНИЯ К УБОЙНЫМ ПУНКТАМ
СРЕДНЕЙ И МАЛОЙ МОЩНОСТИ
(МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ)**

г. Пермь, 2021

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Область применения.
2. Общие требования к убойным пунктам
3. Требования к содержанию процессов убоя и первичной переработке животных
4. Требования к сбору и хранению отходов
5. Очистка, мойка и дезинфекция
6. Чек-лист надзорных органов
7. Библиография

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие методические рекомендации посвящены ветеринарно-санитарным требованиям к процессам убоя крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - убойные пункты).

Возможность самостоятельно проводить убой животных с целью дальнейшей реализации продуктов убоя интересует многих владельцев личных подсобных хозяйств.

Мощность убойных пунктов рассчитывается в зависимости от суточной производительности по количеству голов убойных животных, перерабатываемых за рабочую смену:

Средняя мощность:

- до 20 голов КРС или 20 голов лошадей;
- до 30 голов свиней;
- до 50 голов МРС (овец, коз).

Малая мощность:

- до 10 голов КРС или 20 голов лошадей;
- до 15 голов свиней;
- до 25 голов МРС (овец, коз).

В соответствии со статьей 18 Закона РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 02.07.2021) "О ветеринарии" владельцы животных и производители продуктов животноводства обязаны соблюдать установленные ветеринарно-санитарные [правила](#) перевозки и убоя животных, переработки, хранения и реализации продуктов животноводства.

Техническим [регламентом](#) Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68, установлено, что не допускается обращение на рынке государств - членов Евразийского экономического союза продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям (в том числе к процессам убоя животных), определенным указанным техническим [регламентом](#) и техническими регламентами Таможенного (Евразийского) союза, действие которых на них распространяется.

Согласно [пункту 4](#) ТР ТС 034/2013 его действие не распространяется на процессы производства продуктов убоя и мясной продукции непромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Требования к указанным процессам в Российской Федерации установлены [Правилами](#) в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденными Приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 N 72.

Исходя из положений указанных [Правил](#) убой животных и первичная обработка продуктов убоя для последующей их реализации возможны только на убойных пунктах малой и средней мощности.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УБОЙНЫМ ПУНКТАМ

На убойных пунктах должны быть обеспечены:

- поточность,
- последовательность технологических процессов,
- возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя),
- возможность санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции),
- возможность исключения перекрестной контаминации (загрязнения).

3. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПРОЦЕССОВ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ЖИВОТНЫХ

1 Этап

- Обездвиживание (оглушение). Боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных оборудуются на входе в помещения убоя.
- Обескровливание.
- Нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур, а также емкостей с пищевой кровью.
- Сбор крови на пищевые и технические цели;
- Снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота),
- Ошпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней). При переработке свиней без съёмки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке.

Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей.

К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды.

➤ При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.

2. Этап

- извлечение внутренних органов (нутровка);
- разделка туш;
- зачистка и туалет туш.

Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта.

Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных. Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш.

На участках (местах) нутровки создаются условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника).

Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя.

3. Этап

Обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья).

Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, обеспечиваются холодной и горячей водой, оборудуются специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов.

Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.

Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур.

Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья.

4. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Согласно статье 15 Закона РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 02.07.2021) "О ветеринарии" продукты животноводства по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы должны соответствовать установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходить из благополучной по заразным болезням животных территории. Организации и граждане, осуществляющие заготовку, переработку, хранение, перевозку и реализацию продуктов животноводства, обязаны обеспечивать выполнение указанных требований.

В целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя владельцами убойных пунктов должен быть обеспечен предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя.

В производственных помещениях (отделениях) убоя животных оборудуются рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются:

- дополнительное освещение;
- обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;
- сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни
- устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных;
- емкости для ветеринарных конфискатов;
- стерилизаторы для инструментов;
- микроскоп биологический, компрессориум.

5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов проводится в соответствии с программой производственного контроля, разрабатываемой хозяйствующим субъектом. Обязанность по проведению производственного контроля возлагается на хозяйствующих субъектов ст. 32 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Согласно Санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01" юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

Приказом Минсельхоза России от 14.12.2015 N 634 установлены правила назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции), включая перечень оснований для проведения таких исследований, в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов.

6. ТРЕБОВАНИЯ К СБОРУ И ХРАНЕНИЮ ОТХОДОВ

Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

На территории убойных пунктов удаление бытовых отходов из контейнеров проводится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории выделяются отдельные оборудованные площадки или санитарные посты.

7. ОЧИСТКА, МОЙКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

По окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, оборудование, полы, панели, стены, стоки, столы, вешала, крючки, напольный транспорт, емкости подвергаются очистке, мойке и дезинфекции.

Средства для проведения дезинфекции, а также моющие и чистящие средства, применяемые на убойном пункте, используются и хранятся в помещениях, запирающихся на ключ.

Мойка и дезинфекции мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки осуществляются в трех секционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором. Для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников используются специальные промаркированные емкости.

В производственных и вспомогательных помещениях на территории убойных пунктов не допускается наличие грызунов и насекомых.

8. ЧЕК-ЛИСТ НАДЗОРНЫХ ОРГАНОВ

1	Предусматривается ли проверяемым лицом при эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности:	пункт 5 Правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убойа неперомышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденных приказом Минсельхоза России от 12.03.2014 N 72 (зарегистрирован Минюстом России 11.11.2014, регистрационный N 34634) (далее - Правила в области ветеринарии при убойе животных)
1.1.	поточность?	
1.2.	последовательность технологических процессов?	
1.3.	возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убойа неперомышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убойа)?	
1.4.	санитарная обработка (уборки, мойки и дезинфекции)?	
1.5.	исключение перекрестной контаминации (загрязнения)?	
2.	Обеспечиваются ли проверяемым лицом при эксплуатации убойного пункта следующие процессы по убою и первичной переработке животных:	пункт 6 Правил в области ветеринарии при убойе животных; статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии
2.1.	обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного?	
2.2.	обескровливание?	
2.3.	нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур?	
2.4.	нумерация емкости с пищевой кровью?	
2.5.	сбор крови на пищевые и технические цели?	
2.6.	снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота)?	
2.7.	шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней)?	
2.8.	извлечение внутренних органов (нутровка)?	
2.9.	разделка туш?	
2.10.	зачистка?	
2.11.	туалет туш?	
2.12.	обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья)?	
2.13.	проведение ветеринарно-санитарной экспертизы?	
2.14.	ветеринарное клеймение туш и шкур?	
2.15.	взвешивание туш (или иных продуктов убойа)?	
2.16.	охлаждение туш (или иных продуктов убойа)?	
2.17.	замораживание туш (или иных продуктов убойа)?	
2.18.	хранение туш и иных продуктов убойа неперомышленного изготовления?	
3.	Обеспечены ли проверяемым лицом боксы (места) для	пункт 7 Правил в области

	обездвиживания (оглушения) животных на входе в помещение убоя?	ветеринарии при убое животных
4.	Предусматривается ли проверяемым лицом при передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключение возможности соприкосновения их:	пункт 8 Правил в области ветеринарии при убое животных
4.1.	друг с другом?	
4.2.	с полом и стенами?	
5.	Выделено ли проверяемым лицом на убойном пункте отдельное рабочее место для опорожнения желудков, огороженное перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта?	пункт 9 Правил в области ветеринарии при убое животных
6.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте обескровливание животного не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после его обездвиживания (оглушения)?	пункт 10 Правил в области ветеринарии при убое животных
7.	Принимаются ли проверяемым лицом при обескровливании на убойном пункте меры по предотвращению загрязнения крови и туш животных?	
8.	Применяются ли проверяемым лицом на убойном пункте для сбора пищевой крови полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги)?	пункт 11 Правил в области ветеринарии при убое животных
9.	Указываются ли проверяемым лицом на убойном пункте на сборниках для крови номера туш животных, от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы?	
10.	Подвергаются ли проверяемым лицом на убойном пункте туши:	пункт 12 Правил в области ветеринарии при убое животных
10.1.	ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами)?	
10.2.	опалке?	
11.	Оснащено ли проверяемым лицом на убойном пункте опалочное отделение (места) оборудованием и инструментарием для:	пункт 13 Правил в области ветеринарии при убое животных
11.1.	мойки?	
11.2.	опаливания?	
11.3.	зачистки конечностей?	
12.	Проводится ли проверяемым лицом процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных?	пункт 14 Правил в области ветеринарии при убое животных
13.	Исключаются ли проверяемым лицом при процессе извлечения из туш внутренних органов (нутровки):	
13.1.	повреждения желудочно-кишечного тракта?	
13.2.	загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш?	
14.	Создаются ли проверяемым лицом на участках (местах) нутровки условия для:	абзац 2 пункта 14 Правил в области ветеринарии при убое животных
14.1.	сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы)?	
14.2.	удаления содержимого желудка (каныги)?	

14.3.	быстрой выемки внутренних органов?	
14.4.	правильной разделки туш (без повреждения целостности стенок кишечника)?	
15.	Осуществляется ли проверяемым лицом подача холодной и горячей воды к рабочим местам по:	пункт 15 Правил в области ветеринарии при убое животных
15.1.	забеловке?	
15.2.	съемке шкур?	
15.3.	нутровке?	
15.4.	зачистке туш?	
16.	Имеются ли у проверяемого лица на убойном пункте закрывающиеся емкости для сбора непригодных боенских отходов, которые:	пункт 16 Правил в области ветеринарии при убое животных
16.1.	окрашены в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования?	
16.2.	имеют надпись об их назначении?	
17.	Оборудуются ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убоя животных рабочие места и помещения для:	статья 21 Закона Российской Федерации о ветеринарии; пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных
17.1.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов?	
17.2.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов?	
17.3.	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш?	
17.4.	проведения ветеринарного клеймения?	
18.	Обеспечивается ли владельцем убойного пункта в производственных помещениях (отделениях) убоя животных наличие:	пункт 17 Правил в области ветеринарии при убое животных
18.1.	дополнительного освещения?	
18.2.	горячей, холодной воды и дезинфицирующих растворов?	
18.3.	сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни?	
18.4.	устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных?	
18.5.	емкости для ветеринарных конфискатов?	
18.6.	стерилизаторов для инструментов?	
18.7.	микроскопа биологического, компрессорума?	
19.	Установлены ли проверяемым лицом на убойном пункте перед камерой (отделением) охлаждения весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя?	пункт 18 Правил в области ветеринарии при убое животных
20.	Осуществляется ли проверяемым лицом обработка субпродуктов:	пункт 19 Правил в области ветеринарии при убое животных
20.1.	в отдельном помещении?	
20.2.	на специально выделенных участках производственного помещения?	
21.	Соблюдаются ли проверяемым лицом сроки обработки субпродуктов:	
21.1.	слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных?	
21.2.	остальных субпродуктов - не позднее 5 часов после убоя животных?	

22.	Направляются ли проверяемым лицом обработанные и упакованные субпродукты для охлаждения и замораживания в холодильные камеры?	абзац 2 пункта 19 Правил в области ветеринарии при убое животных
23.	Обеспечены ли проверяемым лицом помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования:	пункт 20 Правил в области ветеринарии при убое животных
23.1.	холодной и горячей водой?	
23.2.	специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки?	
23.3.	центрифугой для обработки слизистых продуктов?	
24.	Осуществляется ли проверяемым лицом сбор содержимого кишок (каныги)?	
25.	Осуществляется ли проверяемым лицом утилизация содержимого кишок (каныги)?	
26.	Осуществляется ли проверяемым лицом удаление содержимого из кишок непосредственно после нутровки животных?	
27.	Оборудуются ли проверяемым лицом шкуропосолочные помещения:	пункт 21 Правил в области ветеринарии при убое животных
27.1.	столами для посола шкур?	
27.2.	ларями для хранения соли?	
27.3.	емкостями для засолки шкур?	
28.	Осуществляется ли проверяемым лицом отгрузка шкур через выходы, предназначенные для технического сырья?	
29.	Направляются ли проверяемым лицом туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в холодильные камеры для:	пункт 22 Правил в области ветеринарии при убое животных
29.1.	охлаждения?	
29.2.	хранения?	
30.	Обеспечивается ли проверяемым лицом выпуск туш и иных продуктов убоя из убойного пункта при наличии ветеринарных сопроводительных документов?	
31.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя:	пункт 23 Правил в области ветеринарии при убое животных
31.1.	предубойный ветеринарный осмотр убойных животных?	
31.2.	ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя?	
32.	Обеспечивается ли проверяемым лицом немедленное помещение животных в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия в случае, если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружено наличие:	пункт 24 Правил в области ветеринарии при убое животных
32.1.	больных животных?	
32.2.	животных в состоянии агонии?	
32.3.	животных, вынужденно убитых в ходе транспортировки, или групп животных?	
32.4.	несоответствия количества животных количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе?	
33.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление на убой животных:	абзац 1 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных
33.1.	не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных?	
33.2.	с навозными загрязнениями на кожных покровах?	

34.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте возврат владельцам:	абзац 2 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных
34.1.	больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных?	
34.2.	животных с травматическими повреждениями?	
34.3.	трупов животных, обнаруженных при приемке?	абзац 3 пункта 25 Правил в области ветеринарии при убое животных
35.	Исключается ли проверяемым лицом на убойном пункте направление трупов животных и ветеринарных конфискатов на полигоны твердых бытовых отходов?	
36.	Предусматривается ли проверяемым лицом осуществление на убойном пункте:	пункт 27 Правил в области ветеринарии при убое животных
36.1.	предубойного ветеринарного осмотра убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарного клеймения туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур?	
36.2.	оформление ветеринарных сопроводительных документов государственными ветеринарными специалистами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы?	
37.	Осуществляется ли проверяемым лицом прием на убойный пункт животных для убоя по ветеринарным сопроводительным документам?	пункт 29 Правил в области ветеринарии при убое животных
38.	Устанавливается ли проверяемым лицом на убойном пункте ветеринарное наблюдение (предубойный ветеринарный осмотр) за состоянием здоровья животных, по результатам которого ветеринарными специалистами указывается порядок направления их на убой или их размещение в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта?	пункт 32 Правил в области ветеринарии при убое животных
39.	Обеспечивается ли проверяемым лицом направление животных на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убою и предотвращению перекрестного заражения животных?	пункт 33 Правил в области ветеринарии при убое животных
40.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте немедленный убой животных, допущенных к убою и направленных в помещение для убоя?	пункт 35 Правил в области ветеринарии при убое животных
41.	Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования свиных туш на трихинеллез?	пункт 36 Правил в области ветеринарии при убое животных
42.	Проводятся ли проверяемым лицом на убойном пункте исследования туш конины на трихинеллез?	
43.	Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещения для убоя после завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз?	пункт 37 Правил в области ветеринарии при убое животных
44.	Обеспечивается ли проверяемым лицом на убойном пункте обезвреживание (обеззараживание), утилизация или уничтожение туш способом, указанным на ветеринарном штампе, который накладывается на тушу при выявлении заразных болезней животных после убоя?	пункт 38 Правил в области ветеринарии при убое животных
45.	Применяются ли проверяемым лицом на убойных пунктах	статья 21 Закона Российской

	меры, при выявлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в туше и других продуктах убоя, признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных?	Федерации о ветеринарии; пункт 39 Правил в области ветеринарии при убое животных
46.	Удаляются ли проверяемым лицом на убойном пункте из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой - "утиль", "уничтожение") ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов?	пункт 41 Правил в области ветеринарии при убое животных
47.	Проводится ли проверяемым лицом на убойном пункте удаление бытовых отходов из контейнеров при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, не реже одного раза в день с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены?	пункт 42 Правил в области ветеринарии при убое животных
48.	Выделяются ли проверяемым лицом для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории отдельные оборудованные площадки или санитарные посты?	
49.	Осуществляется ли проверяемым лицом на убойном пункте чистка, мойка и дезинфекция оборудования, полов, панелей, стен, стоков, столов, вешал, крючков, напольного транспорта емкостей по окончанию рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных?	пункт 43 Правил в области ветеринарии при убое животных
50.	Осуществляется ли проверяемым лицом хранение средств для проведения дезинфекции, а также моющих и чистящих средств, применяемых на убойном пункте в помещениях, запирающихся на ключ?	пункт 44 Правил в области ветеринарии при убое животных
51.	Осуществляется ли проверяемым лицом мойка и дезинфекция мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки в трехсекционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором?	пункт 45 Правил в области ветеринарии при убое животных
52.	Используются ли проверяемым лицом для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников специальные промаркированные емкости?	
53.	Обеспечивается ли проверяемым лицом в производственных и вспомогательных помещениях на территории убойного пункта отсутствие грызунов и насекомых?	пункт 46 Правил в области ветеринарии при убое животных

9. БИБЛИОГРАФИЯ

1. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вместе с "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции");
2. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии";
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
4. Приказ Минсельхоза России от 12.03.2014 N 72 "Об утверждении Правил в области ветеринарии при убойе животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности";
5. Приказ Минсельхоза России от 14.12.2015 N 634 "О порядке назначения лабораторных исследований подконтрольных товаров (в том числе уловов водных биологических ресурсов и произведенной из них продукции) в целях оформления ветеринарных сопроводительных документов".
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001);