



**ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

П Р И К А З

18.01.2018

№ 20

г. Луганск

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
15.02.2018 за № 45/1689

**О внесении изменений
в Ветеринарно-санитарные правила для боен, убойно-санитарных пунктов
хозяйств, убойных пунктов и подворного убоя животных**

На основании п. 4.15 Положения о Государственной службе ветеринарной медицины Луганской Народной Республики, утвержденного постановлением Совета Министров Луганской Народной Республики от 14.04.2015 № 02-04/95/15 (с изменениями), с целью приведение нормативного правового акта в соответствие с действующим законодательством Луганской Народной Республики, п р и к а з ы в а ю:

1. Внести изменения в Ветеринарно-санитарные правила для боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств, убойных пунктов и подворного убоя животных,

утвержденные приказом Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики от 11.08.2016 № 148, зарегистрированные в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 08.09.2016 за № 431/778, изложив его в новой редакции, которая прилагается.

2. Главному специалисту-юрисконсульту отдела правового обеспечения Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики Грекову И.А. обеспечить предоставление настоящего приказа на государственную регистрацию в Министерство юстиции Луганской Народной Республики в установленном законодательством порядке.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики Чосенко В.В.

4. Настоящий приказ вступает в силу по истечении 10 (десяти) дней после дня его официального опубликования.

Начальник Государственной
службы ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

Н.В. Грабко

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 11.08.2016 № 148
(в редакции приказа
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 18.01.2018 г. № 20)

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
15.02.2018 за № 45/1689

**Ветеринарно-санитарные правила
для боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств, убойных пунктов
и подворного убоя животных**

I. Общие положения

1.1. Ветеринарно-санитарные правила для боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств, убойных пунктов и подворного убоя животных (далее – Правила) устанавливают ветеринарно-санитарные требования к процессам убоя животных (птицы) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления, порядок осуществления ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных (птицы) и внутрихозяйственного использования или последующей реализации полученной продукции.

1.2. Правила обязательны для выполнения юридическими лицами, независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности, физическими лицами – предпринимателями (далее – субъекты хозяйствования), физическими лицами – владельцами животных (далее – владелец), осуществляющими деятельность в сфере оборота продукции животного происхождения.

1.3. Действие настоящих Правил не распространяется на добычу и (или) убой диких животных при осуществлении охоты или содержащихся в вольных условиях.

1.4. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы государственного ветеринарно-санитарного надзора и контроля Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики.

1.5 В настоящих Правилах применяются следующие основные термины и определения:

бойня – убойное предприятие любой формы собственности, которое отвечает действующим ветеринарно-санитарным требованиям и предназначено для убоя животных (птицы), первичной переработки, хранения и реализации сырья животного происхождения;

вынужденный убой животного – убой животного, когда животному угрожает неминуемая гибель и если дальнейшее лечение неэффективно или является экономически нецелесообразным и проводится под наблюдением специалиста ветеринарной медицины;

обезвреживание (обеззараживание) – санитарно-техническая обработка продуктов убоя животных (проваривание, посол, замораживание и т.п.), обеспечивающая их безопасность для людей и животных;

убой животных и птицы – умерщвление животных и птицы с последующей обработкой туш с целью употребления в пищу, переработка частей туш для использования в промышленности и фармакологии;

убойно-санитарный пункт хозяйства (фермы) – соответственно оборудованное помещение, предназначенное для внутрихозяйственного убоя животных (птицы), первичной переработки, временного хранения мяса и других продуктов убоя с последующим их использованием для нужд хозяйства после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

убойный пункт – небольшое предприятие по убою животных (птицы) и первичной обработке некоторых продуктов убоя животных (кишечное сырье, шкуры), организуемое в населенных пунктах вне зоны деятельности мясоперерабатывающих предприятий. В зависимости от суточной производительности убойные пункты делят на три типа: I тип – 25 голов крупного рогатого скота в смену, II тип – 10 голов, III тип – 5-7 голов. При убое свиней и мелкого рогатого скота сменная производительность соответственно в два и три раза выше по сравнению с крупным рогатым скотом.

II. Общие требования

2.1. Субъекты хозяйствования обязаны осуществлять убой животных в соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденными приказом Государственной службы ветеринарной медицины Луганской

Народной Республики от 18.05.2016 № 92, зарегистрированными в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 02.06.2016 за № 241/588, (далее – Правила предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов), только на соответственно оборудованных бойнях, убойно-санитарных пунктах хозяйств или убойных пунктах.

2.2. Введение в действие и функционирование боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств и убойных пунктов осуществляется после проведения специалистами ветеринарной медицины Государственной службы ветеринарной медицины Луганской Народной Республики (далее – специалисты ветеринарной медицины) оценки их ветеринарно-санитарного состояния и обустройства в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Луганской Народной Республики.

Государственная служба ветеринарной медицины Луганской Народной Республики (далее – ГСВМ ЛНР) ведет учет боен и убойных пунктов, убойно-санитарных пунктов хозяйства.

2.3. Убой животных на бойнях, убойных пунктах, убойно-санитарных пунктах хозяйств и при подворном убое должен осуществляться при условии:

соблюдения необходимых ветеринарно-санитарных условий убоя и первичной переработки животных;

проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя;

предотвращения выпуска опасной и некачественной продукции;

утилизации отходов убоя животных, охраны окружающей среды и предотвращения распространения возбудителей болезней среди животных и людей;

проведения соответствующего государственного ветеринарно-санитарного надзора и контроля относительно убоя, первичной переработки туш, хранения и реализации сырья.

Животных, поступающих для убоя, подвергают ветеринарному осмотру, выборочной термометрии. Животные из зоны усиленного радиоэкологического контроля и из населенных пунктов, критических по загрязнениям радионуклидами, подлежат дозиметрическому исследованию согласно Правилам предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Запрещается убой больных и подозрительных в заболевании заразными болезнями животных, указанными в Правилах предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2.4. Учет предубойного ветеринарного осмотра животных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на бойне, убойном пункте ведут в Журнале предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра продуктов убоя (приложение № 1).

2.5. Реализация и перевозка продукции животного происхождения, полученной на бойне, проводится с разрешения уполномоченного (официального) врача ветеринарной медицины ГСВМ ЛНР (в пределах своей компетенции) с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных требований транспортными средствами, имеющими санитарный паспорт, а также соответствующими сопроводительными ветеринарными документами.

2.6. Для специалистов ветеринарной медицины на бойнях, убойных пунктах и убойно-санитарных пунктах хозяйств отводятся рабочие места с необходимым оборудованием и реактивами в соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2.7. Все работники боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств, убойных пунктов допускаются к работе только при наличии личных медицинских книжек, оформленных в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

2.8. Владелец бойни, убойного пункта или убойно-санитарного пункта хозяйства обязан обеспечить всех работников специальной одеждой, обувью. Работать без спецодежды и обуви запрещается.

2.9. На бойне должны быть шкафы с отдельными отделами для собственной и санитарной одежды работников, душ, рукомойники с подводкой горячей и холодной воды, краны, которые не открываются руками, а также мыло, полотенца, аптечка первой помощи.

2.10. На убойном пункте и убойно-санитарном пункте хозяйства необходимо наличие уголка для личной гигиены работников (умывальник, полотенце, мыло), аптечки первой помощи, а также шкафа с отделениями для одежды работников.

2.11. Убою подлежат только идентифицированные животные из зон благополучных по инфекционным заболеваниям животных и при наличии сопроводительного ветеринарного документа, выданного в установленном порядке.

После убоя животных и их первичной переработки проводят санитарную обработку помещений и оборудования.

Емкости для твердых отходов после каждой их очистки, а также стоки, загрязненные кровью и каньюгой, после окончания смены дезинфицируют под контролем специалиста ветеринарной медицины Государственных учреждений Луганской Народной Республики «Станция по борьбе с болезнями животных города (района)» (далее – ГУ ЛНР СББЖ города (района)).

2.12. В случае выявления на бойне животных, больных особо опасными заразными болезнями, при которых их убой запрещается, все мероприятия проводятся в соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2.13. Туши, внутренние органы и другие продукты убоя подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2.14. На бойнях, убойных пунктах, убойно-санитарных пунктах хозяйств предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, клеймение туш и других продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление сопроводительных ветеринарных документов осуществляют уполномоченные специалисты ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

2.15. Конфискаты с боев, убойных пунктов и убойно-санитарных пунктов хозяйств направляют на уничтожение согласно требований Ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных постановлением Совета Министров Луганской Народной Республики от 20.10.2017 № 684/17.

2.16. Территорию бойни, убойного пункта или убойно-санитарного пункта хозяйства огораживают изгородью, исключающей возможность несанкционированного проникновения посторонних лиц и животных.

2.17. Площадь производственных помещений должна быть достаточной для выполнения технологических процессов, а их планировка должна исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

2.18. Все дезинфекционные работы подлежат фиксации в журнале учета дезинфекции с обязательным составлением акта на проведение дезинфекции по форме, предусмотренного приложением № 2 Инструкции о мероприятиях по профилактике и борьбе с сибирской язвой животных, утвержденной ГСВМ ЛНР от 19.05.2017 № 142, зарегистрированной в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 12.06.2017 за № 320/1371.

Журнал учета дезинфекции ведется в произвольной форме, данный Журнал должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью субъекта хозяйствования.

2.19. При въезде (выезде) на территорию бойни, убойно-санитарного пункта хозяйства или убойного пункта оборудуют постоянно действующие

дезбарьеры (дезванны). При входе в отдельные производственные отделения предприятия устанавливаются дезковрики.

2.20. Главный въезд, дороги для перегона животных, площадки для их приема должны иметь твердое покрытие.

III. Ветеринарно-санитарные требования к бойне

3.1. Бойню размещают вне населенного пункта на расстоянии не менее 1000 м от животноводческих помещений с подветренной стороны по отношению к господствующим ветрам. Запрещается строительство бойни на территории бывших кладбищ, скотомогильников, свалок и при наличии высокого залегания грунтовых вод.

3.2. Территория бойни обязана иметь три основные зоны:

зона предубойного содержания – предназначена для приема, ветеринарного осмотра и предубойной выдержки животных. В ней оборудуют платформу для выгрузки скота, весы, базу предубойного содержания животных (открытые или закрытые площадки, обеспеченные водой), карантинное отделение и изолятор с отдельными емкостями для сбора и дезинфекции сточных вод, а также площадку для сборки и биотермического обезвреживания навоза, и площадку для санитарной обработки автотранспорта после выгрузки животных. Карантинное отделение и изолятор размещают обособленно и отгораживают;

зона основного производства – предназначена для убоя и первичной переработки животных, ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя, их охлаждения или замораживания и хранения. Выделяют отдельное помещение, отделенное от технологических цехов, с наличием необходимого оборудования для обезвреживания (обеззараживания) продуктов убоя больных животных и холодильную камеру для их хранения, а также помещения для первичной переработки кишечного сырья и засолки, хранения кожевенного сырья;

зона вспомогательных сооружений включает административное здание, хозяйственные постройки, склад для кормов.

3.3. Производственные отделения бойни располагают с учетом последовательности технологических процессов переработки и оборудуют в соответствии с действующими нормативно-техническими документами, при этом не допускается пересечение встречных производственных потоков животных и сырья, обеспечивают минимальное загрязнение мяса и других продуктов убоя.

При входе в производственные отделения устанавливают постоянно действующие дезковрики. Окна оборудуют защитными сетками от насекомых. Пол в производственных помещениях изготавливают из материалов, устойчивых к агрессивным средам, которые легко моются и хорошо дезинфицируются.

Субъекты хозяйствования обязаны создавать необходимый запас средств для дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также оборудуют комнату для стирки спецодежды.

3.4. Свиней перерабатывают на линии убоя крупного рогатого скота, а овец и коз – на отдельном участке подвешного конвейера.

Для убоя птицы, кроликов и нутрий бойни дооборудуют специальными отделениями. В данных отделениях предусматривают помещения для приема и переработки кроликов и птицы, обработки и сушки шкурок и перьев, камеру охлаждения, санитарную камеру.

3.5. В холодильниках обязательно выделяют изолированную камеру соответствующей емкости для хранения мяса, образцы которого направлены для лабораторных исследований в Государственное учреждение Луганской Народной Республики «Республиканский государственный лабораторно-диагностический центр ветеринарной медицины» (далее – ГУ ЛНР РГЛДЦВМ) уполномоченном проводить данные исследования, а также мясопродуктов, которые используются только после обезвреживания.

3.6. На бойне обязаны быть определены и специально оборудованы точки ветеринарно-санитарного контроля для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя. Также выделяют отдельную комнату для работы специалистов ветеринарной медицины, где оборудуют место для проведения исследования на трихинеллез, микроскопии мазков-отпечатков, других необходимых лабораторных исследований, а также для ведения необходимой документации.

3.7. Бойня обязана иметь согласованный и утвержденный Главным государственным инспектором ветеринарной медицины Луганской Народной Республики план убоя животных.

IV. Ветеринарно-санитарные требования к убойно-санитарному пункту хозяйства

4.1. Убойно-санитарный пункт хозяйства строят непосредственно на ферме на расстоянии, обеспечивающем соблюдение ветеринарно-санитарных требований, ограждают забором высотой 2,0 м, а при въезде оборудуют постоянно действующий дезбарьер.

Убойно-санитарный пункт хозяйства предназначен для убоя животных (птицы), выращенных преимущественно для внутрихозяйственного использования, проведения вынужденного убоя в данном хозяйстве, обезвреживание продуктов вынужденного убоя животных.

Проектирование строительства, реконструкции убойно-санитарного пункта хозяйства проводят по проектам, разработанных в соответствии с

действующим законодательством Луганской Народной Республики и согласованных с ГСВМ ЛНР.

4.2. Убойно-санитарный пункт включает:
убойно-перерабатывающее отделение;
камеры остывания;
холодильник для временного хранения мяса;
отдельное помещение для хранения мяса, полученного от вынужденно убитых животных (холодильник-изолятор);
отделение для обезвреживания забракованных продуктов убоя и отходов с автоклавом или печью для сжигания.

При пункте оборудуют шкурозасолочное отделение с камерами для отдельного хранения шкур от здоровых и вынужденно убитых животных. На кролефермах и птицефермах устраивают отделение для обработки и сушки пера и шкурок и помещения для их хранения.

На убойно-санитарном пункте должно быть оборудованно место для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

На убойно-санитарном пункте должна быть комната для проведения лабораторных исследований мяса и других продуктов убоя, оборудованная трихинеллоскопом, микроскопом, реактивами, лабораторной посудой.

4.3. На пункте запрещается забивать животных, принадлежащих другим хозяйствам или владельцам.

4.4. В случае реализации мяса животного, убитого в хозяйстве, на агропродовольственном рынке, оно подлежит повторной ветеринарно-санитарной экспертизе в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы независимо от первоначального осмотра и клеймения.

4.5. Туши и другие продукты убоя, полученные при убое скота на убойно-санитарном пункте хозяйства, подлежат клеймению согласно Инструкции по применению отметки пригодности и ветеринарных штампов, утвержденной ГСВМ ЛНР от 27.04.2016 № 84, зарегистрированной в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.05.2016 за № 222/569.

4.6. Убой животных субъектов хозяйствования для внутрихозяйственных нужд в хозяйствах, которые являются неблагополучными по заразным болезням, в соответствии с действующими инструкциями по борьбе с заразными болезнями животных, производится по разрешению специалистов ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

4.7. Порядок убоя и первичной переработки животных (птицы), ветеринарно-санитарные требования к помещениям, территории и

осуществление ветеринарно-санитарного надзора на убойно-санитарном пункте обязаны отвечать действующим нормативным правовым актам Луганской Народной Республики.

4.8. Вынужденный убой животных проводится в присутствии специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района). Каждый случай вынужденного убоя животных обязательно оформляют актом произвольной формы с отметкой причин убоя. Ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов проводят в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Луганской Народной Республики.

4.8.1. К случаям вынужденного убоя не относится убой клинически здоровых животных с нормальной температурой тела, которые не поддаются откорму, отстающих в росте и развитии, малопродуктивных, бесплодных, при угрозе гибели в результате стихийного бедствия, получивших свежие травмы в период предубойного содержания.

Не подлежат вынужденному убоя животные в состоянии агонии, больные инфекционными болезнями, у которых не истек срок ожидания после введения или обработки ветеринарными препаратами и в других случаях, предусмотренных Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

4.8.2. Мясо вынужденно убитых животных хранят в изолированной холодильной камере до получения результатов лабораторных исследований и принятия решения о порядке его использования.

4.8.3. Мясо и другие продукты вынужденного убоя животных должны быть переработаны на соответствующих предприятиях в пределах административно-территориальной единицы города, района под наблюдением специалистов ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района). Транспортировка мяса вынужденно убитых животных из хозяйств на перерабатывающее предприятие проводится с соблюдением ветеринарно-санитарных требований и при наличии соответствующих ветеринарных документов.

4.8.4. Использование мяса и других продуктов вынужденного убоя животных для пищевых целей в хозяйстве, реализация, передача другим лицам для употребления или реализации запрещается.

4.8.5. С целью недопущения обезличивания мяса вынужденно убитого крупного рогатого скота, его доставляют на перерабатывающее предприятие тушами, полутушами и четвертями, а мясо овец, коз, свиней и телят – целыми тушами. Полутуши и четверти нумеруют для установления принадлежности их

к одной туше. Туши свиней, вынужденно убитых в хозяйствах, должны доставлять на перерабатывающее предприятие с неотделенными головами.

4.8.6. Прием и переработку мяса вынужденно убитых животных осуществляют соответствующие перерабатывающие предприятия, которые прошли оценку ветеринарно-санитарного состояния специалистами ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района), при наличии ветеринарного свидетельства (справки) установленного образца согласно Порядку выдачи ветеринарных документов и требований к их учету, утвержденному приказом ГСВМ ЛНР от 10.09.2015 № 24, зарегистрированному в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 13.10.2015 за № 262/271 (далее – Порядок выдачи ветеринарных документов и требования к их учету), акту о вынужденном убое и экспертному заключению ГУ ЛНР РГЛДЦВМ о результатах лабораторных исследований, в т. ч. на сибирскую язву.

4.8.7. Мясо и другие продукты вынужденного убоя могут направляться на изготовление кормов для непродуктивных животных, на корм свиньям, птице, зверям, содержащимся в питомнике, после обязательного микробиологического исследования (в т. ч. на наличие сальмонелл, а при необходимости – возбудителей других инфекционных и инвазионных заболеваний, являющихся опасными для животных) при проваривании, или на производство кормовой муки животного происхождения, которая должна использоваться в порядке, установленном действующим законодательством Луганской Народной Республики.

4.8.8. С учетом экономической целесообразности, отсутствия соответствующих условий для хранения разрешается уничтожать мясо и другие продукты вынужденного убоя животных в хозяйстве (только после исключения ГУ ЛНР РГЛДЦВМ сибирской язвы) с последующим составлением соответствующего акта произвольной формы с участием специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

При необходимости, перед уничтожением продукты убоя подлежат денатурации путем инъекции 10 % раствора крезоло или иного денатурирующего вещества из расчета 40 мл на каждую четверть туши. Внутренние органы орошают растворами крезоло и иных денатурирующих веществ.

4.8.9. Обезвреживание и использование мяса, полученного от вынужденно убитых животных, осуществляют под контролем врача ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

V. Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам

5.1. Требования к выбору площадки для строительства.

5.1.1. Предоставление земельных участков под строительство убойных пунктов допускается при наличии заключения ГСВМ ЛНР о соответствии размещения таких предприятий действующему законодательству Луганской Народной Республики в сфере ветеринарной медицины.

5.1.2. Размер санитарно-защитной зоны от убойных пунктов (убойных площадок) до границ жилой застройки должен быть не менее 300 м, до границы животноводческих, птицеводческих и звероводческих ферм не менее 1000 м.

5.1.3. Участок должен находиться с подветренной стороны по отношению к промышленным предприятиям, а также к жилым домам, лечебным учреждениям.

В соответствии с пунктом 10.17 государственных строительных норм Украины ДБН 360-92** «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений» (с изменениями), утвержденных приказом Госстроя Украины от 17.04.1992 № 44, применяемых на основании части 2 статьи 86 Временного Основного Закона (Конституции) Луганской Народной Республики, размещение и строительство убойных пунктов в пределах прибрежных полос рек и в пределах водохранилищных зон, водохранилищ и рек, площадках, затопляемых талыми водами, на территории бывших свалок мусора или промышленных отходов запрещается.

5.1.4. Уровень грунтовых вод должен быть не менее 1,5-2,0 м.

5.2. Требования к территории убойного пункта.

5.2.1. Территория предприятия должна быть ограждена глухим забором высотой не менее 2 м.

5.2.2. При въезде у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфекционным раствором.

5.2.3. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории убойного пункта должно обеспечивать поточность транспортировки без пересечения готовой продукции со скотом, навозом и отходами производства.

5.2.4. Планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от территории убойной площадки. Сточные воды с зоны предубойного осмотра скота не должны попадать на остальную территорию.

5.2.5. Территория предприятия должна содержаться в чистоте.

5.2.6. Для сбора мусора использовать металлические бачки с крышками или металлические контейнеры. Освобождение бачков проводится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день с

последующей их дезинфекцией 10%-ным раствором хлорной извести. Дезинфекции подвергается также площадка, на которой они расположены.

5.2.7. Для сбора навоза и каныги должны быть устроены плотные герметичные контейнеры с хорошо закрывающимися крышками.

5.2.8. Производственные помещения должны быть обеспечены необходимыми стоками, заканчивающимися жижеприемниками, доступными для очистки и дезинфекции. Содержимое жижеприемников обезвреживают на месте до вывоза путем хлорирования, а навоз и каныгу – биотермическим способом на месте вывозки.

5.3. Требования к зоне предубойного содержания скота.

5.3.1. Зона предубойного содержания скота должна быть расположена в пониженной части площадки по отношению к территории.

5.3.2. Содержание скота допускается в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть корыта для водопоя.

5.3.3. В состав зоны предубойного осмотра скота входят:
автомобильная платформа для разгрузки скота;
загон, имеющий раскол для приема, ветеринарного осмотра и термометрии скота;
площадка для сбора навоза и каныги.

5.3.4. Загоны для содержания скота очищают от навоза, который подлежит вывозу в отведенное для этого место.

5.4. Требования к водоснабжению и канализации на убойных пунктах.

5.4.1. Для обеспечения технологического процесса требуется 20 м³ питьевой воды в сутки. При отсутствии водоснабжения необходимо организовать подвоз воды из расчета 80-100 л на одну голову скота.

5.4.2. Убойный пункт должен быть обеспечен горячей и холодной водой.

5.4.3. Для сбора производственной воды и каныги оборудуют выгребную яму, на расстоянии не менее 20 м ее соединяют с убойно-разделочным отделением канавкой глубиной 30-40 см.

5.4.4. Содержимое выгреба вывозится транспортом в специально отведенное место.

5.5. Требования к производственным и вспомогательным помещениям убойных пунктов.

5.5.1. Полы в производственной зоне должны быть забетонированы без щелей и выбоин с уклоном в сторону канализационной системы. Уборку пола производят в процессе работы и по окончании рабочей смены.

5.5.2. Стены и потолки производственных помещений не должны иметь выбоин и трещин. Панели стен на высоту 1,8 м облицовывают кафелем или красят масляной краской. Побелку или покраску стен производят по мере их загрязнения, но не реже одного раза в 6 месяцев. Одновременно с побелкой проводят дезинфекцию.

5.5.3. Шкуропосолочные помещения оборудуются столом для посола шкур, ларем для хранения соли и емкостью для засола шкур.

5.5.4. Уборку производственных помещений и санитарную обработку оборудования, инвентаря производят ежедневно.

5.5.5. Трапы ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют.

5.5.6. Уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах. Хранят их в специально отведенных кладовых, шкафах. Уборочный инвентарь санузлов хранят отдельно.

5.5.7. Для работников убойного пункта должны быть предусмотрены помещения для приема пищи, для хранения домашней, спецодежды и обуви, для централизованной стирки.

5.6. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю на убойных пунктах.

5.6.1. Минимальное оборудование:

электро- или ручная лебедка для подъема туш и разделки их в вертикальном положении;

рельсовый путь для передвижения туш;

кольцо для фиксации скота во время оглушения;

столы;

крючья для подвески ливеров, полутуш и четвертин;

ножи, муссаты;

тара для субпродуктов;

нож для обескровливания животных;

ящики для сбора конфискатов;

электростек или молот для оглушения.

5.6.2. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, не оказывающих вредного влияния на продукты убоя, химически устойчивых, водонепроницаемых и не подвергающихся коррозии.

5.6.3. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

5.6.4. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов, покрываются нержавеющей металлом или другими разрешенными материалами. Столы для приема опускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол.

5.6.5. В убойном пункте обязательно предусматривается место для проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы голов, внутренних органов и туш. Рабочее место специалиста ветеринарной медицины оборудуют стеллажами, столом, крючками, емкостями для сбора конфискатов и хорошим освещением.

5.6.6. В холодильнике убойного пункта отводят санитарную камеру для мяса, подлежащего лабораторному исследованию, и для хранения условно годного мяса.

5.7. Требования к технологическим процессам на убойных пунктах.

5.7.1 Перед подачей животных на убой животные должны находиться без корма на предубойной выдержке: крупный и мелкий рогатый скот – 24 часа, свиньи – 12 часов, кролики и домашняя птица – 14-18 часов. При этом водопой животным не ограничивается и прекращается за 3-4 часа до убоя.

5.7.2. За 1-1,5 часов до убоя животных переводят в предубойный загон, свиней моют, у крупного и мелкого рогатого скота – обмывают ноги.

5.7.3. После этого производят оглушение, подъем оглушенного животного на подвесной путь, обескровливание, съемку шкуры, нутровку туши, распиловку или разрубку туши, туалет и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

5.7.4. Процесс убоя должен обеспечить идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.

5.7.5. Высота и расположение подвесных путей должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами и технологическим оборудованием.

5.7.6. Обработку субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов) допускается производить в одном помещении с первичной переработкой скота.

5.7.7. Непищевые отходы собирают в специальную тару, окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющую надпись о назначении.

5.7.8. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого производят в специально выделенных участках.

5.7.9. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.

5.7.10. Рабочие места на мокрых процессах обеспечивают деревянными решетками под ноги рабочих.

5.7.11. Обработку и засолку кожевенного сырья производят в отдельном помещении.

5.7.12. При переработке свиней без съемки шкур туши подвергаются ошпариванию и опалке.

5.7.13. О проведенном убое животного делается запись в Журнале учета убойных животных (приложение № 2).

5.7.14. Мясо и другие продукты убоя животных подлежат обязательной послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, которую проводит уполномоченный врач ветеринарной медицины. Клеймение мяса и мясопродуктов после проведенного убоя и ветеринарного осмотра проводят клеймом «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР» согласно Инструкции по применению отметки пригодности и ветеринарных штампов, утвержденной ГСВМ ЛНР от 27.04.2016 № 84, зарегистрированной в Министерстве юстиции Луганской Народной Республики 25.05.2016 за № 222/569, в ветеринарном сопроводительном документе отмечается, что данная продукция требует проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме.

Также специалистом ветеринарной медицины предоставляются консультации по поводу возможного дальнейшего использования мяса и продуктов убоя и выдача соответствующего ветеринарного документа для дальнейшего перемещения продуктов убоя.

5.7.15. До завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туши и иные продукты убоя не подлежат удалению из помещения для убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных.

5.7.16. При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя тушу и продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят санитарную обработку инструментов, оборудования и спецодежды работников убойного пункта.

5.7.17. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводится в обособленном помещении с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя. По окончании работы проводится санитарная обработка помещения, оборудования и инвентаря.

5.7.18. Не допускается:
направлять на убой неидентифицированных продуктивных животных;
направлять на убой не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных;
возвращать владельцам больных или подозрительных в заболевании животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке.

5.8. Требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для мяса.

5.8.1. Холодильные камеры оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере. Необходимо вести ежедневный учет температурного режима холодильного оборудования.

5.8.2. Все вспомогательные и складские помещения обязаны содержаться в чистоте, подвергаться систематической уборке и дезинфекции по мере необходимости.

5.8.3. Тару хранят на складах, под навесами или в специально отведенных местах.

5.8.4. Остывшее и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) хранят в подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

5.8.5. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, непродезинфицированными после употребления.

5.8.6. Использование транспортных средств для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается.

5.8.7. После окончания процесса перевозки транспортные средства подвергаются дезинфекции.

5.8.8. Автотранспортные средства для перевозки мяса обязаны быть технически исправны, чистые и иметь санитарные паспорта.

5.8.9. Мясные продукты перевозят в чистой таре. При перевозке мясных туш, полутуш, четвертин необходимо подстелить под них и прикрыть сверху чистым пологом.

5.8.10. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке перед следующим использованием.

5.8.11. Лица, участвующие в перевозках продуктов убоя, обязаны иметь личные медицинские книжки с отметками в них о сдаче санитарного минимума и прохождения в установленный срок медицинского осмотра.

VI. Ветеринарно-санитарные правила при подворном убое животных

6.1. Убой животных, принадлежащих владельцам, осуществляется на бойне (убойном пункте) на договорных условиях. Подворно убой животных допускается в количестве до 2-х голов в сутки (крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота).

6.2. Подворный убой животных осуществляется только под наблюдением специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

6.3. Владелец животного, которому необходимо провести подворный убой, обращается к специалисту ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

Специалист ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района) проверяет выполнение требований действующего законодательства Луганской Народной Республики в сфере ветеринарной медицины.

6.4. К убою допускаются только клинически здоровые животные (птица), в соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Убой лошадей, ослов, мулов и верблюдов осуществляется только на бойнях под контролем специалистов ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

6.5. В населенных пунктах, удаленных от бойни (убойного пункта) на значительное расстояние, убой животных (птицы) в личных подсобных хозяйствах населения проводится специально подготовленными забойщиками, которые должны работать под наблюдением специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района) с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных требований.

6.6. Забойщик должен иметь необходимые инструменты для убоя, термометр для измерения температуры тел животных перед убоем, санитарную одежду и обувь.

6.7. Животные перед убоем в обязательном порядке должны быть осмотрены специалистом ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района) с выдачей владельцу соответствующей ветеринарной справки установленного образца согласно Порядку выдачи ветеринарных документов и требований к их учету, на основании которой проводится забой. После этого владелец вызывает забойщика.

6.8. Перед убоем забойщик проверяет наличие ветеринарной справки, которая действительна в течение 3 суток, и делает запись в Журнале учета убойных животных (приложение № 1), где отмечает дату убоя животного, фамилию и местонахождение (место жительства) владельца, номер ветеринарной справки и другую необходимую информацию.

6.9. Непосредственно перед убоем забойщик проверяет подготовленность животных к убою (общее состояние, температуру тела), наличие подстилки из соломы, брезента или другого материала, обеспеченность питьевой водой, которая зимой должна подогреваться до 30-35 °С, посуды для сбора крови и кишок, вешала для мяса, ливера.

6.10. В соответствии с Правилами предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов запрещается убой животных при наличии у них хотя бы одного из следующих признаков заболевания:

у крупного и мелкого рогатого скота:

повышенной или пониженной температуры тела (у крупного рогатого скота выше 39,5 °С и ниже 37,5 °С, у овец – выше 40 °С и ниже 38,5 °С);

выделений из ротовой и носовой полостей кровянистой жидкости;

выделений крови из ануса;

поноса;

опухолей на теле животного – горячие, твердые, болезненные или без боли, с одновременным повышением температуры тела (подозрение на сибирскую язву) выделений из ротовой полости слюны длинными тягучими нитями (подозрение на ящур, бешенство) подавленное состояние с частым

поверхностным дыханием или других признаков, вызывающих подозрение на заболевание;

у свиней: повышенной или пониженной температуры тела (выше 40 °С или ниже 38 °С), красного или синего цвета пятен на коже, опухолей в области глотки, подавленного состояния или других признаков, вызывающих подозрение на заболевание.

При наличии хотя бы одного из признаков заболевания, убой животных, которые находятся в данном хозяйстве, запрещается и об этом владелец информирует специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района).

6.11. При обнаружении в процессе убоя у животного признаков инфекционного заболевания (кровь темного цвета, не сворачивается, студенистые отеки под кожей или в области глотки и груди, значительное увеличение селезенки, в грудной или брюшной области гнойные очаги) дальнейшую разделку туши необходимо прекратить и немедленно вызвать специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города (района). До его прихода туша, внутренние органы, кожа и другие продукты убоя остаются на месте убоя.

6.12. При обнаружении заразной болезни в процессе убоя забойщик и владелец животного проводят соответствующие мероприятия в зависимости от выявленного заболевания по распоряжению специалиста ветеринарной медицины ГУ ЛНР СББЖ города района.

6.13. После убоя животного (птицы) и разделки туши забойщик проводит соответствующий туалет туши и информирует владельца о дальнейшем размещении продуктов убоя, условий их хранения с целью недопущения порчи.

6.14. После окончания работы забойщик снимает спецодежду и складывает её в специальную сумку, старательно моет руки, проводит санитарную обработку инструмента (мытьё, дезинфекцию с помощью кипячения в воде). Спецодежду и инструмент забойщик обязан содержать в чистоте.

6.15. Владелец животного убирает все отходы:

содержимое желудка и кишечника;

кровь;

сжигает использованную солому;

тщательно дезинфицирует и смывает брезент, доски.

Закапывает отходы и загрязненный верхний слой земли в специально отведенном месте на глубину не менее 1 метра. Дезинфицирует место, где проводился убой животного (птицы).

6.16. После поступления на агропродовольственный рынок для реализации мясо и продукты убоя подвергаются проведению ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы допускается перемещение мяса и продуктов убоя на мясоперерабатывающие предприятия Луганской Народной Республики при наличии соответствующего ветеринарного документа и осуществления на предприятии постоянного государственного ветеринарно-санитарного контроля.

6.17. Продукты убоя животных (птицы) без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для переработки и в реализацию не допускаются.

6.18. Заготовку шкур и другого сырья от забитых животных, содержащихся в личных подсобных хозяйствах населения, проводят в соответствии с действующими нормативными правовыми актами Луганской Народной Республики.

6.19. Забойщику скота запрещается проводить вскрытие и захоронения трупов животных, а также заготавливать из них шкуры и другое сырье.

VII. Заключительные положения

7.1. Обжалование действий должностных лиц государственной службы ветеринарной медицины осуществляется в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

7.2. Ответственность за нарушение данных Правил наступает в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

Начальник
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

Н.В. Грабко

Приложение № 1
к Ветеринарно-санитарным правилам
для боен, убойно-санитарных пунктов хозяйств,
убойных пунктов и подворного убоя животных
(в редакции приказа Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 18.01.2018 г. № 20)

ЖУРНАЛ
предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра продуктов убоя

№ п/п	Дата обращения	Наименование субъекта хозяйствования, юридический адрес (Ф.И.О. владельца животного, адрес)	Вид животных, идентификацион- ный номер	Количество	Результаты предубойного ветеринарного осмотра		Номер и дата ветеринарного документа
					Данные клинического осмотра и измерения температуры тела	Заключение	
1	2	3	4	5	6	7	8

Результаты предварительного ветеринарного осмотра продуктов убоя	По результатам предварительного ветеринарного осмотра продуктов убоя направлено, кг						Номер и дата ветеринарного документа	Ф.И.О. и подпись специалиста ветеринарной медицины
	на утилизацию		на обезвреживание (обеззараживание)		выпущено без ограничений			
	туш	кг	туш	кг	туш	кг		
9	10	11	12	13	14	15	16	17

Приложение № 2
к Ветеринарно-санитарным правилам
для боен, убойно-санитарных пунктов
хозяйств, убойных пунктов и подворного
убоя животных
(в редакции приказа
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 18.01.2018 г. № 20)

ЖУРНАЛ
учета убойных животных

№ п/п	Дата	Наименование субъекта хозяйствования, юридический адрес (Ф.И.О. владельца животного, адрес)	№ и дата выдачи ветеринарного документа	Вид и количество животных	Идентификационный номер животного	Примечание
1	2	3	4	5	6	7