



**СЛУЖБА ВЕТЕРИНАРИИ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

Красноказначья ул., д. 10, Иркутск, 664007
Тел./факс (3952) 25-23-69
E-mail: vet@govirk.ru

12.01.2017 № 02-77-30/17

на №

от

Главам муниципальных образований
Иркутской области

С целью исполнения протокола совещания по вопросам реализации сельскохозяйственной продукции на территории Иркутской области от 16.12.2016 г. информирую Вас о требованиях, предъявляемых к продукции животного происхождения, реализуемой на сельскохозяйственных ярмарках.

1. Требования, предъявляемые к реализации мяса, выработанного в личных подсобных хозяйствах, крестьянско-фермерских хозяйствах:

1.1. Мясо непромышленной выработки от сельскохозяйственных животных и птицы допускается в реализацию в охлажденном, замороженном виде в тушах, полутушах, четвертинах только при наличии: ветеринарного сопроводительного документа установленного образца (ветеринарное свидетельство формы №2, ветеринарная справка формы № 4), наличия на мясе четкого оттиска ветеринарного клейма овальной формы на каждом отрубе;

1.2. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и его клеймение овальным клеймом необходимо проводить в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) района, из которого осуществляется вывоз товара. Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непромышленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе;

1.3. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), а также требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011). В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш. Автотранспортное средство, на котором будет осуществляться доставка мяса, перед погрузкой должно быть подвергнуто дезинфекции, с наличием подтверждающего документа (акта выполненных работ, либо удостоверения о дезинфекции и пр.).

2. Транспортировка мяса, произведенного частными лицами в личных подсобных хозяйствах, допускается в неспециализированном транспорте при условии соблюдения следующих требований:

2.1. Для перевозки мяса и мясопродуктов должны использоваться транспортные средства прошедшие тщательную очистку, промывку горячей водой;

2.2. Транспортировка мяса за пределы района (города) допускается только в охлажденном, замороженном или остывшем состоянии (подвергнутое остыванию в течение 6 часов, с образованием корочки подсыхания), перевозка парного и дефростированного мяса запрещается;

2.3. Разрешается грузить мясо навалом, но не более чем в один слой. При этом пол кузова машины должен быть вымыт, застелен чистым брезентом, а затем чистыми простынями. Сверху мясо также закрывается чистыми простынями, а затем брезентом.

Тушки птицы перевозятся уложенными в ящики;

2.4. Мясо допускается к перевозке при соблюдении следующих условий:

- туши мяса должны быть разделаны в соответствии с установленными требованиями (туши крупного рогатого скота и других крупных животных - на четвертины, туши свиней - продольными полутушами или целыми тушами, баранина и мясо других мелких животных - целыми тушами, без голов).

- туши не должны иметь механических повреждений, кровоподтеков, побитостей, следов крови, содержимого желудочно-кишечного тракта и т.п., а также бахромок на шейной части, внутренних и наружных поверхностях. остатков внутренних органов;

- не допускаются к перевозкам замороженные туши, покрытые льдом или снегом, а также совместная перевозка мяса замороженного, остывшего;

- на каждой туше мяса и отдельных частях (полутушах, четвертинах, блоках) должно быть четкое, установленной формы ветеринарное клеймо;

2.5. В теплое время года продолжительность транспортировки мяса в открытых машинах не должна превышать времени, в течение которого оно может быть без порчи доставлено получателю;

2.6. Перевозка мяса как охлажденного, так и замороженного в автомашинах, кузов (салон) которых пропитан (загрязнен) нефтепродуктами или другими пахнущими веществами, или совместно с другими продуктами, имеющими остроспецифический запах, - запрещается.

Обязательным условием является наличие на месте реализации мяса: колоды и топора для разуба (соль для обработки колоды), легко моющегося материала (полиэтилен, клеенка) для застила места складирования мяса, спецодежды у продавца и рубщика – фартук либо халат, нарукавники, головной убор.

3. Согласно межгосударственным стандартам ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия» и ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» условия транспортировки и хранения отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях составляют:

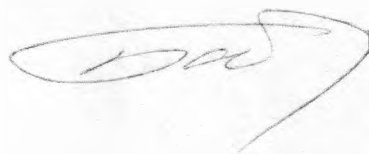
- охлаждённые – 1⁰С;
- подмороженные от -2 до – 3⁰С;
- замороженные от -12 до – 25⁰С.

4. Реализация прочих продуктов животного происхождения, выработанных в личных хозяйствах граждан, осуществляется так же после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и наличия ветеринарного сопроводительного документа установленного образца, оформленного ветеринарным специалистом ОГБУ СББЖ.

В соответствии с государственным стандартом РФ ГОСТ 31449-2013 "Молоко коровье сырое. Технические условия" молоко транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Замораживание молока не допускается. Транспортирование молока осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом.

Хранение молока до переработки осуществляют при температуре 4 °С (±2) не более 36 ч с учетом времени транспортирования.

Руководитель службы
ветеринарии Иркутской области



Б.Н. Балыбердин