

Краевое государственное
казенное учреждение
«Ирбейский отдел ветеринарии»
ул. Ленина, д.12
с. Ирбейское, Ирбейский район,
Красноярский край, 663650
тел/факс. (8 391 74) 3-11-84, 3-12-85
Email: kguvet@yandex.ru
ОКПО 00517306 ОГРН 1022400778641
ИНН/КПП 2416001760/241601001
Исх. № 58-97/18 от 25.10.2022г.

Главам
сельских советов
Ирбейского района

Направляем в Ваш адрес методическую инструкцию по применению Ветеринарных правил по убою животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, предназначенных для переработки и (или) реализации, утвержденных приказом министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 23.04.2022 № 269.

Просим оказать содействие в ознакомлении заинтересованных лиц.

И.о. начальника
КГКУ «Ирбейский отдел ветеринарии»



Т.В. Шаронова

Методическая инструкция
по применению Ветеринарных правил по убою животных и проведения
ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, предназначенных для
переработки и (или) реализации, утвержденных приказом министерства сельского
хозяйства Российской Федерации
от 28.04.2022 № 269

I. Общие положения

1.1. Ветеринарные правила по убою животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, предназначенных для переработки и (или) реализации, утвержденные приказом министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.04.2022 № 269 (далее - Правила), разработаны в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Федерального закона от 30.12.2006 № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации».

1.2. Действие Правил не распространяется на убой животных в целях получения продуктов убоя, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

II. Организация убоя продуктивных животных и птицы.

2.1. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этих целей местах:

2.1.1. На производственных объектах-предприятиях по убою (ст.32 ТР ТС 021/2011), где осуществляется убой животных и птицы, переработка продуктов убоя для производства пищевой продукции (мясокомбинаты, цеха убоя птицы на птицефабриках), в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013;

2.1.2. В иных местах, предназначенных для убоя продуктивных животных в крестьянских (фермерских) хозяйствах (далее - КФХ), личных подсобных хозяйствах граждан (далее - ЛПХ), сельскохозяйственных кооперативах под контролем ветеринарных специалистов государственной ветеринарной службы в соответствии с требованиями п.15, 16 Правил с соблюдением следующих условий:

а) *убойные площадки*-убой продуктивных животных до трех голов в течение 1 дня (смены), при следующих требованиях к площадке:
защита площадки от атмосферных осадков;
наличие крюка для подвеса туш для снятия шкур и потрошения, или стол;
наличие воды и условий для проведения ветсанэкспертизы сырья;
место для сбора навоза и каныги;

сжигание ветеринарных конфискатов, либо направление их в биотермическую яму, или использование на внутрихозяйственные цели после термической обработки.

б) *убойный пункт*- убой продуктивных животных свыше трех голов в течение 1 дня (смены), при наличии:

- санитарно-защитной зоны - 300 метров;
- ограждения пункта по периметру;
- предубойной базы;
- дезбарьера при въезде;
- площадки для сбора навоза и каныги;
- помещения для временного хранения биологических отходов;
- помещения для хранения дезсредств;
- места для обработки автотранспорта;
- помещения для убоя животных;
- отдельного помещения для освобождения желудков и кишок;
- отделения шпарки и опалки, в случае убоя свиней;
- пилы для распиловки туш;
- помещения для шкур;
- лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения лабораторных исследований продуктов убоя, укомплектованной приборами и оборудованием;
- холодильной камеры;
- холодной и горячей воды;
- септика для сточных вод;
- условий сжигания биологических отходов;
- раздевалки для рабочих.

III. Организация проведения предубойного осмотра убойных животных

3. Предубойный осмотр осуществляется на основании поступления в государственное ветеринарное учреждение заявления от хозяйствующего субъекта о намерении произвести убой животных.

3.1. Ветеринарный специалист государственной ветеринарной службы оценивает клиническое состояние животных перед убоем и проведенные ветеринарные профилактические мероприятия, в том числе выясняет информацию о применении лекарственных препаратов для животных и сроки их выведения.

3.2 Результаты предубойного осмотра животных вносятся в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра (далее - журнал предубойного осмотра), содержащего следующую информацию:

- дата поступления и осмотра животных;
- вид и количество животных;
- наименование хозяйства, фамилия и инициалы владельца;
- адрес хозяйства;
- номер и дата выдачи ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого поступили животные (при перемещении животных на убой);
- результаты предубойного ветеринарного осмотра животных;

решение специалиста госветслужбы (Ф.И.О) о направлении животного на убой, с указанием даты решения.

IV. Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и оформление ветеринарных сопроводительных документов на перемещение продуктов убоя в местах убоя:

4.1. В случае проведения в местах убоя полной ветсанэкспертизы продуктов убоя, специалистами государственной ветеринарной службы выполняются следующие мероприятия:

послеубойный осмотр (далее осмотр) мяса и мясопродуктов;

подготовка проб мяса и продуктов убоя к проведению исследований и их исследование;

ветсанэкспертиза проводится в отношении каждой туши и продуктов убоя на наличие патологоанатомических изменений

по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира);

исследование на трихинеллез мяса всеядных животных, в том числе свиней, лошадей, кроликов, нутрий, бобров, ондатр, барсуков.

продукты убоя, подвергнутые полной ветсанэкспертизе подвергаются клеймению ветеринарными клеймами овальной формы¹;

внесение сведений о результатах проведенной ветсанэкспертизы в соответствующий формы журнал учета;

для перемещения заклеянных продуктов убоя оформляются ветеринарные сопроводительные документы в электронном виде, в соответствии с требованиями нормативных документов;

в случае отправки с мест убоя для уничтожения биологических отходов, оформляется ветеринарный сопроводительный документ.

4.2. в случае проведения в местах убоя предварительной ветсанэкспертизы продуктов убоя, выполняются следующие мероприятия:

послеубойный осмотр (далее осмотр) мяса и мясопродуктов;

клеймение туш клеймом «предварительный осмотр»;

внесение сведений о результатах проведенной ветсанэкспертизы в соответствующий формы журнал учета;

оформление ветеринарного сопроводительного документа на продукты убоя, направляемые в государственной ветеринарное учреждение для проведения полной ветсанэкспертизы;

4.3. Оформление ветеринарного сопроводительного документа на ветеринарные конфискаты в случае их уничтожения, в соответствии с требованиями нормативных документов.

Действие данной инструкции начинается с 01.09.2022 года.

¹ вводится новая нумерация ветеринарных клейм и штампов в КГКУ районные(городские)отделы ветеринарии (Приложение № 1)

ИНЫЕ МЕСТА УБОЯ

Убой до трех голов

