

Требования к убойным пунктам. Или что должен знать фермер!

УБОЙНЫЙ ПУНКТ – это предприятие по убою скота и первичной переработке мяса, кишок и шкур, которое находится вне зоны деятельности мясокомбинатов.

С первого июля 2014 года на территории Российской Федерации в связи с введением технического регламента Таможенного союза России, Белоруссии и Казахстана «О безопасности пищевой продукции»: «Запрещается обращение мяса сельскохозяйственных животных, не подвергнутых убою на мясоперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах или убойных площадках». Данные требования убою сельскохозяйственных животных осуществлять убой животных на мясо только в специально отведенных для этих целей местах (мясокомбинаты, убойные пункты и площадки).

Эти требования направлены на обеспечения благополучной эпизоотической обстановки, и предотвращение распространения особо опасных болезней животных, в том числе общих для человека и животных, а также получения безопасной в ветеринарно-санитарном отношении мясной продукции.

Нормативные документы

Для того, чтобы построить убойный пункт, его необходимо получить пакет документов у ветеринарной службы субъекта и Роспотребнадзора.

При строительстве и оборудовании мест убою в сельскохозяйственных предприятиях, предназначенных для осуществления деятельности по убою животных, Россельхознадзор рекомендует руководствоваться следующими нормативными документами:

- Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убою непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности
- Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 года № 4979-1
- Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий мясной промышленности (ВСТП-6.02.92)

Выбор и обустройство участка

1. Перед выбором участка под строительство убойного пункта, необходимо определиться с объемом и направлением вида деятельности по получению продуктов убою:

внутрихозяйственный животных, принадлежащих хозяйству, на территории которого расположен убойный пункт или убой животных, поступающих из других хозяйств. Требования к таким предприятиям убоя более жесткие, где необходимо обустройство зоны предубойного содержания, карантинного отделения и изолятора.

2. Убойный пункт может располагаться только вне населенного пункта на расстоянии (санитарно-защитная зона) – не менее 300 м.
3. Расстояние до другого животноводческого объекта не менее 300 м
4. Расстояние до другой животноводческой постройки равно противопожарным разрывам
5. Расстояние до водоемов, мест общественного пользования, детских и лечебных учреждений не ближе чем 500м.
6. Подъездные пути к помещению для убоя животных должны быть с твердым покрытием.
7. Территорию убойного пункта огораживают, ограждения исключают возможность проникновения безнадзорных животных.
8. Организовать зону для передержки и предубойного осмотра животных.
9. При въезде и выезде на территории убойного пункта устанавливаются дезинфекционные барьеры, заправленные дез.раствором.
10. Убойный пункт должен быть обеспечен достаточным количеством воды питьевого качества, из расчета для уборки убойного помещения-9л; производственного-3л; для полива проездов территории-1,5-2; на предубойное содержание (на 1голову) кр.рог.скота-60л, для свиней -25л, для овец-10л, на выполнение остальных технологических операций -от 100 до 130л (для кр.рог.скота).
11. Необходимо установить герметичные контейнеры для сбора навоза и каныги.
12. Производственные помещения обеспечивают необходимыми стоками для удаления смывных вод в канализацию или жижеприемник удобный для очистки и дезинфекции
13. Место для убойного пункта должно выделяться с подветренной стороны от населенного пункта, быть удобным для доставки скота, вывоза продукции, удаления нечистот и боенских отходов.

Требование к зданию бойни

Выбранное или вновь построенное помещение для убоя должно соответствовать следующим требованиям:

- Вход для животных и выпуск мяса должны осуществляться через разные ворота, без пересечения путей их передвижения
- Подача горячей и холодной воды, соответствующей ГОСТу на питьевую воду. Воду из центрального водопровода необходимо исследовать 1 раз в квартал, из собственной скважины - 1 раз в месяц
- Система канализации должна иметь собственную систему очистки (с учетом требований правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами, согласовывается с Роспотребнадзором)
- Стены, полы должны быть из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Оборудование и инвентарь (столы) должны быть из нержавеющей стали, тара для

хранения продуктов убоя - из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (пластик, алюминий и т.п.)

- Для мойки и дезинфекции рук рабочих, инвентаря и оборудования необходима подводка горячей и холодной воды, дезинфицирующих растворов
- Обеспечение необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств, предназначенных для применения на предприятиях пищевой промышленности, а также обеспечение условиями их хранения, учета и применения
- Обеспечить спецодеждой работников убойного пункта и условиями для хранения личной одежды и спецодежды. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр и имеющие медицинскую книжку
- Обеспечить условия для сбора и хранения биологических отходов, ветеринарных конфискатов, условия для их уничтожения (печь для сжигания на расстоянии не менее 25 м, кроме того, должен быть составлен договор с предприятием по утилизации)
- Шкуропосолочное помещение оборудуют настилом, столом для посола шкур, ларями для хранения соли
- При планировке производственных помещений убойного пункта необходимо исключить возможность встречи готовой пищевой продукции с сырьем, и в особенности с путями передвижения доставленных для убоя животных.

При убойном пункте должна быть холодильная камера.

Соблюдение технологии

- Предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарная экспертиза проводятся государственным ветеринарным специалистом, должно быть оборудовано место врача, на котором должно быть дополнительное освещение, подведение горячей и холодной воды, наличие дезинфицирующих растворов, емкости для ветеринарных конфискатов, стерилизатор для инструментов, микроскоп
- Выпуск мяса и других продуктов убоя с предприятия осуществляется после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, клеймения продуктов убоя и охлаждения
- Для охлаждения и хранения мяса используют холодильные камеры. Хранят мясо в вертикальном подвешенном состоянии - без соприкосновения друг с другом, стенами и полами. Температура должна быть от -4 до +4 градусов. Субпродукты хранят в таре на подтоварниках, поддонах или стеллажах