ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
КОЛЛЕГИЯ

Р Е Ш Е Н И Е

«13» февраля 2018 г. **№ 27** г. Москва

Об утверждении Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)

В соответствии с пунктом 2 статьи 58 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 22 приложения № 2 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Коллегия Евразийской экономической комиссии **р е ш и л а:**

1. Утвердить прилагаемые Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).

2. Установить, что в отношении организаций и лиц, включенных до даты вступления настоящего Решения в силу в реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение товаров, перемещаемых с территории одного государства – члена Евразийского экономического союза на территорию другого государства – члена Евразийского экономического союза, в течение 18 месяцев с даты вступления настоящего Решения в силу допускается

gost.e-ecolog.ru

осуществление деятельности в соответствии с обязательными требованиями к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), ранее установленными законодательством государства – члена Евразийского экономического союза, на территории которого располагается соответствующий объект.

3. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 180 календарных дней с даты его официального опубликования.

Председатель Коллегии
Евразийской экономической комиссии Т. Саркисян

УТВЕРЖДЕНЫ

Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от 13 февраля 2018 г. № 27

Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)

I. Общие положения

1. Настоящие Требования разработаны в соответствии с пунктом 2 статьи 58 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и являются обязательными для исполнения юридическими лицами, физическими лицами, в том числе зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, которым принадлежат на праве собственности или на ином законном основании земельные участки, здания, строения, сооружения, места складирования (хранения), в которых осуществляется деятельность по выращиванию (разведению и содержанию), изготовлению, переработке и хранению товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), и сведения о которых включаются (включены) в реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение товаров, перемещаемых с территории одного государства – члена Евразийского экономического союза (далее – государство-член) на территорию другого государства-члена, а также собственниками (владельцами) транспортных средств, осуществляющих перемещение указанных товаров.

2. При проведении проверки (инспекции), в том числе совместной проверки (инспекции) объектов, включаемых (включенных) в реестр

организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение товаров, перемещаемых с территории одного государства-члена на территорию другого государства-члена, инспекторы оценивают их на соответствие настоящим Требованиям, актам, входящим в право Евразийского экономического союза, а также предъявляемым к данным объектам требованиям законодательства государства-члена, на территории которого располагаются эти объекты.

II. Определения

3. Для целей настоящих Требований используются понятия, которые означают следующее:

«биологические отходы» – трупы животных и птицы, абортированные и мертворожденные плоды и плодные оболочки, ветеринарные конфискаты, другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, ткани животных, полученные в ходе ветеринарных манипуляций;

«ветеринарно-профилактический пункт» – здание (помещение), предназначенное для амбулаторного и стационарного лечения животных, в том числе птицы и рыбы, проведения профилактических ветеринарных мероприятий;

«ветеринарно-санитарный пропускник» – здание (помещение), расположенное при входе на территорию объекта и (или) при входе в обособленные производственные зоны и предназначенное для проведения санитарной обработки обслуживающего персонала и посетителей, а также для дезинфекции их одежды и обуви;

«ветеринарный конфискат» – продукция животного происхождения, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодной для использования в пищевых целях, а также

продукция животного происхождения, отобранная для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

«дезинвазия» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде яиц и личинок паразитических червей (глистов), вызывающих гельминтозные заболевания животных;

«дезинсекция» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение насекомых с использованием специальных физических, химических и биологических методов;

«дезинфекция» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение во внешней среде возбудителей заразных болезней и прерывание путей передачи инфекционных агентов;

«деларвация» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение личинок паразитов с использованием физических, химических и биологических методов;

«дератизация» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение грызунов;

«животноводческий объект» – подлежащий ветеринарному контролю (надзору) объект по выращиванию (разведению и содержанию) животных, включающий в себя комплекс производственных зданий (помещений);

«забеловка» – совокупность выполняемых вручную операций по частичному снятию шкуры с отдельных участков туши;

«изолятор» – здание (помещение), предназначенное для содержания животных, больных заразными болезнями и подозрительных на наличие заболевания;

«ихтиопатологическое исследование» – исследование, направленное на выявление инфекционных, инвазионных, незаразных болезней и отравлений рыбы;

«карантинирование» – комплекс мер, обеспечивающий изолированное от других животных содержание животных на период проведения соответствующих обследований, диагностических исследований и (или) лечебно-профилактических ветеринарных обработок;

«принцип «все свободно – все занято» – технологический прием, при котором отдельная секция или здание (помещение) освобождается одновременно от всех животных и после технологического перерыва между циклами производства одновременно заполняется одновозрастными животными;

«производственная территория» – территория объекта, на которой располагаются производственные здания;

«производственное здание» – здание или сооружение, в которых располагаются производственные помещения;

«производственное помещение» – помещение, которое расположено в производственном здании и в котором постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется деятельность, связанная с выращиванием (разведением и содержанием) животных, производством (изготовлением) и хранением товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору);

«скотомогильник» – определенный в соответствии с природоохранными, санитарными и ветеринарными требованиями законодательства государства-члена земельный участок, имеющий ограждение, специально оборудованный земляными ямами (траншеями) и (или) биотермическими ямами (ямами Беккари) для захоронения биологических отходов;

«убойно-санитарный пункт» – здание (помещение), предназначенное для вынужденного убоя животных и птицы.

Иные понятия, используемые в настоящих Требованиях, применяются в значениях, определенных Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

III. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам

1. Общие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам

4. Действие настоящего подраздела не распространяется на животноводческие объекты, предназначенные для содержания рыбы и пчел.

5. Выбор системы содержания животных определяется в зависимости от вида и породы животных, их производственного назначения, а также от климатических условий и состояния кормовой базы (наличия пастбищ, водопоя, условий для хранения кормов).

6. При строительстве производственных помещений животноводческого объекта используются материалы, которые не причиняют вред здоровью животных, легко очищаются и дезинфицируются.

7. Запрещается ввод в эксплуатацию животноводческих объектов при наличии недостроенных систем сбора, удаления, хранения, обеззараживания и утилизации навоза, производственных стоков, дезинфекционных барьеров, ветеринарно-санитарных пропускников, очистных сооружений.

8. Территория животноводческого объекта должна иметь сплошное ограждение или иным способом исключать возможность проникновения на эту территорию посторонних лиц и транспортных средств, а также ограничивать доступ диких и бродячих животных.

9. Все производственные здания (помещения), предназначенные для содержания животных, должны иметь специализацию в соответствии с возрастными и физиологическими особенностями животных.

10. Производственные помещения, предназначенные для содержания животных, должны соответствовать зоогигиеническим нормам для конкретного вида и возраста животных и проектироваться с соблюдением норм площади на животное соответствующей половозрастной группы, которые определяются законодательством государств-членов.

В производственных помещениях, предназначенных для содержания животных, поддерживается микроклимат, оптимальный для соответствующей половозрастной группы.

11. Во избежание травмирования животных производственные помещения и оборудование для содержания животных не должны иметь выступающих частей, в том числе остроконечных выступов. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной, устойчивой.

12. В случае если технологией не предусмотрено круглогодичное пастбищное содержание животных, производственная территория животноводческого объекта разделяется на следующие зоны:

а) производственная зона;

б) административно-хозяйственная зона;

в) зона хранения и приготовления кормов;

г) зона временного хранения и (или) утилизации биологических отходов.

13. В производственной зоне располагаются производственные помещения для разведения и содержания животных.

14. В административно-хозяйственной зоне располагаются здания и сооружения административно-хозяйственных служб, объекты для инженерно-технического обслуживания (гараж, технические склады, механические мастерские).

15. В зоне хранения и приготовления кормов должны быть обустроены сухие складские помещения, ограничивающие возможность доступа к ним диких и бродячих животных, грызунов, птиц и насекомых. Условия хранения кормов должны обеспечивать их безопасность в течение всего срока хранения.

Кормоцех (при наличии) конструируется и оборудуется таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормосмеси с компонентами для ее приготовления, поступающими в кормоцех.

16. Зону временного хранения и (или) утилизации биологических отходов размещают в соответствии с розой ветров для данной местности так, чтобы большую часть теплого времени года она находилась с подветренной стороны по отношению к производственной зоне животноводческого объекта.

17. На каждом животноводческом объекте должны быть созданы условия для обеззараживания навоза. Навоз из животноводческого объекта, неблагополучного по заразным болезням, обеззараживают в соответствии с действующими инструкциями государств-членов.

18. На животноводческом объекте должны быть обеспечены в соответствии с законодательством государств-членов условия для сбора трупов животных (птицы), ветеринарных конфискатов и других биологических отходов с целью их последующего уничтожения (утилизации). Трупы животных (птицы), ветеринарные конфискаты и другие биологические отходы собирают отдельно от бытового мусора в промаркированные контейнеры.

19. Входы (выходы) в производственную зону животноводческого объекта должны быть оборудованы ветеринарно-санитарными пропускниками для сотрудников и посетителей.

20. Ветеринарно-санитарный пропускник должен быть оборудован раздевалкой для домашней одежды (с индивидуальными шкафами, закрепленными за каждым работником), душевыми комнатами со сквозным проходом из раздевалки в гардероб со спецодеждой и спецобувью. Не допускается входить в домашней одежде и обуви, вносить их и другие предметы и пищевые продукты в производственные помещения животноводческого объекта, а также выходить из производственных помещений в спецодежде и спецобуви и выносить их за пределы животноводческого объекта.

Спецодежда и спецобувь должны подвергаться обеззараживанию или стирке с применением дезинфицирующих растворов.

21. При въезде (выезде) на территорию (с территории) животноводческого объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего и выезжающего транспорта при любых погодных условиях.

22. На территории животноводческого объекта не допускается пересечение путей перемещения навоза, трупов животных, отходов убоя и других биологических отходов с путями перемещения животных, продукции животного происхождения, кормов.

23. Животноводческий объект должен располагать необходимыми помещениями (конструкциями), чтобы при непрерывном содержании животных обеспечивался принцип «все занято – все свободно».

24. Вне зависимости от специализации животноводческого объекта на нем должны быть выделены отдельные помещения или место для хранения ветеринарных лекарственных препаратов, а также

ветеринарных сопроводительных документов и документации (журналов), подтверждающей осуществление на животноводческом объекте комплекса противоэпизоотических, профилактических и лечебных мероприятий.

Ветеринарные лекарственные препараты должны храниться в соответствии с требованиями инструкции по их применению.

25. В зависимости от особенностей воспроизводства и содержания животных на животноводческом объекте оборудуют:

а) здание (помещение) для карантинирования животных;

б) изолятор;

в) пункт искусственного осеменения;

г) ветеринарно-профилактический пункт;

д) убойно-санитарный пункт для убоя больных и подозреваемых в заболевании животных в рамках производственного цикла;

е) место для первичных патологоанатомических исследований и отбора патологического материала для лабораторных исследований.

26. На животноводческий объект могут поступать только здоровые животные, что должно подтверждаться ветеринарными сопроводительными документами.

27. В период проведения карантина запрещается перегруппировка животных. Диагностические исследования и профилактические обработки проводятся в соответствии со схемой лечебно-профилактических мероприятий, предусмотренной уполномоченным органом в области ветеринарии государства-члена, на подконтрольной территории которого располагается хозяйство, и утвержденной руководителем соответствующей сельскохозяйственной организации.

28. На животноводческих объектах осуществляется постоянный ветеринарный контроль за состоянием здоровья животных.

29. Требования к ветеринарным специалистам и обслуживающему персоналу животноводческого объекта, в том числе касающиеся возможности содержания животных в их личных подсобных хозяйствах, устанавливаются законодательством государств-членов.

30. На территории пастбищ не должно быть скотомогильников и трасс перегона скота. На пастбищах должны проводиться мероприятия по борьбе с грызунами и кровососущими насекомыми, деларвация водоемов. В период массового лета кровососущих насекомых должны быть предусмотрены условия для перевода животных на ночную пастьбу и (или) обработки животных инсектицидными средствами. В местах выпаса животных запрещается разбрасывание навоза, слив сточных вод, а также выпас других видов животных.

31. Все поступающие на животноводческий объект корма должны подвергаться ветеринарно-санитарному контролю.

32. Вновь поступающие животные размещаются в помещении (помещениях) (загонах) для осмотра, ветеринарно-санитарных обработок и карантинирования.

2. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания крупного рогатого скота

33. Для содержания крупного рогатого скота на животноводческих объектах по откорму крупного рогатого скота с полным производственным циклом должны быть оборудованы помещения для первого периода выращивания телят, а также помещения для групп откорма, за исключением случаев круглогодичного пастбищного содержания крупного рогатого скота.

34. Выгульные площадки открытого или полуоткрытого типа могут быть сезонными или круглогодичного действия.

35. Сезонные выгульные площадки используются в теплый период года. Периоды их использования определяются в зависимости от климатических условий района, где располагается животноводческий объект.

Все сезонные выгульные площадки проектируются открытыми с устройством секций (загонов) для скота, оборудованных кормушками, поилками и при необходимости теневыми навесами.

36. Выгульные площадки оборудуются дренажной системой.

37. Кормление крупного рогатого скота проводится в помещениях или на кормовых линиях выгульных площадок при свободном доступе к ним.

38. На животноводческом объекте должны быть созданы условия, обеспечивающие поение крупного рогатого скота водой.

39. Постановка новых групп животных на животноводческий объект осуществляется только после предварительной подготовки помещений.

40. Для содержания слабого, больного, отстающего в росте и развитии крупного рогатого скота и оказания соответствующей ветеринарной помощи оборудуются изолированные помещения (изоляторы) вместимостью до 1 процента от общего поголовья.

41. На животноводческом объекте по получению молока предусматривается строительство молочного блока (изолированного помещения в коровнике или отдельного здания) для первичной обработки и временного хранения молока, а также для мытья и обработки доильного оборудования. В молочном блоке допускается наличие изолированных помещений для хранения и приготовления

моющих и дезинфицирующих средств. В молочном блоке оборудуется отдельная комната для исследования молока (лаборатория) или одна лаборатория на все хозяйство.

42. Места для дойки коров и помещения для первичной обработки молока, а также доильное оборудование должны ограничивать влияние загрязняющих факторов на молоко. Животноводческие объекты по получению молока в целях обеззараживания молока, полученного от больных инфекционными заболеваниями животных, должны быть оснащены оборудованием для высокотемпературной обработки молока.

43. На животноводческом объекте должны быть обеспечены условия для термической или иной обработки молока в случае его использования для кормления животных и при невозможности использования в пищевых целях по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

44. В летних лагерях для беспривязного содержания дойного стада выделяют место для дойки и обеспечивают его всем необходимым для доения: молокосборниками, водой, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, средствами личной гигиены.

45. Для дойных коров не допускается использование торфа в качестве подстилки.

3. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, с круглогодичным пастбищным содержанием крупного рогатого скота

46. На животноводческом объекте должны быть оборудованы здание для размещения обслуживающего персонала и ветеринарного пункта, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических

мероприятий. На территории животноводческого объекта могут располагаться гаражи, передвижные либо стационарные кормушки и поилки.

47. Водоемы со стоячей водой, используемые для водопоя, должны контролироваться на наличие личинок паразитов крупного рогатого скота и при необходимости подвергаться деларвации и дезинвазии. Не допускается использование воды для поения крупного рогатого скота из источников, загрязненных сточными водами. Вода, используемая для поения и приготовления кормов, по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям законодательства государств-членов.

48. Места хранения кормов, включая кормовые концентраты и кормовые добавки, могут размещаться на выгульной площадке животноводческого объекта или вне его территории. Места хранения кормов должны находиться под навесом (крышей).

49. В местах выгула крупного рогатого скота не допускаются скопления ядовитых растений, для этого пастбища должны обследоваться на предмет выявления ядовитых растений.

50. На животноводческом объекте должна обеспечиваться возможность вывоза животных для вынужденного убоя, а также вывоза павших животных для патологоанатомического вскрытия и забора биологических материалов для лабораторных исследований.

4. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания свиней

51. Свиньи размещаются в групповых или индивидуальных станках (секциях), которые имеют кормовое отделение и место для

отдыха. Станки (секции) должны быть сухими. При необходимости используется подстилочный материал.

52. Каждая производственная группа свиней содержится в отдельном помещении, за исключением поросят-сосунов, которые содержатся вместе со свиноматкой.

53. Для обогрева поросят-сосунов в станках (секциях) для подсосных маток применяют специальные системы локального обогрева (обогрев пола, лучистый обогрев и т. д.).

54. Для содержания слабых, больных, отстающих в росте и развитии свиней и оказания соответствующей ветеринарной помощи оборудуются изолированные помещения (станки) вместимостью до 1 процента от общего поголовья.

55. Технологические группы супоросных свиноматок за 4 – 6 дней до опороса переводят в специальные секции и размещают в индивидуальные станки, в которых проводятся опоросы и содержатся свиноматки с приплодом. В станке предусматривают подкормочное отделение для поросят.

56. В репродукторном цехе во время опороса маток устанавливают влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов. Два раза в сутки эти емкости вывозят. После освобождения емкости тщательно промывают, дезинфицируют и возвращают в репродукторный цех.

57. На свиноводческих предприятиях (племенных, репродукторных, откормочных и с законченным производственным циклом) строительство ветеринарных объектов осуществляется в соответствии с особенностями технологии выращивания.

58. Пункт искусственного осеменения (при наличии) размещают на территории племенного репродуктора или промышленного

комплекса. В пункте искусственного осеменения предусматривают помещение для содержания хряков, лабораторно-технологический корпус и ветеринарно-санитарный пропускник. В комплекс пункта искусственного осеменения включают кормоприготовительную.

5. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания овец

59. Помещения для содержания овец с примыкающими к ним открытыми базами, а также пункт искусственного осеменения (при наличии) размещаются в производственной зоне.

60. Карантинное отделение для карантинирования отобранных для продажи или недавно приобретенных овец размещается на отдельной выгульной площадке.

61. Во время стойлового содержания большую часть времени овцы должны находиться на открытых выгульных площадках, а в ненастную погоду, при сильных морозах и в период ягнения – в помещениях.

62. За каждой отарой закрепляются участки пастбищ, устанавливается очередность их использования и принимаются меры по обеспечению овец водой.

63. Для защиты овец от солнечных лучей оборудуются теневые навесы.

64. Овец стригут в летний период на стригальных пунктах с хорошей освещенностью и вентиляцией. Около стригального пункта оборудуются загоны и расколы.

65. Устройства для обработки кожных покровов овец акарицидными средствами устанавливаются вблизи стригальных пунктов с учетом пропускной способности таких устройств.

66. Для временного содержания больных овец на овцеводческих фермах оборудуется отдельная секция вместимостью до 0,5 процентов от общего поголовья.

6. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания пушных зверей

67. Шеды, в которых содержатся пушные звери, ветеринарный пункт, изолятор, кормоцех и цех первичной обработки шкурок пушных зверей размещаются в производственной зоне.

68. Кормоцех и цех первичной обработки шкурок пушных зверей строятся на линии разграничения производственной и административно-хозяйственной зон.

69. Для хранения необходимых запасов продукции животного происхождения, используемой для кормления пушных зверей, на животноводческом объекте оборудуются холодильные камеры.

70. В цехе первичной обработки шкурок пушных зверей предусматриваются помещения для съемки, обезжиривания и сортировки шкурок пушных зверей, склад готовой продукции (шкурок пушных зверей), комната для отдыха обслуживающего персонала.

71. Склад готовой продукции должен быть расположен таким образом, чтобы исключить доступ к нему посторонних лиц, и оборудован необходимыми средствами для проведения ветеринарного контроля шкурок пушных зверей.

72. Шкурки пушных зверей должны храниться в закрытых чистых и сухих помещениях.

73. Склад готовой продукции оборудуется вешалами и стеллажами для хранения шкурок пушных зверей. Оборудование, расположенное

(установленное) на складе готовой продукции, а также поддоны изготавливаются из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

74. В изоляторе должны быть расположены шеды с клетками для содержания пушных зверей вместимостью до 5 процентов от общего количества пушных зверей основного стада.

75. Пушные звери должны содержаться в клетках, в которых они имеют возможность свободно перемещаться, ложиться, подниматься во весь рост на задние лапы, принимать присущие данному виду позы и положения тела. Клетка должна быть оборудована изолированным (закрытым) отделением (домиком).

76. Размер ячеек для сетчатых полов, предназначенных для выгула пушных зверей, необходимо подбирать таким образом, чтобы исключить травмирование животного. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной и устойчивой.

77. Подстилка, используемая в домиках для пушных зверей, должна состоять из мягкой соломы, стружки или другого подстилочного материала, не вызывающего травмирования пушных зверей. Не допускается применять заплесневелый и (или) недоброкачественный подстилочный материал.

78. Животноводческий объект должен быть оборудован неотапливаемым помещением или холодильной камерой для хранения тушек пушных зверей до их отправки в цех первичной обработки шкурок пушных зверей.

7. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания птицы (кроме водоплавающих)

79. Въездные и выездные дезинфекционные барьеры размещаются при основном въезде на территорию животноводческого объекта, в зоне размещения инкубатория, зоне убоя и переработки, а также на каждой производственной площадке.

80. Дезинфекционный блок для тары и транспорта и склад дезинфицирующих средств размещаются на главном въезде на территорию животноводческого объекта, в инкубатории, зоне убоя и переработки, на яйцескладе и на каждой производственной площадке.

81. Ветеринарно-санитарные пропускники с проходной и подсобными помещениями размещаются при въезде на каждую производственную площадку или при входе на территорию животноводческого объекта в случае, если она не разделена на отдельные производственные площадки.

82. Ветеринарно-санитарные пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха сортировки и упаковки яиц должны располагаться в составе указанных зданий.

83. Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птицы (вскрывочная) размещается в отделении для утилизации биологических отходов.

84. Здания (помещения), предназначенные для содержания птицы, по своим размерам должны соответствовать требованиям технологического процесса.

85. На территории животноводческого объекта должны обеспечиваться условия, не позволяющие дикой птице гнездиться. Не

допускается наличие на территории животноводческого объекта открытых водоемов.

86. Помещения для птицы должны регулярно очищаться от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки и поилки моются, при необходимости дезинфицируются и подвергаются обеззараживанию, помет собирается.

87. При напольном содержании птицы в качестве подстилочного материала используются опилки, древесные стружки, соломенная резка и (или) иные материалы. При смене каждой партии птицы глубокая подстилка удаляется и проводятся тщательная механическая очистка и дезинфекция помещения.

88. При необходимости на территории животноводческого объекта, прилегающей к помещению, в котором содержится птица, оборудуются изолированные выгульные площадки.

89. В случае если в одном здании находятся помещения различного назначения, такие помещения изолируются друг от друга глухими стенами с отдельными выходами наружу.

90. В каждом птицеводческом помещении, цехе для приготовления кормов, зернохранилище и в других производственных помещениях окна, двери и вентиляционные отверстия оборудуются рамами с сеткой, позволяющими избежать залета синантропной птицы.

91. В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для предынкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка птицы по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка птицы и моечное отделение.

92. Каждая партия молодняка птицы в первые дни жизни помещается в специально подготовленные, чистые, предварительно продезинфицированные и обогреваемые помещения.

93. В птицеводческие помещения птица помещается только после получения результатов лабораторных исследований смывов с потолка, стен, полов и оборудования на качество проведенной дезинфекции.

94. В каждое отдельно стоящее помещение или изолированный зал помещаются партии только одновозрастной птицы. Категорически запрещается подсаживать птицу взамен павшей или выбракованной птицы.

Приготовление кормовых смесей в помещениях для выращивания сельскохозяйственной птицы не допускается.

95. Нормы плотности посадки птицы в птичниках устанавливаются в зависимости от способа содержания птицы.

96. В инкубатории допускается объединение помещений для приема и сортировки яиц.

97. В птичниках родительского, прародительского и селекционного стада должна быть камера газации и дезинфекции яиц.

98. Выборка молодняка птицы в инкубатории производится в специальном помещении для выборки.

99. Птичники для напольного содержания взрослой птицы оборудуются индивидуальными или групповыми гнездами. Такие гнезда должны быть легко доступны для осмотра, сбора яиц и очистки.

100. Гнезда для кур яичных пород должны быть двух- или трехъярусными, для кур мясных пород – одно- или двухъярусными.

101. Гнезда для кур мясных пород должны устанавливаться вдоль технологического коридора, при этом конструкция такого гнезда должна обеспечивать сбор яиц со стороны коридора.

8. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания рыбы (только к прудовым хозяйствам)

102. Для разведения и выращивания рыбы используются водоемы и водоисточники, соответствующие по солевому и газовому составу воды требованиям законодательства государств-членов и благополучные по инфекционным и инвазионным болезням, к которым восприимчивы выращиваемые виды рыбы.

103. Конструкцией водоемов должна быть предусмотрена возможность проведения мероприятий, обеспечивающих полное осушение ложа нерестовых, летне-маточных и выростных прудов.

104. Все водоемы должны иметь независимое водоснабжение и должны быть оборудованы гидротехническими сооружениями, препятствующими проникновению в них сорной рыбы и других водных организмов – переносчиков болезней рыбы.

105. Водоемы для содержания племенной рыбы должны располагаться выше уровня водоемов для содержания остальной рыбы (нагульные пруды) и иметь независимое водоснабжение.

106. Водоемы, используемые для карантинирования, и (или) прудки-садки для временной передержки рыбы (рыб-производителей перед нерестом, рыбы, подготовленной для отправки в другие хозяйства) размещаются в конце водной системы рыбоводного хозяйства и сброс воды из них осуществляется в пруд-отстойник, не имеющий связи с остальными водоемами рыбоводного хозяйства, для обеззараживания, или в водоемы, не имеющие рыбохозяйственного значения.

107. Все водоемы рыбоводных хозяйств должны использоваться только по их прямому назначению.

108. В рыбоводном хозяйстве должны быть лаборатории для проведения ихтиопатологических исследований, а также бассейны или ванны для проведения лечебной и профилактической обработки рыбы.

109. Водоемы, используемые для карантинирования, при отсутствии в них рыбы должны содержаться без воды, но в полной готовности к размещению в любое время в них рыбы.

110. В рыбоводных хозяйствах проводятся мероприятия по недопущению скопления на водоемах рыбоядной водоплавающей птицы.

111. Прибрежная зона водоемов содержится в надлежащем состоянии, проводится профилактическая дезинфекция инвентаря, оборудования и причалов, а также мест ветеринарно-санитарной обработки рыбы и хранения инвентаря и оборудования.

112. За каждым водоемом или группой водоемов должны быть закреплены отдельный инвентарь, оборудование, орудия лова, плавучие средства и т. д. После проведения плановых мероприятий инвентарь, оборудование, орудия лова и спецодежда подвергаются профилактической дезинфекции.

113. В рыбоводном хозяйстве должны быть оборудованы антипаразитарные ванны для профилактической обработки рыбы, предназначенной для перевозки в другие водоемы. Сеголетки, рыбы-производители и ремонтные рыбы перед посадкой на зимовку также подлежат профилактической обработке в антипаразитарных ваннах.

114. В соответствии с требованиями законодательства государств-членов в рыбоводном хозяйстве должна вестись документация о проведении ихтиопатологических исследований, гидрохимических исследований воды и эпизоотическом состоянии организации (ветеринарно-санитарный паспорт водоема или паспорт рыбохозяйственного водоема либо учетный номер животноводческого объекта).

9. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания пчел

115. Пасеки размещаются на территории, свободной от инфекционных болезней пчел, в сухих, освещенных солнцем и защищенных от преобладающих ветров местах, удаленных от воскоперерабатывающих заводов, организаций, осуществляющих производство кондитерской или химической продукции, аэродромов, военных полигонов, радиолокационных, радио- и телевещательных станций и других источников микроволновых излучений.

116. Товарные пасеки должны быть удалены от племенных и карантинных пасек на расстояние не менее 7 км.

Племенные пасеки размещаются в природных резервациях с учетом природных особенностей региона (например острова, урочища и т. д.) должны быть удалены от других пасек на расстояние не менее 7 км.

Нахождение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 км от племенной пасеки допускается только при условии ежегодной замены маток во всех пчелиных семьях товарных пасек на маток, приобретаемых (получаемых) у этой племенной пасеки, и выполнении товарными пасеками ветеринарных требований, предъявляемых к племенным пасекам.

117. Пчелы должны содержаться в исправных и пронумерованных ульях.

118. На каждой пасеке должны быть резервные (не занятые пчелами) ульи (не менее 10 процентов от общего количества пчелиных семей) и соты (не менее 30 процентов от общего количества сотов).

119. Для изготовления ульев и защиты их от неблагоприятного воздействия окружающей среды допускается использовать только

экологически чистые материалы, не оказывающие вредного воздействия на здоровье пчел и продукты пчеловодства.

Для утепления ульев должны использоваться утеплительные подушки (маты) из натуральных материалов. Отсыревшие утеплительные подушки (маты) должны быть заменены.

120. На территориях пасек отводятся участки, на которых размещаются навесы для контрольных ульев, поилки для пчел, а также площадки для дезинфекции ульев и другого оборудования с навесом и закрытой ямой для сточных вод.

121. На стационарной пасеке размещается пасечный домик, а на кочевой – кочевая будка, в которых хранятся соты, инвентарь для ухода за пчелами и откачки меда.

122. На крупных пасеках размещаются отдельно стоящие или сблокированные здания для хранения пустых рамок, сотов с медом и пергой, тары, инвентаря и оборудования, дезинфекционных средств.

Племенные пасеки оборудуются лабораториями для инструментального оплодотворения маток.

123. Окна пасечного домика (кочевой будки), помещений для хранения сотов и откачивания меда ограждаются густой сеткой, исключающей проникновение в помещения пчел и других насекомых.

124. Для территорий с низкими зимними температурами на пасеке строят зимовник, который должен быть сухим и непромерзающим.

125. Зимовник размещается в сухом возвышенном месте с рельефом, благоприятствующим стоку атмосферных вод. Зимовник должен быть надежно защищен от проникновения грызунов, света и шума.

126. Помещение зимовника перед использованием подвергается дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также мойке и

просушиванию. Использование зимовника для других целей запрещается.

127. Партия вновь завозимых пчел размещается на карантинной пасеке.

128. Ульи, пчеловодный инвентарь, спецодежда и пасечные предметы маркируются и закрепляются за каждой пасекой. Без проведения дезинфекции перемещать указанные предметы с одной пасеки на другую запрещается. При поступлении в хозяйство или на пасеку бывших в употреблении ульев, медогонок, пчеловодного инвентаря и пасечного оборудования, а также тары под мед они обязательно дезинфицируются.

IV. Общие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по производству (изготовлению) и (или) хранению товаров животного происхождения (пищевых и непищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

129. Действие настоящего раздела не распространяется на животноводческие объекты.

130. Объект должен размещаться с учетом санитарно-защитных зон, определенных законодательством государств-членов.

131. Запрещается размещение объекта на территориях мест захоронений биологических отходов.

132. Объект должен быть обеспечен питьевой водой, электроэнергией и удобными подъездными путями. При наличии на производственной территории артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды организация (расположение) этой территории должна обеспечивать отсутствие риска загрязнения воды сточными и грунтовыми водами. Контроль качества воды на объектах осуществляется аккредитованными и (или) аттестованными

в соответствии с законодательством государств-членов лабораториями. Оборудование источников водоснабжения, водопроводной сети, смотровых колодцев должно находиться в технически исправном состоянии.

133. Производственная территория должна иметь систему отвода атмосферных, талых и сточных вод, исключающую риск загрязнения продукции.

134. Дороги внутри объекта, проезды и технологические площадки должны иметь твердые покрытия, легко поддающиеся мойке и дезинфекции.

135. На производственной территории при необходимости должна быть предусмотрена площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта.

136. Производственная территория должна иметь сплошное ограждение или быть защищена способом, исключающим проникновение на территорию посторонних лиц и транспортных средств, а также ограничивающим доступ диких и бродячих животных.

137. На производственной территории не допускается размещение зданий (помещений), не связанных с осуществлением технологического процесса.

138. Производственная территория должна содержаться в чистоте, проходы и проезды на производственной территории не должны использоваться для хранения материалов, тары и биологических отходов.

139. Планировка производственной территории должна исключать встречные или перекрестные потоки сырья, используемого для производства продукции на объекте, с готовой продукцией, выпускаемой на объекте, а также исключать встречные или

перекрестные потоки готовой продукции с отходами производства. В случае отсутствия возможности исключить встречные и перекрестные потоки на действующих объектах допускается пересечение потоков при условии их разделения во времени в соответствии с технологическими схемами (инструкциями).

140. Производственные здания (помещения) должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечить защиту от проникновения в них грызунов, синантропных птиц и насекомых.

141. На производственной территории не допускается присутствие собак, кошек, а также животных других видов, кроме сторожевых собак, подвергнутых вакцинации против бешенства и дегельминтизации, идентифицированных и имеющих ветеринарный паспорт, содержащий информацию о результатах лабораторных исследований на гельминтозы и проведенных мероприятиях, направленных на профилактику заразных болезней плотоядных животных, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды.

142. Планировка производственных зданий (помещений), их конструкция и размещение должны обеспечивать возможность проведения профилактической и вынужденной дезинфекции, дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями законодательства государств-членов.

143. Для хранения инвентаря и препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции, дератизации, должны быть предусмотрены специальные здания (помещения) с температурой и влажностью, обеспечивающими режимы и условия хранения, установленные изготовителями этих препаратов. Помещения должны быть

оборудованы запирающими устройствами. На всех препаратах должны быть разборчивые (читаемые) этикетки.

144. Оборудование, инвентарь, спецодежда и спецобувь маркируются и закрепляются за производственными зданиями (помещениями). Перемещать для использования указанные предметы из производственных зданий (помещений) без обеззараживания не допускается.

145. Полы в производственных зданиях (помещениях) должны иметь прочное твердое влагонепроницаемое покрытие без щелей, отверстий и выбоин, обладать стойкостью к дезинфицирующим веществам и обеспечивать возможность механизации процессов уборки (чистки) и дезинфекции.

146. Поверхности стен и потолков производственных зданий (помещений) и ограждающих конструкций должны быть выполнены из материалов, легко подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции.

147. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность проведения механической очистки, мойки и дезинфекции. Рабочие поверхности технологического оборудования, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполнены из неабсорбирующих материалов. Инвентарь, тара и внутрискладской транспорт (тележки, электрокары и т. д.), изготовленные из подверженного коррозии металла, должны иметь антикоррозийные покрытия.

148. Планировка производственных зданий (помещений), их конструкция и размещение должны обеспечивать возможность обеспечения поточности технологических процессов.

149. Производственные здания (помещения) для хранения продукции животного происхождения (при наличии) должны

быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы исключить возможность ее соприкосновения с полом, стенами, потолком и охлаждающими приборами.

150. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод производственного здания (помещения) должны быть раздельными, присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений.

151. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов предусматриваются раздельные контейнеры с крышками (специально закрытые конструкции), установленные на производственной территории на площадках с твердым покрытием, при условии отсутствия риска загрязнения сырья и готовой продукции. Отходы, образующиеся в процессе производства продукции, должны регулярно удаляться с производственной территории.

Удаление и уничтожение отходов с производственной территории не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью животных и человека.

Площадка, на которой располагаются емкости для сбора и хранения отходов, должна подвергаться регулярной санитарной обработке и дезинфекции.

Инвентарь для уборки площадки, на которой располагаются емкости для сбора и хранения отходов, подлежит регулярной санитарной обработке и дезинфекции.

152. На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения его работниками правил личной гигиены.

153. Посещение объекта посторонними лицами без сопровождения сотрудниками этого объекта не допускается.

V. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по убою продуктивных животных

154. Объект должен быть оборудован ветеринарно-санитарными пропускниками.

155. При въезде (выезде) на производственную территорию (с территории) должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего (выезжающего) транспорта при любых погодных условиях.

156. На производственной территории должна быть оборудована площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта после выгрузки животных.

157. На объекте должны быть обеспечены условия для предубойного содержания животных, проведения ветеринарного предубойного осмотра, изолированного содержания и санитарного убоя. Допускается отсутствие убойно-санитарного пункта при условии организации санитарного убоя в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены после удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных с последующим проведением дезинфекции помещения и оборудования.

158. Производственные здания (помещения) должны вмещать такое количество животных, которое соответствует мощности объекта.

159. Загоны для животных должны быть сконструированы таким образом, чтобы животные могли стоять или ложиться вдоль

ограждения, свободно передвигаться в нужном направлении. В загонах для животных могут располагаться кормушки в достаточном количестве при условии свободного доступа к ним для всех животных.

160. Производственные здания (помещения) должны быть сконструированы и содержаться в таком состоянии, чтобы обеспечить защиту животных от неблагоприятных погодных условий.

161. На объектах должны быть обеспечены условия для обеззараживания навоза.

162. Объекты должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающим гуманное обращение с животными, в том числе в момент убоя, не причиняющим беспокойство животным, находящимся поблизости.

163. При входе в производственные здания (помещения) должно быть установлено и функционировать специальное оборудование, предназначенное для проведения обработки (мытья и (или) дезинфекции) обуви и рук, таким образом, чтобы исключить проход в помещение обслуживающего персонала и посетителей, минуя указанное оборудование.

164. Конструкция производственных зданий (помещений) и размещенного в нем оборудования должна обеспечивать прослеживаемость на всех этапах технологического процесса производства продуктов убоя и мясной продукции.

165. Объект должен быть оборудован рабочими местами для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, на которых предусматриваются:

а) дополнительное освещение;

б) обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;

в) сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной болезни (для поточно-конвейерных линий);

г) метки для туш, сигнализирующие о случаях выявления болезней животных;

д) емкости для ветеринарных конфискатов;

е) стерилизаторы для инструментов.

166. Объекты с поточным процессом переработки животных должны быть оснащены рабочими местами для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государств-членов. На завершающем этапе разделки мясных туш должны быть оборудованы запасной подвесной путь или отдельное помещение для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра мясных туш, подозрительных на наличие заразных болезней животных, а также изолированная холодильная камера для временной передержки мяса и продуктов убоя до получения результатов лабораторных исследований.

167. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

168. На участках обескровливания, зачистки и мойки мясных туш пол должен иметь уклон для стока жидкости.

169. Объекты, не имеющие поточных конвейерных линий для переработки животных, должны быть оборудованы специально выделенными участками подвесных путей для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш, а также столами для осмотра голов и внутренних органов.

170. Размещение оборудования и технологические операции по съемке шкур (включая забеловку) должны обеспечивать

минимизацию механического, поверхностного загрязнения и микробной контаминации мяса.

171. Объекты по убою крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота должны быть обеспечены оборудованием и инвентарем для безопасного извлечения и сбора материалов специфического риска по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец.

172. Объекты по убою птицы должны быть обеспечены оборудованием для охлаждения тушек.

VI. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по производству (изготовлению) товаров животного происхождения (пищевых и непищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

173. Объект должен быть оснащен помещениями, аналогичными ветеринарно-санитарному пропускнику, для входа в производственные здания (помещения) (за исключением объектов по производству комбикормов и кормов для непродуктивных животных).

174. При входе в производственные здания (помещения) должно быть установлено и функционировать специальное оборудование, предназначенное для проведения обработки (мытья и (или) дезинфекции) обуви и рук, таким образом, чтобы исключить проход в помещение обслуживающего персонала и посетителей, минуя указанное оборудование.

175. Планировка производственных зданий (помещений), их конструкция и размещение должны обеспечивать условия для хранения сырья, материалов упаковки и готовой продукции.

176. Объект должен быть обеспечен тарой для сбора непищевых отходов и ветеринарных конфискатов, промаркированной таким

способом или окрашенной в такие цвета, которые отличались бы от маркировки и цвета тары, используемой для пищевого сырья.

177. Производство непищевых товаров животного происхождения должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными помещениями, аналогичными ветеринарно-санитарному пропускнику, с выходом из них в это отделение.

178. Производственные здания (помещения), требующие определенного температурно-влажностного режима, должны быть сконструированы и оснащены приборами и оборудованием для обеспечения такого режима с возможностью ежедневного контроля.

VII. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по хранению товаров животного происхождения и кормов

179. Объекты должны быть сконструированы и оснащены приборами и оборудованием, обеспечивающими необходимые условия для хранения товаров животного происхождения и кормов с соблюдением правил товарного соседства и норм складирования. Для продукции, имеющей специфический запах, должна быть предусмотрена возможность отдельного хранения от продукции, воспринимающей запахи.

180. Расположение производственных зданий (помещений) по хранению товаров животного происхождения должно обеспечивать раздельное хранение непереработанной продукции (полуфабрикатов) и переработанной продукции. Допускается хранение непереработанной продукции (полуфабрикатов) промышленного изготовления с переработанной пищевой продукцией при условии, что такая непереработанная продукция (полуфабрикаты) и переработанная

пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковый температурно-влажностный режим хранения.

181. Холодильные камеры для охлажденного мяса (туши, полутуши, четвертины) должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающим его хранение в подвешенном состоянии.

182. Склады, холодильные камеры должны быть оборудованы стеллажами и (или) поддонами, исключающими возможность соприкосновения хранящихся товаров с полом, стенами, оборудованием.

183. Склады, холодильные камеры должны быть оборудованы приборами и оборудованием для обеспечения необходимого температурно-влажностного режима хранения с возможностью ежедневного контроля.

184. На объектах по хранению товаров животного происхождения должны быть выделены и оборудованы изолированные камеры или места для временного хранения товаров, имеющих признаки недоброкачественности, с целью исключения возможности их соприкосновения с доброкачественными товарами.

185. Дверные проемы холодильных камер должны быть оснащены шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открывании дверей.

186. На объектах должно быть предусмотрено помещение (место) для мойки и дезинфекции грузовых тележек, инвентаря и оборотной тары.

187. В административно-хозяйственной зоне объекта устанавливаются навесы для хранения тары и обустраиваются площадки для раздельного сбора мусора и пищевых отходов.

VIII. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам, осуществляющим транспортировку животных и товаров животного происхождения, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

188. Объекты, а также оборудование для погрузки (разгрузки) животных и товаров животного происхождения должны быть сконструированы и построены таким образом, чтобы избежать травмирования и причинения вреда здоровью животных, а также обеспечить их безопасность.

189. Объекты должны обеспечивать защиту животных от воздействия неблагоприятных погодных условий.

190. В объекте животным должно быть обеспечено место, соответствующее их размеру.

191. Объект должен быть оснащен системой освещения мощностью, достаточной для наблюдения за животными и их осмотра.

192. Система раздачи кормов и водопоя на объекте должна быть спроектирована таким образом, чтобы корм и вода поступали животным с учетом их вида, размера и веса, и должна позволять свести до минимума засорение отсеков.

193. Объект должен быть сконструирован таким образом, чтобы обеспечивалась возможность проведения его механической очистки, мойки, дезинфекции, удаления фекальных масс и мочи. При размещении животных в несколько ярусов моча и фекальные массы животных, размещенных на верхних ярусах, не должны загрязнять животных на нижних ярусах, их корма и воду. Объект перед перевозкой

живых животных должен быть очищен от загрязнений, промыт водой и обработан дезинфицирующими средствами.

194. Запрещается использовать для перевозки живых животных объекты, ранее использовавшиеся для перевозки веществ, которые могут вызвать отравления животных.

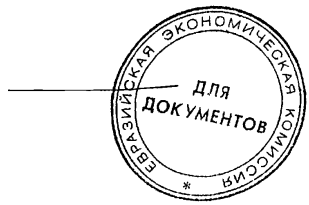
195. Внутренняя поверхность грузового отделения объекта и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, легко поддающихся механической очистке, мойке и дезинфекции.

196. Конструкция объекта должна исключать высыпание и (или) вытекание содержимого из контейнеров и емкостей.

197. Объект должен быть оборудован запорным устройством и дверью, исключающими их случайное открытие.

198. Объект, осуществляющий транспортировку товаров животного происхождения, должен обеспечивать условия перевозки (транспортировки), установленные изготовителями таких товаров, а в случае их отсутствия – условия хранения товаров.

199. Объект, осуществляющий транспортировку парного или охлажденного мяса в тушах (полутушах, четвертинах), должен быть оборудован вешалами.



gost.e-ecolog.ru