

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ КИТАЙСЬКОЇ НАРОДНОЇ РЕСПУБЛІКИ**GB 12694-2016****Державний стандарт безпеки продуктів харчування
Санітарно-гігієнічні правила і норми
при забої свійських тварин і птиці та їх подальшій обробці**

Оприлюднено 23.12.2016 р.

Набрало чинності 23.12.2017 р.

Оприлюднено Державним комітетом Китайської Народної Республіки з питань охорони здоров'я і контролю народжуваності та Державним Головним управлінням контролю за продуктами харчування і фармацевтичними препаратами

1. Сфера застосування

Цей Стандарт визначає базові вимоги і керівні принципи операційного санітарно-гігієнічного контролю до приміщень, об'єктів, обладнання, механізмів і працівників на етапах прийомки тварин і птиці, забою, порізки, пакування, зберігання і транспортування у процесі забою і обробки свійської худоби і птиці.

Цей Стандарт застосовний до масштабних підприємств із забою і обробки свійської худоби і птиці.

2. Визначення термінів і понять

Терміни і поняття, визначені у Стандарті GB 14881-2013, є застосовними до цього Стандарту.

2.1 Масштабні підприємства із забою і переробки свійської худоби і птиці

Підприємства, на який обсяг щорічного забою тварин перевищує: свиней – 20 тисяч голів, ВРХ – 3 тисячі голів, МРХ – 30 тисяч голів, курей – 2 мільйони голів, качок та гусей – 1 мільйон голів.

2.2 Худоба і птиця

Свійські тварини і свійська птиця, призначені для вживання в їжу людьми.

2.3 М'ясо

Усі частини худоби і птиці, у т.ч. туші (тушки), порізане м'ясо та харчові субпродукти, призначені для вживання в їжу людьми, або ж визначені як безпечні та придатні в їжу людьми.

2.4 Туша (тушка)

Тіло тварини після знекровлення, видалення шерсті / пір'я, білування або ж зі шкірою, відокремлення голови, копит (або лапок), видалення нутрощів.

2.5 Харчові субпродукти

Продукти, одержані після забою та обробки худоби і птиці, придатні до вживання в їжу: нутрощі, жир, кров, кістки, шкіра, голови, копита (або лапки), хвости тощо.

2.6 Нехарчові субпродукти

Продукти, одержані після забою та обробки худоби і птиці, не придатні до вживання в їжу: хутро, пір'я, роги тощо.

2.7 Обстеження перед забоєм

Обстеження групи тварин та кожної окремо, які здійснюються перед забоєм худоби чи птиці, з метою загального визначення чи є тварини здоровими та придатними до вживання в їжу людьми.

2.8 Обстеження після забою

Обстеження голів, туш, нутрошків та інших частин тіла тварин, які здійснюються після забою худоби чи птиці, з метою загального визначення чи є тварини здоровими та придатними до вживання в їжу людьми.

2.9 Брудна зона

Зона, у якій здійснюється відстій перед забоєм, оглушення, знекровлення, ошпарення, видалення шерсті / пір'я, білування тощо.

2.10 Чиста зона

Зона, у якій здійснюється обробка туш, обрізка, охолодження, порізки, зберігання, пакування тощо.

3. Обрання місця розташування та навколишні умови території підприємства

3.1 Загальні вимоги

Має відповідати правилам, окресленим у п. 3 Державного стандарту (ДС) GB 14881-2013.

3.2 Обрання місця розташування

3.2.1 Віддаленість санітарно-запобіжної зони має відповідати ДС GB 18078.1 та антиепізоотичним вимогам.

3.2.2 Навколо підприємства має бути хороше санітарне середовище. Зона підприємства має бути віддалена від забруднених водойм та уникати місць розташування промислових підприємств, які є джерелом шкідливих газів, диму, пилу та інших забруднювачів, або інших регіонів та об'єктів, які є джерелами забруднення.

3.2.3 Підприємство повинно мати відповідні вимогам джерела води і електроенергії, які затверджуються у комбінуванні технологічних вимог та місцевих умов, і також мають відповідати вимогам планового обладнання підприємств із забою тварин.

3.3 Навколишні умови території підприємства

3.3.1 Основні дороги на території підприємства повинні мати тверде покриття (наприклад, бетонне або асфальтове), мати рівну поверхню, яку легко мити, і де не збиратиметься вода.

3.3.2 На території слід обладнати місця тимчасового зберігання або утилізації відходів / сміття; відходи слід своєчасно вивозити або утилізувати, з метою запобігання забруднення території підприємства. На території не можна складувати зношений інвентар та інший мотлох.

3.3.3 Умови зберігання та утилізації відходів мають відповідати державним вимогам до охорони довкілля.

3.3.4 На території підприємства заборонено утримувати і забивати інших тварин.

4. Заводські приміщення і цехи

4.1 Проектування і розташування

4.1.1 Територія підприємства має бути розділена на виробничу і невиробничу зони. Транспортування живих тварин, відходів і вивіз готової продукції з підприємства не мають використовувати спільний в'їзд-виїзд, а на території заводу – спільні проїзди.

4.1.2 Облаштування і устаткування усіх цехів виробничої зони мають відповідати вимогам виробничого технологічного процесу, санітарії та гігієни. Чисті й брудні зони цехів мають бути розділені.

4.1.3 Площа забудови і будівельна інфраструктура цехів забою і обробки повинні відповідати масштабам виробництва. Різні технологічні зони кожного цеху повинні чітко відокремлюватися, згідно з виробничим технологічним процесом, маршрути переміщення персоналу і продукції не повинні заважати одне одному та мусять відповідати технологічним, санітарно-гігієнічним та карантинно-інспекційним вимогам.

4.1.4 Підприємство забою повинно мати зону очікування забою, ізолятор, бокс термінового забою, лабораторію, офіс офіційного ветеринара, склад хімічних препаратів, приміщення проведення знезаражувальної обробки. На території підприємства забою повинні бути обладнані спеціальні зони для миття і дезінфекції автомобілів та інвентаря для транспортування тварин і продукції.

4.1.5 Підприємства забою, які не мають обладнаного приміщення проведення знезаражувальної обробки, повинні уповноважити спеціальну кваліфіковану станцію знезараження для проведення дій зі знезараження.

4.1.6 Необхідно облаштувати окремі цехи обробки харчових і нехарчових субпродуктів. Площа цехів з обробки харчових субпродуктів повинна відповідати масштабам і виробничій спроможності забою і обробки, інфраструктура і обладнання мають відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, технологічна конфігурація повинна гарантувати розділення зон різної технологічної обробки для уникнення перехресного забруднення.

4.2 Внутрішня структура і матеріали будівель
Має відповідати правилам, окресленим у п. 4.2 ДС GB 14881-2013.

4.3 Температурний режим у цехових приміщеннях

4.3.1 У цехових приміщеннях необхідно, згідно з технологічними вимогами до продукції, підтримувати температуру у визначених межах. На об'єктах попереднього охолодження температуру слід тримати в діапазоні 0-4 градусів Цельсія; у цеху порізки – не вище +12 градусів Цельсія; у цеху замороження – не вище -28 градусів Цельсія; на складі зберігання продукції – не вище -18 градусів Цельсія.

4.3.2 Технологічні операції та місця, щодо яких існують вимоги температурного режиму, мають бути обладнані приладами, які показують поточну температуру, а також її контролюють і регулюють; у разі необхідності слід також встановити гігromетри. Термометри і гігromетри підлягають регулярному калібруванню.

5. Інфраструктура і обладнання

5.1 Вимоги до водопостачання

5.1.1 Вода, яка використовується у цехах забою і порізки має відповідати вимогам ДС GB 5749, підприємство має контролювати якість води, що використовується.

5.1.2 Згідно з потребами виробничого технологічного процесу, у цехах забою і порізки в місцях використання води слід окремо обладнати доступ до холодної і гарячої води. Температура гарячої води, що використовується для миття, не повинна бути нижчою за 40 градусів Цельсія, температура гарячої води, що використовується для дезінфекції, не повинна бути нижчою за 82 градуси Цельсія.

5.1.3 Цех термінового забою та приміщення проведення знезаражувальної обробки мають бути обладнані доступом до холодної і гарячої води.

5.1.4 Трубопровід подачі води, що використовується для обробки, має бути обладнаний запобіжними антисифонними або антивідтічними засобами, отвори подачі води системи водопостачання не повинні прямо контактувати з поверхнею брудної води.

5.2 Вимоги до водовідведення

5.2.1 На підлозі цехів забою і порізки не повинна збиратися вода, система водостоку (водовідведення) у цих цехах має бути облаштована у напрямку від чистої зони до брудної.

5.2.2 Каналізаційний отвір відкритого водовідводу повинен бути обладнаний решіткою, зробленою з антикорозійних матеріалів, а також оснащений дератизуючими і дезодоруючими засобами.

5.2.3 Виробничі стічні води підлягають накопиченню і обробці, витік їх у каналізаційну систему має відповідати встановленим державою правилам.

5.3 Інфраструктура гігієни і дезінфекції

5.3.1 Засоби гігієни і дезінфекції у місцях перевдягання, миття рук і туалетях

5.3.1.1 На вході до цехів, туалетних кімнатах та у належних місцях всередині цехів слід передбачити наявність обладнання для миття рук, дезінфекції та сушіння рук з належним температурним режимом, які б відповідали виробничим можливостям. Обладнання для миття рук повинно мати автоматичну (не ручну) подачу води; злив має прямо сполучатися з каналізаційним водоводом.

5.3.1.2 Необхідно мати відповідні виробничим потребам приміщення для зміни одягу, туалетні та душові кімнати, що безпосередньо прилягають до виробничих цехів; їхнє облаштування і конфігурація не повинні створювати для продукції потенційної загрози забруднення.

5.3.1.3 Зони з різними вимогами до рівня чистоти повинні мати власні окремі приміщення для перевдягання; особистий одяг і робочий одяг повинні зберігатися окремо.

5.3.1.4 Структура, обладнання і матеріали всередині душових і туалетних кімнат повинні бути максимально зручними для підтримання чистоти та дезінфікування. Туалетні кімнати повинні бути оснащені витяжками і вентиляційним обладнанням, а також запобіжними засобами проти мух та інших комах, для забезпечення санітарії та чистоти. Туалетні кімнати не повинні безпосередньо

сполучатися з зонами забою і обробки, пакування або зберігання продукції. Двері туалетних кімнат повинні зачинятися автоматично; двері та вікна не повинні виходити прямо на виробничі приміщення.

5.3.2 Інфраструктура миття та дезінфікування території підприємства і виробничих приміщень.

5.3.2.1 На території підприємства, у місці в'їзду-виїзду автомобілів, що транспортують тварин, необхідно влаштувати дезінфекційний басейн шириною не вужче воріт, довжиною не менше 4 метрів, глибиною не менше 0,3 метра; на входах до виробничих приміщень та всередині цехів, де є така необхідність, потрібно облаштувати місця зміни взуття (взування бахілів) або дезінфекції робочого взуття (чобіт), параметри і розміри яких мають задовольняти вимоги до дезінфікування.

5.3.2.2 Вхідні двері ізоляторів і приміщень проведення знезараження мають бути обладнані засобами дезінфекції коліс автотранспорту і взуття (чобіт).

5.4 Обладнання та інвентар

5.4.1 Слід задіяти відповідне виробничій спроможності виробниче обладнання, встановивши його з дотриманням послідовності технологічного процесу, уникаючи виникнення перехресного забруднення.

5.4.2 Обладнання, інструменти та контейнери, які контактують з м'ясом, мають бути виготовлені з матеріалів нетоксичних, без запаху, негіроскопічних, антикорозійних, не схильних до деформації та облущування, стійких до багаторазового повторного миття і дезінфікування, у яких за нормального виробничого режиму не виникає реакцій з м'ясом, миючими та дезінфікуючими засобами, при цьому мають залишатися цілими і неушкодженими; не слід використовувати знаряддя (інструменти) та контейнери з бамбуку і деревини.

5.4.3 Місце монтажу технологічного обладнання має бути зручним для поточного обслуговування, миття і дезінфікування, та запобігати перехресному забрудненню в процесі обробки.

5.4.4 Контейнери для відходів мають виготовлятися з металу або інших водонепроникних матеріалів. Контейнери для м'яса і відходів повинні використовуватися окремо. Контейнери з різним призначенням повинні мати помітне маркування або відрізнятися за кольором.

5.4.5 Деякі механізми і обладнання, які використовуються у процесі забою та контролю, наприклад, обладнання для забою, видалення рогів, інспекційні ножі, полотна пил для розрізання грудини і частин туші, таці для нутрощів, що підлягають карантину та інспекції тощо, після кожного використання повинні митися і дезінфікуватися водою температурою не нижче 82 градусів Цельсія.

5.4.6 Згідно з виробничими потребами, необхідно своєчасно здійснювати миття та дезінфекцію цехових засобів та обладнання. У процесі виробництва необхідно здійснювати регулярне миття та дезінфекцію інструментів, робочих стійок (столів) та обробних поверхонь, що контактують з харчовими продуктами; під час миття і дезінфекції необхідно вживати належні заходи запобігання забруднення продукції.

5.5 Вентиляція

5.5.1 У цехах має бути хороше вентиляційне та витяжкове устаткування, яке б забезпечувало своєчасне видалення забрудненого повітря і водяної пари. Напрямок циркуляції повітря має бути від чистої зони до брудної зони.

5.5.2 Вентиляційні отвори мають бути закриті дрібною сіткою або кришками з сіткою, виготовленими з антикорозійного матеріалу, для запобігання проникненню комах. Сітки або кришки мають бути зручними для монтажу і демонтажу, миття, ремонту і заміни.

5.6 Освітлення

5.6.1 Всередині робочих цехів має бути достатнє природне або штучне освітлення. Світло від освітлювальних приладів не повинне змінювати природний колір продуктів обробки, яскравість освітлення повинна задовольняти потреби карантинних інспекторів та працівників виробничих ліній.

5.6.2 Для освітлювальних приладів, які знаходяться безпосередньо над м'ясом, необхідно застосовувати безпечне освітлювальне обладнання або захисні засоби, з метою запобігання забруднення м'яса у разі розбиття.

5.7 Складська інфраструктура

5.7.1 Температура у складських приміщеннях має відповідати специфічним вимогам продукції, що зберігається.

5.7.2 Всередині складських приміщень слід дотримуватися чистоти, охайності, вентиляції повітря. Мають бути засоби проти плісняви, мишей (пацюків), комах.

5.7.3 Необхідно контролювати температуру всередині холодильних камер, у разі необхідності додавати гігрометри; термометри і гігрометри мають проходити регулярне калібрування.

5.8 Інфраструктура зберігання відходів та проведення знезараження

5.8.1 Засоби тимчасового зберігання відходів слід облаштувати у зручному місці якомога далі від виробничих приміщень, вони мають бути виготовлені з матеріалів, зручний для миття і дезінфекції; вони повинні мати щільну конструкцію, яка б запобігала проникненню всередину шкідливих комах, а також робила неможливим забруднення відходами території підприємства і доріг або зараження працівників. Засоби і контейнери для складування відходів всередині цехів повинні мати чітке виразне маркування.

5.8.2 Обладнання для проведення процедур знезараження мають відповідати вимогам певних державних законів, правил, нормативів і регламентів, задовольняти потреби заходів зі знезараження.

6. Карантин та інспекція

6.1 Базові вимоги

6.1.1 Підприємство повинно мати відповідний виробничий спроможності інспекційний відділ. Відділ повинен володіти усією необхідною контрольною методикою та нормативною документацією, а також запровадити на підприємстві цілісну внутрішню систему регулювання для забезпечення точності результатів інспектування; щодо інспекцій має вестися первинний облік. Лабораторія має бути оснащена необхідним обладнанням і устаткуванням, яке б задовольняло потреби інспекції. У разі надання доручення на проведення контрольної діяльності громадським інспекційним структурам, така структура повинна мати належну кваліфікацію. Контрольні заходи за дорученням мають задовольняти поточні потреби підприємства в інспекційній діяльності.

6.1.2 Вимірювальні прилади та обладнання, необхідні для функціонування системи контролю за обробкою й інспектуванням продукції, забезпеченням безпечності харчових продуктів, згідно з правилами, підлягають метрологічній повірці, а перед використанням мають пройти калібрування.

6.2 Обстеження перед забоєм

6.2.1 Худоба і птиця, які надходять для забою, повинні супроводжуватися ветеринарним карантинним сертифікатом, а також повинні мати відповідне вимогам ідентифікаційне маркування.

6.2.2 Згідно з відповідними державними законами, правилами, нормами і директивами, худоба і птиця, які надходять для забою, мають пройти попереднє обстеження. Згідно з чинними процедурами, слід провести клінічне медичне обстеження худоби і птиці, які завозяться на підприємство, оглянути зовнішній стан живих тварин, зокрема, рухи, загальний вигляд, фізичний стан, поверхню тіла, екскременти, запах тощо. Тварини, у яких виявлено відхилення від норми, підлягають ізоляції та додатковому огляду, вимірюванню температури тіла і подальшому обстеженню. У разі необхідності, згідно з вимогами, здійснюються вибіркові лабораторні контрольні виміри.

6.2.3 Худоба і птиця, яких визнано непридатними для нормального забою, підлягають утилізації, згідно з відповідними правилами.

6.2.4 Перед забоєм тварин припиняють годувати і тримають у спокої.

6.2.5 Інформацію щодо обстеження перед забоєм слід своєчасно надати фермі, де вирощено тварин, та відповідальним за обстеження після забою, а також занотувати результати обстеження.

6.3 Обстеження після забою

6.3.1 Після забою худоби і птиці обстеження голів, копит (лапок), туш і нутроців (черевної порожнини) здійснюється згідно з відповідними державними законами, правилами, нормами і директивами.

6.3.2 У підходящому місці цеху для забою худоби необхідно облаштувати спеціальний канал затримання туш з підозрою на захворювання, з метою подальшого їх обстеження і надання висновку. Необхідно облаштувати окреме низькотемпературне приміщення або зону для тимчасового зберігання туш або частин, щодо яких виникли підозри на захворювання.

6.3.3 У цеху необхідно залишити достатньо простору для зручного проведення обстеження після забою.

6.3.4 У приміщеннях забою свиней необхідно облаштувати контрольний пункт перевірки наявності спіральної трихіни, який має бути належно обладнаний контрольними засобами.

6.3.5 Суб'єкти, які мають проходити лабораторні обстеження, згідно з державними правилами, повинні проходити вибіркові лабораторні обстеження.

6.3.6 Для одержання комплексного карантинно-інспекційного висновку необхідно використати усю інформацію, отриману в результаті обстежень до забою і після забою.

6.3.7 Усе визначене як відходи повинно бути чітко маркованим і утилізуватися належним чином, із запобіганням контакту з іншими видами м'яса та спричинення перехресного забруднення.

6.3.8 Для забезпечення повноцінного післязабійного обстеження або у разі виникнення інших надзвичайних обставин, державний ветеринарний лікар має право сповільнити або зупинити процес забою і обробки.

6.4 Заходи зі знезараження

6.4.1 У разі виявлення карантинною інспекцією тварин чи їхніх частин з ознаками інфекційних, паразитарних, токсикопатичних захворювань або із залишками небезпечних речовин, необхідно своєчасно вивести цей матеріал спеціальним транспортом у спеціальному герметичному водонепроникному контейнері та провести заходи зі знезараження під наглядом державного ветеринарного лікаря. У разі виникнення сумнівів щодо можливого захворювання, необхідно дотримуватися відповідних карантинно-інспекційних процедур, а після підтвердження захворювання провести заходи зі знезараження.

6.4.2 Щодо інших тварин та їхніх частин, для яких визначено необхідність знезараження, потрібно провести знезараження під наглядом державного ветеринарного лікаря.

6.4.3 Підприємство має затвердити необхідні захисні заходи для запобігання завданню шкоди персоналу у процесі проведення знезараження, а також перехресного забруднення продукції та забруднення доквілля.

7. Санітарно-гігієнічний контроль забою і обробки

7.1 Підприємство повинне дотримуватися встановлених профільними урядовими відомствами правил моніторингу і контролю залишків речовин, незаконних добавок, хвороботворних мікроорганізмів, а також на цих засадах затвердити на підприємстві власні плани моніторингу залишків речовин, незаконних добавок, хвороботворних мікроорганізмів в усіх типах м'яса.

7.2 Слід у підходящому місці встановити контрольний пункт для здійснення контролю за санітарно-гігієнічним станом туш і продукції.

7.3 Необхідно вжити належні заходи для уникнення забруднення м'яса, обладнання і території тушами та їхніми частинами, гуморальними виділеннями (наприклад, жовч, сеча, молоко тощо), вмістом шлунку і кишечника тварин з підозрою на захворювання. Вже забруднені обладнання і територію після миття і дезінфекції можна знову використовувати для забою нормальної худоби та її обробки.

7.4 Забруднені гноєм, випотом, патогенними органами, гуморальними виділеннями, вмістом шлунку і кишечника, іншими контамінантами туші або продукти (вироби) повинні бути обрізані, відсортовані або відбраковані.

7.5 Знаряддя, що використовуються у процесі обробки (наприклад, контейнери для складання продукції, водяні шланги для миття тощо) не повинні ставитися на підлогу чи контактувати з брудними поверхнями, з метою уникнення перехресного забруднення продукції; якщо продукція падає на підлогу, необхідно вжити належних заходів для ліквідації забруднення.

7.6 Після забою, туші і харчові субпродукти, які, згідно з технологічними вимогами, потребують попереднього охолодження, мають бути невідкладно охолоджені. Після охолодження внутрішню температуру м'яса худоби слід підтримувати на рівні не нижче 7 градусів Цельсія, птиці – не нижче 4 градусів Цельсія, продуктів з нутроців – не нижче 3 градусів Цельсія. Обробка, порізка, обвалювання тощо слід виконувати якомога швидше. Під час виробництва заморожених продуктів необхідно протягом 48 годин забезпечити внутрішню температуру м'яса не вище -15 градусів Цельсія, після чого помістити на зберігання до морозильного складу.

7.7 Забійний цех повинен мати достатню площу для забезпечення відповідності виробничого процесу вимогам. В одному й тому ж забійному цеху не можна одночасно здійснювати забій різних тварин.

7.8 Необхідно суворо контролювати процеси зберігання і використання отруйних і шкідливих речовин; забезпечити, щоб миючі та дезінфікуючі засоби, інсектициди, пальне, технічні мастила, хімічні реактиви, які використовуються на території підприємства, у цехах та лабораторіях, а також інші отруйні та шкідливі речовини, які неодмінно використовуються у процесі обробки, підлягали ефективному контролю, з метою уникнення забруднення м'яса.

8. Пакування, зберігання, транспортування

8.1 Пакування

8.1.1 Має відповідати правилам, окресленим у п. 8.5 ДС GB 14881-2013.

8.1.2 Матеріали для пакування мають відповідати певним стандартам, не повинні містити отруйних або шкідливих речовин, не повинні змінювати органолептичні властивості м'яса.

8.1.3 Пакувальний матеріал для м'яса не повинен використовуватися повторно, за винятком матеріалів, які легко миються і є стійкими до корозії, та які до використання були вимиті та продезінфіковані.

8.1.4 Матеріали для внутрішньої та зовнішньої упаковки мають зберігатися окремо; місця зберігання пакувальних матеріалів мають бути сухими, вентилятованими, гігієнічно чистими.

8.1.5 Температура повітря у пакувальних цехах має відповідати специфічним вимогам до конкретної продукції.

8.2 Зберігання і транспортування

8.2.1 Має відповідати правилам, окресленим у п. 10 ДС GB 14881-2013.

8.2.2 Продукція на складі повинна зберігатися на певній відстані від стін, не повинна безпосередньо торкатися підлоги, повинна знаходитися на певній відстані від стелі, має складуватися згідно з різними типами / категоріями і партіями товару, який має бути маркований.

8.2.3 Всередині складських приміщень не має бути предметів, які заважали б підтриманню санітарної гігієни; в одному складському приміщенні не повинні зберігатися продукти, що могли б спричинити взаємне забруднення або всотування запаху. На складах повинна регулярно проводитися дезінфекція.

8.2.4 У холодильних складських камерах необхідно регулярно проводити відтавання (знеіндевіння? defrosting?)

8.2.5 Транспортування м'яса необхідно здійснювати спеціально призначеними транспортними засобами, якими не слід перевозити тварин, продуктів худоби і птиці, що потребують знезараження, або інших матеріалів, що можуть призвести до забруднення м'яса.

8.2.6 Уникати перевезення одним і тим транспортним засобом упакованого і неупакованого м'яса; якщо цього уникнути неможливо, слід вжити запобіжних заходів фізичного безпечного розділення.

8.2.7 Транспортні засоби, згідно зі специфікою продукції, повинні бути забезпечені холодильним термостатичним обладнанням. Під час транспортування необхідно підтримувати належну температуру.

8.2.8 Транспортні засоби підлягають регулярній мийці та дезінфекції, мають утримуватися у чистому гігієнічному стані.

9. Відстеження продукції та адміністрування відкликання

9.1 Необхідно вибудувати досконалу систему відстеження продукції, з метою гарантованого відстеження у разі виявлення у м'ясі та м'ясних продуктах загроз, пов'язаних з безпекою харчових продуктів.

9.2 Відкликання продукції

9.2.1 Підприємства забою і обробки худоби і птиці повинні, згідно з відповідними законами і правилами, створити систему відкликання продукції; у разі виявлення, що продукція, яка вийшла з підприємства, належить до небезпечних харчових продуктів, необхідно забезпечити її відкликання та повідомити офіційного санітарного лікаря.

9.2.2 Щодо утилізації відкликаної продукції, слід керуватися правилами, окресленими у п. 11 ДС GB 14881-2013.

10. Вимоги до персоналу

10.1 Мають відповідати вимогам певним державних правил.

10.2 Технічні працівники, які мають безпосередній контакт з упаковкою, з котрою безпосередньо контактує м'ясо, або з непакованим м'ясом, обладнанням, приладдям чи поверхнями, що безпосередньо контактують з м'ясом, повинні мати перевірений задовільний стан здоров'я та можуть працювати на визначеній ділянці після одержання від місцевого медичного органу свідоцтва про стан здоров'я; вони повинні щороку проходити перевірку стану здоров'я, а за необхідності – тимчасову перевірку стану здоров'я. У разі виникнення у працівника захворювання, що може вплинути на безпеку харчових продуктів, його слід перевести з посту в секторі виробництва харчових продуктів.

10.3 Працівники, які відповідають за виробництво і переробку м'яса, карантинно-інспекційні заходи та управління, мусять підтримувати особисту гігієну, не повинні заносити до цеху речі, що не стосуються виробничого процесу; у робочий час не повинні носити прикраси, наручні годинники, макіяж; перед заходом до цеху повинні мити та дезінфікувати руки, вдягати робочий одяг, головні убори, взуття, а виходячи з цеху – перевдягатися.

10.4 Працівники, що перебувають на робочих постах або у зонах з різними санітарно-гігієнічними вимогами, повинні носити робочий одяг та головні убори різного кольору або відмінного маркування. Працівники з різних технологічних зон не повинні вільно пересуватися різними зонами.

10.5 На підприємстві має працювати достатня кількість працівників карантинної інспекції. Працівники, які здійснюють забій, порізку, обробку, інспектування та санітарно-гігієнічний контроль, можуть обіймати свої пости лише після проходження професійного навчання та вдалого складання іспитів.

11. Санітарно-гігієнічний контроль

11.1 Система контролю

11.1.1 Підприємства повинні створити і впровадити в дію систему контролю безпечності харчових продуктів, яка б ґрунтувалася на аналізі загроз і запобіжних та стримувальних заходах.

11.1.2 Підприємства заохочуються до створення і впровадження в дію системи аналізу загроз і ключових контрольних точок (НАССР).

11.1.3 Найвище керівництво підприємства має чітко визначити санітарно-гігієнічну політику якості та цілі підприємства, створити відповідну організаційну структуру, надати достатні ресурси, забезпечуючи ефективне функціонування системи контролю безпечності харчових продуктів.

11.2 Вимоги до санітарно-гігієнічного контролю

11.2.1 Підприємства повинні зафіксувати письмові вимоги до санітарно-гігієнічного контролю, чітко визначити функціональні обов'язки відповідальних осіб, встановити частоту (регулярність) проведення заходів, здійснювати ефективний моніторинг і проводити належні коригуючі та запобіжні заходи.

11.2.2 Воді і лід, які безпосередньо або опосередковано контактують з м'ясом (у т.ч. сировиною, напівфабрикатами, готовою продукцією) повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам.

11.2.3 Інструменти, рукавиці, внутрішні й зовнішні пакувальні матеріали, що контактують з м'ясом, необхідно утримувати чистими, гігієнічними та безпечними.

11.2.4 Особиста гігієна персоналу, технологічна діяльність працівників та проектування обладнання мають гарантувати убезпечення м'яса від перехресного забруднення.

11.2.5 Інфраструктура для миття рук і дезінфекції, запроваджена для працівників, та інфраструктура туалетних приміщень мають утримуватися у чистоті й регулярно обслуговуватися.

11.2.6 Необхідно запобігати забрудненню хімічними, фізичними та біологічними контамінантами м'яса, матеріалів пакування м'яса та поверхонь, що контактують з м'ясом.

11.2.7 Слід належним чином маркувати, зберігати і використовувати різні типи отруйних хімічних речовин.

11.2.8 Необхідно запобігати забрудненню м'яса, матеріалів пакування м'яса та поверхонь, що контактують з м'ясом, спричиненому незадовільним станом здоров'я працівників.

11.2.9 Слід вживати профілактичні та знешкоджувальні заходи проти шкідливих гризунів, комах і птахів.

12. Облік і документообіг

12.1 Слід запровадити і ефективно використовувати облікову систему, включаючи облік на етапах перевірки худоби і птиці, що надходять на підприємство, обстеження до і після забою, проведення знезаражень, дезінфекцій, зберігання тощо, а також облік обслуговування обладнання, інфраструктури, транспортних засобів, інструментів для забою і обробки. Зміст облікових записів має бути повним і достеменним, та гарантувати можливість ефективного відстеження продукції на усіх етапах – від надходження худоби і птиці на підприємство до вивезення з підприємства готової продукції.

12.2 На підприємствах має вестися облік повної інформації щодо відкликаної продукції, у т.ч.: назва, партія, специфікація, кількість, причина відкликання, план подальшого виправлення недоліків та обставини утилізації відкликаного товару тощо.

12.3 На підприємствах має вестися облік взяття на роботу працівників, проведення тренінгів тощо.

12.4 Стосовно обліку інформації, що відображує санітарно-гігієнічний та якісний стан продукції, підприємства мають визначити і впровадити в дію процедуру управління обліком якості, встановити належні правила щодо маркування, збору, каталогізації, архівування, складування, збереження та утилізації облікових записів з питань якості.

12.5 Усі облікові записи мають бути точними, стандартизованими та простежуваними; термін зберігання має бути не коротшим за шість місяців після завершення терміну придатності м'ясних продуктів, а у випадках відсутності чіткого терміну придатності – не коротшим за 2 роки.

12.6 Підприємства мають запровадити процедурну документацію, що вимагається системою контролю безпеки харчових продуктів.