**ЛИСТ САМОКОНТРОЛЯ № 3**

**для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занимающихся убоем птицы**

1. Территория предприятия должна быть ограждена.

Территория предприятия должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений, пера, помёта. В тёплое время года перед уборкой, не реже 1 раза в день производят поливку территории и зелёных насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

1. При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. Общая длина – не менее 12 м, длина основания (дна) – 9 м, ширина- 3 м, глубина – 40 см. Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15 % поваренной соли или дезбарьер обогревают, подведя под ним трубы с паровым или водяным отоплением или электрообогревом.
2. Сырьё на территорию предприятия должно поступать без встречных потоков с вывозом готовой продукции, отходов, вспомогательных материалов.
3. Для сбора мусора устанавливают бачки с крышками или металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания мусороприёмников в 3 раза во все стороны. Мусороприёмники должны быть удалены от производственных и складских помещений на расстояние не менее 25 метров.
4. Расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных складских помещений на птицеперерабатывающих предприятиях должно обеспечивать не только поточность (чёткую последовательность) технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством сырья, изготовляемой продукции, мойки, уборки и дезинфекции.
5. Все технологические процессы производства, связанные с мойкой грязной тары, приёмкой птицы, сортировкой и санитарной обработкой яиц, первичной обработкой перо-пухового сырья, должны производиться в отдельных помещениях или площадках.
6. У входов в производственные, складские, вспомогательные помещения должны быть скребки, решётки и металлические сетки для очистки обуви от грязи. Вход в производственные помещения птицеперерабатывающего предприятия (цеха) лиц, не связанных с убоем и переработкой птицы, допускается лишь с разрешения начальника ОПВК или старшего ветеринарного врача.
7. Для дезинфекции обуви рабочих и служащих в проходной на территорию птицеперерабатывающего предприятия, а также при всех входах , ведущих в цех переработки птицы, яиц и другие производственные помещения, оборудуют дезковрики размером не менее 2,0 на 2.2. м из поролона или пористой резины толщиной 2-4 см, укладывают их в кафельные или цементированные углубления или металлические коррозиестойкие поддоны. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают механической очистке.
8. Стены основных производственных цехов должны быть плотные, негигроскопические, гладкие, без щелей, чтобы свести до минимума процесс конденсации влаги и развития плесени, удобные для очистки и должны быть окрашены в краски светлых тонов или побелены. Стены основных производственных цехов, лаборатории должны быть облицованы кафельной или глазурованной плиткой на высоту 2,4 м, а выше до несущих конструкций – покрашены белым эмульсионным красителем или другими светлого тона красками; стены в камерах хранения готовой продукции, в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными или другими разрешёнными красителями; в складах хранения упаковочных материалов и других вспомогательных материалов производят известковую побелку стен.
9. Полы в производственных помещениях должны быть выполнены из прочного водонепроницаемого, химически стойкого материала: цементные, асфальтовые, плиточные; должны быть нескользкими, гладкими, плотными, кислото- и щелочеустойчивыми, с уклоном для постоянного стока жидкости к трапам, лоткам, располагаемым в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы снабжаются решётками.
10. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают металлические или педальные бачки с крышками, а также корзины из полимерных материалов. Бачки и корзины должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться.
11. В цехи птицеперерабатывающих предприятий должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, моющий и дезинфицирующий растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешала.
12. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчёта 1 кран на 500 кв.м площади; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеточкой, сосудами с дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцем.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 см от рабочего места.

1. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари. Уборочный инвентарь (ведра, щетки и другое) должен быть маркирован и закреплён за производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.
2. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней одежды, рабочей и санитарной одежды, бельевая для выдачи чистой одежды, душевые, туалет, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви. Бытовые помещения должны быть оборудованы по типу санпропускника. Для работающих в санитарной камере, изоляторе, в отделении технических продуктов должны быть отдельные бытовые помещения.
3. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.
4. Предприятия птицеперерабатывающей промышленности как для технологических процессов, так и для производственных и питьевых целей должны быть обеспечены бесперебойно и в достаточном количестве доброкачественной водой, соответствующей действующим стандартам на питьевую воду в части требований и испытаний.
5. Для общего освещения производственных помещений следует применять люминесцентные лампы. В помещениях с избыточным теплом, влагой или временно посещаемых обслуживающим персоналом следует использовать лампы накаливания.световые проёмы запрещается загромождать тарой, оборудованием, не допускается замена стекол в них непрозрачным стеклом.
6. В цехе убоя и первичной обработки птицы оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию, препятствующую образованию тумана и конденсации паров на стенах, потолке, оборудовании. Каждое помещение должно иметь устройства (форточки, фрамуги) для естественного проветривания, если это допускается технологическим процессом.
7. Оборудование конструируют, монтируют и размещают так, чтобы обеспечить возможность гигиенического его содержания, доступность для осмотра и санитарной обработки всех частей, легкость и быстроту разбора на части для чистки, мойки и дезинфекции, проводить санитарный контроль за производственным процессом, качеством сырья, готовой продукции.
8. Внутризаводской транспорт, внутрицеховая тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и соответственно промаркированы.
9. Чистая тара для готовой продукции должна храниться на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.
10. Для продукции, не пригодной в пищу, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара из нержавеющей стали. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведённом для неё помещении.
11. Транспорт, используемый для перевозок птицепродуктов в реализацию, должен соответствовать «Правилам перевозок скоропортящихся грузов». Он должен быть чистым, продезинфицированным, сухим, без посторонних запахов, в исправном состоянии и иметь санитарный паспорт, выданный территориальной санитарно-эпидемиологической станцией сроком не более чем на 6 мес. машина без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

Перед погрузкой продуктов транспорт осматривает ответственное лицо, назначенное администрацией предприятия, которое выдаёт разрешение на его использование для перевозки птицепродуктов. Без такого разрешения погрузка продукции не допускается. Запрещается использовать транспорт, не подвергнутый санитарной обработке.

1. Приборы для регистрации температуры и влажности в производственных, складских помещениях, холодильных камерах должны быть в оправе, предохраняющей их от механических повреждений.
2. Переработку птицы, выработку продуктов из мяса птицы, обработку перо-пухового сырья организуют таким образом, чтобы обеспечить регулирование технологических потоков, температурных и влажностных режимов, предусмотренных действующими технологическими инструкциями на всех стадиях производства продукции, начиная от поступления сырья и кончая хранением готовых продуктов.
3. Все технологические процессы производства и хранения птицепродуктов должны проводиться в условиях тщательной охраны сырья и продуктов от загрязнения, порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.
4. Хранение готовой продукции осуществляют строго соблюдая температурно-влажностные режимы, предусмотренные нормативно-технической документацией.
5. В период выработки продукции категорически запрещается проведение ремонтных работ, дезинфекции, оставлять инструменты, вносить металлические и стеклянные предметы, зеркала, ароматические вещества, табак в производственные помещения.
6. Не допускается к реализации продукция в загрязнённой, повреждённой упаковке, с нечёткой маркировкой, с нарушенной пломбировкой.
7. При отсутствии бактериологической лаборатории на предприятии микробиологический контроль осуществляется районными и межрайонными ветеринарными лабораториями или по хоздоговору территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
8. Приёмке на птицеперерабатывающие предприятия подлежит здоровая птица из благополучных по инфекционным, инвазионным и массовым незаразным заболеваниям хозяйств в соответствии с «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» и отвечающая требованиям ГОСТ «Птица сельскохозяйственная для убоя».
9. Убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств производится на птицеперерабатывающих предприятиях в исключительных случаях по разрешению Государственной ветеринарной службы. Переработку такой птицы осуществляют с полным потрошением.
10. Доставку птицы осуществляют специализированным или другими транспортными средствами, имеющими приспособления (брезент, полог) для защиты ее в пути от солнца, холода, дождя или снега и разрешёнными к эксплуатации органами госавтоинспекции.
11. Каждая партия птицы, доставляемая на птицеперерабатывающее предприятие, должна сопровождаться ветеринарным сопроводительным документом или справкой, оформленными в установленном порядке согласно ветеринарному законодательству.
12. Тушки птицы, вынужденно убитой в хозяйстве, приёмке на птицеперерабатывающие предприятия (мясокомбинат) не подлежат.
13. Запрещается сдавать сдатчикам птицу, не соответствующую требованиям стандарта «Птица сельскохозяйственная для убоя», больную, подозрительную в заболевании, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приёмке.
14. Павшую птицу, обнаруженную при приёмке, направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза. При необходимости трупы направляют в лабораторию для микробиологического исследования. Ветеринарный врач ОПВК птицеперерабатывающего предприятия оформляет акт с указанием причин падежа птицы и направляет трупы в специальных емкостях ( закрытые контейнеры, бачки с крышками) на техническую утилизацию для производства сухих животных кормов.
15. На участке навешивания птицы должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены рекомендуется периодически распылять чистую воду гидропультом или аэрозольным аппаратом для осаждения пыли и перо-пуховых частиц из воздуха.рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям (или больной), должны работать в респираторах и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартук).
16. Обескровливание тушек птицы проводится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне стока крови, не допуская её разбрызгивания в цехе скопления в желобах в процесс работы.

поверхности туннелей и желобов на этом участке должны быть металлическими, бетонными или облицованными плиткой, хорошо очищаемыми, доступными для санитарной обработки.

1. При снятии оперения с птицы любыми типами машин последние должны быть ограждены с целью предотвращения разбрасывания пера и загрязнения помещения пера. Желоб для сбора и подачи пера на обработку должен быть снабжен решёткой, не допускающей попадания в насос выпавших из подвесок туш.
2. Не допускается накопление пера, крови и других продуктов в желобах, решётках, трапах, необходимо постоянно следить за их чистотой.
3. Запрещается на участке снятия оперения сушить , складировать и хранить перо.
4. На ленточном транспортёре или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки должны быть ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.
5. Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для дезинфекции рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды (желательно педальным управлением).
6. Автоматическим устройством (манипулятором запрещается извлекать внутренние органы из тушек кур-несушек и маточного стада.
7. Рабочее место ветсанэксперта располагают на участке конвейера после извлечения внутренних органов. Оно должно быть хорошо освещено, оборудовано подводкой холодной и горячей воды, умывальником со смесителем, емкостью с дезраствором, столом со стерилизатором и инструментами, стулом, вешалом с подвесками для временного размещения тушек с патологоанатомическими изменениями, емкостью с крышками из нержавеющей стали для сбора забракованных тушек и органов.
8. Подозрительные тушки птиц, у которых при ветеринарно-санитарной экспертизе обнаруживают патологоанатомические изменения, снимают с подвесок конвейера потрошения и помещают на подвески специальных вешал, установленных вблизи места ветсанэксперта. После тщательной ветеринарно-санитарной тушки используют согласно «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
9. Кишечник, отбракованные внутренние органы и части тушек не должны скапливаться в цехе. Их собирают в специальные желоба или емкости и немедленно 3.18перекачивают по трубопроводам или транспортируют специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками, на производство сухих животных кормов.
10. Тушки птицы, от которой взят материал для бактериологического исследования, хранят в холодильнике санитарной камеры или камере общего холодильника на специально отгороженном участке до получения результатов лабораторного анализа.
11. Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрёстного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют 10-20 мг/л активного хлора в соответствии с «Рекомендациями по улучшению санитарно-гигиенического состояния ледяной воды в установках контактного охлаждения потрошеных тушек кур и цыплят путем хлорирования».
12. Маркировку тушек птицы проводят электроклеймом или наклеиванием этикеток в соответствии с действующей «Инструкцией по клеймению мяса». Изображение клейма на тушках должно быть чётким.
13. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных плёнок.
14. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 мин.
15. Запрещается хранить мясо птицы вместе с непищевыми, а также с недоброкачественными пищевыми продуктами или продуктами, имеющими резкий запах, вблизи сырых мест, канализационных, водопроводных труб и отопительных приборов.
16. Запрещается выпускать с предприятий тушки птицы и продукцию, упакованные в неисправную тару, с нечёткой или неправильной маркировкой, не соответствующей содержимому.
17. Отделение первичной обработки перо-пухового сырья должно быть изолировано от цеха производства мяса птицы и других производственных участков.
18. Перо-пуховое сырье подвергается первичной обработке сразу же после снятия с тушек птицы.
19. Растворы моющих и дезинфицирующих препаратов готовят в химически- и коррозиестойких емкостях.
20. Работы по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводят под контролем ветеринарных специалистов.
21. Концентрация моющих и дезинфицирующих растворов должна контролироваться ежедневно лабораторией и при отклонениях доводиться до установленной нормы.
22. Изменение концентрации, температуры моющих и дезинфицирующих растворов, времени воздействия их, графиков проведения санитарной обработки, предусмотренных действующей документацией, не допускается.
23. Повседневный контроль ветеринарно-санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, рабочих мест осуществляет ветеринарная служба предприятия и периодически государственная ветеринарная и санитарно-эпидемиологическая службы.
24. Микробиологический контроль вымытого и продезинфицированного оборудования в цехах птицеперерабатывающих предприятий должен проводиться по графику.
25. Санитарную обработку холодильных камер проводят согласно инструкции по их дезинфекции. Дезинфекция холодильных камер считается удовлетворительной, если при анализе количество зародышей плесеней на 1 кв.см. поверхности составляет единицы (не более 10).
26. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы.
27. Администрацией по согласованию с ОПВК предприятия составляется график проведения санитарных дней и профилактических перерывов в цехах и предусматривается выполнение работ, направленных на улучшение санитарно-гигиенического состояния производственных, бытовых и подсобных помещений, территории, оборудования, рабочих мест, инвентаря, специальной и санитарной одежды, при необходимости проведение дезинсекции и дератизации.
28. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты должны постоянно содержаться в чистоте. По мере загрязнения не реже чем через каждый час работы их необходимо очищать от пера, крови и других загрязнений, ополаскивать водой. После окончания смены инструменты обмывают теплой водой, затем погружают на 20-30 мин. враствора хлорной извести, содержащей 2% активного хлора, или 2-процентный раствор хлорамина или кипятят в стерилизаторах 15 мин. так же дезинфицируют и стерилизуют инструменты, имевшие контакт с инфицированными тушками. Инструменты, обработанные в растворах хлорной извести или хлорамина, перед использованием ополаскивают тёплой водой.
29. Устройства, предназначенные для санитарной обработки подвесок, цепей, инструментов, инвентаря, должны быть удобными и доступными для очистки, мойки и дезинфекции.
30. Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают. Для хранения их должны быть выделены специальные места.
31. Автомашины, тракторные тележки, контейнеры, тару, используемые для перевозки живой птицы, после выгрузки подвергают санитарной обработке в отдельных специально оборудованных помещениях или площадках (дезпромывочный пункт). Вначале транспорт, контейнеры и тару механически очищают от помёта, пера, промывают из шланга водопроводной водой до полного удаления видимых загрязнений, затем моют горячей водой и в зависимости от эпизоотической обстановки по указанию ветеринарной службы дезинфицируют одним из следующих растворов:

- 2-процентным горячим раствором едкого натра;

- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 2-3 % активного хлора;

- 2-процентным раствором формальдегида.

После дезинфекции и истечения часовой экспозиции продезинфицированные поверхности промывают водопроводной водой. В случае обнаружения инфекционных заболеваний среди доставленной партии птицы дезинфекцию транспортных средств и тары проводят по режимам согласно ветеринарному законодательству.

О проеденной дезинфекции транспорта и тары ставится отметка в путевом листе, что является основанием на выпуск транспорта с птицеперерабатывающего предприятия.

1. В случае обнаружения на предприятии инфекционных заболеваний птицы проводится комплекс мероприятий с вынужденной дезинфекцией по требованию и под руководством ветеринарно-санитарной службы предприятия по соответствующим инструкциям, утвержденным Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Госагропрома СССР.
2. Запрещается выходить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице. Санитарная одежда должна выдаваться согласно нормам для работников птицеперерабатывающей промышленности каждому лицу и храниться отдельно от верхней одежды. Грязная санодежда ежедневно сдается в стирку.
3. Птица, не прошедшая предубойной выдержки в хозяйстве, отправке на убой не подлежит.
4. Все камеры холодильника должны иметь приборы, измеряющие температурно-влажностный режим, а камеры с температурой 0 0С ниже должны быть оборудованы системой сигнализации «Человек в камере». Дверные проёмы должны быть обеспечены брезентовыми шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открывании дверей.
5. Стены холодильных камер могут быть оштукатурены, покрашены масляной краской, облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, разрешёнными для этих целей органами здравоохранения, и должны быть удобными для очистки, мойки и дезинфекции.
6. Полы в камерах должны быть водонепроницаемыми, без щелей, отверстий, выбоин.
7. Микробиологический контроль следует проводить в камерах с температурой воздуха минус 12 град. С и ниже не менее одного раза в квартал и в камерах с температурой воздуха минус 11,9 град. С и выше не менее двух раз в квартал с обязательной фиксацией результатов микробиологических анализов в журнале.
8. Дезинфекцию холодильных камер проводят:

- после освобождения камер от грузов и при подготовке холодильника к массовому поступлению грузов;

- при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер;

- при поражении плесенями хранящихся грузов;

- при неудовлетворительных результатах анализа стен и воздуха камер.

1. Камеры, предназначенные для дезинфекции, полностью освобождают от всех находящихся в них грузов, подкладочных материалов, пустой тары.
2. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в котором запрещается хранение пищевого сырья и пищевых продуктов.
3. Эффективность дезинфекции холодильных камер, производственных цехов контролируется бактериологической лабораторией холодильника, а при отсутствии таковой лабораторией санэпидстанции по договорам.

Проведение дезинфекции фиксируется в журнале.

1. Биологические отходы утилизируют путём переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.
2. Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.
3. Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.

Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.

1. Производится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования.

Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.

1. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары ( за исключением передачи ( реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребителя, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД.
2. ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара).