

Памятка для владельцев личных подсобных граждан, планирующих осуществлять реализацию продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.

Места убоя должны быть зарегистрированы в федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии компоненте «Цербер» с соответствующим видом поднадзорного объекта. Регистрация поднадзорного объекта осуществляется после выезда на место убоя сельскохозяйственной птицы и оценки его соответствия специалистами ветеринарной станции, в зоне обслуживания которой, находится такой объект.

Место, предназначенное для убоя должно представлять из себя отдельно стоящее помещение (сооружение), имеющее стены, полы и потолок, изготовленные из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Размер помещения (сооружения) должен обеспечивать возможность реализации всех процессов убоя.

Места убоя животных обеспечиваются:

- водой, мочными и дезинфицирующими средствами;
- оборудованием и инвентарем, необходимыми для осуществления процессов убоя животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, стерилизаторами. и имеющие надпись об их назначении;
- уборочным инвентарем с отдельно выделенным местом для его хранения имеющим надписи об его назначении.

В местах убоя необходимо организовать:

- место предубойного ветеринарного осмотра животных (клетка, выгульная площадка, помещение для содержания птицы и т.п.);
- место карантинирования животных (отдельно изолированное место, исключаящее контакт птицы, планируемой к убою с другой птицей и животными);
- место убоя с разделением следующих процессов: обездвиживания, обескровливания, тепловой обработки со снятием оперения, потрошения тушек;
- место проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (стол, обитый материалом, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и устойчивым к действию дезинфицирующих средств, достаточное освещение);
- место сбора ветеринарных конфискатов (в том числе отходов, состоящих из животных тканей), которое оборудуется емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами,

горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключающие несанкционированный доступ и имеющими надпись об их назначении;

- удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Утилизация ветеринарных конфискатов осуществляется:

- посредством его вывоза на утильзаводы;
- посредством сжигания в инсинераторах, крематорах.