

VETERINÁRNÍ A HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO INSPEKČNÍ KONTROLY (DOZOR) V PODNICÍCH ZPRACOVÁVAJÍCÍCH DRŮBEŽ

I. Obecné požadavky.

Těmito „Veterinárními a hygienickými požadavky pro inspekční kontroly (dozor) v podnicích zpracovávajících drůbež“ (dále jako „požadavky“) je stanoven postup kontrolování podniků zpracovávajících drůbež, v nichž je porážena drůbež a je zpracováváno a skladováno drůbeží maso.

Kontroly jsou podrobovány podniky, v nichž je porážena drůbež a jsou zpracovávána, skladována a prodávána jatečně upravená těla drůbeže a produkty zpracování drůbeže (dále jako „produkty“).

Kontroly v podnicích zpracovávajících drůbež provádějí státní veterinární inspektoři Státní veterinární služby Ruské federace.

Státní veterinární inspektor se při příchodu do podniku seznámí s druhem jeho činnosti, s objemy výroby a prodeje produktů a s kontrolou jejich zdravotní nezávadnosti ve smyslu veterinárního lékařství.

Při provádění veterinární inspekční kontroly (dozoru) v podnicích zpracovávajících drůbež musí státní veterinární inspektor v první řadě věnovat pozornost:

- plnění požadavků legislativy Ruské federace v oblasti veterinárního lékařství a normativních právních předpisů v oblasti zdravotní nezávadnosti výrobních surovin a potravinářských výrobků živočišného původu;
- dodržování veterinárních předpisů, režimů teploty a vlhkosti v provozovnách a chladiřských/mraziřských komorách. Státní veterinární inspektor se musí přesvědčit, že podniky mají jednotný technologický řetězec porážky, zpracování, chlazení a mražení drůbeže a pracují pod stálou kontrolou státní veterinární služby;
- organizaci práce útvaru státní veterinární služby a výrobní veterinární služby;
- analýze a hodnocení rizika, kritických kontrolních bodů technologických procesů porážky a zpracování drůbeže;
- výsledkům klinických prohlídek skupin drůbeže;
- postupu odběru vzorků k laboratornímu vyšetření;
- výsledkům laboratorních vyšetření a veterinární prohlídky šarže¹ výrobků připravené k prodeji;
- postupu vystavování veterinárních doprovodných dokumentů pro výrobky odesílané k prodeji;
- dodržování těchto požadavků.

Státní veterinární inspektor podle výsledků kontroly podniku sepíše protokol podle stanoveného vzoru.

¹ Šarží se rozumí produkty chovu drůbeže (jatečně upravená těla, části jatečně upravených těl, vedlejší produkty, strojně oddělené drůbeží maso aj.), které byly získány porážením a jatečným zpracováním drůbeže, odchované v jedné drůbežárně a porážené na jatkách během jedné směny.

II. Základní požadavky na areál, zásobování vodou, kanalizaci, větrání, vytápění, osvětlení, výrobní a pomocné provozovny.

1. Každý oficiální podnik musí pracovat a být udržován ve stavu, který dostačuje k předcházení vzniku nehygienických podmínek a zaručuje, že se výrobky nezkazí. Areál a výrobní objekty podniku musejí být udržovány v čistotě a odpovídat požadavkům veterinárních předpisů, norem a dalších normativních dokumentů. V areálu podniku nebo za jeho hranicemi musí být zřízena mycí a dezinfekční stanice (plocha) pro mytí a dezinfekci automobilů, přívěsů, klecí aj.
2. Příjezdové cesty, průjezdní komunikace a chodníky pro pěší, nakládací a vykládací plochy a rampy musejí mít tvrdý povrch, ze kterého se netvoří prach, rovný, nepropustný pro vodu, snadno přístupný pro mytí a dezinfikování, s příznivým sklonem odtoku atmosférické, sněhové a mycí vody do kanalizace. V areálu podniku musejí být kontejnery na odpad umístěny na plochách s pevným povrchem, na místech vzdálených vykládání drůbeže a jejího přechovávání, a rovněž od míst odesílání výrobků k prodeji.
3. Objekty podniku, včetně staveb, budov a místností, musejí mít odolnou konstrukci, být udržovány v dobrém stavu a mít dostatečné rozměry, nezbytné pro zpracovávání a skladování produktu a manipulace s ním tak, aby nedošlo k jeho zkažení nebo vzniku nehygienických podmínek.
4. Rozmístění objektů, staveb a zařízení v areálu podniku musí zabezpečovat možnost přepravy nákladů, aniž by docházelo ke zkřížení přepravních cest živé drůbeže, hotových výrobků a výrobního odpadu.
5. Rozmístění provozoven, pozemků, oddělení, pomocných provozů a skladovacích prostor v podniku musí zajišťovat nejen návaznost a posloupnost technologických postupů, nýbrž také možnost provádění veterinární kontroly kvality surovin, vyráběných výrobků, úklidu, mytí a dezinfekce. Rozmístění technologického zařízení v provozovnách musí rovněž vyloučit kontaminaci vzniklou křížením cest, protiproudy a křížení technologických postupů.
6. Podnik pro porážení a zpracovávání drůbežího masa musí mít tyto prostory a oddělení, vyžadující návazné nebo oddělené rozmístění:
 - prostory - veterinární prohlídky a příjmu drůbeže; místo (plocha) pro mytí a dezinfekci automobilů, přívěsů, kontejnerů, klecí a přepravek; zavěšování drůbeže na držáky dopravníku, omračování elektrickým proudem, porážky a vykrvování těl drůbeže, tepelného opracování, škubání; voskování vodní drůbeže a regenerace voskové hmoty;
 - oddělení - kuchání (vyjímání vnitřních orgánů), mytí jatečně upravených těl drůbeže; chlazení jatečně upravených těl drůbeže; třídění, rozdělování a balení; chladírna/mrazírna pro chlazení, mražení a skladování drůbežího masa a masných výrobků; výroby polotovarů; výroby salámových a kulinářských výrobků a škvařeného tuku; výroby konzerv; výroby mechanicky vykostěného masa; hygienické komory (s místem pro zpracovávání podmíněně požitelného drůbežího masa a chladírnou/mrazírnou na skladování surovin a výrobků); hygienické úpravy a dezinfekce (pro hotové výrobky); prvotního zpracovávání suroviny obrysového a prachového peří; zpracovávání technického odpadu, a rovněž oddělení nebo provozovna zmrazených a sušených vaječných produktů.Místnosti, v nichž je prováděno prvotní zpracovávání drůbeže, musejí být izolovány

od místností, v nichž je prováděno porcování jatečně upravených těl drůbeže a výroba polotovarů z nich.

Pro dezinfekci pracovní obuvi pracovníků a úředníků u všech vchodů (východů) vedoucích do zpracovatelské provozovny (z provozovny) a dalších provozoven musejí být zřízeny dezinfekční vany.

7. Podnik musí mít zajištěnu teplou a studenou pitnou vodu, kanalizaci, umělé osvětlení a větrání, aby bylo zajištěno splnění hygienických podmínek.
Vodovod užitkové vody musí být oddělen od vodovodu pitné vody. Oba systémy zásobování vodou nesmějí být vzájemně spojeny a vodovodní trubky musejí být natřeny různými barvami.
8. Místnosti podniku musejí mít zajištěny hygienické prostředky a být vybaveny zařízeními pro mytí, dezinfekci a sušení rukou.
9. Stěny, podlahy a stropy v provozovnách podniku musejí být postaveny z odolných materiálů nepropustných pro vodu a být čisté a udržované v dobrém hygienickém stavu, jak je to nutné pro předcházení kažení výrobků a vzniku nehygienických podmínek.
10. V provozovnách pro sběr odpadu musejí být zřízeny kovové nebo plastové nádoby s poklopy.
11. Stočné vody musí být sváděny do stočného systému, odděleného od všech větví kanalizace, nebo jinými cestami, které stačí zabránit návratu nečistot do míst, kde jsou produkty zpracovávány, je s nimi manipulováno a jsou skladovány.
12. Šatny a záchody musejí být odděleny od místností a oddělení, v nichž jsou produkty zpracovávány, skladovány a je s nimi manipulováno, a rovněž musejí být udržovány v dobrém stavu.
Podniky musejí provádět opatření pro hygienické ošetřování provozoven a technologického zařízení, boj proti hmyzu a hlodavcům a školení pracovníků podniku o pravidlech osobní hygieny.
13. Přípravky k asanaci, čisticí prostředky a jiné chemikálie používané v podniku, musejí být používány, skladovány a musí být s nimi zacházeno pod kontrolou odborníka tak, aby nedošlo ke zkažení výrobků a nevznikly nehygienické podmínky.

III. Požadavky na nákup, příjem na jatky a prohlídku drůbeže před poražením.

1. Drůbež určená k poražení musí být dodávána do podniku z chovů drůbeže (území) s příznivou nálezovou situací.
2. Pro každou skupinu drůbeže odeslanou na poražení vydává státní veterinární služba veterinární doprovodný dokument - veterinární osvědčení na formuláři č. 1 nebo veterinární potvrzení na formuláři č. 4, v nichž musejí být povinně uvedeny informace požadované formou informace o zdravotním stavu (veterinárního potvrzení), zahrnující informace o plánovaných diagnostických vyšetřeních, nálezové situaci různých nálezů, a rovněž o posledních lhůtách používání antibiotik, hormonálních a stimulačních přípravků.
Do podniků zpracovávajících drůbež je drůbež dopravována zvláštními dopravními prostředky, které jsou přizpůsobeny k ochraně drůbeže během přepravy před vlivy počasí (slunci, chladu, dešti, sněhu atd.). Při přepravě drůbeže na jatky je nezbytné dodržovat požadavky platných normativních dokumentů.
3. V den příjezdu skupiny drůbeže na jatky musí veterinární lékař oddělení státního veterinárního dozoru při příjmu zkontrolovat, zda jsou informace o zdravotním stavu

(veterinární potvrzení) správně vyplněny, přesvědčit se, že údaje o počtu drůbeže uvedené v doprovodném veterinárním dokumentu odpovídají skutečnému počtu drůbeže dodané na jatky, provést veterinární prohlídku drůbeže před poražením, uvést údaj o postupu vykládání a odeslání drůbeže k poražení nebo jejímu umístění ve shromaždišti drůbeže před poražením v podniku, a rovněž stanovit dohled na drůbež. Veterinární prohlídka může být opakována bezprostředně před poražením, pokud se drůbež nacházela na jatkách po dobu 12 hodin před poražením.

4. Při kontrole drůbeže před poražením musí být zjištěno:
 - zda drůbež nejeví příznaky nemoci nebo poruchy celkového zdravotního stavu, které mohou maso učinit nevhodným k lidské spotřebě;
 - zda byla používána krmiva s antibiotiky, léčiva, tyreotropní a hormonální přípravky, krmiva obsahující genově modifikované zdroje na farmách, a rovněž se ujistit, zda je jejich používání schváleno státní veterinární službou;
 - zda byly dodržovány lhůty předpokládaného vyloučení přípravků z organismu drůbeže před jejím odesláním na poražení na jatky.
5. Pokud je na jatkách při příjmu a veterinární prohlídce nalezena drůbež s příznaky nakažlivého onemocnění, celá skupina drůbeže je bez prodlení odeslána na sanitní jatky nebo do porážkové provozovny (odděleně od zdravé drůbeže, na konci směny). Po ukončení porážky musí být provedena dezinfekce prostor a zařízení v souladu s platnými normativními dokumenty.

Je zakázáno vracet dodavatelům drůbež nemocnou, podezřelou z nákazy, poškozenou úrazy, a rovněž uhynulou drůbež, nalezenou při příjmu. Vyšetření drůbeže (kadáverů) uhynulé při přepravě na jatky musí být provedeno ve státní veterinární laboratoři.

O všech případech zjištění nálezů a hromadných nenakažlivých onemocnění, nalezených při příjmu drůbeže, musí být bez prodlení informován hlavní státní veterinární inspektor kraje (města) a hospodářství (dodavatelé).

IV. Kontrolní požadavky při kontrole na technologické postupy omračování, porázení a vykrvování, tepelnou úpravu a škrubání drůbeže.

1. K poražení musí být drůbež odesílána po veterinární prohlídce před poražením pouze zdravá, bez jakýchkoliv příznaků onemocnění.
2. Technologický postup omračování drůbeže (parametry napětí na kontaktech přístroje) nesmí vést k okamžité smrti a dodávání mrtvé drůbeže do dalšího procesu technologického zpracování.

Drůbež musí být omračována ve zvláštních agregátech tak, aby nedošlo k srdeční zástavě a drůbež setrvala při vykrvování ve stavu omračení po celou dobu pohybu dopravníku. Doba zpracování závisí na konstrukčních zvláštnostech, produktivitě práce na linkách a je stanovena při montáži a seřizování zařízení.

Pracovní napětí kontaktního prostředí musí být stanoveno v souladu s normativními dokumenty (platným Technologickým návodem pro výrobu drůbežního masa: pro kuřata 90-110 V, pro kuřata brojlerů 70-80 V, pro nosnice 130-140 V; trvání ne déle než 6 vteřin. Proud vody do daných nádrží musí téci proti směru pohybu jatečně upravených těl drůbeže).

Kontrola omračení elektrickým proudem je prováděna přístroji umístěnými na přístroji pro omračování elektrickým proudem a prohlídkou. Je povoleno používání jiných metod znehybňování drůbeže, včetně vysokofrekvenčního proudu, směsi plynů a dalších.

Kontrola účinnosti omráčení musí být prováděna periodicky. K tomu účelu prochází drůbež průměrné hmotnosti zařízením s napětím, které stanoví personál provozovny v obvyklém pracovním režimu, potom je drůbež sejmuta ze závěsů dopravníku a umístěna do klece. Pokud drůbež nejeví známky života déle než 2 minuty, je pokládána za usmrcenou a omračovací napětí musí být sníženo.

3. Technologický postup porážení a otevření krevních cév musejí zaručit úplné vykrvení jatečně upravených těl drůbeže. Drůbež nesmí být usmrcena později než za 30 vteřin po omráčení.

Technologické režimy vykrvování musejí odpovídat normativním dokumentům (platnému Technologickému návodu pro výrobu drůbežího masa. Vykrvování nosnic, kuřat a kuřat brojlerů trvá 90-120 vteřin, vykrvování kachen, kachňat, husí, housat, krocanů a krůt at 150-180 vteřin, je prováděno v tunelech nebo uzavřených prostorech nad zvláštním žlabem, jehož dno je skloněno, aby krev odtékala, nerozstříkala se po provozovně a nehromadila se během práce ve žlabech).

Kontrola správnosti porážení je prováděna vizuálně - z jatečně upraveného těla musí vytékat pramének krve.

4. Teplná úprava poražené drůbeže musí být prováděna ve zvláštních zařízeních, která brání poškození kůže teplem.

Režimy tepelné úpravy pro různé druhy drůbeže musejí být stanoveny v souladu s normativními dokumenty (teplota vody v zařízeních pro tepelnou úpravu: při mírném režimu paření pro kuřata, kuřata brojlerů a nosnice 53-54 °C; při intenzivním režimu paření pro kuřata a kuřata brojlerů 60 °C, pro nosnice 62 °C. U všech druhů paření drůbeže trvá vystavení účinkům tepla 80-120 vteřin. Pro zlepšení hygienického stavu pařicí vody je do ní přidáváno 20-40 mg/l kyseliny chlorovodíkové).

Kontrola kvality paření je trvale prováděna přístroji umístěnými na zařízení pro tepelnou úpravu, teploměrem nebo jinými přístroji pro měření teploty, a rovněž prohlídkou.

5. Technologický postup škrubání drůbeže musí vést k zabránění mechanickému poškození kůže a k úplnému odstranění peří

Kontrola kvality odstraňování peří (škrubání) je trvale prováděna prohlídkou.

Při škrubávání musí být do strojů dodávána voda o teplotě 45-50 °C pro smývání peří (z mechanických prstů).

V. Požadavky na organizaci a provádění kontrol možného rizika mikrobiální kontaminace při kuchání a následných technologických postupech úpravy těl, zpracovávání a skladování drůbežího masa.

Hodnocení rizika možné kontaminace musí být prováděno u těchto technologických postupů (kritické kontrolní body - KKB²):

1. Kontrola (vizuální a v případě nutnosti namátková laboratorní) kuchání jatečně upravených těl drůbeže musí být zaměřena na vyloučení znečištění a bakteriální kontaminace povrchových a vnitřních povrchů jatečně upravených těl drůbeže.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat zabránění poškození žaludku a střev při technologických postupech a potřísnění jatečně upravených těl drůbeže a zařízení jejich obsahem, aby všechny postupy kuchání (podélné rozříznutí kůže krku, otevření tělní dutiny, vyjmutí vnitřních orgánů, oddělení srdce, jater, plic a ledvin) bylo prováděno

² Kritický kontrolní bod (KKB) - je technologický postup nebo jeho etapa, v němž (níž) mohou být zavedena opatření prevence mikrobiální kontaminace surovin nebo výrobků. Tato opatření musejí odstranit, zabránit nebo snížit na minimum jakékoliv mikrobiální riziko vzniklé před daným technologickým postupem.

na lince dopravníku. Není povoleno spouštění vnitřností do žlabu a jejich oddělování v něm.

Je nezbytné kontrolovat bezvadné provedení podélného rozříznutí kůže krku. Pokud rozříznutí kůže a krku nebude provedeno do konce, při následujících automatických technologických postupech bude krk uříznut nad úroveň ramenních kloubů, otvor pro odtok vody z tělní dutiny po ochlazení může zůstat uzavřen a v jatečně upraveném těle po ochlazení zůstane „vedlejší“ voda.

Kontrola kvality: oddělení hlavy a vyjmutí zobáku, trachey a jícnu; otevření tělní dutiny (pro kvalitní provedení úkonu vyříznutí kloaky musí být k pracovním orgánům automatu přivedena voda pod tlakem nejméně 10 atmosfér); rozříznutí krku; vyjmutí vnitřních orgánů, oddělení jater a srdce; vyjmutí a úprava žaludku; oddělení krku.

Pracovní místa na úseku kuchání musejí být vybavena nádobami s dezinfekčními roztoky na dezinfekci rukou a nástrojů, a rovněž přívodem studené a teplé vody.

Nože a další nástroje, používané při technologických postupech kuchání drůbeže, musejí být měněny po každých 30 minutách práce a dezinfikovány (v souladu s platnými normativními dokumenty).

2. Kontrola organizace a provádění veterinární prohlídky, která musí být zaměřena na zabránění výroby potravinářských výrobků nebezpečných z veterinárního hlediska

Pracovní místo veterinárního odborníka se musí nacházet u úseku dopravníku u etapy po vyjmutí vnitřních orgánů a být vybaveno odpovídajícím způsobem: dodatkovým osvětlením (nejméně 540 lx), zrcadlovým panelem k prohlídce drůbeže, vodovodem s teplou a studenou vodou, umyvadlem s míšičem teplé a studené vody na mytí rukou, nádobou s dezinfekčním roztokem, sterilizátorem, nádobami s poklopy z nerezavějící oceli pro sběr veterinárních konfiskátů, a rovněž věšáky s háky na dočasné rozmístění jatečně upravených těl drůbeže s patologickými změnami, zařízeními (psací podložkou pro zaznamenávání výsledků veterinárních prohlídek) pro registraci zjištěných případů onemocnění a vypínačem (knoflíkem) pro zastavení linky dopravníku.

Každé jatečně upravené tělo musí být připraveno pracovníkem podniku nebo automatickým zařízením tak, aby veterinární odborník při provádění prohlídky na všechny orgány a tělní dutinu jatečně upraveného těla dobře viděl. Před veterinární prohlídkou nesmí být dovoleno oddělit vnitřní orgány od jatečně upraveného těla.

Při veterinární prohlídce³ po porážení musí být prohlédnut vnější a vnitřní povrch jatečně upraveného těla drůbeže, vnitřní orgány (srdce, plíce, játra, slezina, vaječníky, varlata,

³ Pokud jsou u jatečně upraveného těla drůbeže nebo orgánů přítomny změny, které jsou charakteristické pro infekční, parazitární a nenakažlivá onemocnění, musí být jatečně upravená těla drůbeže s vnitřními orgány sejmuta z linky dopravníku a umístěna na zvláštní věšáky pro podrobnější prohlídku (při jejich výskytu jsou odeslána do státní veterinární laboratoře k laboratorním vyšetřením).

Jatečně upravená těla drůbeže, z nichž jsou odebrány vzorky k bakteriologickému vyšetření, musejí být skladována v chladničce/mrazničce hygienické komory nebo v komoře společné chladírny/mrazírny na zvlášť odděleném místě až do získání výsledků laboratorních vyšetření.

Jatečně upravená těla drůbeže se změnami, které nevyžadují zabavení celého jatečně upraveného těla (pohmožděniny hrudníku, krváceniny, zlomeniny kostí běháků a křídel, zanedbatelná poškození kůže způsobená technologickou úpravou, dermatitidy na omezených plochách kůže) musejí být odeslány k úpravě.

Po veterinární prohlídce musejí být jatečně upravená těla, uznaná za zdravotně nezávadná z veterinárního hlediska, odeslána na pracovní místa k oddělení vnitřních orgánů.

Střeva, veterinární konfiskáty a jiné zabavené vnitřní orgány a jatečně upravená těla nebo části jatečně upravených těl se nesmějí hromadit v provozovně. Musejí být shromažďovány do zvláštních žlabů nebo hermeticky uzavřených nádob a bez prodlení být odeslány ke kafilernímu zpracování do provozovny technických výrobků nebo do kafilerního podniku.

žaludek a střeva). V případě zjištění patologických změn jatečně upraveného těla, vnitřních orgánů a na serózách je jatečně upravené tělo snato z dopravníku spolu s vnitřními orgány a podrobena dodatkovému vyšetření; pokud patologickoanatomické vyšetření neumožňuje stanovení diagnózy, musí být jatečně upravené tělo s orgány odesláno do laboratoře na vyšetření; výsledky veterinárních prohlídek po poražení musejí být každodenně zaznamenávány do protokolu (podle protokolu kontrolovat údaje o získaných výsledcích veterinární prohlídky po poražení a o výsledcích laboratorních vyšetření, a rovněž upřesnit, jaká opatření mají být zavedena při zjištění onemocnění). Zpracování (porcování) drůbeže před ukončením veterinární prohlídky po poražení je zakázáno. Podle výsledků veterinární prohlídky po poražení musí veterinární lékař oddělení státního veterinárního dozoru vydat veterinární hygienické hodnocení pro využití drůbežího masa a vedlejších produktů.

3. Kontrola kvality provádění mytí jatečně upravených těl drůbeže

Po vykuchání musejí být vnější a vnitřní povrchy jatečně upravených těl drůbeže omyty vodovodní pitnou vodou. Po omytí nesmějí být na površích jatečně upravených těl drůbeže viditelná znečištění.

4. Kontrola technologických postupů při chlazení jatečně upravených těl drůbeže

Je nezbytné věnovat pozornost: kvalitě vody, teplotním režimům chlazení, používání antimikrobiálních přípravků (včetně přípravků na bázi chloru), povrchové bakteriální kontaminaci jatečně upravených těl drůbeže a teplotě uvnitř hrudní svaloviny jatečně upraveného těla drůbeže, a rovněž používané metodologii, postupech a periodicitě prováděných vyšetření.

Chlazení jatečně upravených těl v zařízeních pro kontaktní chlazení musí být prováděno vodovodní ledovou vodou (pitnou) o teplotě 0 - 2 °C. U výstupu z chladicího zařízení nesmí být teplota v hloubce hrudní svaloviny vyšší než 4 °C.

Po dobu chlazení musejí být dodržovány tyto požadavky:

- zajištění stálé výměny chladicí vody s celkovou spotřebou nejméně 2,5 l na jedno jatečně upravené tělo drůbeže;
- pohyb jatečně upravených těl drůbeže v chladicích vanách musí jít směrem proti proudu tekoucí čerstvé vody, t.j. čerstvá voda musí proudit ze strany výstupu ochlazených jatečně upravených těl drůbeže;
- zajištění stálé kontroly chladicí vody⁴;

Při mikrobiologické kontrole procesu chlazení (nejméně jednou za měsíc) jsou vyšetřována jatečně upravená těla drůbeže před a po ochlazení.

V podnicích musejí být vypracovány předpisy pro čištění a dezinfekci zařízení pro chlazení drůbeže.

Veškerá nezbytná dokumentace procesu chlazení jatečně upravených těl drůbeže musí být v podniku archivována a dostupná inspektorům.

⁴ Při přípravě chladicí vody v zařízení na chlazení se pro zlepšení hygienického stavu ledové vody doporučuje používat kyselinu peroctovou (0,05-01%) v souladu s doporučeními „Návodu na snížení mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl drůbeže, vaječných skořápek, výrobků z drůbežího masa a vajec a jejich dekontaminace od salmonel“ nebo chladicí vodu chlorovat (10-20 mg/l) v souladu s „Doporučeními ke zlepšení hygienického stavu ledové vody metodou jejího chlorování v zařízeních pro kontaktní chlazení vykuchaných jatečně upravených těl drůbeže“.

5. Kontrola technologických postupů při porcování jatečně upravených těl drůbeže musí být prováděna za teplotních a vlhkostních režimů a hygienických podmínek provozoven, technologických zařízení, inventáře, pracovních oděvů a rukou pracovníků. Zvláštní pozornost je nutno věnovat návaznosti pracovních postupů, rozdělení výroby s vysokým a nízkým stupněm rizika k co nejvyššímu snížení nebezpečí zkřížené kontaminace. Porcování drůbeže na části musí být prováděno v jiné místnosti než v porážecí provozovně (oddělené pevnou stěnou) při teplotě vzduchu ne vyšší než 12 °C a je prováděno ve zvláštním vybavení, sestaveném do pásové linky. Jatečně upravená těla drůbeže musejí být dodávána k bourání pouze ve vychladlém stavu, poté co z nich stekla voda.
6. Kontrola třídění, rozdělování a balení musí být zaměřena na zabránění kontaminace produktů. Po porcování musejí být části drůbeže zabaleny do zvláštního určeného obalu, který splňuje hygienické požadavky. Balení a označování musí být prováděno v souladu s platnými normativními dokumenty. Obaly (přepravky, krabice) musejí být pevné, suché, čisté, bez cizích pachů. Dno a stěny plastových a kovových přepravek jsou vystýlány balicím papírem, polyvidenovou nebo jinou plastovou fólií, povolenou orgány Rospotrebnadzoru Ruska. Obaly (přepravky, krabice) z vlnité lepenky jsou vystýlány pergamenem.
7. Kontrola zdravotní nezávadnosti při mechanickém oddělování (separování) masa od kostí musí na všech etapách výroby separovaného masa vyloučit jeho dodatečnou bakteriální kontaminaci suroviny dodávané ke zpracování a hotových výrobků. Při mechanickém oddělování (separování) masa musejí být jatečně upravená těla drůbeže před vložením do lisu podrobena kontrole se zřetelem k těmto údajům: příprava surovin (kontrola kvality) - není povoleno zpracovávat jatečně upravená těla drůbeže se změněnou barvou kůže, svalové a tukové tkáně, s cizím pachem, s teplotou svaloviny vyšší než 2 °C; s cizorodými příměsmi a kovy; teplota suroviny a výstupu sekané (v souladu s Návodem k práci na lisu pro mechanické oddělování masa se zaznamenáváním zápisů do zvláštního protokolu). Mechanicky oddělené drůbeží maso (separát) musí být do jedné hodiny použito k výrobě masných výrobků nebo odesláno k vychlazení nebo zmrazení. Chlazení mechanicky odděleného drůbežího masa (separátu) je prováděno rychlou metodou po dobu 20-30 minut v komorách s teplotou vzduchu ne vyšší než - 3 °C v pánvičkách, žlabech ve vrstvě ne vyšší než 100 mm o teplotě 0-4 °C ve středu vrstvy. Mechanicky oddělené drůbeží maso (separát) je vměstnáno do pánviček rychle zmrazujících zařízení o teplotě vzduchu - 30±1 °C a rychlosti pohybu 3,5±0,5 m/s tak, aby do 2±0,5 hodin teplota v tloušťce produktu nebyla vyšší než 12±1 °C. Je povoleno provádět zmrazování mechanicky odděleného drůbežího masa (separátu) v chladicí komoře s nuceným oběhem vzduchu mezi pánvičkami umístěnými v regálech a na policích, na hromadách s uložením na palety nebo do košíků na policích v šachovnicovém uspořádání s dodržováním mezer pro vzduch mezi pánvičkami při teplotě - 28±1 °C. Zmrazování trvá 3±0,5 hodin. Každý vozík, pánvička nebo žlab s mechanicky odděleným drůbežím masem (separátem) musí být opatřen štítkem s uvedením data a doby výroby.
8. Kontrola organizace a provádění laboratorních vyšetření drůbežího masa a produktů z drůbeže podle ukazatelů zdravotní nezávadnosti

Postup a periodicita vyšetření musejí být v souladu s platnými veterinárními předpisy a jinými normativními dokumenty.

9. Kontrola dodržování režimů teploty a vlhkosti při dočasném skladování a přepravě výrobků k prodeji

K zajištění správného vedení procesu chladírenského/mrazírenského zpracování a skladování drůbežního masa je nezbytné, aby chladicí/mrazicí komory a jejich zařízení byly udržovány v náležitém technickém a hygienickém stavu (komory musejí být vybaveny měřicími přístroji a prostředky pro automatickou kontrolu, zaznamenávajícími teplotu a vlhkost vzduchu a v případě nutnosti nucenou ventilací). Vzduch v chladicích/mrazicích komorách nesmí mít cizí pach. Drůbeží maso nesmí být v chladicí/mrazicí komoře pohromadě spolu s jinými masnými, rybími a dalšími produkty.

V chladicích/mrazicích komorách, na rampách, na technologickém chladicím/mrazicím zařízení, stropech, stěnách, podlahách, dveřích a obalech s výrobky nesmějí být nárůsty sněhu a ledu.

Zmrazování musí být prováděno v komorách mrazírny, které mají zvláštní mrazicí zařízení (teplota nesmí být vyšší než - 29 °C). U podniků dříve uvedených do provozu („starých“) je povoleno zmrazování v mrazicích komorách s teplotou ne vyšší než - 18 °C.

Zmražené drůbeží maso musí být skladováno v mrazicích komorách při teplotě ne vyšší než - 18 °C a relativní vlhkosti 85-95 % (při kontrole je nezbytné zkontrolovat teplotu ve skladech a uvnitř zmraženého výrobku, a rovněž je třeba vyžádat si termogramy).

Při odesílání z podniků není povoleno odesílání zabalených výrobků, které byly vystaveny účinkům teplého vzduchu, rozmražených, pokrytých sněhovou nebo ledovou hmotou.

Výrobky musejí být převáženy v chladicích skříních s teplotou vzduchu ne vyšší než - 18 °C u zmražených výrobků a plus 2 °C u chlazených výrobků.

Vnitřní povrch karosérie chladicího/mrazicího automobilu nesmí mít vliv na organoleptické vlastnosti drůbežního masa nebo mít škodlivý vliv na lidské zdraví, a rovněž musí být dobře čistitelný, omyvatelný a dezinfikovatelný. Teplotní režim musí být kontrolován po celou dobu sledování přepravy výrobků až do konečného bodu.

10. Kontrola kvality hygienického ošetřování a dezinfekce

Při kontrole je třeba věnovat pozornost organizaci a provádění očisty, mytí a dezinfekce povrchů v provozovnách a chladicích/mrazicích komorách, povrchů technologických zařízení, instrumentária, dopravních prostředků, a rovněž výsledkům laboratorních vyšetření, které charakterizují kvalitu provedených opatření.

11. Kontrola organizace a plnění programu boje proti škůdcům (hmyzu, hlodavcům atd.)

Podnik musí mít oficiální profylaktický program boje proti škůdcům. Práce (opatření) boje proti škůdcům musí být prováděna v souladu s normativními dokumenty a požadavky (předpisy, doporučeními) příslušných orgánů státního dozoru⁵.

12. Kontrola organizace a plnění požadavků předpisů pro osobní hygienu pracovníků podniku

⁵ Všechna okna, dveře, ventilační mřížky atd. musejí být chráněny před vnikáním hmyzu, hlodavců a ptáků. Pasti na hmyz musejí být umístěny ve vzdálenosti nejméně 3 m od míst, která přicházejí do styku s potravinářskými výrobky nebo se sklady. Nory a ochozy hlodavců a všechno, co láká hlodavce a další škůdce jak uvnitř, tak i vně podniku, musí být zničeno. Výskyt volně žijících ptáků musí být omezován eliminačními metodami: sítěmi, těsněními, mechanickými pastmi.

Je nezbytné věnovat pozornost:

- Školení pracovníků. Vedoucí provozů musejí stále školit všechny zaměstnance o základních principech potravinářské hygieny, a rovněž osobní hygieny proto, aby snížili na minimum možnost kontaminace potravinářských výrobků.
- Lékařským prohlídkám. Pracovníci, kteří přicházejí bezprostředně do styku s nezabalenými potravinářskými výrobky, se musejí podrobovat lékařským prohlídkám, a to jak při prvním nástupu do zaměstnání, tak i během zaměstnání, pokud to vyžadují předpisy kliniků a epidemiologů.
- Nákazám přenášeným dotykem. Vedoucí podniku musí dbát na prevenci kontaminace potravinářských výrobků nemocnými pracovníky. Je nezbytné, aby každý, kdo se cítí nemocným nebo u něhož vzniklo podezření, že je nemocen, to bez prodlení oznámil.
- Úrazům. Kterýkoliv pracovník, který si způsobí otevřené říznutí nebo jiné otevřené poranění, nesmí již dále pokračovat ve zpracovávání potravinářského výrobku, a to až do doby, kdy bude rána obvázána nebo pokryta materiálem nepropustným pro vodu. K tomu účelu je nezbytné mít k dispozici lékárničku první pomoci.
- Mytí rukou. Každý pracovník, který pracuje v potravinářském provozu, si musí pečlivě mýt ruce příslušnými dezinfekčními prostředky. Ruce si je nezbytné mýt před začátkem práce, bezprostředně po použití toalety, po práci s materiály, které znečišťují ruce, a ve všech ostatních případech kontaminace rukou.
- Dodržování hygienických požadavků pracovníky. Každý pracovník potravinářského podniku musí stále nosit pracovní oděv, pracovní obuv, pokrývku hlavy a pracovní plášť, které musejí odpovídat danému druhu práce a být vždy čisté. Zástěry a podobný oděv se nesmějí dotýkat podlahy. Na rukou ani na oděvu nesmějí být šperky.
- Chování pracovníků. V místě zpracovávání potravinářských produktů je zakázáno jíst, kouřit, žvýkat žvýkáci gumu, konzumovat ořechy a slunečnicová semínka, plivat, a rovněž přecházet v pracovním oděvu ze shromaždiště drůbeže před poražením a provozoven prvotního zpracování drůbeže, provozoveny technických výrobků do místností s hotovými výrobky (a zpět) a ven z podniku atd.
- Rukavicím. Pokud jsou při práci používány rukavice, musejí být spolehlivé, celé a čisté. Rukavice neopravňují pracovníky k nemytí rukou.
- Návštěvníkům. U návštěvníků, kteří mohou kontaminovat potravinářské výrobky, je nutno zachovávat bdělost. V těchto případech má být návštěvníkům poskytnut pracovní oděv a má být vyžadováno dodržování předpisů a doporučení.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.