

## УТВЕРЖДЕНО

Решением Коллегии  
Евразийской экономической комиссии  
от 20 г. №

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

#### I. Общие положения

1. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (далее – Требования) разработаны в соответствии с пунктом 2 статьи 58 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

2. Настоящие Требования являются обязательными для исполнения юридическими лицами любой организационно-правовой формы, гражданами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с выращиванием (разведением и содержанием животных), изготовлением (производством), переработкой, транспортировкой и (или) хранением товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) и включенными в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение товаров, перемещаемых с территории одного государства-члена Евразийского экономического союза (далее – Союз) на территорию другого государства-члена Союза.

3. При проведении проверки (инспекции), в том числе совместной проверки (инспекции) объектов, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), инспекторы оценивают их на соответствие настоящим Требованиям, иным актам, составляющим право Союза, а также требованиям законодательства государствам – члена Союза, на территории которого располагаются данные объекты, без предъявления каких либо дополнительных требований.

4. Для целей настоящего документа под организациями и лицами понимаются объекты (предприятия), в состав которых могут входить земельные участки, здания, строения, сооружения, места складирования (хранения), оборудование и транспортные средства, непосредственно задействованные в изготовлении (производстве), переработке, транспортировке и (или) хранении товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору).

## II. Определения

5. В настоящих Требованиях употребляются термины и их определения в значениях, установленных Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года, а также следующие термины и определения.

«биологические отходы» - трупы животных и птиц, в т.ч. лабораторных, абортированные и мертворожденные плоды, ветеринарные конфискаты, другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения"

«ветеринарные конфискаты» - продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования на пищевые цели, а также продукция животного происхождения, отобранная для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, организациях торговли и объектах, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), или в ходе контрольно-надзорных мероприятий по недопущению ввоза запрещенных подконтрольных товаров, перемещаемых в ручной клади, багаже и(или) международных почтовых отправлениях;

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

«ветеринарно-санитарный убойный пункт» - здание для вынужденного убоя животных и птицы, вскрытия и утилизации трупов с изолированными помещениями, вскрыточной и утилизационной;

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

«дезинсекция» - комплекс мероприятий, направленных на уничтожение членистоногих насекомых с помощью специальных физических, химических и биологических методов;

«деларвация» – комплекс мероприятий, направленных на уничтожение личинок паразитов химическими, физическими, биологическими методами;

«дезинфекция» - комплекс мероприятий, направленных на уничтожение возбудителей заразных болезней во внешней среде и прерывание путей передачи заразного начала;

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

«животноводческий объект» - подконтрольный ветеринарному контролю (надзору) объект по разведению, выращиванию и содержанию продуктивных животных, включающий комплекс производственных зданий (помещений), обеспечивающих основную деятельность;

«забеловка» – совокупность ручных операций по отделению шкуры с отдельных участков туши;

«изолятор» - помещение для содержания больных заразными болезнями и подозрительных по заболеванию животных;

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

«карантинирование» - содержание животных в специальных помещениях на время проведения соответствующих обследований, диагностических исследований и (или) лечебно-профилактических ветеринарных обработок;

«скотомогильник» - отведенный в соответствии с природоохранными, санитарными требованиями земельный участок, имеющий ограждение, специально оборудованный земляными ямами (траншеями) и (или) биотермическими ямами (ямами Беккари) для захоронения трупов животных.

### III. Общие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)

6. Объект должен размещаться с учетом санитарно-защитных зон, определенных законодательством государства-члена.

7. Запрещается размещение объекта на территории мест захоронений животных и биологических отходов.

8. Объект должен быть обеспечен питьевой водой, соответствующей требованиям законодательства государства-члена, электроэнергией и удобными подъездными путями. При наличии на территории производственного объекта артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды их организация (расположение) должна обеспечивать отсутствие риска загрязнения воды. Контроль качества воды на объектах осуществляется аккредитованными в соответствии с национальным законодательством лабораториями. Оборудование источников водоснабжения, водопроводной сети, смотровых колодцев должно находиться в технически исправном состоянии и в случае необходимости своевременно ремонтироваться.

9. Территория объекта должна иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии, или иметь иную систему отвода атмосферных, талых и смывных вод, исключаящую риск загрязнения продукции.

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

11. На территории объекта должна быть предусмотрена площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта в случаях производственной необходимости.

12. Территория объекта должна иметь ограждение или иной способ, исключающее проникновение на территорию посторонних лиц, транспортных средств, домашних и диких животных.

13. На территории объекта не допускается размещение не относящихся к нему зданий (сооружений).

14. Территория объекта должна содержаться в чистоте, проходы и проезды не должны использоваться для хранения материалов, тары и биологических отходов.

15. Планировка территории объекта должна исключать встречные или перекрестные потоки сырья используемые для производства продукции на данном объекте, с готовой продукцией, выпускаемой данным объектом, а также исключать встречные или перекрестные потоки готовой продукции с отходами производства.

16. Производственные здания и помещения объекта должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы исключить возможность проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

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

18. На объекте проводят профилактическую и вынужденную дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию в соответствии с действующими инструкциями государства-члена Союза.

19. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции, дератизации и инвентаря должны быть предусмотрены специальные помещения, с температурой не ниже 5°C и не выше 30°C, с влажностью не выше 80 процентов. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

20. Оборудование, инвентарь, спецодежду, спецобувь и другие предметы маркируют и закрепляют за помещениями объекта. Передавать указанные предметы из одного помещения в другое без обеззараживания не допускается.

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

23. Поверхности стен и потолков помещений и ограждающих конструкций должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся очистке, мойке и дезинфекции.

24. Детали технологического оборудования, имеющие непосредственный контакт с водой, сырьем и продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь водостойкое покрытие. Конструкция оборудования должна обеспечивать удобную и легкую механическую очистку, мойку и дезинфекцию. Оборудование непосредственно контактирующее с сырьем и готовой пищевой продукцией должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Инвентарь, тара и внутрискладской транспорт (тележки, электрокары и др.), изготовленные из металла, должны иметь антикоррозийные покрытия.

25. На объекте должна быть обеспечена поточность технологических процессов.

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

27. 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.

28. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть отдельными и присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений. Сброс производственных сточных вод без обеззараживания (в случае необходимости) и очистки не допускается.

29. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают отдельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на территории объекта на площадках с твердым покрытием, при условии отсутствия риска загрязнения сырья и готовой продукции. Отходы, образующиеся в процессе производства продукции, должны регулярно удаляться с территории объекта.

Удаление и уничтожение отходов с территории объекта не должно приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью 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.

30. На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения работниками объекта правил личной гигиены.

31. На рабочих местах должны быть инструкции по санитарной

обработке оборудования и инвентаря, утвержденные в установленном порядке.

32. Запрещается посещение объекта посторонними лицами без сопровождения сотрудниками этого объекта.

#### IV. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам

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

33. Выбор системы содержания животных определяется в зависимости от вида и породы животных, их производственного назначения, а также от климатических условий и состояния кормовой базы (наличие пастбищ, водопоя, направление продуктивности и мощности предприятия).

34. При строительстве помещений животноводческого объекта должны быть использованы материалы, которые не причиняют вред здоровью животных, легко очищаются и дезинфицируются.

35. Запрещается ввод в эксплуатацию животноводческих помещений (объектов) при незавершенных строительных работах по системам сбора, удаления, хранения, обеззараживания и утилизации навоза, навозных и производственных стоков, дезинфекционных барьеров, ветеринарно-санитарных пропускников, очистных сооружений.

36. Все здания (помещения) для содержания животных должны иметь специализацию в соответствии с возрастными и физиологическими особенностями животных.

37. Помещения для содержания животных должны отвечать зоогигиеническим нормативам для конкретного вида и возраста животных, которые определяются законодательством государства-члена Союза.

38. Во избежание травмирования животных помещения и оборудование для их содержания не должны иметь острых углов и выступающих частей. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной, устойчивой.

39. В случаях, когда технологией не предусмотрено круглогодичное пастбищное содержание животных, территория животноводческого объекта разделяется на следующие зоны: производственную, административно-хозяйственную, хранения и приготовления кормов, временного хранения и (или) утилизации трупов животных, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.

40. В производственной зоне размещаются помещения для разведения и содержания животных.

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

42. В зоне хранения и приготовления кормов должны быть обустроены сухие складские помещения, исключающие возможность доступа к ним грызунов, птиц и насекомых.

Кормоцех (при наличии) должен быть сконструирован и оборудован таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормосмеси с кормами и другими компонентами для ее приготовления, поступающими в кормоцех.

43. Зону временного хранения и (или) утилизации трупов животных, ветеринарных конфискатов и других 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. На животноводческих объектах по разведению и выращиванию пушных зверей и кроликов для уничтожения трупов животных, павших от заболеваний, предусматривают размещение трупосжигательных печей. В случае невозможности организовать утилизацию, трупы животных отправляют на утильзаводы. Кормоцех и цех первичной обработки шкур пушных зверей и кроликов должны размещаться на линии разграничения производственной и хозяйственной зон.

44. На каждом животноводческом объекте должны быть созданы условия для обеззараживания навоза. Навоз из животноводческого объекта, неблагополучного по заразным болезням, обеззараживают согласно национальным ветеринарно-санитарным правилам по профилактике и борьбе с соответствующими болезнями животных.

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

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

47. Ветеринарно-санитарный пропускник должен быть оборудован отделением для дезинфекции, стирки и сушки спецодежды и спецобуви, гардеробной для домашней одежды (индивидуальные шкафы, закрепленные за каждым работником), душевыми комнатами со сквозным проходом, гардеробной для спецодежды и спецобуви. Не допускается входить в домашней одежде и обуви, вносить их и другие предметы и пищевые продукты на территорию животноводческого объекта, а также выходить в спецодежде и в спецобуви и выносить их за пределы животноводческого объекта.

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

48. При въезде (выезде) на территорию (с территории)

животноводческого объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего и выезжающего транспорта при любых погодных условиях.

49. На территории животноводческого объекта не допускается пересечение путей перемещения навоза, трупов животных, отходов убоя и других отходов (биологических отходов) с путями перемещения животных, животноводческой продукции, кормов.

50. Здания и помещения животноводческого объекта должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечить возможность содержания животных с соблюдением принципа «все занято - все свободно».

51. Вне зависимости от специализации животноводческого объекта на нем должно быть выделено отдельное(ые) помещение(я) 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 в соответствии с требованиями законодательства государства-члена Союза.

Ветеринарные лекарственные препараты должны храниться в соответствии с нормами, установленными требованиями Союза и законодательством государства-члена Союза.

52. 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) ветеринарный (ветеринарно-профилактический) пункт;
- д) ветеринарно-санитарный убойный пункт;

е) место для первичных патологоанатомических исследований и отбора патологического материала для лабораторных исследований, которые оснащаются необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с законодательством государств-членов.

53. На животноводческий объект могут поступать только здоровые животные, что подтверждается ветеринарными сопроводительными документами.

54. В период проведения карантина запрещается перегруппировка животных. Проводятся диагностические исследования и профилактические обработки в соответствии со схемой лечебно-профилактических мероприятий, утвержденной руководителем сельскохозяйственной организации.

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

56. Требования к обслуживающему персоналу животноводческого объекта, в том числе к ветеринарным специалистам, устанавливаются

законодательством государств-членов.

57. Работники животноводческого объекта не должны иметь в личном подсобном хозяйстве животных тех же видов, которые содержатся на животноводческом объекте.

58. 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 или обработки животных инсектицидными средствами.

В местах выпаса животных запрещается разбрасывание навоза, слив сточных вод, а также пастьба стад других животных.

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

60. При беспривязном содержании животных на открытой территории, в организации, осуществляющей деятельность по производству молока, должно быть место для дойки. Летние лагеря обеспечивают всем необходимым для доения: достаточным количеством воды, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, средствами личной гигиены.

61. Для вновь поступающих животных предусматривают помещения для осмотра, ветеринарно-санитарных обработок и карантинирования.

62. На животноводческом объекте должны быть обеспечены условия для термической обработки молочных продуктов, в случае их использования для кормления животных.

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

63. Для содержания крупного рогатого скота на животноводческих комплексах по откорму крупного рогатого скота должны быть помещения для первого периода выращивания телят, а также помещения групп откорма.

64. Площадки открытого или полуоткрытого типа могут быть сезонными или круглогодичного действия.

Сезонные площадки используют в теплый период года. Периоды их использования зависят от климатических условий района строительства и в каждом конкретном случае определяется заданием на проектирование.

Все сезонные площадки следует проектировать открытыми с устройством секций (загонов) для скота, оборудованных кормушками, поилками и, в необходимых случаях, теньевыми навесами.

65. Площадки оборудуют системой ливневой канализации, содержат животных на глубокой несменяемой подстилке.

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

67. На животноводческом объекте должны быть созданы условия, способные обеспечить поение крупного рогатого скота водой температурой не ниже 8 – 12 °С.

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

69. Для содержания слабого, больного, отстающего в росте и развитии крупного рогатого скота и оказания им соответствующей ветеринарной помощи оборудуют отдельные секции (изоляторы) со сплошными перегородками вместимостью 1 - 2% общего поголовья.

70. На животноводческом объекте по получению молока предусматривают строительство молочного блока (изолированного помещения в коровнике или отдельного здания) для первичной обработки и временного хранения молока, для санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. В молочном блоке оборудуют отдельную комнату для исследования молока (лабораторию) или одну лабораторию на все хозяйство.

Места для дойки коров и помещения для первичной обработки молока, а также молочно-доильное оборудование должны исключать 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.

71. Для дойных коров запрещается использовать в качестве подстилки торф.

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

73. В помещениях для содержания свиней поддерживают оптимальные параметры микроклимата применительно к половозрастным группам и регулярно их контролируют.

74. Свиньи размещаются в групповых или индивидуальных станках. Станки должны иметь кормовое отделение и место для отдыха. Станки должны быть сухими, при необходимости использовать подстилочный материал.

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

77. Свиньи, покидающие производственную зону, не должны в нее возвращаться.

78. Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных маток применяют специальные системы локального обогрева (обогрев пола, лучистый обогрев и др.).

79. Для содержания слабых, больных, отставших в росте и развитии животных и оказания им соответствующей лечебной помощи для содержания свиней оборудуют отдельные санитарные станки (изоляторы) со сплошными перегородками вместимостью 1 - 2% общего поголовья.

80. Технологические группы супоросных свиноматок за 4 - 6 дней до опороса переводят в специальные секции и размещают их в индивидуальные станки, в которых проводят опоросы и содержат свиноматок с приплодом.

81. В станке предусматривают подкормочное отделение для поросят.

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

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

84. Станцию по искусственному осеменению при крупном свиноводческом предприятии размещают на территории племенного репродуктора или промышленного комплекса.

В составе станции искусственного осеменения предусматривают помещение для содержания хряков, лабораторно-технологический корпус и санпропускник.

85. В комплекс станции по искусственному осеменению включают кормоприготовительную и загон для летнего содержания хряков.

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

86. Помещения для содержания овец с примыкающими к ним открытыми базами и пунктом искусственного осеменения размещают в производственной зоне.

87. Карантинное отделение для содержания в карантине отобранных для продажи или вновь приобретенных овец размещают на отдельной площадке.

88. Помещения для содержания овец должны отвечать зоогигиеническим и санитарным требованиям и быть спроектированы с соблюдением норм площади пола на животное соответствующей половозрастной группы.

89. Во время стойлового содержания овцы большую часть времени должны находиться в открытых выгульных базах, а в ненастную погоду, при сильных морозах и в период ягнения - в помещениях.

90. За каждой отарой закрепляют участки пастбищ, устанавливают очередность их использования, принимают меры по обеспечению овец

качественной водой.

91. Для защиты овец от солнечных лучей оборудуют передвижные тентовые навесы.

92. Овец стригут в летний период на стригальных пунктах с хорошей освещенностью и вентиляцией. Около стригального пункта оборудуют базы и расколы. На стригальном пункте должны быть медицинские и ветеринарные аптечки, установлено дежурство специалистов ветеринарной службы для оказания лечебной помощи овцам в случаях повреждений.

93. Устройства для обработки кожных покровов овец акарицидными средствами строят вблизи стригальных пунктов с учетом пропускной способности этих устройств для обслуживания поголовья овцеводческой фермы.

94. Для временного содержания больных овец на овцеводческих фермах оборудуют отдельную секцию из расчета 0,5% поголовья.

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

96. Шеды, где содержатся пушные звери, ветеринарный пункт, изолятор и цех первичной обработки шкурок пушных зверей располагаются в производственной зоне.

97. Кормоцех и цех первичной обработки шкурок пушных зверей строят на линии разграничения производственной и хозяйственной зон.

98. Территория каждой бригады в зверохозяйстве должна быть огорожена забором из сетки или материала, исключающего возможность проникновения пушных зверей, иметь помещение для обслуживающего персонала и санитарный узел.

99. Для хранения необходимых запасов продукции животного происхождения в зверохозяйстве сооружают холодильные камеры.

101. В цехе первичной обработки шкурок пушных зверей предусматривают следующие помещения: съемочное, обезжировочное, правочное, сушильное, откаточное, сортировочное, склад готовой продукции (шкурок пушных зверей), туалет и комнату для отдыха обслуживающего персонала и принятия пищи.

102. Склад готовой продукции должен быть расположен и оборудован таким способом, чтобы исключить доступ к нему посторонних лиц, а также обеспечить безопасность шкурок пушных зверей в ветеринарно-санитарном отношении и возможность проведения ветеринарного контроля.

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

104. Все шкурки пушных зверей на складе готовой продукции должны храниться на вешалах, а также на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

105. В изоляторе должны быть расположены шеды с клетками для

содержания пушных зверей из расчета 5% от количества пушных зверей основного стада.

106. Запрещается многоярусное расположение клеток (одна над другой).

107. Пушных зверей необходимо содержать в клетках оптимальных размеров, в которых они имеют возможность свободно перемещаться, ложиться, подниматься во весь рост на задние лапы, принимать присущие данному виду позы и положения тела.

108. Клетка должна иметь отделение (домик), где пушной зверь мог бы спрятаться.

110. Для сетчатых полов выгула необходимо подбирать сетку с величиной ячеек, исключающей травмирование пушного зверя. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной, устойчивой.

111. Подстилка, применяемая в домиках для пушных зверей, должна состоять из мягкой соломы, стружки или другого подстилочного материала, не вызывающего травмирования пушных зверей.

Применять заплесневелый, недоброкачественный подстилочный материал запрещается.

123. Доставленные в цех первичной обработки шкурок тушки пушных зверей поступают на съемку либо размещаются в неоттапливаемом холодном помещении.

#### 6. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания птиц (кроме водоплавающих)

124. К размещению зданий и сооружений на территории объектов, осуществляющих выращивание или разведение птицы, предъявляют следующие требования:

- въездные и выездные дезинфекционные барьеры размещают при основном въезде на территорию хозяйства, в зоне размещения инкубатория, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства;

- дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещают на главном въезде на территорию организации, в инкубатории, яйцескладе, зоне убоя и переработки и на каждой площадке зоны основного производства;

- ветеринарно-санитарные пропускники с проходной и подсобными помещениями размещают при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию организации, если она не разделена на отдельные производственные площадки;

- ветеринарно-санитарные пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий;

- размеры и число бытовых помещений должны соответствовать установленным законодательствами государств-членов требованиям;
- помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскривочная) размещают в отделении для утилизации отходов;
- ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны;
- ветеринарно-санитарный убойный пункт (при ее его наличии) размещают в административно-хозяйственной зоне.

125. Здания и сооружения для содержания птицы по своим габаритам должны отвечать требованиям технологического процесса.

126. На территории птицеводческого объекта по разведению и содержанию птицы должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться. Не допускается наличие на территории открытых водоемов.

127. Помещения для птицы регулярно очищаются от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки, поилки моются и при необходимости дезинфицируются, помет собирают и подвергают биотермическому обеззараживанию.

128. При напольном содержании птицы на подворьях в качестве подстилочного материала используют опилки, древесные стружки, соломенную резку и иные материалы. При смене каждой партии птицы глубокую подстилку удаляют и проводят тщательную механическую очистку и дезинфекцию помещения.

129. Изолированные выгульные площадки оборудуются на прилегающей к помещению территории.

130. При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с отдельными выходами наружу.

131. В каждом птицеводческом помещении, цехе для приготовления кормов, зернохранилище и других объектах окна, двери, вентиляционные отверстия оборудуют рамами с сеткой во избежание залета синантропной птицы.

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

136. Каждую партию выведенного молодняка птицы в первые дни жизни помещают в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение.

137. Принимают птицу в птицеводческие помещения только после получения отрицательных результатов лабораторных исследований смывов с потолков, стен, полов и оборудования на качество проведенной дезинфекции.

138. В каждом отдельно стоящем помещении или изолированном зале

помещают партии только одновозрастной птицы. Категорически запрещается подсаживать дополнительно птицу взамен павших или выбракованных.

Приготовление кормовых смесей в помещениях для выращивания сельскохозяйственных птиц не допускается.

139. Нормы плотности посадки птицы в птичниках принимаются в зависимости от способа содержания птицы.

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

141. Камеру газации и дезинфекции яиц предусматривать в птичниках родительского, прародительского и селекционного стада.

142. Выборку молодняка в инкубатории производят в выводном или специальном помещении для выборки.

143. Птичники для напольного содержания взрослой птицы оборудуют гнездами, индивидуальными или групповыми. Гнезда должны быть легко доступными для осмотра, сбора яиц и очистки.

144. Гнезда для кур яичных пород устраивают двух- или трехъярусные, мясных пород одно- или двухъярусные.

145. Гнезда для кур мясных пород необходимо устанавливать вдоль технологического коридора, при этом конструкция гнезда должна обеспечивать сбор яиц со стороны коридора.

#### 7. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, предназначенным для содержания рыб (только прудовые хозяйства)

146. Для разведения и выращивания рыбы разрешается использовать только водоемы и водоисточники, соответствующие требованиям для рыбоводства, солевым и газовым режимом воды, благополучные по инфекционным и инвазионным болезням, к которым восприимчивы к разведению и выращиванию виды рыб, установленные национальным законодательством государства-члена.

147. Рыбоводные пруды должны предусматривать мероприятия, обеспечивающие полное осушение ложа нерестовых, летне-маточных и выростных прудов.

148. Все пруды должны иметь независимое водоснабжение и гидротехнические сооружения, препятствующие проникновению в них сорной рыбы и других водных организмов - переносчиков болезней рыб.

149. Рыбопитомники и племенные участки должны располагаться выше нагульных прудов и целесообразно иметь независимое их водоснабжение.

150. Карантинные пруды, а также несколько небольших прудов-садов для временной передержки рыбы (производителей перед нерестом, рыбы, подготовленной для отправки в другие хозяйства, пруды для дегельминтизации и т. д.) размещают в конце водной системы хозяйства, сброс воды из которых производится в пруд-отстойник не имеющий связи с

водоемами рыбохозяйства для обеззараживания, или в водоемы, не имеющие рыбохозяйственного значения.

151. Все категории прудов рыбоводных хозяйств должны использоваться только по их прямому назначению.

152. В рыбоводном хозяйстве предусматривают строительство лаборатории для проведения ихтиопатологических исследований, а также бассейнов или ванн для проведения лечебных и профилактических обработок рыб.

159. Карантинные пруды при отсутствии в них рыбы содержат без воды, но в полной технической исправности и готовности к размещению в них рыбы в любое время.

162. В рыбоводных хозяйствах проводят мероприятия по недопущению скопления рыбоядной водоплавающей птицы на водоемах.

163. Состояние прибрежной зоны водоемов содержат в надлежащем санитарном состоянии. Проводят профилактическую дезинфекцию рыбоводного инвентаря и оборудования, а также мест ветеринарно-санитарных обработок рыб, хранения рыбоводного инвентаря, оборудования и причалов .

166. За каждым рыбохозяйственным водоемом или группой прудов должны быть закреплены отдельный инвентарь, орудия лова, плавсредства и другие рыбоводные принадлежности. После проведения плановых мероприятий рыбоводный инвентарь, оборудование, орудия лова и спецодежда подвергается профилактической дезинфекции.

167. Рыба, предназначенная к перевозке в другие водоемы для целей акклиматизации и разведения, независимо от благополучия по заразным болезням, должна подвергаться обработке в антипаразитарных ваннах. Обработке с профилактической целью в антипаразитарных ваннах подлежат также сеголетки, производители и ремонтные рыбы - перед посадкой на зимовку.

168. В рыбоводной организации ведется следующая документация: об эпизоотическом состоянии организации, проведении ихтиопатологических исследований, гидрохимических исследований воды, ветеринарно-санитарный паспорт организации (водоема) и др. в соответствии с требованиями национальных законодательств государств-членов.

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

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

излучений.

Товарные пасеки удаляются от племенных и карантинных пасек на расстояние не менее 7 км.

Племенные пасеки размещаются в природных резервациях, используя природные особенности региона (острова, урочища и т.п.), или удаляются от других пасек на расстояние не менее 7 км.

Нахождение стационарных товарных пасек ближе 7 км от племенной пасеки допускается только при ежегодной замене 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.

171. Пчелы должны содержаться в исправных, пронумерованных и окрашенных ульях.

На каждой пасеке должны быть резервные (незанятые пчелами) ульи (от 10% до 15% от общего количества пчелиных семей) и соты (не менее 30% от общего количества сотов).

172. 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 подушки (маты) из натуральных материалов. Отсыревшие утеплительные подушки заменяют новыми, а старые просушивают.

174. На территории пасек отводят участки, на которых размещают навесы для контрольных ульев, поилок для пчел, а также площадки для дезинфекции ульев и другого оборудования с навесом и закрытой ямой для сточных вод.

175. На стационарной пасеке размещается пасечный домик, а на кочевой - кочевая будка, в которых хранятся соты, инвентарь для ухода за пчелами, откачивают мед.

176. На крупных пасеках размещаются отдельно стоящие или блокированные строения для хранения пустых рамок, сотов с медом и пергой, тары, инвентаря и оборудования, дезинфекционных средств.

Племенные пасеки оборудуются лабораториями для инструментального оплодотворения маток.

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

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

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

181. Помещение зимовника перед использованием подвергается

дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также мойке и просушиванию. Использование зимовника для других целей запрещается.

182. Партию вновь завозимых пчел размещают на карантинной пасеке.

183. Ульи, пчеловодный инвентарь, спецодежду и пасечные предметы маркируют и закрепляют за каждой пасекой. Без проведения дезинфекции передавать 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 их обязательно дезинфицируют.

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

196. Объекты по убою продуктивных животных должны быть оборудованы раздевалками для сотрудников и посетителей.

196. При въезде (выезде) на территорию (с территории) объекта по убою продуктивных животных должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего и выезжающего транспорта при любых погодных условиях.

197. На объектах по убою продуктивных животных должны быть обеспечены условия для предубойного содержания животных, проведения ветеринарного предубойного осмотра, карантинирования, изолированного содержания и санитарного убоя. Допускается отсутствие ветеринарно-санитарного убойного 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.

198. Помещения (места) предубойного содержания животных должны вмещать такое количество животных, которое соответствует мощности убойного пункта.

199. Загоны для животных должны быть сконструированы таким образом, чтобы животные могли держаться стоя или ложиться вдоль ограждения, свободно передвигаться в нужном направлении без необходимости проникновения персонала в барьерную зону животных. В случае, когда предусмотрены кормушки, они должны иметься в достаточном количестве и быть доступны всем животным.

200. Помещения (места) предубойного содержания должны быть сконструированы и содержаться в таком состоянии, чтобы обеспечить защиту животных от неблагоприятных погодных условий.

201. На объектах по убою продуктивных животных должны быть обеспечены условия для обеззараживания навоза.

202. Места убоя продуктивных животных должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающими гуманное обращение с животными, в том

числе в момент убоя, не причиняющим беспокойство животным, находящимся поблизости.

203. Технологический процесс производства продуктов убоя и мясной продукции должен обеспечивать их прослеживаемость.

204. Производственные помещения объекта убоя продуктивных животных должны быть оборудованы рабочими местами для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (далее - ВСЭ) на которых предусматривают:

- дополнительное освещение;
- обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;
- сигнальную систему для остановки процесса убоя при выявлении заразной болезни (для поточно-конвейерных линий);
- возможность регистрации выявленных случаев заболеваний животных;
- емкости для ветеринарных конфискатов;
- стерилизаторы для инструментов.

205. На объектах по убою продуктивных животных с поточным процессом переработки животных оборудуются точки ВСЭ в соответствии с национальным законодательством.

206. На объектах по убою продуктивных животных в убойно-разделочном цехе с поточным процессом переработки животных на завершающем этапе разделки туш должны быть оборудованы запасной подвесной путь или отдельное помещение для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш, подозрительных по болезням животных, а также изолированная холодильная камера для временной передержки мяса и продуктов убоя до получения результатов лабораторных исследований.

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

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

209. На объектах по убою продуктивных животных, не имеющих поточных конвейерных линий для переработки животных, ВСЭ туш проводится на специально выделенных участках подвесных путей. Другие продукты убоя (побочные мясные продукты: головы и внутренние органы) осматриваются на столах или специальных установках, на которые они навешиваются (рамах из нержавеющей стали с вмонтированными в них крючьями).

210. Размещение оборудования и технологические операции по съемке шкур (включая забеловку) должны обеспечивать исключение механического, поверхностного загрязнения и микробной контаминации мяса.

211. 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.

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

#### VI. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по переработке сырья животного происхождения

Объект по переработке сырья животного происхождения должен быть оборудован санитарно-бытовыми помещениями для сотрудников и посетителей по типу ветеринарно-санитарного пропускника.

Планировка производственных помещений объекта по переработке сырья животного происхождения, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и оборудование должны предупреждать или минимизировать загрязнение воздуха, скопление грязи, образование конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.

Оборудование в помещении должно быть размещено таким образом, чтобы была возможность осуществления технологических операций, проведение технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений.

На объекте по переработке сырья животного происхождения должно быть выделено помещение (место) с условиями для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

На объекте по переработке сырья животного происхождения должна быть тара для сбора непищевых отходов, ветеринарных конфискатов различным образом промаркированная или окрашенная в цвета, отличные от маркировки и цвета тары, используемых для пищевого сырья.

На объекте по переработке сырья животного происхождения должно быть предусмотрено помещение для мойки и дезинфекции инвентаря, тары и оборудования.

Производство непищевых продуктов животного происхождения должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу ветеринарно-санитарного пропускника с выходом из них в это отделение.

Производственные помещения должны быть сконструированы и оснащены приборами и оборудованием для обеспечения необходимого температурно-влажностного режима, а также приборами для его контроля.

#### VII. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по хранению животноводческой продукции и кормов

Помещения объекта по хранению животноводческой продукции и кормов должны быть сконструированы и оснащены приборами и оборудованием, обеспечивающими необходимые условия для хранения животноводческой продукции и кормов с соблюдением правил товарного соседства и норм складирования. Для продукции, имеющей специфический запах, должна быть предусмотрена возможность отдельного хранения от продукции, воспринимающей запаха.

Расположение помещений (мест) по хранению животноводческой продукции должно обеспечивать раздельное хранение сырой продукции (полуфабрикатов) и готовых пищевых продуктов; испорченных или подозрительных по безопасности пищевых продуктов с доброкачественными.

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

Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы стеллажами и (или) поддонами, исключающими контакт хранящейся продукции с полом и стенами.

Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы приборами, измеряющими температурно-влажностный режим, с возможностью ежедневного контроля посредством психрометров и термометров, установленных вдали от дверей и испарителей, или дистанционно (средствами автоматического контроля).

На объектах по хранению животноводческой продукции должны быть выделены и оборудованы изолированные камеры для временного хранения продукции, имеющей признаки недоброкачественности.

Дверные проемы камер холодильника должны быть обеспечены шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открывании дверей.

На объектах по хранению животноводческой продукции и кормов должны быть отдельные помещения для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается совместное хранение пищевых продуктов с непищевыми продуктами, товарами и инвентарем.

На объектах по хранению животноводческой продукции и кормов должно быть предусмотрено помещение (место) для мойки и дезинфекции грузовых тележек, инвентаря и оборотной тары.

В хозяйственной зоне объекта устанавливаются навесы для хранения тары и обустраиваются площадки для отдельного сбора мусора и пищевых отходов.

### VIII. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по производству мясокостной муки

Территория объекта по производству мясокостной муки и производственные здания разделяют на две зоны: неблагополучную и благополучную в ветеринарно-санитарном отношении, которые изолированы одна от другой глухой стеной, ветеринарно-санитарными пропускниками и дезинфекционным пунктом для обеззараживания специальных автомашин.

В неблагополучной зоне производят прием сырья, его предварительную разделку, снятие шкур и вскрытие трупов животных, а также дезинфекцию кожсырья.

В благополучной зоне располагают объекты хозяйственного назначения и производственные помещения с технологическим оборудованием для переработки сырья в мясокостную муку, технический жир и для обработки кож после их дезинфекции.

Вход (выход) в производственные помещения неблагополучной зоны оборудуются ветеринарно-санитарными пропускниками.

Автомашины с трупами животных, конфискатами и прочими биологическими отходами пропускаются на предприятие только через въездные ворота неблагополучной зоны. На территории неблагополучной зоны должна быть оборудована площадка для очистки и дезинфекции автотранспорта.

Неблагополучная зона оборудуется весами для учета массы поступающих трупов животных и других биологических отходов.

В производственном помещении неблагополучной зоны должно быть выделено место для вскрытия и разделки трупов животных.

Система водоотведения из неблагополучной зоны должна гарантировать дезинфекцию сточных вод.

На предприятиях по производству мясокостной муки должна применяться технология переработки поступающего сырья, гарантирующая его обеззараживание.

Организация технологического процесса на объекте по производству мясокостной муки должны быть организована таким образом, чтобы исключить возможность контактирования поступающего необезвреженного сырья с готовой продукцией.

## IX. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам, осуществляющим транспортировку живых животных и продукции животного происхождения

Объекты, осуществляющие транспортировку (далее - транспортные средства) животных, а также оборудование для погрузки и разгрузки животных должны быть сконструированы и построены таким образом, чтобы избежать травмирования и страдания животных, а также обеспечить их безопасность.

Транспортные средства должны обеспечивать защиту перевозимого товара от воздействия неблагоприятных погодных условий.

В транспортном средстве животным должно быть обеспечено место, соответствующее их размеру.

Транспортные средства должны быть оснащены системой освещения мощностью, достаточной для наблюдения за животными и их осмотра.

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

Транспортные средства должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечивалась возможность проведения их очистки, 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. Транспортные средства перед перевозкой живых животных должны быть очищены от загрязнений, промыты водой и обработаны дезинфицирующими средствами.

Запрещается использовать для перевозки живых животных транспортные средства, ранее использовавшиеся для перевозки веществ, которые могут вызвать отравления животных.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

Конструкция транспортного средства должна исключать высыпание и (или) вытекание содержимого из контейнеров и емкостей.

Транспортные средства должны быть оборудованы запорными устройствами и дверями, исключающими их случайное открытие.

Транспортное средство для перевозки продукции животного происхождения должно обеспечивать условия перевозки (транспортирования), установленные изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения продукции, установленными изготовителем такой продукции.

Транспортные средства, используемые для перевозки парного или охлажденного мяса должны быть оборудованы вешалами или поддонами.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, должны быть обеспечены условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту продукции животного происхождения от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

---