

УТВЕРЖДЕНО

Решением Коллегии
Евразийской экономической комиссии
от 2017 г. №

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

I. Общие положения

1. Настоящие Требования разработаны в соответствии с пунктом 2 статьи 58 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

2. Требования являются обязательными для исполнения юридическими лицами любой организационно-правовой формы, гражданами, в том числе индивидуальными предпринимателями, которым принадлежат на праве собственности или на ином законном основании земельные участки, здания, строения, сооружения, места складирования (хранения), где осуществляется деятельность по выращиванию (разведению и содержанию), изготовлению, переработке, хранению товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору), а также транспортные средства для перемещения этих товаров, которые включаются (включены) 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, на которых производятся, перерабатываются и (или) хранятся товары, подлежащие ветеринарному контролю (надзору), инспекторы оценивают их на соответствие

настоящим Требованиям, иным актам, составляющим право Союза, а также требованиям законодательства государства – члена Союза, на территории которого располагаются данные объекты, без предъявления каких либо дополнительных требований.

II. Определения

4. 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, абортированные и мертворожденные плоды и плодные оболочки, ветеринарные конфискаты, другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, ткани животных, полученные в ходе ветеринарных манипуляций;

«ветеринарные конфискаты» - продукция животного происхождения, признанная по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодной для использования на пищевые цели, а также продукция животного происхождения, отобранная для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

«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;

«убойно-санитарный пункт» - здание для вынужденного убоя животных и птицы;

«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 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 инфекционного агента;

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

«животноводческий объект» - подконтрольный ветеринарному контролю (надзору) объект по разведению, выращиванию и содержанию 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» - комплекс мер, обеспечивающий изолированное от других животных содержание особей животных на время проведения соответствующих обследований, диагностических

исследований и (или) лечебно-профилактических ветеринарных обработок;

«принцип «все свободно - все занято» - технологический прием, при котором всех животных одновременно удаляют из отдельной секции или помещения и после технологического перерыва между циклами производства одновременно заполняют ее (его) одновозрастными животными;

«производственное помещение» - замкнутые пространства в специально предназначенных зданиях и сооружениях, в которых постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется деятельность, связанная с выращиванием животных (разведением и содержанием), производством (изготовлением) хранением товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору);

«производственная территория» - территория объекта, где располагаются производственные здания;

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

III. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам

1. Общие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам¹

5. Выбор системы содержания животных определяется в зависимости от вида и породы животных, их производственного

¹ Действие данной главы не распространяется на животноводческие объекты, предназначенные для содержания рыб и пчел

назначения, а также от климатических условий и состояния кормовой базы (наличие пастбищ, водопоя, условий для хранения кормов).

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

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

Территория объекта должна иметь сплошное ограждение или иной способ, исключающий проникновение на территорию посторонних лиц и транспортных средств, а также ограничивающий доступ диких и бродячих животных.

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

9. Помещения для содержания животных должны отвечать зоогигиеническим нормам для конкретного вида и возраста животных и быть спроектированы с соблюдением норм площади пола на животное соответствующей половозрастной группы, которые определяются законодательством государства-члена Союза.

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

10. Во избежание травмирования животных помещения и оборудование для их содержания не должны иметь выступающих частей, в том числе остроконечных выступов. Поверхность пола должна

быть жесткой, ровной, устойчивой.

11. 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 биологических отходов.

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

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

14. В зоне хранения и приготовления кормов должны быть обустроены сухие складские помещения, ограничивающие возможность доступа к ним диких и бродячих животных, грызунов, птиц и насекомых. Условия хранения кормов должны обеспечивать их безопасность в течение всего срока хранения.

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

15. Зону временного хранения и (или) утилизации 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.

16. 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.

17. 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.

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

19. Ветеринарно-санитарный пропускник должен быть оборудован раздевалкой для домашней одежды (индивидуальные шкафы, закрепленные за каждым работником), душевыми комнатами со сквозным проходом из раздевалки в гардероб со спецодеждой и спецобувью. Не допускается входить в домашней одежде и обуви, вносить их и другие предметы и пищевые продукты в производственную зону животноводческого объекта, а также выходить из производственной зоны в спецодежде и в спецобуви и выносить их за пределы животноводческого объекта.

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

20. При въезде (выезде) на территорию (с территории) животноводческого объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего и выезжающего транспорта при любых

погодных условиях.

21. На территории животноводческого объекта не допускается пересечение путей перемещения навоза, трупов животных, отходов убоя и других биологических отходов с путями перемещения животных, продукции животного происхождения, кормов.

22. Объект должен располагать необходимыми помещениями (конструкциями), чтобы при непрерывном содержании животных обеспечивался принцип «все занято – все свободно».

23. 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.

Ветеринарные лекарственные препараты должны храниться в соответствии с требованиями инструкции по их применению.

24. 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) ветеринарно-профилактический пункт;
- д) убойно-санитарный пункт для убоя больных и подозреваемых в заболевании животных в рамках производственного цикла;
- е) место для первичных патологоанатомических исследований и отбора патологического материала для лабораторных исследований.

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

26. В период проведения карантина запрещается перегруппировка животных. Диагностические исследования и профилактические обработки проводятся в соответствии со схемой лечебно-профилактических мероприятий, предусмотренной уполномоченным органом в области ветеринарии, на чьей подконтрольной территории располагается хозяйство, и утвержденной руководителем сельскохозяйственной организации.

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

28. Требования к ветеринарным специалистам и обслуживающему персоналу животноводческого объекта, в том числе касающиеся возможности содержания животных в их личных подсобных хозяйствах, устанавливаются законодательством государств-членов Союза.

29. 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 и (или) обработки животных инсектицидными средствами. В местах выпаса животных запрещается разбрасывание навоза, слив сточных вод, а также выпас других видов животных.

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

31. Вновь поступающие животные размещаются в помещении

(помещениях) (загонах) для осмотра, ветеринарно-санитарных обработок и карантинирования.

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

32. Для содержания крупного рогатого скота на животноводческих объектах по откорму крупного рогатого скота с полным производственным циклом должны быть помещения для первого периода выращивания телят, а также помещения групп откорма, за исключением случаев круглогодичного пастбищного содержания крупного рогатого скота.

33. 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 объекта 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, теньвыми навесами.

34. Выгульные площадки оборудуют дренажной системой.

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

36. На животноводческом объекте должны быть созданы условия, способные обеспечить поение крупного рогатого скота водой.

37. Постановка новых групп животных на животноводческий

объект осуществляется только после предварительной подготовки помещений.

38. Для содержания слабого, больного, отстающего в росте и развитии крупного рогатого скота и оказания им соответствующей ветеринарной помощи оборудуют изолированные помещения (изоляторы) вместимостью до 1 % общего поголовья.

39. 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. В молочном блоке допускается наличие изолированных помещений для 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 ограничивать 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.

40. На животноводческом объекте должны быть обеспечены условия для термической или иной обработки молока, в случае его использования для кормления животных и при невозможности использования на пищевые цели по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

41. В летних лагерях, для беспривязного содержания дойного

стада, выделяют место для дойки и обеспечивают всем необходимым для доения: молокосборниками, водой, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, средствами личной гигиены.

42. Для дойных коров не допускается использование торфа в качестве подстилки.

3. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к животноводческим объектам, с круглогодичным пастбищным содержанием крупного рогатого скота

43. На животноводческом объекте должны иметься здание для размещения обслуживающего персонала и ветеринарного пункта, а также загон для осуществления ветеринарно-профилактических, диагностических и противоэпизоотических мероприятий. На площадках могут располагаться гаражи, передвижные либо стационарные кормушки и поилки.

44. Водоёмы, со стоячей водой используемые для водопоя, должны контролироваться на наличие личинок паразитов крупного рогатого скота и при необходимости подвергаться деларвации и дезинвазии. Не допускается использование воды для поения крупного рогатого скота из источников, загрязненных сточными водами. Вода, используемая для поения и приготовления кормов по показателям качества и безопасности должна соответствовать требованиям законодательства государства – члена Союза

45. Места хранения кормов, включая кормовые концентраты и кормовые добавки размещают на площадке животноводческого объекта, или на расстоянии не более 5 км от него. Места хранения кормов должны находиться под навесом (под крышей).

46. В местах выгула животных не допускается скоплениями ядовитых растений, во избежание чего пастбища должны подвергаться обследованию на предмет выявления ядовитых растений.

47. На животноводческом объекте должна обеспечиваться возможность вывоза животных для вынужденного убоя, а также вывоза павших животных для патологоанатомического вскрытия и забора биологических материалов для лабораторных исследований.

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

48. Свиньи размещаются в групповых или индивидуальных станках или секциях, которые имеют кормовое отделение и место для отдыха. Станки (секции) должны быть сухими. При необходимости используется подстилочный материал.

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

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

51. Для содержания слабых, больных, отставших в росте и развитии животных и оказания им соответствующей лечебной помощи для содержания свиней оборудуют изолированные помещения (станки) вместимостью до 1 % общего поголовья.

52. 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. В станке предусматривают подкормочное

отделение для поросят.

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

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

55. Пункт искусственного осеменения (при наличии) размещают на территории племенного репродуктора или промышленного комплекса. В составе пункта искусственного осеменения предусматривают помещение для содержания хряков, лабораторно-технологический корпус и санпропускник. В комплекс пункта искусственного осеменения включают кормоприготовительную.

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

56. Помещения для содержания овец с примыкающими к ним открытыми базами, а также пункт искусственного осеменения размещают в производственной зоне.

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

58. 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.

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

60. Для защиты овец от солнечных лучей оборудуют передвижные теневые навесы.

61. 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.

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

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

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

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

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

66. Для хранения необходимых запасов продукции животного происхождения, используемой для кормления пушных зверей, на

объекте оборудуют холодильные камеры.

67. В цехе первичной обработки шкурок предусматривают помещения для съемки, обезжиривания и сортировки шкурок, склад готовой продукции (шкурок пушных зверей), комнату для отдыха обслуживающего персонала.

68. Склад готовой продукции должен быть расположен и оборудован таким способом, чтобы иметь возможность проведения ветеринарного контроля шкурок и исключаящий доступ к нему посторонних лиц.

69. Шкурки должны храниться в закрытых чистых и сухих помещениях.

70. Склад готовой продукции оборудуется вешалами и стеллажами для хранения шкурок. Все оборудование склада готовой продукции, а также поддоны изготавливаются из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

71. В изоляторе должны быть расположены шеды с клетками для содержания пушных зверей из расчета 5% от количества пушных зверей основного стада.

72. Пушных зверей необходимо содержать в клетках, где они имеют возможность свободно перемещаться, ложиться, подниматься во весь рост на задние лапы, принимать присущие данному виду позы и положения тела. Клетка должна иметь изолированное (закрытое) отделение (домик).

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

74. Подстилка, применяемая в домиках для пушных зверей, должна состоять из мягкой соломы, стружки или другого

подстилочного материала, не вызывающего травмирования пушных зверей.

Не допускается применять заплесневелый и (или) недоброкачественный подстилочный материал.

75. На объекте предусматривают неотапливаемое помещение или холодильную камеру для хранения тушек пушных зверей до их отправки в цех первичной обработки шкурок.

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

76. 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.

77. Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещают на главном въезде на территорию объекта, в инкубатории, яйцескладе, зоне убоя и переработки и на каждой площадке зоны основного производства.

78. 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.

79. Ветеринарно-санитарные пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий.

80. Помещение для патологоанатомического вскрытия трупов птиц (вскрывочная) размещают в отделении для утилизации

биологических отходов.

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

82. 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.

83. 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.

84. При напольном содержании птицы 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.

85. При необходимости, на прилегающей к помещению, где содержится птица, территории оборудуются изолированные выгульные площадки .

86. При совмещении в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с отдельными выходами наружу.

87. 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.

88. 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.

89. Для партий молодняка птицы первых дней жизни оборудуют специально подготовленные, чистые, предварительно продезинфицированные, обогреваемые помещения.

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

91. 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.

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

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

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

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

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

97. Гнезда для кур яичных пород устраивают двух- или

трехъярусные, мясных пород одно- или двухъярусные.

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

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

99 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 законодательством государства-члена.

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

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

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

103. Карантинные пруды, а также несколько небольших прудов-садков 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.

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

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

106. 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.

107. В рыбоводных хозяйствах проводят мероприятия по недопущению скопления рыбацкой водоплавающей птицы на водоемах.

108. 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 .

109. 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.

110. В хозяйстве должны быть оборудованы антипаразитарные ванны для рыбы, предназначенной к перевозке в другие водоемы. Обработке с профилактической целью в антипаразитарных ваннах

подлежат также сеголетки, производители и ремонтные рыбы - перед посадкой на зимовку.

111. На объекте должна вестись следующая документация: об эпизоотическом состоянии организации, проведении ихтиопатологических исследований, гидрохимических исследований воды, ветеринарно-санитарный паспорт организации (водоема) и др. в соответствии с требованиями законодательств государств-членов.

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

112. 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.

113. 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.

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

115. 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).

116. 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.

117. 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.

118. На стационарной пасеке размещается пасечный домик, а на кочевой - кочевая будка, в которых хранятся соты, инвентарь для ухода за пчелами, откачки меда.

119. 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.

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

121. Для территорий с низкими зимними температурами на пасеке

строят зимовник, который должен быть сухим и непромерзающим.

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

123. Помещение зимовника перед использованием подвергается дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также мойке и просушиванию. Использование зимовника для других целей запрещается.

124. Партию вновь завозимых пчел размещают на карантинной пасеке.

125. 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.

IV. Общие ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по производству (изготовлению) и (или) хранению товаров животного происхождения (пищевых и непищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)²

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

127. Запрещается размещение объекта на территории мест захоронений биологических отходов.

128. Объект должен быть обеспечен питьевой водой, электроэнергией и удобными подъездными путями. При наличии на

² Действие раздела не распространяется на объекты по разведению и содержанию животных

территории производственного объекта артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды их организация (расположение) должна обеспечивать отсутствие риска загрязнения воды сточными и грунтовыми водами. Контроль качества воды на объектах осуществляется аккредитованными и (или) аттестованными в соответствии с национальным законодательством лабораториями. Оборудование источников водоснабжения, водопроводной сети, смотровых колодцев должно находиться в технически исправном состоянии.

129. Территория объекта должна иметь систему отвода атмосферных, талых и сточных вод, исключающую риск загрязнения продукции .

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

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

132. Территория объекта должна иметь сплошное ограждение или иной способ, исключающий проникновение на территорию посторонних лиц и транспортных средств, а также ограничивающий доступ диких и бродячих животных.

133. На производственной территории объекта не допускается размещение зданий (сооружений) не связанных с осуществлением технологического процесса.

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

135. Планировка производственной территории объекта должна исключать встречные или перекрестные потоки сырья, используемого для производства продукции на данном объекте, с готовой продукцией, выпускаемой данным объектом, а также исключать встречные или перекрестные потоки готовой продукции с отходами производства. В случае отсутствия возможности исключить встречные и перекрестные потоки на действующих объектах, допускается пересечение потоков при условии их разделения во времени в соответствии с технологическими схемами (инструкциями).

136. Производственные здания и помещения объекта должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы минимизировать риск проникновения в них грызунов, синантропных птиц и насекомых.

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

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

139. Для хранения инвентаря и препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции, дератизации должны быть предусмотрены специальные помещения, с температурой и влажностью,

обеспечивающими режимы и условия хранения, установленные изготовителями этих препаратов. Помещения должны быть оборудованы запирающими устройствами. На всех препаратах должны быть разборчивые (читаемые) этикетки.

140. Оборудование, инвентарь, спецодежду, спецобувь и другие предметы маркируют и закрепляют за помещениями объекта. Перемещать для использования указанные предметы из производственных помещений без обеззараживания не допускается.

141. 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.

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

143. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность проведения механической очистки, мойки и дезинфекции. Оборудование непосредственно контактирующее с сырьем для изготовления пищевой продукции 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 подверженного коррозии металла, должны иметь антикоррозийные покрытия.

144. На объекте должна быть обеспечена поточность технологических процессов.

145. 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.

146. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть отдельными, присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений.

147. Для сбора твердых бытовых 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 животных и 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.

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

149. На рабочих местах должны быть инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря, утвержденные в установленном порядке.

150. Посещение объекта посторонними лицами без сопровождения

сотрудниками этого объекта не допускается.

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

151. Объекты по убою продуктивных животных должны быть оборудованы санпропускниками.

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

153. На территории объекта должна быть площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта после выгрузки животных.

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

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

156. Загоны для животных должны быть сконструированы таким образом, чтобы животные могли стоять или ложиться вдоль ограждения, свободно передвигаться в нужном направлении. При необходимости в загонах для животных располагаются кормушки в

достаточном количестве при условии свободного доступа к ним для всех животных.

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

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

159. 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.

160. 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.

161. Конструкция производственных помещений и размещенного в нем оборудования должна обеспечивать прослеживаемость на всех этапах технологического процесса производства продуктов убоя и мясной продукции.

162. 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);

- метки для туш, сигнализирующие о случаях выявления болезней животных;

- емкости для ветеринарных конфискатов;

- стерилизаторы для инструментов.

163. На объектах по убою продуктивных животных с поточным процессом переработки животных оборудуются точки ВСЭ в соответствии с национальным законодательством государств – членов Союза.

164. 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.

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

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

167. 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).

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

170. 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.

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

VI. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам по производству (изготовлению) товаров животного происхождения (пищевых и не пищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

172. Объект по производству (изготовлению) товаров (пищевых и не пищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), должен быть оборудован санитарно-бытовыми помещениями по типу ветеринарно-санитарного пропускника для входа в производственные помещения (неприменимо для объектов по производству комбикормов и кормов для непродуктивных животных).

173. 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.

174. На объекте по производству (изготовлению) товаров (пищевых и не пищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) должно быть выделено помещение (место) с условиями для хранения сырья, материалов упаковки и готовой продукции.

175. На объекте по производству (изготовлению) товаров (пищевых и не пищевых), подлежащих ветеринарному контролю (надзору) должна быть тара для сбора непищевых отходов и ветеринарных конфискатов, промаркированная различным образом или окрашенная в цвета, отличные от маркировки и цвета тары, используемых для пищевого сырья.

176. 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.

177. Производственные помещения, требующие определенного температурно-влажностного режима, 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 продукции животного происхождения и кормов

178. Помещения объекта по хранению продукции животного происхождения и кормов должны быть сконструированы и оснащены приборами и оборудованием, обеспечивающими необходимые условия для хранения продукции животного происхождения 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.

179. Расположение помещений (мест) по хранению продукции животного происхождения должно обеспечивать раздельное хранение сырой продукции (полуфабрикатов) и готовых продуктов. Допускается хранение продовольственного сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключая их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.

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

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

182. Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы приборами, измеряющими температурно-влажностный режим, с возможностью ежедневного контроля.

183. На объектах по хранению продукции животного происхождения должны быть выделены и оборудованы изолированные камеры или места для временного хранения продукции, имеющей признаки недоброкачества при условии, исключения возможности соприкосновения такой продукции с доброкачественной

продукцией.

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

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

186. 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, осуществляющим транспортировку животных и товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

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

199. Транспортные средства должны обеспечивать защиту животных от воздействия неблагоприятных погодных условий.

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

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

202. 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.

203. 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.

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

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

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

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

208. 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.

209. Транспортные средства, используемые для перевозки парного или охлажденного мяса в тушах/полутушах/четвертинах должны быть оборудованы вешалами.
