**VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства**

30. Производство продуктов убоя птицы включает в себя следующие процессы: предубойную выдержку и подготовку к убою, оглушение, убой, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.

Предубойная выдержка птицы предусматривает содержание птицы перед убоем без корма при наличии свободного доступа к воде в течение установленного времени в соответствии с требованиями согласно [приложению N 9](https://docs.cntd.ru/document/726913772#BR80P3) (с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого).

31. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3).

32. К убою для использования в пищевых целях допускается птица, состояние здоровья которой в соответствии с законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты ее убоя в пищевых целях.

Птица, поступившая на производственный объект для убоя, проходит предубойный ветеринарный осмотр в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер.

33. Не допускается:

а) направлять на убой птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;

б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;

в) направлять на убой неидентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;

г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную на наличие заболевания, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженные при приемке;

д) вывозить с территории производственного объекта поступившую для убоя птицу;

е) направлять на убой птицу в течение 10 календарных дней с даты последнего скармливания ей рыбы, рыбных отходов и (или) рыбной муки;

ж) направлять на убой птицу, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по их применению.

34. Процесс утилизации биологических отходов (трупов птиц, ветеринарных конфискатов, боенских отходов) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должен соответствовать требованиям [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3).

35. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой в конце смены либо в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

36. Процесс убоя птицы должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и [технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3).

37. В процессе убоя птицы должна проводиться идентификация продуктов убоя птицы и обеспечиваться их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса их производства.

38. В процессе убоя птицы должно обеспечиваться соблюдение режимов технологических процессов убоя птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце;

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;

в) режимы тепловой обработки птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и не должны допускать термическое повреждение кожи птицы;

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы и не должна допускать механические повреждения кожи птицы;

д) при технологической операции потрошения повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается;

е) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.

39. Оборудование и инструменты, используемые при убое птицы, должны исключать возможность загрязнения тушек птицы и других продуктов убоя птицы.

40. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя птицы с рабочего места специалиста ветеринарной службы при помощи технического устройства (например, кнопки "стоп") при наличии подозрения на особо опасные заболевания птицы или их выявлении.

41. Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуются специальные желоба, емкости или используется специально маркированный транспорт, оборудованный емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключающие несанкционированный доступ.

42. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже 1 раза в час, очищаются от загрязнений и моются, после окончания рабочей смены, соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы, обеззараживаются.

Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются и просушиваются.

Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы. После посещения туалета руки необходимо помыть и продезинфицировать в туалетной комнате и повторно на рабочем месте (при возвращении в производственный цех перед началом работы).

43. По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1°С до 4°С.

Для снижения риска перекрестного обсеменения микроорганизмами тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и (или) воздушно-распылительном охлаждении допускается использование антимикробных технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями [технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3).

При технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) и (или) воздушно-распылительного охлаждения тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих активный хлор в концентрации, превышающей допустимую концентрацию хлора в питьевой воде в соответствии с законодательством государств-членов.

При технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей воды, соответствующей требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государств-членов.

44. В процессе производства продуктов убоя птицы, тушек птицы и их частей не допускается введение в них воды, других ингредиентов и пищевых добавок.

45. Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы (включая передачу на охлаждение и (или) выполнение других технологических процессов).

46. Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше 12°С. На разделку тушки птицы должны поступать только в охлажденном состоянии.

47. Неидентифицированные мясо птицы и другие продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

48. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продуктов убоя птицы, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемых технологий и показателей безопасности изготавливаемых продуктов убоя птицы, а также с учетом требований настоящего технического регламента.

49. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.

Перед разделкой и обвалкой тушки птицы подвергаются доработке (удаляются остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

На автоматизированных линиях, где имеется автоматическая (или ручная) перевеска тушек птицы на линию разделки, части тушек птицы подвергаются доработке перед их упаковкой или обвалкой.

50. В случае если для разделки и (или) обвалки ножи, ножницы и другие инструменты не используются, они должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

51. После убоя тушки птицы и внутренние органы птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии со [статьей 30 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3).

52. При выявлении заболеваний птицы после убоя тушки такой птицы помещаются в специальный контейнер с маркировкой об их направлении на обезвреживание, утилизацию или уничтожение.

53. При обнаружении в тушках птицы и их частях в процессе обвалки, а также в субпродуктах патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, до получения результатов лабораторных исследований продукты убоя птицы помещаются в холодильник санитарной камеры с температурой не выше минус 12°С.

В зависимости от полученных результатов лабораторных исследований проводится соответствующая санитарная обработка.

54. Обезвреживание продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничением, проводится в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях с использованием оборудования, исключающего перекрестное перемещение необезвреженных и обезвреженных продуктов убоя птицы.

Дальнейшая переработка продуктов убоя птицы проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы.

По окончании работы проводится санитарная обработка технологического оборудования, помещений, инвентаря и специальной одежды.

Для переработки обезвреженных продуктов убоя птицы не допускается использование специализированных технологических линий и технологического оборудования, предназначенных для производства продукции из мяса птицы для детского питания.

55. Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания осуществляется на специализированных производственных объектах, в специализированных цехах, на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения.

Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения осуществляется в начале смены или в отдельную смену после предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, а также санитарной обработки помещений.

56. Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы:

а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей, неидентифицированных;

б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей;

в) с посторонним запахом;

г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (с остатками пера, гематомами, наминами, кровоизлияниями);

д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;

е) повторно замороженных;

ж) полученных от птицы, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по их применению;

з) с истекшим сроком годности.

57. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов из мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

58. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается использовать:

а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии со сроком хранения более 2 суток;

б) кости, шеи птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более 1 суток;

в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более 1 месяца;

г) кости птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30 процентов.

59. Температура мяса птицы непосредственно после механической обвалки должна быть не выше 6°С.

60. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы.

Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства.

61. На технологической таре (емкости) с мясом птицы механической обвалки должны быть предусмотрены ярлыки с указанием даты и часа выработки такого мяса птицы или электронные средства для записи и считывания информации, обеспечивающие его прослеживаемость.

62. Мясо птицы механической обвалки в течение 1 часа с момента выработки должно быть использовано для производства продукции из мяса птицы.

В случае если мясо птицы механической обвалки не предназначено для использования в течение 1 часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания.

63. Обработка и подготовка сырья коллагенсодержащего птицы производится в зависимости от целей его использования в производстве пищевой продукции, продукции кормового и медицинского назначения.