

УТВЕРЖДЕНО

Декрет Президента
Республики Беларусь
от 23.11.2017 № 7

Общие требования в области ветеринарии к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими требованиями устанавливаются общие требования в области ветеринарии к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных принадлежащих субъектам хозяйствования объектов, на которых осуществляется деятельность по содержанию, выращиванию, убою сельскохозяйственных животных, производству, хранению и переработке продовольственного сырья и продуктов животного происхождения, производству и хранению кормов и кормовых добавок, производству и реализации ветеринарных препаратов.

2. Запрещается размещение объекта на территории мест захоронения трупов животных, отходов убоя и других биологических отходов.

3. Объект должен быть обеспечен водой для хозяйственно-питьевых нужд, электроэнергией и удобными подъездными путями. 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 иную систему отвода таких вод, исключаящую риск загрязнения продукции ливневыми стоками.

4. Дороги внутри объекта, проезды и технологические площадки должны иметь твердое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

5. При необходимости на территории объекта может быть предусмотрена площадка для мойки и дезинфекции транспортных средств, инвентаря.

6. Территория объекта должна иметь ограждение, исключаящее проникновение посторонних лиц, транспортных средств. Запрещается посещение объекта посторонними лицами без сопровождения персонала. На территории объекта не допускается содержание собак, кошек, а также других животных, кроме идентифицированных сторожевых собак, подвергнутых вакцинации против бешенства и дегельминтизации, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды.

7. На территории объекта должна поддерживаться чистота, проходы и проезды не должны использоваться для хранения материалов, тары и биологических отходов.

8. На объекте должны проводиться профилактическая и вынужденная дезинфекция, дезинсекция и дератизация в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами.

9. Оборудование, инвентарь, специальная одежда и обувь, а также другие предметы маркируются и закрепляются за помещениями объекта. Перемещение указанных предметов из одного помещения в другое без обеззараживания не допускается.

10. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод объекта должны быть отдельными и присоединяться к общегородской канализации или иметь собственные очистные сооружения. Сброс производственных сточных вод без обеззараживания и очистки не допускается.

11. Для сбора отходов, в том числе пищевых, предусматриваются отдельные контейнеры с крышками (или специальные закрытые конструкции), установленные на территории объекта на площадках с твердым покрытием. Площадка, на которой располагаются емкости для сбора отходов, инвентарь для уборки указанной площадки должны подвергаться регулярной санитарной обработке и дезинфекции.

Удаление с территории объекта отходов и их уничтожение не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы здоровью животных.

12. Объект должен размещаться с учетом санитарно-защитных зон.

На территории объекта не допускается размещение зданий (сооружений) и помещений, функционально не связанных с производственными процессами.

13. Планировка территории и производственных помещений объекта (их конструкция, размещение и размер) должна обеспечивать поточность технологических процессов (операций), исключать встречные или перекрестные потоки сырья, готовой продукции и отходов производства.

14. Производственные помещения объекта должны быть сконструированы, размещены и оборудованы таким образом, чтобы предупреждать или минимизировать загрязнение воздуха, скопление грязи, образование конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений, а также исключать возможность проникновения грызунов, синантропных птиц и насекомых.

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

16. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции, дератизации, и инвентаря должны быть предусмотрены специальные помещения с температурой и влажностью, обеспечивающими режимы и условия хранения, установленные изготовителями этих препаратов. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены.

17. Полы в помещениях объекта должны иметь прочное твердое влагонепроницаемое покрытие без щелей, отверстий и выбоин, обладать стойкостью к дезинфицирующим веществам и обеспечивать возможность механизации процессов уборки (чистки) и дезинфекции. Поверхности стен и потолков производственных помещений и ограждающих конструкций должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся очистке, мойке и дезинфекции.

18. 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 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 другое), изготовленные из металла, должны иметь антикоррозийное покрытие.

19. На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. На рабочих местах должны иметься утвержденные инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря.

ГЛАВА 2

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО СОДЕРЖАНИЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

20. Система содержания сельскохозяйственных животных определяется в зависимости от вида и породы животных, их производственного назначения, а также состояния кормовой базы (наличие пастбищ, водопоя), производственной мощности объекта.

21. При строительстве объектов должны быть использованы материалы, которые не причиняют вреда здоровью животных, легко очищаются и дезинфицируются.

22. Запрещается ввод в эксплуатацию 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.

23. В зависимости от особенностей технологии содержания животных на объекте оборудуются:

здание (сооружение) или помещение для карантинирования животных;
производственные помещения;

изолятор;

пункт искусственного осеменения;

ветеринарный (ветеринарно-профилактический) пункт;

ветеринарно-санитарный убойный пункт для убоя больных и подозрительных в отношении заболеваний животных в рамках производственного цикла;

место для первичных патолого-анатомических исследований и отбора патологического материала для лабораторных исследований;

кормоприготовительный пункт и здания (сооружения) для хранения кормов и кормовых добавок;

ветеринарно-санитарный пропускник;

дезинфекционный блок;

помещения для персонала и специалистов по эксплуатации технологического оборудования.

24. Здания (сооружения) и помещения для содержания животных должны иметь специализацию в соответствии с возрастными и физиологическими особенностями животных.

25. Здания (сооружения) и помещения для содержания животных должны отвечать зоогигиеническим нормам для конкретного вида и возраста животных и быть спроектированы с соблюдением норм площади на животное соответствующей половозрастной группы.

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

27. Территория объекта может разделяться на производственную, административно-хозяйственную зоны, зоны для хранения и приготовления кормов, временного хранения или утилизации трупов животных и продуктов животного происхождения.

Территория каждой зоны огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных.

28. В производственной зоне размещаются здания (сооружения) и помещения для содержания животных.

29. В административно-хозяйственной зоне располагаются здания (сооружения) административно-хозяйственных служб, объекты для инженерно-технического обслуживания (гараж, складские помещения, механические мастерские).

30. В зоне хранения и приготовления кормов должны быть обустроены сухие складские помещения, исключающие возможность проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

31. Кормовой цех должен быть сконструирован и оборудован таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормовой смеси с компонентами для ее приготовления.

32. На объекте должны быть созданы условия для обеззараживания навоза¹.

33. Запрещается применять недоброкачественный подстилочный материал.

34. На объекте должны быть обеспечены условия для сбора трупов животных и продуктов животного происхождения в целях последующего уничтожения (утилизации). Трупы животных и продукты животного происхождения помещаются в промаркированные контейнеры отдельно от отходов производства.

35. На входах (выходах) в производственную зону объекта должны быть оборудованы ветеринарно-санитарные пропускники для персонала и посетителей.

36. Ветеринарно-санитарный пропускник должен включать:

отделение для дезинфекции, стирки и сушки специальной одежды и обуви; гардеробную для домашней одежды и обуви (индивидуальные шкафы, закрепленные за каждым работником);

душевые комнаты со сквозным проходом (для свиноводческих и птицеводческих объектов);

гардеробную для специальной одежды и обуви.

Не допускается входить в домашней одежде и обуви, вносить их и другие предметы на территорию производственной зоны объекта, а также выходить в специальной одежде и обуви, выносить их за пределы производственной зоны объекта. Не допускается вносить пищевые продукты на территорию объекта.

37. Специальная одежда и обувь должны подвергаться обеззараживанию или стирке с применением дезинфицирующих растворов.

38. При въезде (выезде) на территорию (с территории) объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего (выезжающего) транспорта при любых погодных условиях.

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

40. Здания (сооружения) и помещения объекта должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечивалась

¹ Навоз на объекте, неблагополучном в части заразных болезней животных, обеззараживается согласно ветеринарно-санитарным правилам, установленным в отношении соответствующих болезней животных.

возможность содержания животных с соблюдением принципа ”все занято – все свободно“². Постановка новых групп животных на объект осуществляется только после предварительной подготовки помещений.

41. Вне зависимости от специализации объекта на нем должно быть выделено место для хранения ветеринарных препаратов, а также ветеринарных документов и документации (журналов), подтверждающих осуществление на объекте комплекса противоэпизоотических, профилактических и лечебных мероприятий.

42. На объект могут поступать только здоровые животные, что подтверждается ветеринарными документами.

43. В период карантина запрещается перегруппировка животных. Проводятся диагностические исследования и профилактические обработки в соответствии со схемой лечебно-профилактических мероприятий, утвержденной руководителем сельскохозяйственной организации и согласованной с главным государственным ветеринарным врачом района, города, района в городе – главным государственным ветеринарным инспектором района, города, района в городе или его заместителем.

44. На объектах должен осуществляться постоянный ветеринарный контроль за состоянием здоровья животных.

45. На территории пастбищ не должно быть скотомогильников и трасс перегона скота. В период массового лета кровососущих насекомых должна быть предусмотрена обработка животных инсектицидными средствами.

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

47. При содержании дойных животных должно быть предусмотрено место для доения. Места для доения, в том числе в летних лагерях, обеспечиваются всем необходимым: достаточным количеством воды, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, средствами личной гигиены.

В местах для доения и помещениях для первичной обработки молока, а также при использовании молочно-доильного оборудования должно быть исключено воздействие загрязняющих факторов на молоко. При необходимости объекты по получению молока могут быть оснащены оборудованием для термической обработки сырого молока.

48. Для вновь поступающих на объект животных оборудуются помещения для осмотра, ветеринарно-санитарных обработок и карантинирования.

² Принцип ”все занято – все свободно“ – технологический прием, при котором из отдельной секции или помещения одновременно удаляются все животные и после технологического перерыва между производственными циклами данная секция или помещение одновременно заполняется разновозрастными животными.

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

50. На объекте должны быть созданы условия для поения животных водой.

51. Для содержания слабых, больных, отстающих в росте и развитии животных и оказания им соответствующей ветеринарной помощи оборудуются отдельные секции (изоляторы) со сплошными перегородками вместимостью 1 – 2 процента общего поголовья.

52. В помещениях для содержания животных поддерживаются и регулярно контролируются оптимальные параметры микроклимата применительно к половозрастным (половозрелым) группам.

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

ГЛАВА 3 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** **К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ** **КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА**

54. На объектах по откорму крупного рогатого скота должны быть помещения для начального периода выращивания телят, а также помещения для групп откорма.

55. Площадки открытого или полуоткрытого типа предусматриваются для сезонного или круглогодичного содержания животных. Площадки для сезонного содержания животных используются в теплый период года и проектируются открытыми с устройством секций (загонов) для скота, оборудованных кормушками, поилками и при необходимости теньевыми навесами.

56. Площадки оборудуются системой ливневой канализации.

57. Кормление крупного рогатого скота осуществляется в помещениях или на кормовых линиях выгульных площадок при обеспечении свободного доступа к ним.

58. На объектах по получению молока предусматривается наличие молочного блока³ для первичной обработки и временного хранения молока, санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. В молочном блоке оборудуется отдельная комната для исследования молока (лаборатория).

59. Запрещается использовать торф в качестве подстилки для дойных коров.

³ Для целей настоящих требований под молочным блоком понимается изолированное помещение в коровнике или отдельное здание.

ГЛАВА 4
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ
ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЕЙ

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

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

В помещениях для содержания свиней поддерживаются оптимальные параметры микроклимата применительно к половозрастным (половозрелым) группам.

62. Свиньи, покинувшие производственную зону, повторно в нее не помещаются.

63. Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных маток применяются специальные системы локального обогрева (обогрев пола, лучистый обогрев и другое).

64. Технологические группы супоросных свиноматок за 4 – 6 дней до опороса переводятся в специальные секции и размещаются в индивидуальных станках. В них проводятся опоросы и содержатся свиноматки с приплодом.

65. В станке предусматривается подкормочное отделение для поросят.

66. В репродукторном цехе во время опороса свиноматок устанавливаются влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов. Два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости вывозятся. После освобождения емкости промываются, дезинфицируются и возвращаются в репродукторный цех.

67. На территории племенного репродуктора или промышленного комплекса может быть размещена станция по искусственному осеменению.

68. В составе станции по искусственному осеменению предусматриваются помещения для содержания хряков, лабораторно-технологический корпус.

ГЛАВА 5
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ
ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ОВЕЦ (ОВЦЕВОДЧЕСКИЕ ФЕРМЫ)

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

70. В период стойлового содержания овцы должны иметь доступ к открытым выгульным базам, а в ненастную погоду, при сильных морозах и в период ягнения должны находиться в помещениях.

71. За каждой отарой закрепляются участки пастбищ, устанавливается очередность их использования, овцы обеспечиваются водой.

72. Для защиты овец от солнечных лучей оборудуются передвижные теневые навесы.

73. Овец стригут в летний период в стригальных пунктах с хорошей освещенностью и вентиляцией. Возле стригального пункта оборудуются базы и расколы. В стригальном пункте должно быть организовано дежурство специалистов ветеринарной службы для оказания лечебной помощи овцам в случае нанесения им повреждений.

74. Устройства для обработки кожных покровов овец акарицидными средствами (при наличии) размещаются вблизи стригальных пунктов с учетом пропускной способности этих устройств для обслуживания поголовья овцеводческой фермы.

75. Для временного содержания больных овец на овцеводческой ферме оборудуется отдельная секция вместимостью 0,5 процента общего поголовья.

ГЛАВА 6

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ (ЗВЕРОХОЗЯЙСТВА)

76. В зверохозяйстве предусматриваются ветеринарный пункт, изолятор, кормовой цех, цех первичной обработки шкурок пушных зверей и склад готовой продукции.

77. Кормовой цех и цех первичной обработки шкурок пушных зверей располагаются на линии разграничения производственной и административно-хозяйственной зон.

78. Склад готовой продукции должен быть расположен и оборудован таким образом, чтобы исключить доступ к нему посторонних лиц, а также обеспечить безопасность в ветеринарно-санитарном отношении шкурок пушных зверей.

79. Территория зверохозяйства должна быть огорожена забором из сетки или материала, исключающих возможность проникновения пушных зверей.

80. Для хранения необходимых запасов продуктов животного происхождения в зверохозяйстве сооружаются холодильные камеры.

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

82. Шкурки пушных зверей на складе готовой продукции должны храниться на вешалках, а также на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

83. Пушные звери должны содержаться в клетках с оптимальными для соответствующего вида животных размерами, имеющих отделение (домик), где пушной зверь мог бы спрятаться.

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

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

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

ГЛАВА 7 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПТИЦЫ (КРОМЕ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ)

87. Въездные и выездные дезинфекционные барьеры размещаются при главном въезде на территорию объекта, в зоне размещения инкубатория, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства.

88. Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещаются при главном въезде на территорию объекта, в зоне размещения инкубатория, на яйцескладе, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства.

89. Ветеринарно-санитарные пропускники с проходной и подсобными помещениями размещаются при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию объекта, если она не разделена на отдельные производственные площадки.

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

91. Помещение для патолого-анатомического вскрытия трупов птицы размещается в отделении, специально предназначенном для утилизации.

92. Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны.

93. Ветеринарно-санитарный убойный пункт (при его наличии) размещается в административно-хозяйственной зоне.

94. Габариты зданий (сооружений) и помещений для содержания птицы должны отвечать требованиям технологического процесса.

95. На территории объекта должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться. На территории объекта не допускается наличие открытых водоемов.

96. Помещения для птицы регулярно очищаются от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки, поилки моются и при необходимости дезинфицируются. Помет собирается и подвергается биотермическому обеззараживанию.

97. При напольном содержании птицы в качестве подстилочного материала используются опилки, древесная стружка, соломенная резка и иные материалы. При смене каждой партии птицы глубокая подстилка удаляется и производятся тщательная механическая очистка и дезинфекция помещения.

98. В птицеводческих помещениях, цехе для приготовления кормов, зернохранилище и других помещениях окна, двери, вентиляционные отверстия оборудуются сеткой во избежание проникновения в них синантропной птицы.

99. 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.

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

101. Каждая партия выведенного молодняка птицы в первые дни жизни помещается в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение.

102. Приемка птицы в птицеводческие помещения осуществляется только после получения отрицательных результатов лабораторных исследований смывов с потолков, стен, полов и оборудования на наличие инфекции.

103. В каждое изолированное помещение (изолированный зал) помещаются партии птицы только одного возраста. Запрещается подсаживать птицу взамен павших или выбракованных особей.

104. Приготовление кормовых смесей в помещениях для выращивания сельскохозяйственной птицы не допускается.

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

106. В птичниках родительского, прародительского и селекционного стада предусматривается камера газации и дезинфекции яиц.

107. Выборка молодняка в инкубатории производится в выводном или специальном помещении для выборки.

108. Гнезда должны быть легкодоступными для осмотра, сбора яиц и очистки.

ГЛАВА 8
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ РЫБЫ
(ПРУДОВЫЕ ХОЗЯЙСТВА)

109. Для содержания рыбы разрешается использовать рыбоводные пруды и источники водоснабжения прудового хозяйства, соответствующие установленным требованиям по солевому составу и газовому режиму воды, благополучные в части инфекционных и инвазионных болезней рыб.

110. В прудовых хозяйствах должны предусматриваться мероприятия, обеспечивающие полное осушение ложа нерестовых, летне-маточных и выростных прудов.

111. Рыбоводные пруды должны иметь гидротехнические сооружения, препятствующие проникновению в них сорной рыбы и других водных организмов – переносчиков болезней рыб.

112. Рыбопитомники и племенные участки должны располагаться выше нагульных прудов и иметь независимое водоснабжение.

113. Карантинные пруды, а также садки для временной передержки рыбы (производителей перед нерестом, рыбы, подготовленной для отправки в другие хозяйства, пруды для дегельминтизации и так далее) размещаются в конце водной системы хозяйства. Сброс воды из них производится в пруд-отстойник, не связанный с водоемами прудового хозяйства, для обеззараживания или в водные объекты, не имеющие значения для рыбохозяйственной деятельности.

114. Каждая категория прудов прудового хозяйства должна использоваться только по ее прямому назначению.

115. В прудовом хозяйстве оборудуется лаборатория для проведения гидрохимических и ихтиопатологических исследований, а также предусматриваются бассейны или ванны для проведения лечебных и профилактических обработок рыбы.

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

117. В прудовых хозяйствах проводятся мероприятия по недопущению скопления рыбоядной водоплавающей птицы на водоемах.

118. Проводится профилактическая дезинфекция рыбоводного инвентаря и оборудования, а также мест ветеринарно-санитарной обработки рыбы, хранения рыбоводного инвентаря и оборудования, причалов.

119. За каждой категорией прудов должны быть закреплены отдельный инвентарь, орудия лова, плавучие средства и другие рыболовные принадлежности. После проведения плановых мероприятий рыболовный инвентарь, оборудование, орудия лова и специальная одежда подвергаются профилактической дезинфекции.

120. Рыба, предназначенная для перевозки в другие водоемы в целях вселения (зарыбления), независимо от благополучия в части заразных болезней должна подвергаться обработке в антипаразитарных ваннах. Обработке в профилактических целях в антипаразитарных ваннах подлежат также сеголетки, производители и ремонтные рыбы перед посадкой на зимовку.

ГЛАВА 9 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПЧЕЛ (ПАСЕКИ)

121. 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, крупных водоемов.

122. Товарные пасеки размещаются на расстоянии не менее 7 километров от племенных и карантинных пасек.

123. Племенные пасеки размещаются в природных резервациях с учетом природных особенностей региона (урочища и другое) или на расстоянии не менее 7 километров от других пасек.

124. Размещение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 километров от племенной пасеки допускается только при ежегодной замене маток во всех пчелиных семьях товарных пасек на маток, приобретаемых (получаемых) у этой племенной пасеки, и соответствии товарных пасек ветеринарным требованиям, предъявляемым к племенным пасекам.

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

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

127. Для изготовления ульев и защиты их от неблагоприятного воздействия окружающей среды допускается использование только экологически чистых материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье пчел и продукты пчеловодства.

128. Для утепления ульев должны использоваться подушки (маты) из натуральных материалов. Отсыревшие утеплительные подушки заменяют новыми, а старые просушивают.

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

130. На стационарной пасеке размещается пасечный домик, на кочевой – кочевая будка, в которых хранятся соты, пчеловодческий инвентарь, откачивается мед.

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

132. Племенные пасеки могут оборудоваться лабораториями для инструментального оплодотворения маток.

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

134. При низких температурах на пасеке обустраивается зимовник, который должен быть сухим и непромерзающим. Зимовник размещается на возвышенном месте с рельефом, благоприятствующим стоку атмосферных вод. Зимовник должен быть надежно защищен от проникновения грызунов, света и шума. Помещение зимовника перед использованием подвергается дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также мойке и просушиванию. Использование зимовника для других целей запрещается.

135. Партия вновь ввозимых пчел размещается на карантинной пасеке.

136. Ульи, пчеловодный инвентарь, специальная одежда и предметы маркируются и закрепляются за каждой пасекой.

Без проведения дезинфекции перемещать указанные предметы с территории одной пасеки на территорию другой запрещается. Бывшие в употреблении ульи, медогонки, пчеловодный инвентарь и оборудование, а также тара для меда при поступлении на пасеку обязательно дезинфицируются.

ГЛАВА 10

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО УБОЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

137. Объекты должны быть оборудованы ветеринарно-санитарными пропускниками.

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

139. На объектах 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 животных в конце смены после удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых животных с последующим проведением дезинфекции помещения и оборудования.

140. Загоны для животных должны быть сконструированы таким образом, чтобы животные могли держаться стоя или ложиться вдоль ограждения, свободно передвигаться в нужном направлении без необходимости нахождения персонала в барьерной зоне. В случае, если предусмотрены кормушки, они должны иметься в достаточном количестве и быть доступны всем животным.

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

142. На объектах должны быть обеспечены условия для обеззараживания навоза.

143. Места убоя сельскохозяйственных животных должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающим гуманное обращение с животными, в том числе в момент убоя, не причиняющим беспокойства животным, находящимся поблизости.

144. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

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

146. Производственные помещения объекта должны быть оборудованы рабочими местами для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, на которых предусматриваются дополнительное освещение, обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами, наличие сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной болезни животных (для поточно-конвейерных линий), возможность регистрации выявленных случаев заболеваний животных, наличие емкостей для биологических отходов, стерилизаторов для инструментов.

147. На объектах с поточным процессом переработки животных оборудуются точки для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами.

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

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

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

151. На объектах, не имеющих поточных конвейерных линий для переработки животных, ветеринарно-санитарная экспертиза туш проводится на специально выделенных участках подвесных путей. Другие продукты убоя (побочные мясные продукты) осматриваются на столах или специальных установках (рамы из нержавеющей стали с вмонтированными в них крючьями), на которые они навешиваются.

152. Размещение оборудования и производство технологических операций по съемке шкур (включая забеловку) должны обеспечивать исключение механического поверхностного загрязнения и микробной контаминации мяса.

153. Объекты по убою крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота должны быть обеспечены оборудованием и инвентарем для безопасного извлечения и сбора материалов специфического риска при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец.

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

ГЛАВА 11

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

155. Объект должен быть оборудован санитарно-бытовыми помещениями для персонала и посетителей по типу ветеринарно-санитарного пропускника.

156. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе

в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

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

158. Маркировка и цвет тары для сбора биологических отходов должны отличаться от маркировки и цвета тары для пищевого сырья.

159. На объекте должно быть предусмотрено помещение либо отдельное место со специальной маркировкой для мойки и дезинфекции инвентаря, тары и оборудования.

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

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

ГЛАВА 12

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОРМОВ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК

162. Конструкция и оснащение помещений объекта должны обеспечивать необходимые условия 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.

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

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

165. Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы приборами, измеряющими температуру и влажность, с возможностью ежедневного контроля с использованием психрометров и термометров, установленных вдали от дверей и испарителей, или дистанционного автоматического контроля.

166. На объектах по хранению продуктов животного происхождения должны быть оборудованы изолированные камеры для временного хранения продуктов, имеющих признаки недоброкачества.

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

168. На объектах должны иметься отдельные помещения для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

ГЛАВА 13 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСО-КОСТНОЙ МУКИ

169. Территория объекта и производственные здания разделяются на две зоны – неблагополучную и благополучную в ветеринарно-санитарном отношении, которые изолируются друг от друга глухой стеной, ветеринарно-санитарными пропускниками и дезинфекционным пунктом для обеззараживания специальных автомашин.

В неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоне производятся прием сырья, его предварительная разделка, снятие шкур и вскрытие трупов животных, а также дезинфекция кожевенного сырья.

В благополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоне располагаются объекты хозяйственного назначения и производственные помещения с технологическим оборудованием для переработки сырья в мясо-костную муку, технический жир и для обработки кож после их дезинфекции.

170. Вход (выход) в производственные помещения неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны оборудуется ветеринарно-санитарными пропускниками.

171. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

172. Транспортные средства с трупами животных и прочими биологическими отходами пропускаются на территорию объекта только через въездные ворота неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны, на территории которой должна быть оборудована площадка для мойки и дезинфекции транспортных средств.

173. Неблагополучная в ветеринарно-санитарном отношении зона оборудуется весами для учета массы поступающих трупов животных и других биологических отходов.

174. В производственном помещении неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны должно быть выделено место для вскрытия и разделки трупов животных.

175. Система водоотведения из неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны должна обеспечивать дезинфекцию сточных вод.

176. На объектах должна применяться технология переработки поступающего сырья, обеспечивающая его обеззараживание.

177. Технологический процесс на объекте должен быть организован таким образом, чтобы исключить возможность контактирования поступающего необезвреженного сырья с готовой продукцией.

ГЛАВА 14

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ

178. Оптовая и розничная реализация ветеринарных препаратов осуществляется на складах (в складских помещениях) или в ветеринарных аптеках, имеющих склад (складское помещение), расположенный отдельно либо по одному адресу с ветеринарной аптекой.

179. Ветеринарная аптека располагается в помещении, изолированном от помещений другого назначения.

180. Площадь ветеринарной аптеки должна составлять не менее 15 кв. метров и предусматривать наличие зон хранения и обслуживания.

181. Ветеринарная аптека должна иметь центральные или автономные системы отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции.

182. В ветеринарной аптеке должны иметься:
стеллажи, шкафы для хранения ветеринарных препаратов;
холодильники;
приборы для регистрации температуры и влажности окружающей среды (термометры, гигрометры психометрические);
оборудование и инвентарь, обеспечивающие чистоту и сохранность товарно-материальных ценностей;

шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств, промаркированного инвентаря и материалов, применяемых для уборки помещений и обработки оборудования.

183. Склады (складские помещения) должны располагаться в изолированных нежилых помещениях капитальных строений.

184. На складе (в складском помещении) организаций, осуществляющих деятельность по розничной реализации ветеринарных препаратов, предусматривается наличие зон приемки, хранения и административно-

бытовой зоны. Площадь зон приемки и хранения должна составлять не менее 6 кв. метров.

185. На складе (в складском помещении) организаций, осуществляющих деятельность по оптовой реализации ветеринарных препаратов, предусматривается наличие зон приемки, хранения, отгрузки и административно-бытовой зоны. Площадь зон приемки, хранения и отгрузки должна составлять не менее 20 кв. метров.

186. В зонах приемки и хранения выделяются специальные места или шкафы для временного хранения ветеринарных препаратов, запрещенных для реализации.

187. Склады (складские помещения) должны иметь центральные или автономные системы электроснабжения, отопления, вентиляции, конструкции, обеспечивающие защиту ветеринарных препаратов от воздействия атмосферных осадков во время проведения погрузочно-разгрузочных работ.

188. На складах (в складских помещениях) должны иметься:
стеллажи, шкафы, подтоварники для хранения ветеринарных препаратов;

холодильники, холодильные камеры;

приборы для регистрации температуры и влажности окружающей среды (термометры, гигрометры психометрические);

оборудование и инвентарь, обеспечивающие чистоту и сохранность товарно-материальных ценностей;

специальное помещение или шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств, промаркированного инвентаря и материалов, применяемых для уборки помещений и обработки оборудования;

гардеробное помещение или шкафы для верхней и специальной одежды и обуви работников.

189. При эксплуатации помещений должна обеспечиваться полная сохранность ветеринарных препаратов.

190. Помещения должны содержаться в чистоте. Полы помещений периодически (не реже одного раза в день) убираются влажным способом с применением разрешенных дезинфицирующих средств.

191. Запрещается совместное хранение годных к применению и отбракованных ветеринарных препаратов, а также хранение ветеринарных препаратов совместно со средствами защиты растений, моющими и дезинфицирующими средствами, кормами для животных.

Допускается хранение в герметичной потребительской таре дезинфицирующих средств, репеллентов, аттрактантов, инсектоакарицидов, кормов для животных совместно с другими ветеринарными препаратами.

ГЛАВА 15
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ,
НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ

192. Территория объекта должна быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и животных, иметь сплошное твердое покрытие без выбоин. На территории объекта должна поддерживаться чистота.

193. Трубопроводы, осветительные приборы, вентиляционные установки и другие системы обслуживания должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы не имелось углублений, затрудняющих их очистку.

194. Точки подключения к канализационным стокам должны быть оборудованы устройствами для предотвращения обратного потока стоков. Сливные желоба должны быть закрытыми.

195. Стационарные трубопроводы должны иметь маркировку с указанием проходящих по ним веществ и направления потока.

196. Трубопроводы для воды очищенной, воды для инъекций (дистиллированной, деионизированной) следует подвергать санитарной обработке в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации.

197. Оборудование в производственных помещениях должно быть расположено таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к нему персонала, возможность его очистки, мойки и дезинфекции, уборки помещений, а также хранение и перемещение лекарственного сырья, материалов и ветеринарных препаратов без риска контаминации.

198. Работы по ремонту и техническому обслуживанию оборудования не должны представлять опасность в отношении влияния на качество ветеринарных препаратов.

199. Инвентарь для мытья и очистки оборудования и помещений должен быть идентифицирован (промаркирован) и не являться источником контаминации.

200. Планировка производственных помещений должна соответствовать логической последовательности операций производственного процесса и уровням чистоты в соответствии с требованиями надлежащей производственной практики.

Внутренние поверхности (стены, полы, потолки) производственных помещений должны быть гладкими, легко и эффективно очищаться и дезинфицироваться.

Освещение, температура, влажность и вентиляция помещений должны соответствовать параметрам, утвержденным руководителем организации, и не оказывать неблагоприятного воздействия на ветеринарные препараты

во время их производства и хранения, а также на функционирование оборудования.

201. Все действия с лекарственным сырьем, упаковочными материалами и ветеринарными препаратами (приемка, карантин, отбор проб, хранение, маркировка, выдача в производство, технологический процесс, очистка производственных помещений и оборудования, упаковка и реализация) должны производиться и оформляться документально в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации.

202. Для предотвращения перекрестной контаминации должны быть предусмотрены меры в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации, в том числе производство в выделенных зонах⁴ или по принципу производственных циклов, осуществляемых с разделением во времени и проведением последующей уборки, мойки, дезинфекции помещений, а также установка в помещениях воздушных шлюзов и вытяжных устройств.

203. Используемые в процессе производства лекарственное сырье, материалы, упаковка для нерасфасованной продукции, основное оборудование и помещения должны быть обозначены этикетками или иным способом с указанием наименования производимого ветеринарного препарата или обрабатываемых лекарственного сырья и материалов, дозировки и номера серии, стадии технологического процесса.

204. Контроль в процессе производства допускается осуществлять в производственной зоне, если это не создает риска для технологического процесса.

ГЛАВА 16 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ

205. Для целей настоящих требований используются следующие термины и их определения:

объект – капитальное строение (здание, сооружение), изолированное помещение или его часть, в которых субъекты хозяйствования осуществляют деятельность по производству, переработке и реализации сельскохозяйственной продукции;

прослеживаемость – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и собственников (кроме конечного потребителя) находящейся в обращении сельскохозяйственной продукции, а также место происхождения (производства, изготовления) сельскохозяйственной продукции;

⁴ Производство в выделенных зонах обязательно при изготовлении таких ветеринарных препаратов, как пенициллины, живые вакцины, ветеринарные препараты, содержащие живые микроорганизмы, и некоторые другие биологические ветеринарные препараты.

правила товарного соседства – условия, исключают совместное хранение и реализацию отдельных видов сельскохозяйственной продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, влияющих на качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.