



Финансируется
Европейским Союзом



УСЛОВИЯ ЭКСПОРТА В ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ СВЕЖЕГО МЯСА И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ

Национальное агентство по безопасности
пищевых продуктов Республики Молдова



Данный материал разработан при содействии Твиннинг-проекта "Дальнейшая поддержка сельского хозяйства, развития сельских регионов и безопасности пищевых продуктов в Республике Молдова" MD 16 ENI AG 01 19 (MD/37)



ЭТАПЫ УТВЕРЖДЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СВЕЖЕГО МЯСА И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ЭКСПОРТА В ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ

1

Оператор продовольственного сектора (ОПС) подает в территориальное подразделение (ТПБПП) **Национального Агентства по Безопасности Пищевых Продуктов Республики Молдова (НАБПП)** заявление о получении ветеринарно-санитарного разрешения на право экспорта в ЕС.
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=131745&lang=ro

2

ТПБПП проводит проверку (I проверка) на соответствие предприятия национальному законодательству и регистрируют результаты контроля в **Государственном реестре контроля**.

3

НАБПП, на центральном уровне, анализирует данные, организует дополнительную проверку (II проверка) чтобы проверить соответствие национальным требованиям и требованиям ЕС для окончательного утверждения.

4

Если предприятие соответствует национальным требованиям и требованиям ЕС, **НАБПП** направляет письменный запрос в **Генеральный Директорат по Здравоохранению и Безопасности Пищевой Продукции Европейской Комиссии** на экспорт свежего мяса птицы и мясных продуктов в ЕС.

5

Если гарантии, предоставленные **НАБПП**, будут сочтены достаточными, **Генеральный Директорат по Здравоохранению и Безопасности Пищевой Продукции Европейской Комиссии** включит соответствующие предприятия в список утверждённых экспортёров в ЕС, который доступен по адресу:
<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#/search?sort=country.translation>



1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ВЫРАЩИВАНИЯ ЦЫПЛЯТ БРОЙЛЕРОВ

I. Фермерские хозяйства по выращиванию бройлеров должны:

1. быть авторизованы НАБПП
2. внедрять передовую практику ведения сельского хозяйства
<http://www.animaltransportguides.eu/wp-content/uploads/2017/03/RO-Guides-Poultry-rev2021.pdf>;
<https://www.ansa.gov.md/uploads/files/Informatii%20publice/2021/DCMVHPA/ghid%20de%20bune%20practici%20si%20de%20igiena%20de%20producere%20a%20furajelor%20.pdf>
3. внедрять планы мониторинга инфекционных заболеваний в соответствии с Национальной Программой Контроля Болезней Животных (сальмонеллез, птичий грипп, болезнь Ньюкасла и т. д.)
4. выполнять требования по благополучию животных (температура, освещение, влажность, вентиляция)
5. внедрить систему управления отходами и побочными продуктами животного происхождения
6. соблюдать требования биобезопасности, санитарии, дезинфекции и борьбы с вредителями
7. обеспечить прослеживаемость
8. использовать для перевозки птиц с фермы на бойню транспортные средства в соответствии с национальным законодательством





II. Правила касающиеся кормов и лекарственных средств ветеринарного назначения:

1. использовать только корма, предоставленные операторами кормового бизнеса, зарегистрированными/утвержденными НАБПП
2. использовать в производстве корма, маркированные в соответствии с национальным законодательством
3. применять только лекарственные средства ветеринарного назначения, зарегистрированные в Государственном реестре лекарственных средств ветеринарного назначения (<http://registru.ansa.gov.md/>)
4. хранить и использовать лекарственные средства ветеринарного назначения только в соответствии с их листком-вкладышем и конкретной дозировкой, соблюдая период ожидания
5. использовать только кормовые добавки, включенные в Реестр ЕС https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-additives/eu-register_en
6. вести учет кормов и лекарственных средств ветеринарного назначения (Реестр закупленных кормов, Реестр используемых ветеринарных лекарственных средств)
7. если предприятие производит корма, иметь программу самоконтроля для обеспечения безопасности и прослеживаемости кормов (Руководство по надлежащей производственной и гигиенической практике в секторе производства кормов)





2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ (БОЙНИ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ЦЕХА, ХОЛОДИЛЬНЫЕ СКЛАДЫ, ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА ПТИЦЫ)

Предприятие, желающее экспортировать мясо птицы и продукты из мяса птицы в ЕС, должно:

1. быть авторизовано НАБПП
2. выполнять предварительные требования (касающиеся зданий, помещений, оборудования, поставщиков, программы контроля гигиены, воды, вредителей, персонала и т. д.)
3. установить и внедрить процедуры на основе принципов ХАССП / ISO 22000 (Руководство по внедрению процедур ХАССП на птицефабрике)
4. проводить программу самоконтроля в соответствии с национальным законодательством и требованиями ЕС
5. обеспечить прослеживаемость продукции по всей производственной цепочке (Руководство по передовой практике прослеживаемости всей цепочки производства мяса птицы)
6. обеспечить соответствующую маркировку
7. организовать обучение персонала по гигиеническим требованиям
8. обеспечить управление пищевыми отходами и побочными продуктами животного происхождения в соответствии с национальным законодательством
9. обеспечить температурный режим в производственных и складских помещениях
10. обеспечить соблюдение стандартов качества для реализации мяса птицы в соответствии с национальным законодательством

3. ПРОГРАММА САМОКОНТРОЛЯ (ПРИМЕР):

ОПС несут ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов, размещаемых на рынке (Закон 306/2018).

Критерии гигиены процесса и безопасности пищевых продуктов

Тип продукта	Микроорганизмы	Частота	Стадия, на которой применяется критерий
Тушки бройлеров	Виды сальмонелл	Раз в неделю/ если в течение 30 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	Тушки после охлаждения
	Виды кампилобактер	Раз в неделю/ если в течение 52 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	
Фарш	E. coli	Раз в неделю/ если в течение 6 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	По окончании производственного процесса
	Число аэробных колоний	Раз в неделю/ если в течение 30 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	
	Виды сальмонелл	Раз в неделю/ если в течение 6 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	
Мясные полуфабрикаты	E. coli	Раз в неделю/ если в течение 6 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	По окончании производственного процесса
	Виды сальмонелл	Раз в неделю/ если в течение 30 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	
Мясо механической обвалки	E. coli	Раз в неделю/ если в течение 6 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	По окончании производственного процесса
	Число аэробных колоний	Раз в неделю/ если в течение 6 недель подряд отмечаются удовлетворительные результаты – раз в 2 недели	
	Виды сальмонелл	Раз в 2 недели	

Виды сальмонелл: отсутствие в 25 граммах объединённого образца кожи шеи

Частота отбора проб по критериям безопасности пищевых продуктов не установлена, ОПС должен установить её в соответствии с программой лабораторного контроля по ХАССП.

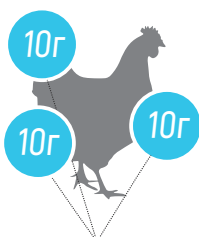


Государственное Учреждение “Республиканский Центр Ветеринарной Диагностики” является Аккредитованной Национальной Референтной Лабораторией для микробиологического контроля, контроля качества, а также остаточных веществ лекарственных средств ветеринарного назначения и загрязнителей.



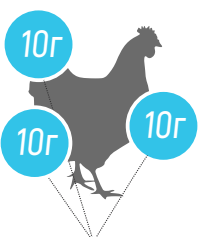
4. ОТБОР ПРОБ НА SALMONELLA И CAMPYLOBACTER

Отбор проб на *Salmonella* и *Campylobacter* осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства 221/2009.



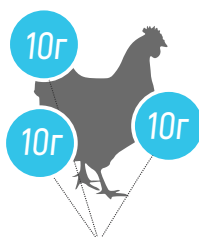
26г

Образец 1



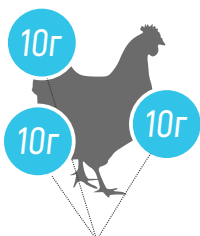
26г

Образец 2



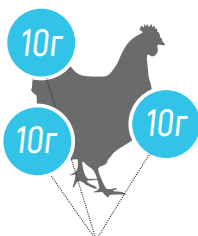
26г

Образец 3



26г

Образец 4



26г

Образец 5

Конечный образец (5 образцов 5х26)*

*Образцы кожи с шеи трёх тушек птиц того же поголовья происхождения должны быть объединены в образец весом 26 г.



5. СТАНДАРТЫ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо птицы, предназначенное для экспорта в ЕС, должно соответствовать требованиям Постановления Правительства 773/2013, которое предусматривает, что сведения должны сопровождаться сертификатом, выданным инспекторами назначенными НАБПП.

Классификация мяса птицы:

Класс

A

Тушки домашней птицы класса А должны быть чистыми, без инородных тел, грязи или крови; не иметь открытых переломов, постороннего запаха, следов крови, допускаются мелкие и малозаметные следы; свежая птица не должна иметь следов предыдущего замораживания и т. д.

На груди, бедрах, спине, суставах ног и концах крыльев допускается некоторое количество мелких перьев, остей перьев и пуха (тонких перьев).

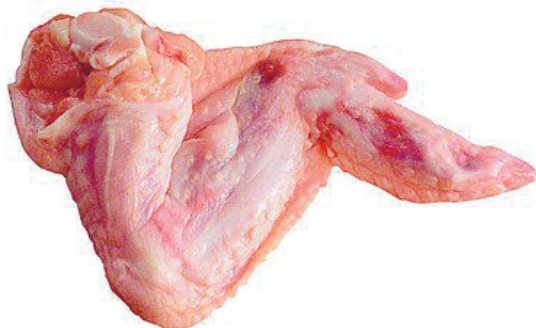


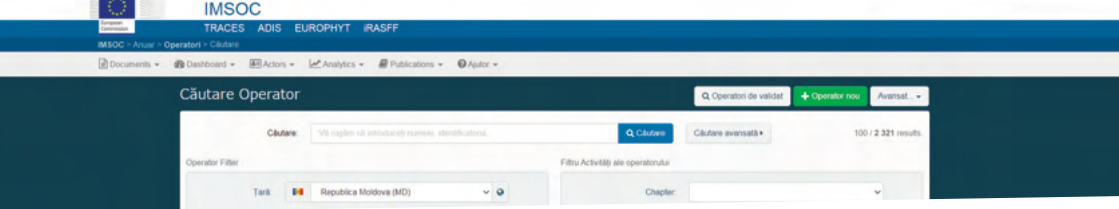
Класс

B

Слишком обширные кровоподтеки для тушек класса А.

Такие кровоподтеки допускаются на тушках класса В только в том случае, если они представляют собой единственный существенный недостаток.





6. СЕРТИФИКАЦИЯ





7. Официальный контроль

I

Утверждение

Законное основание

НАБПП утверждает предприятия, производящие/перерабатывающие пищевые продукты животного происхождения, в соответствии с Законом 221/2007, Законом 296/2017 и Постановлением Правительства 435/2010.



II

Деятельность птицеводов

Законное основание

В своей деятельности птицеводы руководствуются:

- Законом 221/2007
- Законом 119/2018
- Законом 129/2019
- Постановлением Правительства 415/2009
- Постановлением Правительства 1275/2008
- Постановлением Правительства 398/2012
- Постановлением Правительства 939/2008
- Постановлением Правительства 344/2020
- Корма**
- Постановлением Правительства 910/2020
- Постановлением Правительства 27/2020
- Постановлением Правительства 311/2012

III

Деятельность ОПС

Законное основание

Оператор продовольственного сектора действует в соответствии с:

- Законом 306/2018
- Законом 296/2017
- Законом 279/2017
- Постановлением Правительства 435/2010
- Постановлением Правительства 773/2013
- Постановлением Правительства 221/2009
- Постановлением Правительства 1112/2010
- и т.д.



IV

Официальный контроль со стороны НАБПП

Законное основание

Официальный контроль осуществляется в соответствии с Законами 50/2013 и 131/2012:

- регулярно, на основе риска, с адекватной частотой;
- на всех этапах пищевой цепи;
- НАБПП разработало и внедрило Национальный План Мониторинга Остаточных Веществ у живых животных и продуктов животного происхождения
- и т.д.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ





НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ РЕСПУБЛИКИ МОЛДОВА



ул. Михаил Когэлничану, 63 MD 2009, Кишинёв, Республика Молдова

тел/факс. +373-22-264640

email: info@ansa.gov.md

www.ansa.gov.md



Этот материал подготовлен при финансовой поддержке Европейского Союза. Его содержание является исключительной ответственностью проекта "Дальнейшая поддержка сельского хозяйства, развития сельских регионов и безопасности пищевых продуктов в Республике Молдова", финансируемого Европейским Союзом. Содержание материала принадлежит авторам и не обязательно отражает видение Европейского Союза.