

Редакція:

14.01.2004

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом Державного департаменту

ветеринарної медицини

Міністерства аграрної політики України

від 14 січня 2004 р. N 4

Зареєстровано

в Міністерстві юстиції України

28 січня 2004 р. за N 121/8720

**Ветеринарно-санітарні правила
для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою
тварин**

1. Загальні положення

1.1. Ці Правила установлюють:

ветеринарно-санітарні вимоги до проведення забою та первинної переробки тварин (птиці) на бойнях, забійно-санітарних пунктах господарств (далі - пунктах) незалежно від форми власності та в особистих підсобних господарствах населення (подвірному забої);

порядок здійснення ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою тварин;

порядок внутрішньогосподарського використання або подальшу реалізацію одержаної продукції.

1.2. Правила є обов'язкові для виконання установами, організаціями, підприємствами, незалежно від форми власності та відомчої підпорядкованості - суб'єктами підприємницької діяльності (далі - суб'єкти

господарювання), фізичними особами - власниками тварин (далі - власник), які здійснюють діяльність у сфері обігу продукції тваринного походження.

1.3. Контроль за виконанням цих Правил покладається на органи державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю.

2. Терміни і визначення

У цих Правилах застосовуються такі основні терміни і визначення:

Бойня - забійне підприємство будь-якої форми власності, яке відповідає чинним ветеринарно-санітарним вимогам і призначене для забою тварин (птиці), первинної переробки, зберігання та реалізації сировини тваринного походження.

Вимушений забій тварини - забій тварини при отриманні нею травм, фізичних ушкоджень тощо та у випадках, якщо подальше лікування є неефективним чи економічно недоцільним і проводиться під наглядом спеціаліста ветеринарної медицини.

(абзац третій глави 2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

Забійно-санітарний пункт господарства (ферми) - відповідно обладнана будівля, призначена для внутрішньогосподарського забою тварин, первинної переробки і тимчасового зберігання м'яса й інших продуктів забою з наступним їх використанням для потреб господарства після проведення ветеринарно-санітарної експертизи.

На забійно-санітарному пункті допускається проводити вимушений забій тварин, дотримуючись відповідних ветеринарно-санітарних вимог.

3. Загальні вимоги

3.1. Суб'єкти господарювання повинні здійснювати забій тварин згідно з Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затвердженими наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002 N 28 та зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за N 524/6812, лише на відповідно обладнаних бойнях або забійно-санітарних пунктах господарств.

До введення загальнодержавної ідентифікації худоби та в окремих випадках, переважно при використанні продуктів забою для особистого споживання, допускається проводити подвірний забій тварин. Забороняється забій худоби у не відведених для цього місцях (лісосмугах, тваринницьких приміщеннях, біля водоймищ тощо).

3.2. Місце для будівництва боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств узгоджується з державними установами ветеринарної медицини згідно з законодавством.

3.3. Експертиза і узгодження проектів планування та будівництва боєнь, забійно-санітарних пунктів проводиться відповідно до нормативних документів за погодженням з органами державного ветеринарно-санітарного нагляду.

3.4. Тип і потужність бойні та забійно-санітарного пункту визначаються в кожному конкретному випадку. Характеристики основних типів боєнь зазначені у додатку.

3.5. Введення в дію та функціонування боєнь і забійно-санітарних пунктів здійснюється після проведення спеціалістами державних установ ветмедицини оцінки їх ветеринарно-санітарного стану та облаштування відповідно до чинних нормативно-правових актів.

3.6. При в'їзді (виїзді) на територію бойні або забійно-санітарного пункту господарства обладнують постійно діючі дезбар'єри. Територію огорожують суцільним парканом висотою 1,6 - 2,0 м, а головний в'їзд, дороги для перегону тварин, майданчики для їх приймання тощо - асфальтують. При вході в окремі виробничі відділення підприємства встановлюються дезкилимки.

3.7. Забій тварин на бойнях, забійно-санітарних пунктах та при подвірному забої має здійснюватися за умови:

дотримання необхідних ветеринарно-санітарних умов забою та первинної переробки тварин;

проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою;

запобігання випуску небезпечної та неякісної продукції;

раціонального використання конфіскатів чи непридатної для використання сировини (виробництво кормового борошна тваринного походження тощо);

утилізації відходів забою тварин, охорону довкілля та запобігання розповсюдженню збудників хвороб серед тварин та людей;

проведення відповідного державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю щодо забою, первинної переробки туш, зберігання та реалізації сировини відповідно до Положення про державний ветеринарно-санітарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, затвердженого наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 01.09.2000 N 45 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 31.10.2000 за N 760/4981 (із змінами);

здійснення контрольних досліджень на наявність залишкової кількості забруднювачів згідно з Планом державного моніторингу та іншими нормативно-правовими актами Держдепартаменту ветмедицини.

3.8. Для спеціалістів ветеринарної медицини на бойнях та забійно-санітарних пунктах господарств відводяться робочі місця з необхідним устаткуванням та реактивами відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.

3.9. На бойнях та забійно-санітарних пунктах господарств мають виконуватись санітарно-гігієнічні вимоги відповідно до чинних санітарних правил та інструкції щодо миття та профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості.

4. Ветеринарно-санітарні вимоги до бойні

4.1. Бойню розміщують поза населеним пунктом на відстані не менше 1000 м до тваринницьких приміщень з підвітряного боку до пануючих вітрів. Вона повинна мати визначену санітарну зону, підвищений рельєф ділянки з пологими схилами. Забороняється будівництво бойні на території колишніх кладовищ, скотомогильників, звалищ та за наявності високого залягання поверхневих ґрунтових вод.

4.2. Територія бойні повинна мати три основні зони:

зона передзабійного утримання - призначена для приймання, ветеринарного огляду та передзабійної витримки тварин. У ній обладнують платформу для вивантаження худоби, ваги, базу передзабійного утримання тварин (відкриті або закриті загони, забезпечені водою), карантинне відділення та ізолятор з окремою ємністю

для збору і дезінфекції стічних вод, а також майданчик для складання і біотермічного знешкодження гною та майданчик для санітарної обробки автотранспорту після вивантаження тварин. Карантинне відділення та ізолятор розміщують відособлено і відгороджують;

зона основного виробництва - призначена для забою та первинної переробки тварин, ветеринарно-санітарної оцінки продуктів забою, їх охолодження або заморожування та зберігання. Виділяють окреме приміщення, відокремлене від технологічних цехів, обладнане устаткуванням (автоклав, чан для проварювання тощо) для знешкодження (знезараження) конфіскатів, продуктів забою хворих тварин та холодильну камеру для їх зберігання, а також приміщення для первинної переробки кишкової сировини і засолювання та зберігання шкірсировини;

зона допоміжних споруд вміщує адміністративне приміщення, господарські будівлі, склад для кормів тощо.

4.3. Виробничі відділення бойні розташовують з урахуванням послідовності технологічних процесів переробки й обладнують у відповідності з чинними нормативно-технічними документами. При цьому не допускається перетинання зустрічних виробничих потоків: тварин, сировини тощо, що забезпечує мінімальне забруднення м'яса та інших продуктів забою.

При вході у виробничі відділення встановлюють постійно діючі дезкилимки. Вікна обладнують захисними сітками від комах. Підлогу у виробничих приміщеннях виготовляють із матеріалів, стійких до агресивного середовища, які легко миються і добре дезінфікуються (бетон, кахель тощо) та використовуються у м'ясопереробній промисловості. Ухил має бути у бік каналізації. Приміщення захищають від проникнення гризунів.

(абзац другий пункту 4.3 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

На підприємстві також створюється необхідний запас засобів для дезінфекції, дезінсекції та дератизації, а також обладнується кімната для прання спецодягу.

4.4. Свиной переробляють на лінії забою великої рогатої худоби, а овець та кіз - на окремій ділянці підвісного конвеєра.

Для забою птиці, кролів та нутрій бойні дообладнують спеціальними відділеннями. У них передбачають приміщення для приймання та переробки кролів і птиці, обробки і сушки шкурок та пір'я, камеру охолодження, санітарну камеру тощо.

4.5. У холодильниках обов'язково виділяють ізольовану камеру відповідної ємності для зберігання м'яса, зразки якого направлені для лабораторних досліджень у державну лабораторію ветеринарної медицини, а також м'ясопродуктів, які використовуються лише після знешкодження.

(пункт 4.5 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

4.6. На бойні мають бути визначені і відповідно обладнані точки ветеринарно-санітарного контролю для проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою (вішала, столи тощо). Також виділяють окрему кімнату для роботи спеціалістів ветеринарної медицини, де обладнують місце для проведення дослідження на трихінельоз, мікроскопії мазків-відбитків, інших необхідних лабораторних досліджень, ведення документації тощо.

4.7. Персонал бойні зобов'язаний проходити медичний огляд у встановленому порядку та мати особисті медичні книжки.

4.8. Роботодавець зобов'язаний забезпечити усіх працівників спеціальним одягом, взуттям за встановленими нормами. Працювати без спецодягу та взуття забороняється.

На бойні мають бути шафи з відокремленими відділами для власного та санітарного одягу працівників; душ; рукомийники з підведенням гарячої і холодної води, крани яких не відкриваються руками, а також мило, рушники, аптечка. Уживати їжу та курити у приміщенні бойні забороняється.

5. Організація ветеринарно-санітарного нагляду та контролю на бойні

5.1. Головний державний інспектор ветеринарної медицини району (міста) зобов'язаний вести облік боєнь.

Ветеринарно-санітарний нагляд та контроль на бойні проводиться відповідно до Положення про державний ветеринарно-санітарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження та інших нормативно-правових актів.

5.2. За необхідності кожна бойня повинна мати погоджений та затверджений у державній установі ветеринарної медицини план забою тварин із зазначенням днів тижня та часу забою.

5.3. Худобу, що надходить на бойню, піддають ветеринарному огляду, вибірковій термометрії, за необхідності биркують. Тварини із зони посиленого радіоекологічного контролю та з населених пунктів, критичних за забрудненням радіонуклідами, підлягають дозиметричному дослідженню згідно з Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. До забою допускаються тільки клінічно здорові тварини за наявності відповідних ветеринарних документів, виданих в установленому порядку.

Забій тварин здійснюється згідно з вимогами нормативно-правових актів та нормативно-технічних документів.

5.4. Забороняється забій тварин, хворих та підозрілих у захворюванні заразними хворобами, зазначеними у Правилах передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.

5.5. Туші, внутрішні органи та інші продукти забою підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі відповідно до діючих правил.

5.6. Облік передзабійного ветеринарного огляду тварин та результатів ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та інших продуктів забою на бойні ведуть у відповідних журналах, установлені форми.

5.7. М'ясо та шкури, що випускаються із бойні, підлягають остиганню та клеймуванню згідно з Інструкцією по клеймуванню м'яса, затвердженою наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12.06.97 N 19 і зареєстрованою в Міністерстві юстиції України 25.09.97 за N 447/2251 (із змінами), та Інструкцією з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини, затвердженою наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 03.07.2001 N 52 і зареєстрованою в Міністерстві юстиції України 03.10.2001 за N 855/6046.

5.8. Реалізація та перевезення продукції тваринного походження, отриманої на бойні, проводиться з відома офіційного лікаря ветеринарної медицини або іншого спеціаліста державної установи ветеринарної медицини з дотриманням діючих ветеринарно-санітарних вимог транспортними засобами, що мають санітарний паспорт.

(пункт 5.8 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

5.9. Після забою тварин та їх первинної переробки проводять санітарну обробку приміщень та обладнання згідно з Інструкцією щодо миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості, затвердженою Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР від 15.01.85.

5.10. Ємності для твердих відходів після кожної їх очистки, а також стоки, забруднені кров'ю та канигою, після закінчення зміни дезінфікують (2 % розчин формальдегіду, 2 % гарячий розчин їдкого натру, освітлений розчин хлорного вапна із вмістом 2 - 3 % активного хлору тощо) згідно з чинними вимогами під контролем спеціаліста ветеринарної медицини.

5.11. Конфіскати, отримані на бойнях, направляють на завод з переробки відходів тваринного походження або знищують після знешкодження автоклавуванням чи проварюванням у спеціально обладнаних для цього місцях, про що складається акт.

5.12. У разі виявлення на бойні тварин, хворих особливо небезпечними заразними хворобами, при яких їх забій забороняється, всі заходи проводять відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів та діючих інструкцій про заходи боротьби щодо даного захворювання.

6. Ветеринарно-санітарні вимоги до забійно-санітарного пункту господарства

6.1. Забійно-санітарний пункт господарства будують безпосередньо на фермі на відстані, що забезпечує дотримання ветеринарно-санітарних вимог, у тому числі водопостачання, знезараження відходів, належну каналізацію та очистку стоків, недопущення неприємних запахів тощо. Його огорожують парканом висотою 1,6 - 2,0 м, а при в'їзді обладнують постійно діючий дезбар'єр.

Забійно-санітарний пункт господарства призначений для забою тварин (птиці), вирощених переважно для внутрішньогосподарського використання, проведення вимушеного забою в даному господарстві, знешкодження продуктів вимушеного забою тварин та конфіскатів.

Будівництво та робота забійно-санітарних пунктів на фермах мають бути узгоджені з державною установою ветеринарної медицини району (міста)

та відповідати діючим ветеринарно-санітарним вимогам до підприємств по забою тварин.

6.2. Забійно-санітарний пункт має включати: забійно-переробне відділення; камери остигання; холодильник для тимчасового зберігання м'яса; окреме приміщення для зберігання м'яса, отриманого від вимушено забитих тварин (холодильник-ізолятор); відділення для знешкодження забракованих продуктів забою та відходів з автоклавом або піччю для спалювання тощо. Крім того, при пункті обладнують шкурозасолювальне відділення з камерами для окремого зберігання шкур від здорових та вимушено-забитих тварин. На кролефермах, птахофермах облаштовують відділення для обробки і сушки пір'я й шкурок та приміщення для їх зберігання.

Має бути обладнане місце (стіл, вішала тощо) для проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою.

Також має бути кімната для проведення лабораторних досліджень м'яса та інших продуктів забою устаткована трихінеоскопом, мікроскопом, реактивами, лабораторним посудом тощо.

6.3. На пункті забороняється забивати тварин, які належать іншим господарствам або громадянам, а також для подальшої реалізації у торговій мережі або м'ясопереробним підприємствам.

6.4. Туші та інші продукти забою, отримані при забої худоби на забійно-санітарному пункті господарства, підлягають клеймуванню згідно з інструкціями, зазначеними у пункті 5.7.

6.5. Забій тварин суб'єктів господарювання для внутрішньогосподарських потреб у господарствах, які є неблагополучними щодо заразних хвороб, відповідно до діючих інструкцій з боротьби із заразними хворобами тварин, може бути дозволений тільки спеціалістами державних установ ветеринарної медицини району (міста).

6.6. Порядок забою та первинної переробки худоби, кролів, нутрій і птиці, ветеринарно-санітарні вимоги до приміщень, території та здійснення ветеринарно-санітарного нагляду на забійно-санітарному пункті мають відповідати діючим нормативно-правовим актам.

6.7. Після закінчення робочого дня у відділеннях проводять санітарну обробку відповідно до Інструкції щодо миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості.

Підлогу, стіни, стоки, забруднені кров'ю та канигою, обладнання тощо дезінфікують під наглядом та контролем спеціаліста ветеринарної медицини. Ємності з виробничими стоками та ящики для твердих відходів після їх очистки також дезінфікують. Аналогічна дезінфекція проводиться після кожного вимушеного забою. Проведення дезінфекції реєструється у журналах установленої форми.

6.8. Вимушений забій худоби допускається проводити у присутності спеціаліста державної установи ветеринарної медицини з дотриманням відповідних вимог. Кожен випадок вимушеного забою тварин обов'язково оформляють актом з відміткою причин забою. Ветеринарно-санітарну експертизу туш і внутрішніх органів проводять відповідно до діючих нормативно-правових актів.

(абзац перший пункту 6.8 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

6.8.1. До випадків вимушеного забою не належить забій клінічно здорових тварин з нормальною температурою тіла, які не піддаються відгодівлі, відсталих у рості і розвитку, малопродуктивних, неплідних, при загрозі загибелі у результаті стихійного лиха (сніжні заноси, повені тощо), тих що одержали свіжі травми у період передзабійного утримування.

Не підлягають вимушеному забою тварини у стані агонії, хворі інфекційними хворобами, у яких не закінчився термін очікування після уведення або обробки ветеринарними препаратами та в інших випадках, передбачених Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.

6.8.2. М'ясо вимушено забитих тварин зберігають в ізольованій холодильній камері до одержання результатів лабораторних досліджень і прийняття рішення щодо порядку його використання.

6.8.3. М'ясо та інші продукти вимушеного забою тварин мають бути перероблені на відповідних підприємствах (завод з переробки відходів тваринного походження тощо) у межах адміністративного району (області) під наглядом спеціалістів державних установ ветеринарної медицини. Транспортування м'яса вимушено забитих тварин із господарств на переробне підприємство проводять із дотриманням ветеринарно-санітарних вимог та за наявності відповідних ветеринарних документів.

6.8.4. Використання м'яса та інших продуктів вимушеного забою тварин для харчових цілей у господарстві, реалізація, передання іншим особам для споживання чи реалізації забороняється.

6.8.5. З метою недопущення знеособлення м'яса вимушено забитої великої рогатої худоби, його доставляють на переробне підприємство тушами, півтушами і четвертинами, а м'ясо овець, кіз, свиней та телят - цілими тушами. Півтуші і четвертини нумерують для встановлення належності їх до однієї туші. Туші свиней, вимушено забитих у господарствах, повинні доставляти на переробне підприємство з невідокремленими головами.

6.8.6. Приймання й переробку м'яса вимушено забитих тварин здійснюють відповідні переробні підприємства, які пройшли оцінку ветеринарно-санітарного стану спеціалістами державних установ ветеринарної медицини, за наявності ветеринарного свідоцтва (довідки), акта про вимушений забій та експертного висновку державної лабораторії ветеринарної медицини про результати лабораторних досліджень, у т. ч. на сибірку.

6.8.7. Ветеринарно-санітарну експертизу туш та інших продуктів забою здійснюють у тому самому порядку, як зазначено у розділі 7 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. За необхідності проводять біохімічні дослідження відповідно до розділу 19 зазначених Правил.

6.8.8. М'ясо та інші продукти вимушеного забою можуть направлятися на виготовлення кормів для непродуктивних тварин, на корм свиням, птиці, звірам, що утримуються в розпліднику, після обов'язкового мікробіологічного дослідження (у т. ч. на наявність сальмонел, а за потреби - збудників інших інфекційних та інвазійних захворювань, що є небезпечними для тварин) і проварювання; або на виробництво кормового борошна тваринного походження, яке повинне використовуватися у порядку, установленому законодавством.

6.8.9. З урахуванням економічної доцільності, відсутності відповідних умов для зберігання тощо допускається знищувати м'ясо та інші продукти вимушеного забою тварин у господарстві (лише після виключення державною лабораторією ветеринарної медицини сибірки) з наступним складанням відповідного акта за участю спеціаліста державної установи ветеринарної медицини.

За необхідності перед знищенням продукти забою підлягають денатурації шляхом ін'єкції 10 %-ного розчину крезолу чи іншої денатурувальної

речовини із розрахунку 40 мл на кожну четвертину туші. Внутрішні органи зрошують цими розчинами.

6.8.10. Знешкодження і використання м'яса, отриманого від вимушено забитих тварин, здійснюють під контролем лікаря державної установи ветеринарної медицини.

7. Ветеринарно-санітарні правила при подвірному забої тварин

7.1. Забій тварин, що належать власникам, здійснюється на бойні (забійному підприємстві) на договірних засадах.

7.2. Подвірний забій тварин здійснюється під наглядом спеціаліста державної установи ветеринарної медицини.

(пункт 7.2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

7.3. До забою допускаються клінічно здорові тварини (велика рогата худоба, вівці, кози, свині, птиця, кролі та ін.) відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Забій коней, ослів, мулів і верблюдів здійснюється тільки на забійних підприємствах під контролем спеціалістів державної установи ветмедицини.

7.4. У населених пунктах, віддалених від бойні (забійного підприємства) на значну відстань, забій тварин у особистих підсобних господарствах населення проводиться спеціально підготовленими забійниками, які повинні працювати під наглядом спеціаліста державної установи ветеринарної медицини з дотриманням чинних ветеринарно-санітарних вимог.

(пункт 7.4 у редакції наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.09.2012 р. N 558)

7.5. Забійник повинен мати необхідні інструменти для забою, термометр для вимірювання температури тіла тварин перед забоєм, санітарний одяг та взуття за встановленими нормами тощо.

7.6. Забійник повинен мати особисту медичну книжку та проходити медичний огляд у встановленому порядку.

7.7. Тварини перед забоєм в обов'язковому порядку мають бути оглянуті спеціалістом ветеринарної медицини з видачею власнику відповідної ветеринарної довідки, на підставі якої проводиться забій. Після цього власник викликає забійника.

7.8. Перед забоєм забійник перевіряє наявність довідки, яка дійсна 3 доби, і робить запис у журналі, де відзначає дату забою тварини, прізвище та місцезнаходження (місце проживання) суб'єкта господарювання, номер ветеринарної довідки тощо.

7.9. Безпосередньо перед забоєм забійник перевіряє підготовленість тварин до забою (загальний стан, температуру тіла), наявність підстилки із соломи, брезенту чи іншого матеріалу, забезпеченість питною водою, яка взимку має підігріватися до 30 - 35° С, посуду для збору крові та кишок, вішал для м'яса, ліверу тощо.

7.10. Відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів забороняється забій тварин за наявності у них хоча б одного із наступних ознак захворювання:

у великої і дрібної рогатої худоби: підвищеної або зниженої температури тіла (у великої рогатої худоби вище 39,5° С і нижче 37,5° С, в овець - вище 40° С і нижче 38,5° С); виділень із ротової та носової порожнин кров'янистої рідини; виділень крові із ануса; проносу; пухлин на тілі тварини - гарячі, тверді, болючі або без болю, з одночасним підвищенням температури тіла (підозра на сибірку); виділень із ротової порожнини слини довгими тягучими нитками (підозра на ящур, сказ); пригнічений стан з частим поверхневим диханням або інших ознак, що викликають підозру на захворювання;

у свиней: підвищеної або зниженої температури тіла (вище 40° С або нижче 38° С), червоного або синього кольору плям на шкірі; пухлин у ділянці глотки; пригніченого стану або інших ознак, що викликають підозру на захворювання.

За наявності хоча б однієї із ознак захворювання забій тварин, які знаходяться у даному господарстві, забороняється і про це власник повідомляє спеціаліста ветеринарної медицини.

7.11. При виявленні у процесі забою тварини ознак захворювання інфекційною хворобою (кров темного кольору, не згортається; студенисті набряки під шкірою або в ділянці глотки і грудей; значне збільшення селезінки; у грудній або черевній ділянці гнійні вогнища тощо) подальше розбирання туші необхідно припинити і негайно викликати спеціаліста ветеринарної медицини. До його приходу туша, внутрішні органи, шкура й інші продукти забою залишаються на місці.

7.12. При виявленні заразної хвороби в процесі забою забійник і власник тварини проводять відповідні заходи за розпорядженням спеціаліста ветеринарної медицини.

7.13. Після забою тварини і розбирання туші забійник проводить відповідний туалет туші та надає поради власнику щодо подальшого розміщення продуктів забою, умов їх зберігання з метою недопущення псування. Крім того, вказує на подальші дії власника.

7.14. Після закінчення роботи забійник знімає спецодяг і складає його в спеціальну сумку, старанно миє руки, проводить санітарну обробку інструменту (миття, дезінфекцію за допомогою кип'ятіння у воді тощо). Спецодяг та інструмент забійник зобов'язаний утримувати чистими.

7.15. Власник тварини прибирає всі відходи: вміст шлунку та кишечника, кров тощо, спалює використану солому, ретельно дезінфікує і змиває брезент, дошки. Закопує відходи та забруднений верхній шар землі у спеціально відведеному місці на глибину не менше 1 метра. Дезінфікує місце, де проводився забій тварини. Спеціалісти державних установ ветеринарної медицини здійснюють нагляд щодо дотримання цих вимог.

7.16. М'ясо та інші продукти забою разом із ветеринарною довідкою про передзабійний огляд тварини доставляються власником у відповідну державну установу ветеринарної медицини для проведення ветсанекспертизи. Спеціаліст державної установи ветеринарної медицини проводить ветсанекспертизу згідно з діючими Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, після чого клеймує тушу. За необхідності власнику видається ветеринарне свідоцтво або довідка на продукти забою.

При доставці м'яса на переробне підприємство, у супермаркет, магазин тощо офіційний лікар ветмедицини приймає рішення про можливість його реалізації.

7.17. Якщо м'ясо буде реалізовуватись на продовольчому ринку, то допускається ветеринарно-санітарну експертизу і клеймування не проводити, але воно супроводжується відповідним ветеринарним документом, який засвідчує про передзабійний ветеринарний огляд тварини та епізоотичне благополуччя місцевості, з якої виходить туша. Якщо ветеринарно-санітарна експертиза частково проведена, то туша клеймується клеймом "Попередній огляд". На ринку спеціалісти державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи здійснюють ветсанекспертизу в повному обсязі в установленому порядку.

- 7.18. Продукти забою тварин без проведення ветеринарно-санітарної експертизи спеціалістом державної установи ветеринарної медицини для споживання і в реалізацію не допускаються.
- 7.19. Заготівлю шкур та іншої сировини від забитих тварин, які утримуються в особистих підсобних господарствах населення, проводять відповідно до чинних нормативно-правових актів.
- 7.20. Забійнику худоби забороняється проводити розтин та захоронення трупів тварин, а також заготовляти з них шкури та іншу сировину.

8. Вимоги щодо якості та безпеки

М'ясо та інші продукти забою за показниками якості та безпеки мають відповідати вимогам чинних в Україні нормативно-правових актів та нормативно-технічних документів для кожного конкретного виду.

Заступник начальника
управління забезпечення
протиепізоотичної роботи
Державного департаменту
ветеринарної медицини

В. М. Манченко

Додаток
до пункту 3.4 Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів
господарств та подвірного забою тварин

Характеристика основних типів боєнь

Тип (варіант)	Номер типового проекту	Розмір ділянки		Ємність холодиль- ника, т	Потужність цеху за зміну (м'ясопрод.)
		у плані, м	площа, м ²		
На 25 гол. великої рогатої худоби за зміну з ковбасним цехом	67-40 та 57-237 бк/1	70 x 97 70 x 97	24 x 24 24 x 24	60 28	3,5 т 400 кг
Такий самий, але без ковбасного цеху	58-42 ак/1	70 x 97	24 x 18	20	-

На 10 голів великої рогатої худоби за зміну з ковбасним цехом	67-41 та 59-19 к/1	80,5 x 64 80,5 x 64	24 x 18 24 x 18	10 20	1,5 т 400 кг
Такий самий, але без ковбасного цеху	58-120 к/1	80,5 x 62	24 x 12	10	-
На 5 - 7 голів великої рогатої худоби за зміну з холодильником	78-6	30 x 44	18 x 12	2,8	-
Такий самий, але без холодильника	59-103к	30 x 44	18 x 8	-	-
Такий самий, але без холодильника та з окремим забоєм свиней і ВРХ	57-296к	52 x 30	12 x 6	-	-
Забійно-санітарний пункт для птиці	УкрНІІ гіпро-сільгосп, 29.07.77 ЦІТПа	24 x 48	-	-	-