



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

НАКАЗ

06.08.2013

м. Київ

№ 694

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
13 серпня 2013 р. за № 1379/23911

Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості

Відповідно до підпункту 7.1 підпункту 7 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого Указом Президента України від 13 квітня 2011 року № 467, на виконання вимог підпункту 89.1.14 підпункту 89.1 пункту 89 розділу VI Національного плану дій на 2013 рік щодо впровадження Програми економічних реформ на 2010 - 2014 роки "Заможне суспільство, конкурентоспроможна економіка, ефективна держава", затвердженого Указом Президента України від 12 березня 2013 року № 128, з метою гармонізації законодавства України з Регламентом Європейської Комісії № 543/2008 від 16 червня 2008 року

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до м'яса птиці та окремі показники його якості, що додаються.
2. Управлінню громадського здоров'я (А. Григоренко) забезпечити подання цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Цей наказ набирає чинності через три роки з дня його офіційного опублікування.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на першого заступника Міністра О. Качура.

Міністр

Р. Богатирьова

ПОГОДЖЕНО:

**Міністр аграрної політики
та продовольства України**

М. В. Присяжнюк

**Національна академія
медичних наук України**

В. М. Запорожан

Гігієнічні вимоги до м'яса птиці та окремі показники його якості

I. Загальні положення

- 1.1. Ці Гігієнічні вимоги встановлюють вимоги до м'яса птиці та окремих показників його якості.
- 1.2. Ці Гігієнічні вимоги застосовуються для всіх потужностей (об'єктів), які виробляють м'ясо птиці в Україні та/або здійснюють його продаж на ринку України.
- 1.3. Для потужностей (об'єктів), на яких виробляється продукція для експорту, ці Гігієнічні вимоги застосовуються тільки в частині, що не суперечить вимогам країни-імпортера.
- 1.4. Ці Гігієнічні вимоги не поширюються на м'ясо птиці, вироблене для особистого споживання та особистими селянськими господарствами для реалізації на агропродовольчих ринках.

II. Терміни та визначення

2.1. У цих Гігієнічних вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

- 1) бойня - потужність (об'єкт), на якій/якому здійснюється забій та обробка птиці, м'ясо якої використовується для споживання людиною;
- 2) гігієнічні вимоги - заходи та умови, необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням;
- 3) готові до вживання м'ясні харчові продукти (м'ясні продукти) - харчові продукти, які утворюються в результаті перероблення м'яса і відрізняються тим, що вони готові до безпосереднього вживання людиною;
- 4) дичина - дикі птахи, яких було здобуто під час полювання для людського споживання;
- 5) м'ясо птиці - усі їстівні частини птиці;
- 6) м'ясо птиці, відокремлене за допомогою механічних засобів (далі - МВМЗ), - загальний термін для всіх видів механічного відокремлення м'яса від кісток. Зокрема, до МВМЗ відносять: м'ясо птиці, механічно відокремлене, та м'ясо птиці механічного обвалювання;
- 7) м'ясо птиці, механічно відокремлене (далі - ММВ), - м'ясо птиці, отримане шляхом механічного відокремлення м'якушевих тканин від кісток з патраних тушок птиці або їх частин, у якому вміст кальцію несуттєво вищий за аналогічний показник для подрібненого м'яса;

8) м'ясо птиці механічного обвалювання (далі - ММО) - м'ясо птиці, отримане шляхом механічного відокремлення м'якушевих тканин від кісток з патраних тушок птиці або їх частин, у якому вміст кальцію вищий за аналогічний показник для подрібненого м'яса;

9) м'ясо свійської птиці без упаковки - м'ясо свійської птиці, що пропонується для продажу кінцевому споживачу без упаковки або упаковується на місці продажу на вимогу споживача;

10) напівпатрана тушка птиці - тушка з вилученим кишечником з клоакою, яєчником, яйцепроводом, яйцем (за наявності);

11) напівфабрикати з м'яса - свіже м'ясо, включаючи м'ясо, яке було подрібнене на шматочки, до яких додано харчові продукти, спеції або добавки, або яке було оброблено у такий спосіб, який є недостатнім для модифікації внутрішньої структури м'язового волокна м'яса, що призводить до втрати характеристик, властивих свіжому м'ясу;

12) партія - м'ясо птиці одного виду і типу, однакового класу, одного виробничого циклу, з однієї бойні чи фабрики потрошіння, розташованої в одному місці;

13) патрана тушка птиці - тушка з вилученими внутрішніми органами, зобом та стравоходом, а також з відділеними головою, шиєю зі шкірою або без, лапами (ногами), з відділеною або ні кистю крила;

14) переробне підприємство - потужність (об'єкт), на якому здійснюється обробка та/або обвалення м'яса;

15) подрібнене м'ясо - м'ясо, яке було відділене від кісток та подрібнене на фрагменти із вмістом солі менше ніж 1 %;

16) птиця - птахи, які вирощуються у неволі, включаючи птахів, ще не вважаються домашніми, але вирощуються як домашні тварини, за винятком птахів, що належать до ряду безкільових;

17) свіже м'ясо - м'ясо, яке не було оброблене в такий спосіб, що сприяє його зберіганню, за винятком процесів охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включаючи м'ясо у вакуумній упаковці або упаковане у захисній атмосфері;

18) субпродукти харчові птиці - продукти патрання та обробляння тушки птиці, що включають потрухи (м'язовий шлунок, печінка, серце), шию, голову, лапи (ноги) до зап'ясткового суглоба, кисть крила, гребінці курей та язика гусячі/качині, що їх використовують для харчування;

19) тушка - все тіло птаха після знекровлення, общипування та патрання; однак видалення нирок залишається необов'язковим; випотрошена тушка пропонується для продажу кінцевому споживачу з потрухами або без потрухів, до яких належать серце, печінка, м'язовий шлунок і шия, вкладені до черевної порожнини;

20) тушки птиці:

свійська птиця (*Gallus domesticus*)

курча, бройлер: домашня птиця, у якої кінчик грудини гнучкий (не закріплений);

півень, курка, призначені для запікання чи варіння: свійська птиця, у якої кінчик грудини твердий (закріплений);

каплун: птиця чоловічої статі, яку було кастровано хірургічним способом до досягнення ним зрілості та зарізано у віці щонайменше 140 днів; після кастрації каплуни повинні відгодовуватися не менше 77 днів;

курочки та півники: курчата з вагою тушки менше 650 г (без потруху другого шлунка, печінки, серця, шиї, голови та лап); курчата вагою від 650 г до 750 г називаються "курчатками", якщо вік забою не перевищує 28 днів;

молодий півень: курча чоловічої статі яйценосної породи, у якого кінчик грудини твердий, але неповністю закостенілий, та вік якого на момент забою становить не більше 90 днів;

індички (*Meleagris gallopavo dom*)

молодий(а) індик/індичка: птиця, у якої кінчик грудини м'який (не закостенілий);

індик/індичка: птиця, у якої кінчик грудини твердий (закостенілий);

качки (*Ana platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), дикі качки / крижні (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

молода качка або каченя, молода мускусна качка, молода дика качка / мулард: птиця, у якої кінчик грудини м'який (не закостенілий),

качка, мускусна качка, дика качка / мулард: птиця, у якої кінчик грудини твердий (закостенілий);

гуси (*Anser anser dom*)

молода гуска або гусеня: птиця, у якої кінчик грудини м'який (не закостенілий); жирове покриття по всій тушці тонке або середнє; жир молодої гуски повинен мати колір, який є ознакою спеціального годування;

гуси: птиці, у яких кінчик грудини твердий (закостенілий); по всій тушці має бути присутній шар жиру від середнього до товстого;

цесарка (*Numida meleagris domesticus*)

молода цесарка: птиця, у якої кінчик грудини м'який (не закостенілий);

цесарка: птиця, у якої кінчик грудини твердий (закостенілий);

21) фуа-гра - печінка гусок або качок видів *Cairina muschata* або *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, які відгодовувалися у такий спосіб, щоб викликати жирову гіпертрофію клітин печінки. Птиця, з якої така печінка видаляється, повинна повністю стекти кров'ю, а печінка повинна бути однорідного кольору. Печінка повинна бути такої ваги: печінка качки - не менше 300 г; печінка гуски - не менше 400 г;

22) частини тушок:

половина - половина тушки, одержана шляхом поздовжнього розрізу в площині уздовж грудини та хребта;

четвертина - половина верхньої або нижньої частини тушки, одержана шляхом поперечного розрізу половини тушки;

нерозділена нижня частина - обидві ніжки, об'єднані частиною спини;

грудна частина (грудина) - частина тушки птиці, яка містить грудну кістку з частинами ребер до зрощення зі спиною і грудні м'язи зі шкірою. Грудна частина пропонується для продажу кінцевому споживачу у вигляді половини або цілої;

ніжка - частина тушки птиці, яка складається зі стегнової та гомілкової кісток з прилеглими до них м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою. Два розрізи повинні бути зроблені по суглобах;

ніжка курчати з частиною спинки (четвертина задня) - ніжка курчати з нижньою четвертиною спинки, вага якої не перевищує 25 % загальної ваги шматка;

стегно - частина тушки птиці, яка складається зі стегнової кістки з прилеглими до неї м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою. Два розрізи повинні бути зроблені по суглобах;

гомілка - частина тушки птиці, яка складається з великої гомілкової та малої гомілкової кісток з прилеглими до них м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою;

крило - частина тушки птиці, що складається з плечової, ліктьової, променевої кісток і кісток кисті з прилеглими до неї м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою. Крила індички, плечова, променава/ліктьова кістки разом з оточуючою мускулатурою пропонуються для продажу кінцевому споживачу окремо. Кисть крила, включаючи зап'ястну кістку, може як лишатися, так і вилучатися. Два розрізи повинні бути зроблені по суглобах;

нерозділені крила - обидва крила, об'єднані частиною спини, де вага останньої не перевищує 45 % загальної ваги шматка;

філе - частина патраної тушки птиці, що складається з грудних м'язів без кістки зі шкірою або без шкіри;

філе мале - частина філе, що складається з глибокого грудного м'яза;

м'ясо ніжки без кістки - м'язова тканина стегна та гомілки зі шкірою або без кісток, тобто без стегнової, великої та малої гомілкових кісток, ціла або нарізана шматочками;

вирізка (шматок м'яса) - м'ясо свійської птиці, за розміром і характеристиками тканин м'язів якого можливо ідентифікувати, від якої частини тушки його було відокремлено.

2.2. Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законі України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та в Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів, затвердженому наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28 жовтня 2010 року № 487 (із змінами), зареєстрованому в Міністерстві юстиції України 11 лютого 2011 року за № 183/18921.

III. Гігієнічні вимоги до боєнь

3.1. Бойні повинні бути забезпечені:

1) окремим приміщенням або закритою ділянкою, на території якої здійснюються приймання птиці та проведення інспекції перед їх забоєм;

2) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82° С або альтернативної системи, за допомогою якої досягається еквівалентний ефект;

3) обладнанням для миття рук, яке використовується працівниками, що займаються обробкою м'яса, з кранами, сконструйованими у такий спосіб, щоб запобігти поширенню забруднень;

4) закритими охолоджувальними камерами для тимчасового зберігання м'яса та окремими закритими камерами для зберігання м'яса, яке визнано не придатним для споживання людиною;

5) окремими місцями з необхідним обладнанням для очищення, миття та дезінфекції:

транспортного обладнання, у тому числі тари;

транспортних засобів;

6) приміщенням або кімнатою з відповідним обладнанням для проведення ветеринарного контролю.

3.2. З метою уникнення забруднення м'яса птиці бойні також повинні бути забезпечені:

1) достатньою кількістю приміщень, що відповідають вимогам операцій, які в них здійснюються;

2) окремим приміщенням для потрошіння та подальшого обвалювання тушок, включаючи додавання спецій до цілих тушок птиці;

3) розмежуванням у просторі або у часі виконання таких операцій: оглушення та знекровлення, зняття пір'я та шкіри, а також будь-яких операцій з ошпарювання тушок, відправлення м'яса;

4) обладнанням, що запобігає виникненню контакту між м'ясом та підлогою, стінами і нерухомими частинами обладнання;

5) переробними лініями (у тих випадках, коли вони застосовуються) з метою сприяння поетапному процесу забою та запобігання перехресному забрудненню у процесі перероблення. У випадках, коли діє більше однієї переробної лінії в одному приміщенні, необхідно забезпечити розмежування між ними з метою запобігання перехресному забрудненню між ними.

IV. Гігієнічні вимоги до переробних підприємств

4.1. Переробні підприємства повинні бути спроектовані таким чином, щоб забезпечувались поточність технологічного процесу та розмежування між різними етапами виробництва.

4.2. Переробні підприємства повинні бути забезпечені:

1) приміщенням для окремого зберігання упакованого та неупакованого м'яса, крім випадків, коли це робиться в різні проміжки часу або у такий спосіб, щоб матеріал упаковки та його зберігання не стали джерелом забруднення м'яса;

2) приміщенням для розрізання та обвалювання м'яса, обладнаним відповідно до вимог, викладених у розділі VI цих Гігієнічних вимог;

3) обладнанням для миття рук, яке використовується працівниками, що займаються обробкою м'яса, з кранами, сконструйованими в такий спосіб, щоб запобігти розповсюдженню забруднень;

4) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82° С або альтернативної системи, за допомогою якої досягається відповідний ефект;

5) окремими приміщеннями, у разі якщо на переробному підприємстві виконуються потрошіння гусаків та качок, які розводилися для виробництва фуа-гра та були оглушені, знекровлені та з яких видалили пір'я на птахофермі, а також потрошіння тушок птахів, які не були випотрошені раніше.

V. Гігієнічні вимоги до забою

5.1. М'ясо птиці, за винятком зазначеної в пункті 5.2 цього розділу, забороняється використовувати для споживання людиною, якщо вона загинула в будь-який інший спосіб, крім забою на бойні.

5.2. Тільки жива птиця, призначена для забою, може переміщуватися до приміщення бойні, за винятком випотрошених із затримкою гусаків та качок, які розводилися для виробництва фуа-гра, та птахів, які не вважаються домашніми, але які розводилися як домашні, у випадку, якщо їх було забито на підприємстві.

5.3. Птиця, яка переміщена до приміщення, де здійснюється забій, повинна бути забита без зайвої затримки.

5.4. Оглушення, знекровлення, видалення пір'я, зняття шкіри, потрошіння та інші операції з перероблення тушок птиці повинні проводитись без зайвої затримки та у такий спосіб, щоб уникнути забруднення м'яса, а також необхідно вжити заходів з метою запобігання виліву вмісту шлунково-кишкового тракту під час його видалення.

5.5. З метою забезпечення проведення післязабійної інспекції керівництво бойні повинно дотримуватись відповідних умов та надавати можливість для проведення інспекції тушок забитої птиці.

5.6. При проведенні післязабійної інспекції необхідно забезпечити таке:

- 1) частини тушок птиці, які є не придатними для споживання людиною, повинні негайно видалятися;
- 2) м'ясо, яке було затримане або заявлене як таке, що є не придатним для споживання людиною, та неістівні субпродукти не повинні контактувати з м'ясом, яке заявлене як таке, що є придатним для споживання людиною;
- 3) нутрощі та частини нутрощів, що залишаються всередині тушки, за винятком нирок, повинні бути негайно повністю видалені.

5.7. Після обстеження та потрошіння тушки забитої птиці повинні бути очищені та якомога швидше охолоджені до температури не вище +4° С, крім випадків, коли м'ясо розрізається ще теплим.

5.8. У разі коли тушки охолоджуються шляхом занурення у воду, необхідно:

- 1) вжити всіх можливих запобіжних заходів з метою уникнення забруднення тушок, враховуючи такі параметри, як вага тушки, температура води, об'єм і напрямок її течії та період охолодження;
- 2) забезпечити вивільнення, очищення та дезінфекцію обладнання за необхідності, але не рідше ніж один раз на день.

5.9. Хвора птиця, або птиця з підозрою на наявність захворювання, або птиця, яку було забито в рамках програм боротьби із хворобами або контрольних програм, не повинна забиватись на підприємстві, за винятком встановлених законодавством випадків. У цьому разі забій повинен здійснюватись під офіційним наглядом.

Приміщення повинні бути очищені та продезінфіковані перед їх подальшим використанням, а також повинні вживатись інші заходи щодо запобігання виникненню забруднення.

VI. Гігієнічні вимоги щодо розрізання та обвалювання м'яса

6.1. Робота з м'ясом повинна бути організована у такий спосіб, щоб уникнути або мінімізувати ризик появи забруднення, а саме:

- 1) м'ясо, призначене для розрізання, повинно надходити у цехи поступово, в міру потреби;

2) під час розрізання, обвалювання, обрізки, розрізання на скибочки, обгортання та пакування м'ясо повинно мати температуру не вище +4° С при температурі повітря не вище +12° С. Дозволяється застосовувати альтернативну систему, яка призводить до еквівалентного ефекту.

6.2. Обвалювання та розрізання м'яса можна здійснювати до моменту, коли воно досягне температури не вище +4° С при температурі повітря не вище +12° С, у випадках, коли приміщення, у якому здійснюється розрізання м'яса, розташоване на тій самій території, що й приміщення бойні, та за умови, якщо воно переноситься до приміщення, де здійснюється його розрізання, безпосередньо з приміщення бойні або після періоду охолодження чи витримки в холодильній камері.

6.3. Після того, як м'ясо розрізане та, якщо необхідно, упаковане, воно повинно бути охолоджене до температури не вище +4° С при температурі повітря не вище +12° С.

6.4. Неупаковане м'ясо повинно зберігатись та транспортуватись окремо від упакованого м'яса, крім випадків, коли вони перевозяться в різні проміжки часу або в такий спосіб, щоб пакувальний матеріал та технологія зберігання або транспортування не призводили до забруднення м'яса.

6.5. Температура замороженого м'яса птиці повинна бути стабільною та утримуватись в усіх точках на рівні -12° С чи нижче з незначними коливаннями не більше 3° С у менший бік. Такі відхилення температури можуть дозволятися в умовах кращої практики зберігання, під час місцевої дистрибуції та у шафах-вітринах точок роздрібного продажу.

VII. Вимоги до потужностей, що виробляють подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса і МВМЗ

7.1. Потужності, що виробляють подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса або МВМЗ, повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігти забрудненню м'яса і м'ясних продуктів шляхом забезпечення поточності операцій, а також розмежування різних партій.

7.2. Потужності, що виробляють подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса або МВМЗ, повинні бути забезпечені:

1) приміщенням для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, за винятком, коли вони зберігаються в різний час і таким чином, щоб матеріал для пакування та спосіб зберігання не могли бути джерелом забруднення;

2) приміщенням, обладнаним таким чином, щоб забезпечити виконання вимог щодо температури, встановлених відповідно до вимог технологічного процесу;

3) обладнанням для миття рук з кранами для персоналу, що займається обробкою незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, сконструйованими таким чином, щоб запобігати поширенню забруднення;

4) устаткуванням для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше +82° С, або альтернативною системою, що має еквівалентний ефект.

VIII. Вимоги до сировини для виробництва подрібненого м'яса, напівфабрикатів з м'яса і МВМЗ

8.1. Сировина, яка використовується для виготовлення подрібненого м'яса, повинна відповідати таким вимогам:

1) встановленим вимогам щодо свіжого м'яса;

2) складатися з м'язової тканини, включаючи сегменти жирової та сполучної тканин;

3) не повинна вироблятися із залишків або шматків, що залишаються під час розбирання та обвалювання м'яса птиці (крім вирізок) та ММО.

8.2. Для виготовлення напівфабрикатів та м'ясних продуктів використовують сировину:

а) свіже м'ясо;

б) м'ясо, що відповідає вимогам, викладеним у пункті 8.1 цього розділу;

в) ММВ, що відповідає вимогам пункту 9.3 розділу IX цих Гігієнічних вимог;

г) ММО, що відповідає вимогам пункту 9.4 розділу IX цих Гігієнічних вимог.

8.3. Сировина, що використовується для виробництва МВМЗ, повинна відповідати встановленим вимогам щодо свіжого м'яса. Забороняється використання голів птиці та лап (ніг) до заплюсневого суглоба як сировини, що використовується для виробництва МВМЗ.

IX. Гігієнічні вимоги для подрібненого м'яса, напівфабрикатів з м'яса, МВМЗ та їх виробництва

9.1. Робота з м'ясом повинна бути організована таким чином, щоб запобігти або мінімізувати його забруднення. М'ясо повинно мати температуру не вище +4° С та доставлятися в приміщення для виробництва поступово за необхідності.

9.2. Подрібнене м'ясо виготовляється з охолодженого м'яса, строк зберігання якого повинен бути не більше 3 діб після забою птиці. Подрібнене м'ясо та напівфабрикати з м'яса повинні бути запаковані одразу після виробництва, охолоджуватися до внутрішньої температури не вище +2° С - для подрібненого м'яса та не вище +4° С - для напівфабрикатів або заморожуватися до внутрішньої температури не вище -18° С.

Зазначений температурний режим повинен підтримуватися під час зберігання і транспортування.

9.3. Сировина, що застосовується для виробництва ММВ, повинна зберігатися не більше 3 діб.

Якщо ММВ не було використано одразу, воно повинно бути упаковане та охолоджене до температури не вище +2° С або заморожене до температури не вище -18° С. Зазначений температурний режим повинен підтримуватися під час зберігання та транспортування.

При підтвердженні підприємством шляхом проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідності ММВ мікробіологічним критеріям для м'яса птиці воно може використовуватися для виготовлення напівфабрикатів, які призначені для споживання з попереднім підігрівом, та для виготовлення м'ясних продуктів.

ММВ, яке не відповідає мікробіологічним критеріям для сирого м'яса птиці, може використовуватися тільки для виробництва м'ясних продуктів, що проходять термічну обробку.

Масова частка кальцію не повинна перевищувати 0,07 %.

9.4. Сировина, яка застосовується для виробництва ММО, повинна зберігатися не більше 3 діб.

Якщо ММО не було використано одразу, воно повинно бути упаковане та охолоджене до температури не вище +2° С або заморожене до температури не вище -18° С. Такий температурний режим повинен підтримуватися під час зберігання та транспортування.

У разі якщо протягом однієї години після його отримання ММО не було використане, воно повинно бути негайно охолоджене до температури не вище +2° С.

У разі якщо після охолодження ММО не було перероблено протягом 24 годин, воно повинно бути заморожене протягом 12 годин та досягти температури не вище -18° С протягом шести годин.

Заморожене ММО повинно бути упаковане перед зберіганням або транспортуванням та зберігатись не більше трьох місяців при температурі не вище -18° С.

ММО може використовуватись тільки для виробництва м'ясних продуктів, що проходять термічну обробку.

Масова частка кальцію не повинна перевищувати 0,1 %.

9.5. Подрібнене м'ясо, напівфабрикати з м'яса та МВМЗ забороняється повторно заморожувати після розмороження.

Х. Класифікація м'яса птиці

10.1. Для віднесення до класів А та В тушки птиці та їх частини повинні бути:

- 1) цілі, без пошкоджень, беручи до уваги упаковання;
- 2) чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові;
- 3) без стороннього запаху;
- 4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних;
- 5) без поламаних кісток, що стирчать;
- 6) без серйозних ударів.

Якщо птиця надається як свіжа, вона не повинна мати жодних ознак попереднього охолодження чи заморожування.

10.2. Для віднесення до класу А тушка птиці та частина тушки птиці повинні додатково відповідати таким критеріям:

- 1) бути правильної форми, грудинка добре розвинута, широка, довга та м'ясиста, ніжки повинні бути м'ясисті. На курчатах, молодих качках чи каченятах та індиках повинен бути тонкий нормальний шар жиру на грудинці, на спині та стегнах. На півнях, курках, качках та гусенятах допускається тонший шар жиру. На гусаках повинен бути присутній шар жиру від середнього до тонкого;
- 2) допускається на грудинці, ніжках, спині, суглобах та кінцівках крил наявність незначної кількості невеликих пір'їнок, кореневих кінцівок пір'я та волосяного покриву (ниткоподібні пера). У разі ошпарювання свійської птиці, качок, індиків та гусок незначна кількість пір'я допускається на інших частинах;
- 3) певні пошкодження та знебарвлення дозволяються за умови, що вони малих розмірів та непомітні, а також не присутні на грудинці чи на ніжках. Кінцівки крил можуть бути відсутні. Слабкі почервоніння допускаються на кінцівках крил та фолікулах;
- 4) на заморожених або швидкозаморожених тушках птиці не допускаються сліди морозопіків, за винятком випадкових, невеликих та непомітних, які не присутні на грудях чи ніжках.

10.3. Тушки птиці та частини тушки птиці, що не відповідають вимогам, зазначеним у пункті 10.2 цього розділу, відносять до класу В.

XI. Порядок прийняття рішень щодо невідповідності окремим положенням цих Гігієнічних вимог

11.1. Рішення про невідповідність продукції положенням розділів II та X цих Гігієнічних вимог повинні прийматися лише в цілому щодо партії, яка перевірялася.

11.2. Зразок, який складається з певної кількості одиниць продукції, відбирається випадково з кожної партії, яка інспектується на бойнях, переробних підприємствах, гуртових та роздрібних складах або на будь-якій стадії торгівлі, під час транспортування або у разі імпорту під час розмитнення.

Таблиця 1

Розмір партії (штуки)	Розмір зразка (штуки)	Допустима кількість дефектних одиниць	
		усього	відхилення ¹
1	2	3	4
від 100 до 500	30	5	2
від 501 до 3200	50	7	3
більше 3200	80	10	4

¹ Відхилення у межах кожного виду, не від одного виду до іншого.

11.3. При перевірці партії з м'ясом свійської птиці класу А дозволяється загальна допустима кількість дефектних одиниць, зазначених у колонці 3 таблиці 1 пункту 11.2 цього розділу. Для філе грудинки ці дефектні одиниці можуть також включати філе з хрящем (м'який кінчик грудини) до 2 % ваги.

Однак кількість дефектних одиниць не повинна перевищувати значень, вказаних у колонці 4 таблиці 1 пункту 11.2 цього розділу.

Дефектною вважається одиниця стосовно фуа-гри, якщо її вага становить менше 240 г - для печінки качки та менше 385 г - для печінки гуски.

11.4. При перевірці партії класу В допустима кількість дефектних одиниць подвоюється.

11.5. Якщо перевірена партія не відповідає встановленим критеріям, її продаж або імпорт забороняється до отримання доказів відповідності партії вимогам розділів II та X цих Гігієнічних вимог. Партія, яка визнана такою, що не відповідає вимогам розділів II та X цих Гігієнічних вимог, може за рішенням власника бути відправлена на переробку та/або сортування.

XII. Вимоги до тушок свійської птиці для продажу кінцевому споживачу

12.1. Тушка свійської птиці може бути представлена для кінцевого споживача у такому вигляді:

1) напівпатрана (без кишок, зв'язана);

2) з потрохом (з другим шлуночком, печінкою, серцем та шиєю);

<http://yurist-online.org/>

3) без потруху (без другого шлуночка, печінки, серця та шиї).

Слово "патрана" додається обов'язково.

12.2. У всіх тушок із залишеною головою також повинні лишатися трахея, стравохід та воло.

12.3. Потрухи повинні включати лише серце, шию, другий шлуночок, печінку, а також інші частини, які вважаються їстівними. Печінка повинна бути без жовчного міхура. Другий шлуночок повинен бути без рогоподібної плівки, його вміст має бути видалений. Серце може бути з перикардом або без нього. Якщо шия залишається з'єднаною з тушкою, вона не вважається потрухом. Якщо один із зазначених чотирьох органів зазвичай не включається до складу тушки при продажу, його відсутність зазначається у маркуванні.

XIII. Упакування

13.1. Розфасоване заморожене або швидкозаморожене м'ясо свійської птиці має містити одну тушку птиці або одну чи більше одиниць частин тушки птиці одного виду, визначених у розділі II цих Гігієнічних вимог.

13.2. Упакування розфасованого замороженого чи швидкозамороженого м'яса птиці повинні класифікуватися за категоріями номінальної маси таким чином:

1) тушки:

менше 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

від 1100 до 2400 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо);

більше 2400 г: класи з кроком 200 г (2400 - 2600 - 2800 тощо);

2) частини тушок:

менше 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

дорівнює та більше 1100 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо).

13.3. Упакування розфасованого товару, зазначеного у пункті 13.1 цього розділу, повинно відповідати таким вимогам:

1) фактичний вміст повинен бути в середньому не менше ніж номінальна маса;

2) пропорція упакувань, які мають негативне відхилення за масою більше допустимого негативного відхилення, що встановлено у пункті 13.7 цього розділу, має бути незначною для партій розфасованого товару для лабораторних досліджень (випробувань), визначених у пункті 13.8 цього розділу;

3) на ринок не повинні допускатися упакування, які мають негативне відхилення вдвічі більше за вказане у пункті 13.7 цього розділу.

13.4. Перевірка упакувань розфасованого товару проводиться шляхом відбору зразків та передбачає:

1) перевірку, яка покриває фактичний вміст кожного упакування відібраних зразків;

2) перевірку середнього фактичного вмісту упакувань відібраних зразків.

Партія упаковок вважається прийнятною, якщо результати обох перевірок відповідають критеріям прийняття, встановленим пунктами 13.8 та 13.9 цього розділу.

13.5. Партія, що підлягає перевірці, повинна складатися з однакових упакувань, однакової номінальної маси, однакового типу та одного виробничого циклу, упакованих на одній потужності.

Розмір партії обмежується встановленою нижче кількістю:

якщо упакування перевіряються наприкінці пакувальної лінії, кількість у кожній партії має дорівнювати максимальній потужності пакувальної лінії за годину без будь-яких обмежень щодо розмірів партії;

в інших випадках розмір партії обмежується 10000 штук.

13.6. З кожної партії випадково відбирається кількість упакувань, що зазначена в таблиці 2.

Таблиця 2

Розмір партії (штуки)	Розмір зразка (штуки)
від 100 до 500	30
від 501 до 3200	50
більше 3200	80

Лабораторні дослідження (випробування) для партій розміром менше 100 проводяться без руйнування упаковки.

13.7. Допустимі відхилення фактичної маси від номінальної для розфасованого м'яса птиці зазначені в таблиці 3.

Таблиця 3

Номінальна маса (г)	Допустиме відхилення в бік меншої маси (г)	
	тушки	частини тушок
1	2	3
Менше 1100	25	25
Від 1100 до 2400	50	50
2400 та більше	100	50

13.8. Для перевірки фактичного вмісту кожної упаковки у зразку мінімально прийнятний вміст розраховується шляхом віднімання допустимого негативного відхилення для визначеного шляхом лабораторних досліджень (випробувань) вмісту від номінальної маси упакування.

Упакування у зразках, фактичний вміст яких менший мінімально прийнятному вмісту, вважаються дефектними.

Партія упаковок розфасованого товару вважається прийнятною або бракованою, якщо кількість виявлених дефектних одиниць у зразку менша чи дорівнює критерію прийнятності або дорівнює чи більша критерію бракування відповідно до таблиці 4.

Таблиця 4

Розмір зразка (штуки)	Кількість дефектних упаковок (штуки)	
	критерій прийняття	критерій бракування
1	2	3
30	2	3
50	3	4
80	5	6

13.9. Для перевірки на середній фактичний вміст партія вважається прийнятною, якщо середній фактичний вміст упакувань, що складають зразок, більший за критерій прийняття, зазначений у таблиці 5.

Таблиця 5

Розмір зразка (штуки)	Критерій прийняття для середнього фактичного вмісту
30	$x \geq Q_n - 0,503 \times s$
50	$x \geq Q_n - 0,379 \times s$
80	$x \geq Q_n - 0,295 \times s$

де

x - середній фактичний вміст упакування (маса нетто);

Q_n - номінальна маса;

s - стандартне відхилення фактичного вмісту (маси нетто) упакування в партії.

XIV. Маркування

14.1. Маркування м'яса птиці, що призначене для кінцевого споживача, не повинно вводити в оману.

14.2. Для розфасованого м'яса свійської птиці в маркуванні повинна бути вказана така додаткова інформація:

1) клас А або Б, визначений відповідно до вимог цих Гігієнічних вимог;

2) реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу;

3) у разі імпорту м'яса свійської птиці зазначається країна, де здійснено забій птиці.

14.3. Частини тушок, зазначені у абзацах четвертому - дванадцятому підпункту 22 пункту 2.1 розділу II цих Гігієнічних вимог, пропонуються для продажу кінцевому споживачу зі шкірою або без шкіри. Відсутність шкіри у продукції, зазначеній у абзацах четвертому - десятому підпункту 22 пункту 2.1 розділу II цих Гігієнічних вимог, або присутність шкіри у продукції, зазначеній у абзацах десятому - дванадцятому підпункту 22 пункту 2.1 розділу II цих Гігієнічних вимог, зазначається в маркуванні.

14.4. У маркуванні за рішенням оператора ринку можуть зазначатися метод охолодження, метод утримання та годівлі птиці з урахуванням положень цих Гігієнічних вимог.

14.5. Маркування здійснюється відповідно до Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, затвердженого наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28 жовтня 2010 року N 487 (із змінами), зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 11 лютого 2011 року за N 183/18921.

XV. Інформування споживачів про методи утримання та годівлі птиці, що впливають на якість її м'яса

15.1. У маркуванні для позначення методу утримання та годівлі птиці, за винятком органічного виробництва, не можуть використовуватися інші терміни, крім визначених нижче, та вони можуть зазначатися лише у разі дотримання умов, визначених у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог:

- 1) "Відгодовано... % ...";
- 2) "Екстенсивне утримування" або "Вирощено у приміщенні";
- 3) "Вільний вигул";
- 4) "Традиційний вільний вигул";
- 5) "Вільний вигул - повна свобода".

Якщо в маркуванні зазначається про виробництво в умовах вільного вигулу (підпункти 3 - 5 цього пункту), для м'яса з качок та гусей, які тримаються для виробництва фуа-гри, також зазначається "з виробництва фуа-гри".

15.2. Зазначення віку забою або тривалості періоду відгодовування дозволяється лише, коли використовується один із термінів, зазначених у пункті 15.1 цього розділу, та для віку не менше вказаного у пунктах 2, 3 або 4 додатка 1 до цих Гігієнічних вимог. Це положення не застосовується до курчат з вагою тушки менше 650 г без потруху (другого шлунка, печінки, серця, шії, голови та лап) та курчат вагою від 650 г до 750 г, якщо вік їх забою не перевищує 28 днів.

15.3. На потужностях, де утримується птиця відповідно до умов, що визначені у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог, повинен вестися облік кількості птахів за типом фермерства із зазначенням кількості введених в обіг птиць, назв і адрес покупців та кількості і джерел постачання кормів, який зберігають щонайменше 6 місяців після введення в обіг.

На потужностях, які використовують системи "вільного вигулу", також ведуть облік дат надання першого доступу до вигулу.

15.4. На потужностях, що виробляють корми або постачають корми потужностям, які здійснюють відгодівлю, визначеним у підпункті 1 пункту 15.1 цього розділу, повинен вестися облік, у якому вказують склад кормів. Інформацію з цього обліку зберігають протягом 6 місяців після введення в обіг птиці або її забою.

15.5. Інкубаторні станції зберігають інформацію стосовно обліку порід птиці щонайменше протягом 6 місяців після введення її в обіг.

15.6. Перевірки стосовно відповідності вимогам пунктів 15.1 - 15.6 цього розділу здійснюються з такою частотою:

- 1) на фермі - один раз за цикл;
- 2) на потужностях з переробки кормів або тих, що здійснюють їх обіг, - один раз на рік;
- 3) на бойнях - чотири рази на рік;
- 4) на інкубаторних станціях - один раз на рік.

XVI. Гігієнічні вимоги до вмісту води

16.1. У заморожених та швидкозаморожених тушках птиці вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, які визначаються згідно з додатком 2 (крапельний метод) або 3 (хімічний метод) до цих Гігієнічних вимог. Бойні повинні здійснювати відбір зразків та проводити лабораторні дослідження (випробування) на вбирання води протягом охолодження та на її вміст у заморожених та швидкозаморожених тушках птиці, а також здійснювати реєстрацію та зберігання результатів цих досліджень (випробувань) протягом одного року.

16.2. У свіжих, заморожених та швидкозаморожених частинах тушок птиці, що перелічені нижче, вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, визначених згідно з додатком 4 до цих Гігієнічних вимог:

- 1) куряче філе грудинки з дужкою або без неї, без шкіри;
- 2) куряча грудинка зі шкірою;
- 3) курячі стегенця, гомілки, ніжки, ніжки з частиною спини, одна ніжка, зі шкірою;
- 4) філе індичої грудинки без шкіри;
- 5) індича грудинка зі шкірою;
- 6) індичі гомілки, стегенця, ніжки зі шкірою;
- 7) м'ясо ніжки індички без кістки, без шкіри.

16.3. Бойні та переробні підприємства (незалежно від того, чи об'єднані вони з бойнями) повинні проводити перевірки не рідше одного разу за робочу зміну тривалістю вісім годин на вбирання води тушками курчат та індичок, призначених для виробництва свіжих, заморожених та свіжозаморожених частин тушок.

У разі охолодження повітрям тушок індички такі перевірки необов'язкові. Граничні значення, встановлені у пункті 10 додатка 4 до цих Гігієнічних вимог, також застосовуються до тушок індичок.

Результати перевірок повинні реєструватись та зберігатись протягом одного року.

У разі охолодження повітрям тушок курчат результати перевірок реєструються та зберігаються протягом шести місяців, а частота перевірок може бути зменшена до однієї на місяць.

Недотримання критеріїв, встановлених у додатках 2 - 5 до цих Гігієнічних вимог, призводить до відновлення перевірок.

16.4. Перевірки вмісту води повинні проводитися не менше одного разу на три місяці шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок птиці на потужностях, що виробляють таку продукцію, згідно з додатком 4 до цих Гігієнічних вимог.

У разі відповідності протягом року критеріям, встановленим у додатку 5 до цих Гігієнічних вимог, частота перевірок зменшується до однієї на шість місяців. Невідповідність цим критеріям призводить до відновлення перевірок, встановлених у першому абзаці цього пункту.

16.5. Положення пунктів 17.3 - 17.6 розділу XVII цих Гігієнічних вимог застосовуються до частин тушок птиці, зазначених у пункті 16.2 цього розділу.

XVII. Частота проведення перевірок щодо вмісту води та дії у випадку виявлення невідповідності вимогам цих Гігієнічних вимог

17.1. Регулярні перевірки згідно з додатком 4 до цих Гігієнічних вимог щодо вбирання води чи перевірки згідно з додатком 2 до цих Гігієнічних вимог проводяться у бійнях не менше одного разу на восьмигодинну робочу зміну.

Якщо такі перевірки виявлять, що обсяг ввібраної води більший за загальний дозволений вміст води відповідно до умов цих Гігієнічних вимог, і з урахуванням вбирання води тушками протягом стадій їх обробки, які не є предметом перевірок, а також у разі коли обсяг ввібраної води більший за рівні, визначені у пункті 10 додатка 4 або у пункті 7 додатка 2 до цих Гігієнічних вимог, невідкладно повинні бути здійснені необхідні заходи коригування у технологічному процесі бойні.

17.2. У будь-яких випадках, зазначених у абзаці другому пункту 17.1 цього розділу, один раз на два місяці проводяться перевірки на вміст води відповідно до пункту 13.1 розділу XIII цих Гігієнічних вимог шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених курчат з кожної бойні згідно з додатком 4 до цих Гігієнічних вимог.

17.3. Під час проведення перевірок, зазначених у пунктах 17.1 та 17.2 цього розділу, у певних випадках можна застосовувати пункти 1 та 10 додатка 4 до цих Гігієнічних вимог більш суворо щодо певних боєнь, якщо це викликано необхідністю забезпечити загальний дозволений рівень води.

У всіх випадках, коли партія заморожених чи швидкозаморожених курчат вважалася такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам, необхідно продовжувати тестування з мінімальною частотою проведення перевірок лише після трьох послідовних перевірок з негативними результатами згідно з додатком 2 або 3 до цих Гігієнічних вимог, які повинні проводитися шляхом відбору зразків у три різні дні виробництва протягом чотирьох тижнів.

17.4. Якщо у разі охолодження повітрям результати перевірок свідчать про відповідність критеріям, визначеним у додатках 2 та 4 до цих Гігієнічних вимог, протягом шестимісячного періоду, частота перевірок зменшується до однієї перевірки на місяць.

17.5. Якщо результати перевірок перевищують допустимі межі, відповідна партія вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам. У такому разі бойня може подати запит на проведення арбітражного дослідження (випробування) в акредитованій лабораторії відповідно до стандарту ISO 17025.

17.6. Якщо відповідна партія після арбітражного дослідження (випробування) вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам, вживаються належні заходи, спрямовані на те, щоб дозволити продаж цього товару лише за умови, що на упакованні тушок буде зазначено "Вміст води перевищує встановлений законодавством рівень". Ця фраза повинна наноситися на помітному місці таким чином, щоб бути легко видимою, розбірливою та незмивною. Літери повинні бути не менше 1 см заввишки.

**Начальник Управління
громадського здоров'я**

А. Григоренко

Додаток 1
до Гігієнічних вимог до м'яса птиці та
окремих показників його якості
(пункт 15.1)

Умови, у разі виконання яких в маркуванні для позначення методу утримання та годівлі птиці можуть використовуватись терміни, зазначені у пункті 15.1 розділу XV цих Гігієнічних вимог

1. Відгодована ... % ...

Посилання на такі окремі інгредієнти корму можуть здійснюватися лише у випадках:

щодо хлібних злаків, якщо їх кількість становить не менше 65 % маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі, і такий корм не може містити більше 15 % зернових субпродуктів; однак якщо робиться посилання на один конкретний вид злаків, він повинен становити не менше 35 % складу використовуваного корму та не менше 50 % - для маїсу;

щодо бобових або зелених овочів, якщо їх кількість становить не менше 5 % маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі;

щодо молочних продуктів, якщо їх кількість становить не менше 5 % маси складу корму, який дається тварині більшу частину періоду відгодівлі.

Метод "Відгодована вівсом гуска" може використовуватися, якщо гуси відгодовуються протягом тритижневої фінальної стадії перед забоєм не менше ніж 500 г вівса на день.

2. Екстенсивне утримання або вирощування у приміщенні.

Цей метод використовується лише:

1) якщо щільність посадки на м² не перевищує:

курчат, молодих курей, каплунів - 12 голів, але не більше 25 кг живої маси;

качок, цесарок, індиків - не більше 25 кг живої маси;

<http://yurist-online.org/>

гусей - не більше 15 кг живої маси;

2) мінімальний вік забою птиці становить або більший:

курчат - 56 днів;

індиків - 70 днів;

гусей - 112 днів;

пекінських качок - 49 днів;

мускусних качок - 70 днів для самок, 84 дні для самців;

самок качок-мулардів - 65 днів;

цесарок - 82 дні;

гусенят - 60 днів;

півників - 90 днів;

каплунів - 140 днів.

3. Вільний вигул.

Цей метод використовується, якщо:

1) щільність посадки птиці та вік її забою відповідають встановленим у пункті 2 цього додатка межам, за винятком курчат, для яких щільність посадки може бути збільшено до 13 голів, але не більше 27,5 кг живої маси на м², та для каплунів щільність посадки не повинна перевищувати 7,5 голів та не більше 27,5 кг живої маси на м²;

2) птиця протягом більшої частини свого життя мала можливість безперервного денного доступу до відкритих вигулів, більша частина яких вкрита рослинністю, та становила не менше:

1 м² для курчати або цесарки;

2 м² для качки або каплуна;

4 м² для індики або гусака.

Для цесарок відкриті вигули можуть бути замінені сідалами, які мають поверхню підлоги щонайменше більшу за відповідну у приміщенні та які розміщені на висоті приблизно 2 метри від підлоги чи покриття. Для однієї птиці має бути доступно щонайменше 10 сантиметрів сідала загалом (у приміщенні та на сідалі);

3) у період відгодівлі раціон птиці містить не менше 70 % хлібних злаків;

4) пташник оснащено лазами для птиці, сумарна довжина яких становить не менше 4 метри на кожні 100 м² площі приміщення.

4. Традиційний вільний вигул.

Цей метод використовується, якщо:

1) щільність посадки у спеціальному приміщенні (пташнику) на м² не перевищує для:

курчат: 12 голів, але не більше 25 кг живої маси; проте у випадках використання перевізних споруд, площа яких не перевищує 150 м² і які залишаються відкритими на ніч, щільність посадки птиці може бути збільшена до 20 голів, але не більше 40 кг живої маси на м²;

каплунів: 6,25 голів (до 91-денного віку - 12 голів), але не більше ніж 35 кг живої маси;

мускусних та пекінських качок - 8 самців, але не більше ніж 35 кг живої маси, 10 самок, але не більше ніж 25 кг живої маси;

мулардів: 8 голів, не більше ніж 35 кг живої маси;

цесарок: 13 голів, але не більше ніж 25 кг живої маси;

індиків: 6,25 голів (до 7-тижневого віку - 10 голів), але не більше ніж 35 кг живої маси;

гусок: 5 голів (до 6-тижневого віку - 10 голів), 3 голови - протягом останніх трьох тижнів відгодівлі при утримуванні в ізольованому приміщенні, але не більше ніж 30 кг живої маси;

2) загальна площа пташників з вигулами на одному підприємстві не перевищує 1600 м²;

3) кожен пташник не містить більше ніж:

4800 курчат;

5200 цесарок;

4000 самок мускусних чи пекінських качок, або 3200 самців мускусних чи пекінських качок, або 3200 мулардів;

2500 каплунів, гусок та індичок;

4) пташник оснащено лазами для птиці, сумарна довжина яких становить не менше 4 метрів на кожні 100 м² площі приміщення;

5) птиці надано вільний безперервний денний доступ до відкритих вигулів щонайменше з такого віку:

шість тижнів - для курчат та каплунів;

вісім тижнів - для качок, гусок, цесарок та індичок;

6) відкриті вигули включають площу, вкриту рослинністю, з розрахунку не менше:

2 м² на одне курча, мускусну чи пекінську качку, цесарку;

3 м² на одного муларда;

4 м² на одного каплуна, починаючи з 92 дня (2 м² - до 91 дня);

6 м² на одну індичку;

10 м² на одну гуску.

Для цесарок відкриті вигули можуть бути замінені сідалами, які мають поверхню підлоги щонайменше вдвічі більшу за відповідну у приміщенні та які розміщені на висоті приблизно 2 метри від підлоги чи покриття. Для однієї птиці має бути доступно щонайменше 10 сантиметрів сідала загалом (у приміщенні та на сідалі);

7) відгодівля птиці здійснюється як породи, що повільно зростає;

8) у період відгодівлі раціон птиці містить не менше 70 % хлібних злаків;

9) мінімальний вік забою становить:

81 день - для курчат;

150 днів - для каплунів;

49 днів - для пекінських качок;

70 днів - для самок мускусних качок;

84 дні - для самців мускусних качок;

92 дні - для мулардів;

94 дні - для цесарок;

140 днів - для індичок та гусок, які продаються цілими тушками і призначені для запікання;

98 днів - для самок індичок, призначених для розрізання на шматки (для оброблення);

126 днів - для самців індиків, призначених для розрізання на шматки (для оброблення);

95 днів - для гусей, призначених для виробництва фуа-гри та філе;

60 днів - для молодих гусей (гусенят);

10) примусова заключна відгодівля в ізолюваному приміщенні не перевищує:

для курчат віком від 90 днів: 15 днів;

для каплунів: чотири тижні;

для гусей та мулардів, призначених для виробництва фуа-гри та філе, віком від 70 днів: 4 тижні.

5. Вільний вигул - повна свобода.

Використання цього терміна вимагає відповідності критеріям, встановленим у пункті 4 цього додатка, за винятком птиці, яка має безперервний денний доступ до відкритих необмежених вигулів.

У разі обмежень, включаючи ветеринарні обмеження, ухвалені відповідно до законодавства для захисту здоров'я людей та тварин, які встановлюють обмеження доступу птиці до відкритих вигулів, вирощена у відповідності до методів виробництва, описаних у пунктах 3 - 5 цього додатка, птиця (за винятком цесарок, які вирощувалися на сідалах) продовжує продаватися з посиланням на метод вирощування протягом дії обмеження, але не більше 12 тижнів.

Визначення втрати води при розмерзанні (крапельний метод)

1. Предмет і мета.

Цей метод буде використовуватися для визначення кількості води, яка втрачається під час розморожування заморожених та швидкозаморожених курчат. Якщо така втрата, виражена у процентному співвідношенні до маси тушки (включаючи всі їстівні потрухи, які містяться в пакеті), перевищує граничне значення, встановлене у пункті 7 цього додатка, вважається, що протягом переробки було увібрано надлишкову воду.

2. Визначення.

Втрата води, яка визначається цим методом, виражається у процентному співвідношенні до загальної маси замороженої або швидкозамороженої тушки, включаючи потрухи.

3. Принцип.

Заморожена та швидкозаморожена тушка, включаючи доданий їстівний потрух, розморожується згідно з контрольованими умовами, які дозволяють вирахувати масу втраченої води.

4. Апаратура.

4.1. Ваги, здатні вимірювати масу до 5 кг з точністю до 1 г.

4.2. Поліетиленові пакети, придатні для тримання тушки та надійного закріплення.

4.3. Контрольований водяний термостат, обладнаний таким чином, щоб тримати тушки, описані у підпунктах 5.5 та 5.6 пункту 5 цього додатка. Водяний термостат має містити об'єм води принаймні не менше, ніж у вісім разів більше тушки, яка буде перевірятися, та повинен бути здатним тримати температуру води на рівні $+42 \pm 2^{\circ} \text{C}$.

4.4. Пористий папір або інші абсорбуючі паперові рушники.

5. Методика.

5.1. Двадцять тушок у довільному порядку відбираються з числа птиці для тестування. До проведення тестування, описаного у підпунктах 5.2 - 5.11 цього пункту, вони тримаються при температурі не вище -18°C .

5.2. Ззовні з пакета витирається верхній лід та вода. Пакет з його вмістом зважується з точністю до грама: одержана маса становить M0.

5.3. Тушка разом з будь-яким їстівним потрухом, що продається разом з нею, виймається із зовнішньої обгортки, витирається та зважується з точністю до грама: одержана маса становить M1.

5.4. Маса замороженої тушки разом з потрухом вираховується шляхом віднімання M1 від M0.

5.5. Тушка разом з будь-яким їстівним потрухом кладеться до міцного водонепроникного поліетиленового пакета з отвором зверху. Пакет повинен бути достатньо довгим для його надійного фіксування у водяному термостаті, але не настільки широким, щоб тушка могла рухатись у вертикальній позиції.

5.6. Частина пакета, який містить тушку та їстівний потрух, повністю занурюється у водяний термостат і лишається відкритою, дозволяючи вільний вихід повітря. Пакет тримається вертикально таким чином, щоб вода з термостата до нього не потрапляла. Пакети не повинні торкатися один одного.

5.7. Пакет лишається у водяному термостаті, у якому підтримується постійна температура на рівні $+42 \pm 2^\circ \text{C}$. Пакет постійно переміщується по термостату або здійснюється перемішування води, поки термальний центр тушки (найглибша частина грудних м'язів біля грудини у курчат без потруху або середина потруху у курчат з потрухом) не досягне температури принаймні $+4^\circ \text{C}$, виміряної у двох довільно вибраних тушках. Тушки не повинні лишатись у водяному термостаті довше, ніж необхідно для досягнення ними температури $+4^\circ \text{C}$. Необхідний період занурення для тушок, які зберігаються при температурі -18°C , становить:

Таблиця 1

Ваговий клас, г	Вага туші з потрухом, г	Індикативний час занурення, хвилини	
		курчата без потруху	курчата з потрухом
1	2	3	4
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1000	975 - 1024	92	107
1050	1025 - 1074	95	110
1100	1075 - 1149	98	113
1200	1150 - 1249	105	120
1300	1250 - 1349	111	126
1400	1350 - 1449	118	133

Для тушок масою більше 1400 г для кожних наступних 100 г необхідне збільшення часу на сім хвилин. Якщо запропонований період занурення минув, а температура у двох перевірених тушках не досягнула $+4^\circ \text{C}$, процес розморожування продовжується доти, поки вони не досягнуть $+4^\circ \text{C}$.

5.8. Пакет з його вмістом виймається з водяного термостата; знизу пакет проколюється для того, щоб дати воді стекти. Пакет з його вмістом лишається для стікання на одну годину при температурі від $+18^\circ \text{C}$ до $+25^\circ \text{C}$.

5.9. Відгала тушка виймається з пакета разом з потрухом (якщо він є). Тушка витирається зсередини та ззовні пористим папером або паперовими рушниками. Пакетик з потрухом проколюється, та після стікання води потрухи ретельно витираються.

5.10. Загальна маса відталої тушки, потрухів та упаковки визначається з точністю до грама і становить M2.

5.11. Маса упаковки, у якій містився потрух, визначається з точністю до грама і становить M3.

6. Розрахунок результатів.

Кількість втраченої води під час танення у процентному співвідношенні до заморожених чи швидкозаморожених тушок (включаючи потрух) визначається так:

$$((M0 - M1 - M2) / (M0 - M1 - M3)) \times 100.$$

7. Оцінка результатів.

Якщо середня втрата води після відтавання 20 тушок зразка перевищує процентне значення, вказане нижче, вважається, що увібрана протягом переробки вода перевищує граничну величину.

Процентні співвідношення такі:

охолодження повітрям: 1,5 %;

охолодження аерозолем: 3,3 %;

охолодження зануренням: 5,1 %.

Додаток 3
до Гігієнічних вимог до м'яса птиці та
окремих показників його якості
(пункт 16.1)

Визначення загального вмісту води у курчатах (хімічний тест)

1. Предмет і мета.

Цей метод використовується для визначення загального вмісту води у заморожених та швидкозаморожених курчатах, включає визначення вмісту води та протеїну у зразках гомогенізованих тушок птиці. Визначений загальний вміст води порівнюється з граничним значенням, яке одержується за формулою, зазначеною у підпункті 6.4 пункту 6 цього додатка, що дає можливість встановити, чи було перевищено ліміти вбирання води під час технологічного процесу. Якщо у аналітика є підозри того, що присутня якась речовина, яка може вплинути на оцінку, він зобов'язаний ужити необхідних запобіжних заходів.

2. Визначення.

Тушка - тушка свійської птиці з кістками, хрящами та будь-яким додатковим потрухом.

Потрухи - печінка, серце, другий шлунок та шия.

3. Принцип.

Вміст води та протеїну визначається відповідно до методик, встановлених державними стандартами, або інших методів аналізу, схвалених відповідними міжнародними організаціями або ЄС.

Максимальний рівень вмісту води у тушці визначається з вмісту протеїну у тушці, який залежить від фізіологічного вмісту води.

4. Апаратура та реагенти.

4.1. Ваги для зважування тушки та обгорток з точністю до 1 г.

4.2. Сокира або пила для розрізання тушок на шматки відповідного розміру для м'ясорубки.

4.3. Потужна м'ясорубка та блендер, придатні для гомогенізації заморожених або швидкозаморожених шматків птиці.

Необхідно звернути увагу на таке. М'ясорубка повинна бути достатньо потужною для вироблення однорідної маси (подібної до такої, що отримується з м'ясорубки з 4-мм диском з отворами) із замороженого або швидкозамороженого м'яса і кісток птиці.

4.4. Обладнання для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442.

4.5. Обладнання для визначення вмісту протеїну відповідно до ISO 937.

5. Методика.

5.1. Сім тушок відбираються у довільному порядку з числа птиці, яка підлягає перевірці, та у кожному випадку вони утримуються замороженими до початку проведення аналізів відповідно до підпунктів 5.2 - 5.6 цього пункту.

Лабораторні випробування (дослідження) можуть проводитися як щодо кожної з семи тушок окремо, так і щодо них усіх разом.

5.2. Приготування починається у межах однієї години після відбирання тушок з морозильної камери.

5.3. Із зовнішнього боку упаковки витирається поверхневий лід та вода. Кожна тушка важиться та виймається з будь-якого наявного пакувального матеріалу. Після розрізання тушки на менші шматки будь-який пакувальний матеріал, наявний біля їстівного потруху, видаляється. Загальна маса тушки, включаючи їстівний потрух та налиплий лід на тушці, важиться з точністю до грама, після чого віднімається маса пакувального матеріалу, що був вилучений. Отримане значення становить "P1".

У разі аналізу змішаного зразка для отримання значення "P7" визначається загальна маса семи тушок.

5.4. Ціла тушка масою P1 пропускається через м'ясорубку, зазначену у підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також переміщується блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде відбиратися репрезентативний зразок кожної тушки.

У разі аналізу змішаного зразка усі сім тушок масою P7 пропускаються через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішуються блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде взято два репрезентативних зразки. Відібрані два зразки аналізуються відповідно до підпунктів 5.5 та 5.6 цього пункту.

5.5. Зразок однорідного матеріалу відбирається та невідкладно використовується для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442 або стандарту, що замінює чи доповнює його. Одержане значення вмісту води вказується як "a %".

5.6. Зразок однорідного матеріалу також відбирається і невідкладно використовується для визначення вмісту азоту відповідно до ISO 937 або стандарту, що замінює чи доповнює його. Вміст азоту конвертується у вміст загального білка (протеїну) "b %" шляхом множення його на коефіцієнт 6,25.

6. Розрахунок результатів.

6.1. Маса води (W) у кожній туші має значення $aP1/100$, а маса протеїну (RP) - $bP1/100$, обидва значення виражені у грамах. Визначаються суми мас води (W7) і мас протеїну (RP7) у семи тушках.

У разі досліджень (випробувань) змішаного зразка для одержання a % та b % визначається середній вміст води та протеїну з двох зразків. Маса води (W7) у семи тушках має вигляд $aP7/100$, маса протеїну (RP7) - $bP7/100$, обидва значення виражаються у грамах.

6.2. Середня маса води (WA) та протеїну (RPA) розраховується діленням відповідно W7 та RP7 на сім.

6.3. Теоретичний фізіологічний вміст води у грамах, визначений таким методом, розраховується за такою формулою:

курчата: $3,53 \times RPA + 23$.

6.4. Охолодження повітрям.

Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 2 %, найвище дозволене значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

курчата: $WG = 3,65 \times RPA + 42$.

Охолодження аерозолем.

Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, увібрання якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 4,5 %, найвище дозволене значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

курчата: $WG = 3,79 \times RPA + 42$.

Охолодження зануренням.

Беручи до уваги те, що мінімальний обсяг води, увібрання якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 7 %, найвище допустиме значення загального вмісту води (WG), визначеного за цим методом, виражається за формулою (включаючи довірчий інтервал):

курчата: $WG = 3,93 \times RPA + 42$.

6.5. Якщо у семи тушках середній вміст води (WA), розрахований за підпунктом 6.2 цього пункту, не перевищує значення, визначеного у підпункті 6.4 цього пункту, то якість птиці відповідає цим Гігієнічним вимогам.

Перевірка вбирання води на виробництві (тест бойні)

1. Щонайменше один раз на робочу зміну з восьмої години відбирається 25 тушок з лінії патрання одразу після патрання та видалення потруху і жиру, але до першого миття.
2. У разі потреби видаляється шия шляхом відрізання; шкіра шиї, яка не відокремлена від тушки, залишається.
3. Кожна окрема тушка позначається. Маса кожної тушки реєструється з точністю до грама.
4. Тушки повертаються на лінію патрання для продовження нормальних процесів миття, охолодження, стікання тощо.
5. Ідентифіковані тушки забираються після процесу стікання одночасно з усіма іншими тушками, які не є тестовими зразками.
6. Зразок складається з перших 20 забраних тушок. Вони знову важаться. Маса реєструється з точністю до грама і записується навпроти відповідного першого зважування кожної тушки.

Лабораторне дослідження (випробування) вважається таким, що не відбулося, якщо не було знайдено принаймні 20 тушок, які були відібрані та ідентифіковані спочатку.

7. Ідентифікаційне позначення з туш зразка знімається та повертається для подальшого звичайного процесу пакування.
8. Визначається відсоток вбирання вологи шляхом віднімання від первісної загальної маси однакових туш їх маси після миття, охолодження та стікання; різниця ділиться на первісну масу і множиться на 100.
9. Замість ручного процесу зважування можуть використовуватися автоматичні лінії зважування для визначення відсотка вбирання вологи для такої самої кількості тушок та відповідно до таких самих принципів.
10. Результати не повинні перевищувати такого максимального співвідношення зміни первісної ваги тушок унаслідок вбирання води:

охолодження повітрям: 0 %;

охолодження аерозолем: 2,0 %;

охолодження зануренням: 4,5 %.

Визначення загального вмісту води у частинах тушок птиці (хімічний метод)

1. Предмет і мета.

Цей метод використовується для визначення загального вмісту води у частинах тушок птиці і включає визначення вмісту води та протеїну у зразках гомогенізованих частин тушок птиці. Визначений загальний вміст води порівнюється з граничним значенням, яке одержується за формулою, зазначеною у підпункті 6.4 пункту 6 цього додатка, що дає можливість встановити, чи було перевищено ліміти вбирання води під час технологічного процесу. Якщо у аналітика є підозри того, що присутня певна речовина, яка може вплинути на оцінку, він зобов'язаний ужити необхідних запобіжних заходів.

2. Визначення.

Форми зразків частин тушок птиці повинні бути такими:

курача грудинка: половина грудинки;

філе курячої грудинки: половина грудинки без кісток та шкіри;

філе курячої грудинки: половина грудинки без кісток та шкіри;

грудинка індички, філе грудинки індички та гомілкове м'ясо індички без кістки: порції по 100 г;

інші частини тушок: відповідно до розділу II цих Гігієнічних вимог.

Для цілей відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок, що поставляються без індивідуальної упаковки, великі пакети, в які будуть відбиратися зразки, повинні витримуватися при температурі 0° С до моменту відбору.

3. Принцип.

Вміст води та протеїну визначається відповідно до методик, встановлених державними стандартами, або інших методик досліджень (випробувань), схвалених відповідними міжнародними організаціями або ЄС.

Максимальний рівень вмісту води у зразках птиці визначається з вмісту протеїну у частинах тушок птиці, який залежить від фізіологічного вмісту води.

4. Апаратура та реагенти.

4.1. Ваги для зважування частин тушок птиці та обгортки з точністю до 1 г.

4.2. Сокира або пила для розрізання частин тушок птиці на шматки відповідного розміру для м'ясорубки.

4.3. Потужна м'ясорубка та блендер, придатні для гомогенізації частин тушок птиці та їх частин.

Необхідно звернути увагу на таке. М'ясорубка повинна бути достатньо потужною для вироблення однорідної маси (подібної до такої, що отримується з м'ясорубки із 4-мм диском з отворами) із замороженого або швидкозамороженого м'яса і кісток птиці.

4.4. Прилад для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442.

4.5. Прилад для визначення вмісту протеїну відповідно до ISO 937.

5. Методика.

5.1. П'ять частин тушок птиці відбираються у довільному порядку та утримуються у холодильних камерах до початку проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідно до підпунктів 5.2 - 5.6 цього пункту.

Зразки заморожених та швидкозаморожених продуктів, що поставляються без індивідуальної упаковки, наведені у пункті 2 цього додатка, до початку проведення лабораторних досліджень (випробувань) тримаються при температурі 0° С.

Лабораторні дослідження (випробування) можуть проводитися як щодо кожної з п'яти частин тушок окремо, так і щодо них усіх разом.

5.2. Приготування розпочинається у межах однієї години після відбирання частин тушок з морозильної або холодильної камери.

5.3. Із зовнішнього боку упаковки видаляються поверхневий лід та вода. Кожна частина тушки важиться та виймається з пакувального матеріалу. Після розрізання частин тушок будь-який пакувальний матеріал видаляється, визначається маса частини тушки птиці з точністю до грама, після чого віднімається маса пакувального матеріалу, що був вилучений. Отримане значення становить "P1".

У разі аналізу змішаного зразка для отримання значення "P5" визначається загальна маса п'яти вирізків.

5.4. Ціла вирізка масою P1 пропускається через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішується блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде відбиратися репрезентативний зразок кожної вирізки.

У разі аналізу змішаного зразка усі п'ять вирізків масою P5 пропускаються через м'ясорубку, зазначену в підпункті 4.3 пункту 4 цього додатка, та, якщо необхідно, також перемішуються блендером для одержання однорідного матеріалу, з якого буде взято два репрезентативних зразки.

Відібрані два зразки випробовуються (досліджуються) відповідно до підпунктів 5.5 та 5.6 цього пункту.

5.5. Зразок однорідного матеріалу відбирається та невідкладно використовується для визначення вмісту води відповідно до ISO 1442. Одержане значення вмісту води становить "a %".

5.6. Зразок однорідного матеріалу також відбирається і невідкладно використовується для визначення вмісту азоту відповідно до ISO 937. Уміст азоту конвертується у вміст загального білка (протеїну) "b %" шляхом множення його на коефіцієнт 6,25.

6. Оцінка результатів.

6.1. Маса води (W) у кожній вирізці має вигляд $aP1/100$, а маса протеїну (RP) - $bP1/100$, обидва значення виражені у грамах.

Визначаються суми мас води (W5) і мас протеїну (RP5) у п'яти зразках вирізок.

У разі аналізу змішаного зразка для одержання а % та b % визначається середній вміст води та протеїну з двох аналізованих зразків.

6.2. Середня маса води (WA) та протеїну (RPA) розраховується діленням відповідно W5 та RP5 на п'ять.

6.3. Значення фізіологічного співвідношення W/RP, яке визначається цим методом, становить:

філе курячої грудинки: $3,19 \pm 0,12$;

курячі ніжки: $3,78 \pm 0,19$;

філе індиччої грудинки: $3,05 \pm 0,15$;

індичі ніжки: $3,58 \pm 0,15$;

гомілкове м'ясо індички без кістки: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. Беручи до уваги, що мінімальний обсяг води, якого технічно неможливо уникнути під час приготування, становить до 2 %, 4 % або 6 % залежно від типу продукції та застосованих методів охолодження, найвище дозволене співвідношення W/RP, яке визначається цим методом, становить:

Таблиця 1

Частини тушки	Охолодження повітрям	Охолодження аерозолем	Охолодження зануренням
1	2	3	4
Філе курячої грудинки без шкіри	3,40	3,40	3,40
Куряча грудинка зі шкірою	3,40	3,50	3,60
Курячі стегенця, крильця, гомілки, ніжки з частиною спини, одна ніжка зі шкірою	4,05	4,15	4,30
Філе індиччої грудинки без шкіри	3,40	3,40	3,40
Філе індички зі шкірою	3,40	3,50	3,60
Стегенця, гомілки, крильця індички зі шкірою	3,80	3,90	4,05
Гомілкове м'ясо індички без кістки, без шкіри	3,95	3,95	3,95

6.5 Якщо середнє співвідношення WA/RPA п'яти частин тушки, розраховане за підпунктом 6.2 цього пункту, не перевищує співвідношення, визначеного у підпункті 6.4 цього пункту, то якість птиці, що проходить перевірку, вважається такою, що відповідає Гігієнічним вимогам.