**Для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих процессы убоя продуктивных животных, переработки (обработки) продуктов убоя и производство мясной продукции**

**I. На убойных пунктах средней и малой мощности**

1. При эксплуатации убойных пунктов средней и малой мощности предусматриваются:

- поточность;

- последовательность технологических процессов;

- возможность проведения производственного контроля безопасности мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления (далее - туши и иные продукты убоя);

- санитарной обработки (уборки, мойки и дезинфекции);

- исключения перекрестной контаминации (загрязнения).

1. При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.
2. Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта.
3. Обескровливание животных проводится не позднее чем через 1,5 - 3 минуты после обездвиживания (оглушения) животного.

При обескровливании принимаются меры, предотвращающие загрязнение крови и туши животного, а также по обеспечению достаточной степени обескровливания туши технологически доступными методами.

1. Для сбора пищевой крови применяются полые ножи с резиновыми шлангами, конец которых опускается в сборники (фляги).

На сборниках для крови указываются номера туш животных. от которых она собрана, присвоенные при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы.

1. При переработке свиней без съемки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке.
2. Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей.
3. Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровка) проводится не позднее 45 минут после обездвиживания (оглушения) животных.

Не допускаются повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения наружных и внутренних поверхностей туш.

1. На участках (местах) нутровки создаются условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов (туши, ее части и иные продукты убоя, признанные непригодными для пищевых целей по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы), удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повреждая целостность стенок кишечника).
2. К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды.
3. Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.
4. В производственных помещениях (отделениях) убоя животных владельцами убойных пунктов оборудуются рабочие места и помещения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш и ветеринарного клеймения, на которых предусматриваются:

- дополнительное освещение;

- обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами;

- сигнальная система для остановки процесса убоя при выявлении заразной (особо опасной) болезни;

- устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных;

- емкости для ветеринарных конфискатов;

- стерилизаторы для инструментов;

- микроскоп биологический, комрессориум.

1. Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя.
2. Обработка субпродуктов осуществляется в отдельном помещении или на специально выделенных участках производственного помещения с соблюдением установленных сроков обработки субпродуктов: слизистых субпродуктов - не позднее 2 - 3 часов после убоя животных; остальных - не позднее 5 часов.

Обработанные и упакованные субпродукты направляются для охлаждения и замораживания в холодильные камеры.

1. Помещения, предназначенные для обработки кишок и их консервирования, обеспечиваются холодной и горячей водой, оборудуются специальными машинами для отжима кишок и их шлямовки, а также центрифугой для обработки слизистых продуктов.
2. Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков.

Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.

1. Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур.
2. Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья.
3. Туши и иные продукты убоя после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы направляются для охлаждения и хранения в холодильные камеры и выпускаются из убойных пунктов при наличии ветеринарных сопроводительных документов.
4. На убойных пунктах в целях обеспечения безопасности туш и иных продуктов убоя проводится предубойный ветеринарный осмотр убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и иных продуктов убоя.
5. Наличие карантинного отделения для животных, до установления диагноза или причин несоответствия.

В случае если среди животных, поступивших на убойные пункты, обнаружены больные животные, животные в состоянии агонии, животные, вынужденно убитые в ходе транспортировки, или трупы животных, а также если фактическое наличие животных не соответствует их количеству, указанному в ветеринарном сопроводительном документе.

1. Проводится убой животных не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах.
2. Возвращаются владельцам больные и (или) подозрительные в отношении заболевания животные, животные с травматическими повреждениями. а также трупы животных, обнаруженные при приемке.

**Общие требования**

1. Хозяйствующий субъект (владелец животного) срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода, извещают об этом ветеринарного специалиста, который на месте, по результатам осмотра, определяет порядок утилизации или уничтожения биологических отходов.
2. Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах (цехах), обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием.
3. Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю не осуществляется.
4. Сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения не осуществляется.
5. Ветеринарным специалистом при осмотре трупа животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дается заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.
6. Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудованы водонепроницаемыми закрытыми кузовами, которые легко подвергаются санитарной обработке.

Использование такого транспорта для перевозки кормов и пищевых продуктов не допускается.

1. Проводится дезинфекция мест, где лежали биологические отходы, использованного при погрузке инвентаря и оборудования

Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют после каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.

1. Перемещение (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД.
2. ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара.

Ведется и хранится документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи.

1. Прием пищи непосредственно в производственных помещениях.
2. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.
3. Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.
4. Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.
5. Трубопроводы, для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.
6. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.
7. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.
8. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.

1. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:

- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

1. В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.
2. В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не использующиеся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
3. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:

- поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

1. Открывание дверей проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.
2. Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
3. Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.
4. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.
5. База предубойного содержания продуктивных животных включает карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню.

В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, проводится в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

1. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру.
2. После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подвергаются после убойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.
3. В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не присутствуют изменения, характерные для заразных болезней животных.
4. При обнаружении в партии продуктивных животных больных животных (с признаками инфекционного заболевания) в состоянии агонии, вынужденно убитых продуктивных животных или трупы продуктивных животных либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.
5. Не направляются на убой неидентифицированные продуктивные животные, продуктивные животные, не прошедшие предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр, а также продуктивные животные с навозными загрязнениями на кожных покровах.
6. Владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженные при приемке не возвращаются.
7. Принятые на убой продуктивные животные с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных не вывозятся (выводятся).
8. Трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов не направляются.
9. Процесс убоя обеспечивает идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.
10. Процесс убоя обеспечивает соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.
11. Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты исключают возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.
12. Предусмотрена экстренная остановка линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (кнопки "стоп") в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.
13. Для сбора ветеринарных конфискатов оборудованы отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.
14. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость.

В одну емкость собирается кровь не более чем от 10 продуктивных животных.

Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.

1. Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного.

При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника.

1. В процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке.
2. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.
3. Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.
4. В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.
5. Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.
6. В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.
7. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей завершается не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.
8. Процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных не проводятся, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.
9. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °C.
10. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.
11. Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки.

При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °C составляет не более 24 часов.

1. Коллагенсодержащее сырье без костей консервируется поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранится в закрытых емкостях.
2. После убоя туши и другие продукты убоя подвергаются ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.
3. При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.
4. При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помешают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований.

При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

1. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

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

По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

1. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.
2. Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в соответствии с законодательством РФ
3. Утилизация неидентифицированных продуктов убоя, находящиеся на производственном объекте.
4. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.
5. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.(Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря).
6. Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °C.
7. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.
8. Неиспользуемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.
9. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, имеют температуру не выше плюс 4 °C в любой точке измерения, за исключением парного мяса.
10. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °C.
11. Для производства желатина не используется коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или таких веществ, как соли алюминия, соли железа (III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).
12. Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.
13. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не применяется одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.

Не применяются нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

1. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.
2. Не производится подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции.
3. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса соблюдаются следующие требования:

- выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °C, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

- приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

- тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

1. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов соблюдаются следующие требования:

- не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калии);

- скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

- не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °C в любой точке измерения.

1. При производстве консервов соблюдаются следующие требования:

потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °C;

изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением N 2 к настоящему техническому регламенту;

срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и хранятся изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

1. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.
2. Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.
3. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли, а также комплексные пищевые добавки, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.
4. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используется продовольственное (пищевое) сырье, содержащее генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).
5. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не используются продукты убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.
6. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не используется свежая и замороженная кровь, доставленная с других производственных объектов.
7. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.
8. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не выше плюс 3 °C.
9. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производится в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.
10. Клеймение туш производится в соответствии с инструкцией.
11. Клеймение шкур производится в соответствии с правилами.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза с предубойным осмотром производится в соответствии с правилами.
13. Не находятся в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;

- имеют явные признаки недоброкачественности, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;

- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;

- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации