

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ПРИКАЗ**  
**от 12 марта 2014 г. N 72**  
**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ**  
**В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ И ПЕРВИЧНОЙ**  
**ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ НЕПРОМЫШЛЕННОГО**  
**ИЗГОТОВЛЕНИЯ НА УБОЙНЫХ ПУНКТАХ СРЕДНЕЙ И МАЛОЙ МОЩНОСТИ**

В целях осуществления комплексных мер по обеспечению благополучия эпизоотической обстановки на территории Российской Федерации, предупреждению особо опасных болезней животных, в том числе общих для человека и животных, на территории Российской Федерации и в соответствии с [подпунктом 5.2.9](#) Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 450 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, N 25, ст. 2983; N 32, ст. 3791; N 42, ст. 4825; N 46, ст. 5337; 2009, N 1, ст. 150; N 3, ст. 378; N 6, ст. 738; N 9, ст. 1119, ст. 1121; N 27, ст. 3364; N 33, ст. 4088; 2010, N 4, ст. 394; N 5, ст. 538; N 16, ст. 1917; N 23, ст. 2833; N 26, ст. 3350; N 31, ст. 4251, ст. 4262; N 32, ст. 4330; N 40, ст. 5068; 2011, N 6, ст. 888; N 7, ст. 983; N 12, ст. 1652; N 14, ст. 1935; N 18, ст. 2649; N 22, ст. 3179; N 36, ст. 5154; 2012, N 28, ст. 3900; N 32, ст. 4561; N 37, ст. 5001; 2013, N 10, ст. 1038; N 29, ст. 3969; N 33, ст. 4386; N 45, ст. 5822; Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 20.01.2014, N 0001201401200009), приказываю:

Утвердить прилагаемые [Правила](#) в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности.

Министр  
Н.В.ФЕДОРОВ

Приложение  
к приказу Минсельхоза России  
от 12 марта 2014 г. N 72

**ПРАВИЛА**  
**В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ И ПЕРВИЧНОЙ**  
**ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ НЕПРОМЫШЛЕННОГО**  
**ИЗГОТОВЛЕНИЯ НА УБОЙНЫХ ПУНКТАХ СРЕДНЕЙ И МАЛОЙ МОЩНОСТИ**

1. Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - Правила) устанавливают ветеринарно-санитарные требования к процессам убоя крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей (далее - животные) и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности (далее - убойные пункты).

2. Настоящие Правила разработаны в целях осуществления комплексных мер по обеспечению благополучия эпизоотической обстановки на территории Российской Федерации, предупреждению особо опасных болезней животных, усилению государственного ветеринарного контроля (надзора) при убое животных и получению от них безопасных в ветеринарно-санитарном отношении мяса и иных продуктов убоя на убойных пунктах.

3. Действие настоящих Правил не распространяется на добычу и (или) убой диких животных при осуществлении охоты или содержащихся в полувольных условиях.

4. На убойных пунктах допускается проведение ритуального убоя животных в соответствии с требованиями к убою соответствующего вида животных при соблюдении законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.

5. 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).

6. На убойных пунктах применяются и контролируются следующие процессы по убою и первичной переработке животных:

а) обездвиживание (оглушение) при режимах и способах, которые исключают возможность остановки сердца животного; обескровливание; нумерация одним и тем же номером туш, внутренних органов, голов (кроме голов овец) и шкур, а также емкостей с пищевой кровью; сбор крови на пищевые и технические цели; снятие шкур (с туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота), шпарка, зачистка и опаливание шкуры или крупона (для свиней);

б) извлечение внутренних органов (нутровка); разделка туш; зачистка и туалет туш;

в) обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, кожевенного и другого технического сырья);

г) проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарное клеймение туш и шкур и их взвешивание; охлаждение, замораживание и хранение туш и иных продуктов убоя непромышленного изготовления.

7. Боксы (места) для обездвиживания (оглушения) животных оборудуются на входе в помещения убоя.

8. При передвижении туш и иных продуктов убоя на подвижных линиях переработки животных исключается возможность соприкосновения их друг с другом, с полом и стенами.

9. Рабочие места для опорожнения желудков выделяются отдельно и отгораживаются перегородкой для снижения рисков загрязнения туш и иных продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта.

10. 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.

11. 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.

12. При переработке свиней без съёмки шкур туши подвергаются ошпариванию (вертикальным или горизонтальным способами) и опалке.

13. Опалочные отделения (места) оснащаются оборудованием и инструментарием для мойки, опаливания и зачистки конечностей.

14. 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.

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).

15. К рабочим местам по забеловке, съёмке шкур, нутровке и зачистке туш осуществляется подача холодной и горячей воды.

16. Непищевые боенские отходы собираются в специальные закрывающиеся емкости, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

17. 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 <1>;

-----

<1>Перечень заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, по которым могут устанавливаться ограничительные мероприятия (карантин), утвержденный приказом Минсельхоза России от 19 декабря 2011 г. N 476 (зарегистрирован Минюстом России 13 февраля 2012 г., регистрационный N 23206) (далее - заразная болезнь животных).

- устройства для регистрации выявленных случаев заболеваний животных;
- емкости для ветеринарных конфискатов;
- стерилизаторы для инструментов;
- микроскоп биологический, компрессориум.

18. Перед камерой (отделением) охлаждения устанавливаются весы для взвешивания полученных в результате убоя и первичной переработки (обработки) туш и иных продуктов убоя.

19. 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.

20. 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. Осуществляются сбор и утилизация содержимого кишок (каныги) с учетом имеющихся рисков. Удаление содержимого из кишок осуществляется непосредственно после нутровки животных.

21. Шкуропосолочные помещения оборудуются столами для посола шкур, ларями для хранения соли и емкостями для засолки шкур. Отгрузка шкур осуществляется через выходы, предназначенные для технического сырья.

22. 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.

23. 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.

24. 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, такие животные немедленно помещаются в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия.

25. Не допускается:

- направлять на убой не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр животных, а также животных с навозными загрязнениями на кожных покровах;
- возвращать владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания животных, животных с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке;
- направлять трупы животных и ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

26. Предубойный ветеринарный осмотр животных и ветеринарно-санитарная экспертиза

туш и иных продуктов убоя осуществляются в целях определения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении туш и иных продуктов убоя, а также в целях экстренного принятия своевременных ветеринарно-санитарных мер по обеспечению защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

27. На убойных пунктах предубойный ветеринарный осмотр убойных животных, ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарное клеймение туш и иных продуктов убоя, полученных от этих животных, шкур, а также выдачу и оформление ветеринарных сопроводительных документов осуществляют государственные ветеринарные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере ветеринарии (далее - ветеринарные специалисты).

28. Процедуры проведения предубойного ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы туш и иных продуктов убоя, полученных в результате убоя от этих животных, ветеринарное клеймение, а также выдача ветеринарных сопроводительных документов осуществляются в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

29. Животные, поступающие для убоя на убойные пункты из других населенных пунктов, сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, в которых указываются сведения об их плановых диагностических исследованиях, благополучии по заразным болезням, последних сроках применения антибиотиков, гормональных, стимулирующих и других лекарственных препаратов, а также о сроках предубойной выдержки в хозяйстве.

30. При приемке и перед убоем на убойных пунктах животные подвергаются предубойному ветеринарному осмотру, в том числе поголовной или выборочной термометрии.

31. Предубойным ветеринарным осмотром оценивается общее состояние каждого животного, поступившего на убойный пункт, наличие у животных симптомов болезни или расстройства их общего состояния, способного сделать туши и иные продукты убоя непригодными для потребления человеком, а также опасными для человека, животных и окружающей среды.

32. На убойных пунктах по результатам предубойного ветеринарного осмотра животных ветеринарными специалистами указывается порядок направления животных на убой или их размещения в помещениях (открытых загонах) предубойной базы убойного пункта, а также устанавливается ветеринарное наблюдение за состоянием здоровья этих животных.

33. Животные направляются на убой из помещений (открытых загон) для предубойного содержания в помещения для убоя с соблюдением очередности, установленной ветеринарными специалистами для обеспечения ритмичной работы по убоям и предотвращения перекрестного заражения животных.

34. В случаях подозрения или выявления заразных болезней убойные животные, поступившие на убойный пункт, изолируются до постановки окончательного диагноза, предпринимаются экстренные ветеринарно-санитарные меры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

35. Допущенные к убоям животные направляются в помещение для убоя, где подлежат немедленному убоям.

36. Свиные туши, а также туши конины подвергаются исследованию на трихинеллез.

37. До завершения ветеринарно-санитарной экспертизы не подлежат удалению из помещения для убоя туши и иные продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур убойных животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз.

38. При выявлении заразных болезней животных после убоя на туши накладываются ветеринарные штампы, свидетельствующие о способе обезвреживания (обеззараживания), утилизации или уничтожения.

39. На убойных пунктах при выявлении в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в туше и других продуктах убоя признаков патоморфологических изменений, характерных для заразных болезней животных, применяются меры в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

40. На убойных пунктах ветеринарными специалистами ведутся опись убойных животных, доставляемых на убойный пункт, журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра

убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы туш и иных продуктов убоя на убойном пункте, а также журнал учета трихинеллоскопии на убойном пункте (рекомендуемые образцы приведены в [приложениях N N 1 - 3](#) к настоящим Правилам).

41. Ветеринарные конфискаты после разрешения ветеринарных специалистов удаляются из помещений для убоя в специально оборудованные контейнеры (с маркировкой - "утиль", "уничтожение").

42. На территории убойных пунктов удаление бытовых отходов из контейнеров проводится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров и других емкостей для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории выделяются отдельные оборудованные площадки или санитарные посты.

43. По окончании рабочей смены, а также при выявлении заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, оборудование, полы, панели, стены, стоки, столы, вешала, крючки, напольный транспорт, емкости подвергаются очистке, мойке и дезинфекции.

44. Средства для проведения дезинфекции, а также моющие и чистящие средства, применяемые на убойном пункте, используются и хранятся в помещениях, запирающихся на ключ.

45. Мойка и дезинфекции мелкого инвентаря в производственных помещениях убоя и первичной переработки осуществляются в трех секционных ваннах с подводкой горячей и холодной воды и емкостями, наполненными дезраствором. Для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников используются специальные промаркированные емкости.

46. В производственных и вспомогательных помещениях на территории убойных пунктов не допускается наличие грызунов и насекомых.

Приложение N 1  
к Правилам в области ветеринарии  
при убое животных и первичной  
переработке мяса и иных продуктов  
убоя непромышленного изготовления  
на убойных пунктах средней  
и малой мощности

Рекомендуемый образец

ОПИСЬ  
убойных животных, доставляемых на убойный пункт  
от " \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. владельца животных (гражданина)

\_\_\_\_\_  
Адрес места жительства, телефон

Направляются на убой на \_\_\_\_\_ следующие животные:  
наименование убойного  
пункта

N п/п	Вид животного	номер (кличка) животного
1	2	3

Подпись

Дата

Примечание: В графе 3 указывается номер животного (при наличии) и (или) кличка.

Приложение N 2  
к Правилам в области ветеринарии  
при убое животных и первичной  
переработке мяса и иных продуктов  
убоя непромышленного изготовления  
на убойных пунктах средней  
и малой мощности

Рекомендуемый образец

Журнал  
учета результатов предубойного ветеринарного осмотра  
убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса  
и другого мясного сырья на убойном пункте

(Четная страница)

N п/п	Дата поступле ния животных	Вид животных	Количес тво голов	Фамилия и адрес владельца животных	Номер и дата сопроводитель ного ветеринарного документа	Результаты предубойного ветеринарного осмотра	
						Данные клинического осмотра и измерения температуры тела	Заключение ветврача- ветсанэспе рта
1	2	3	4	5	6	7	8

(Нечетная страница)

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы		Результаты бактериологического исследования и трихинеллоскопии (номер и дата исследования)	По результатам ветсанэкспертизы из проинспектированного мяса и другого мясного сырья направлено, кг			Подпись ветврача, проводившего предубойный ветосмотр животного и ветсанэкспертизу мяса и другого мясного сырья
Название выявленной болезни	Количество случаев		На техническую переработку и утилизацию	На обезвреживание (обеззараживание) и промышленную переработку	Выпущено без ограничений	
9	10	11	12	13	14	15

Примечание:

В графе 8 записывают заключение ветеринарного специалиста о порядке направления животных на убой или размещения в загонах предубойной базы убойного пункта и ветеринарного наблюдения за состоянием их здоровья.

В графе 9 указывают диагноз болезни, установленный на основании данных ветеринарно-санитарной экспертизы туши и внутренних органов, который влечет браковку туши, ее частей или другого мясного сырья.



Приложение N 3  
к Правилам в области ветеринарии  
при убое животных и первичной  
переработке мяса и иных продуктов  
убоя непромышленного изготовления  
на убойных пунктах средней  
и малой мощности

Рекомендуемый образец

Журнал учета трихинеллоскопии на убойном пункте

Номер или кличка животного, адрес и ФИО владельца животных, кол. гол., поступивших на убой	Дата исследования	Вид животного	Количество исследованных туш	Результаты трихинеллоскопии	Подпись ветеринарного специалиста, проводившего трихинеллоскопию
1	2	3	4	5	6

---