

ПАМЯТКА

для владельцев личных подсобных и крестьянских (фермерских) хозяйств при реализации молока и молочных продуктов, мясной продукции на сельскохозяйственных рынках, ярмарках.

Молоко

1. Молоко и молочная продукция должна сопровождаться с ветеринарными сопроводительными документами.

2. Ветеринарные сопроводительные документы оформляются на основании справки о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков.

Выдача справки определена Порядком, утвержденным приказом Комитета по ветеринарии Мурманской области от 30.04.2019 №28-од.

3. Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков оформляется **ежемесячно** ветеринарным специалистом государственной ветеринарной службы Мурманской области после проведения клинического осмотра поголовья животных, при этом животные:

- должны быть клинически здоровы;
- подвергнуты ежемесячному диагностическому исследованию на субклинический мастит;
- подвергнуты диагностическим исследованиям на бруцеллез, туберкулез, лейкоз, гельминтозы;
- вакцинированы против лептоспироза.

4. Перевозка молока осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание необходимой температуры.

5. Перед реализацией на рынке, ярмарке молоко и молочная продукция должна быть предъявлена ветеринарному специалисту государственной ветеринарной службы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. При реализации молока и молочной продукции непромышленного изготовления обязательно доведение до потребителей информации об их безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, об их наименовании, месте производства (адрес), дате производства.

5. Хранение сырого молока не более 36 часов при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.



Мясо

1. Животные в день убоя обязательно подлежат предубойному осмотру ветеринарным специалистом.

2. Мясо, субпродукты непромышленной выработки должны быть подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме и сопровождаться ветеринарными документами.

3. Туши для продажи доставляются владельцем вместе с внутренними органами (легкие, сердце, печень, селезенка и почки), а свинина и говядина также вместе с головой.

4. Для ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, ярмарке предъявляются целые туши или туши, разрубленные пополам или на четвертины. Мясо, разрубленное на куски, к осмотру и продаже не допускается.

Тушки птицы допускаются к осмотру только в целом виде, но потрошенные. Внутренние органы, кроме кишечника, должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой.

5. Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит клеймению ветеринарным специалистом в соответствии с действующей Инструкцией по клеймению мяса.

6. Условия хранения мяса и мясopодуlков при температуре от $-1,5^{\circ}\text{C}$ до $+4^{\circ}\text{C}$. Охлажденные туши/полутуши размещают в камерах хранения в подвешенном состоянии на расстоянии 3-5 см одна от другой.

Срок хранения охлажденного мяса в тушах/полутушах в торговой сети при температуре 0°C до 3 суток.

