



Семинар по вопросам повышения зоосанитарной защиты сельхозпредприятий промышленного птицеводства и крестьянско-фермерских хозяйств

Кротов Леонид Николаевич
начальник Управления ветеринарии
Ленинградской области



Неблагополучные страны мира по высокопатогенному гриппу птиц

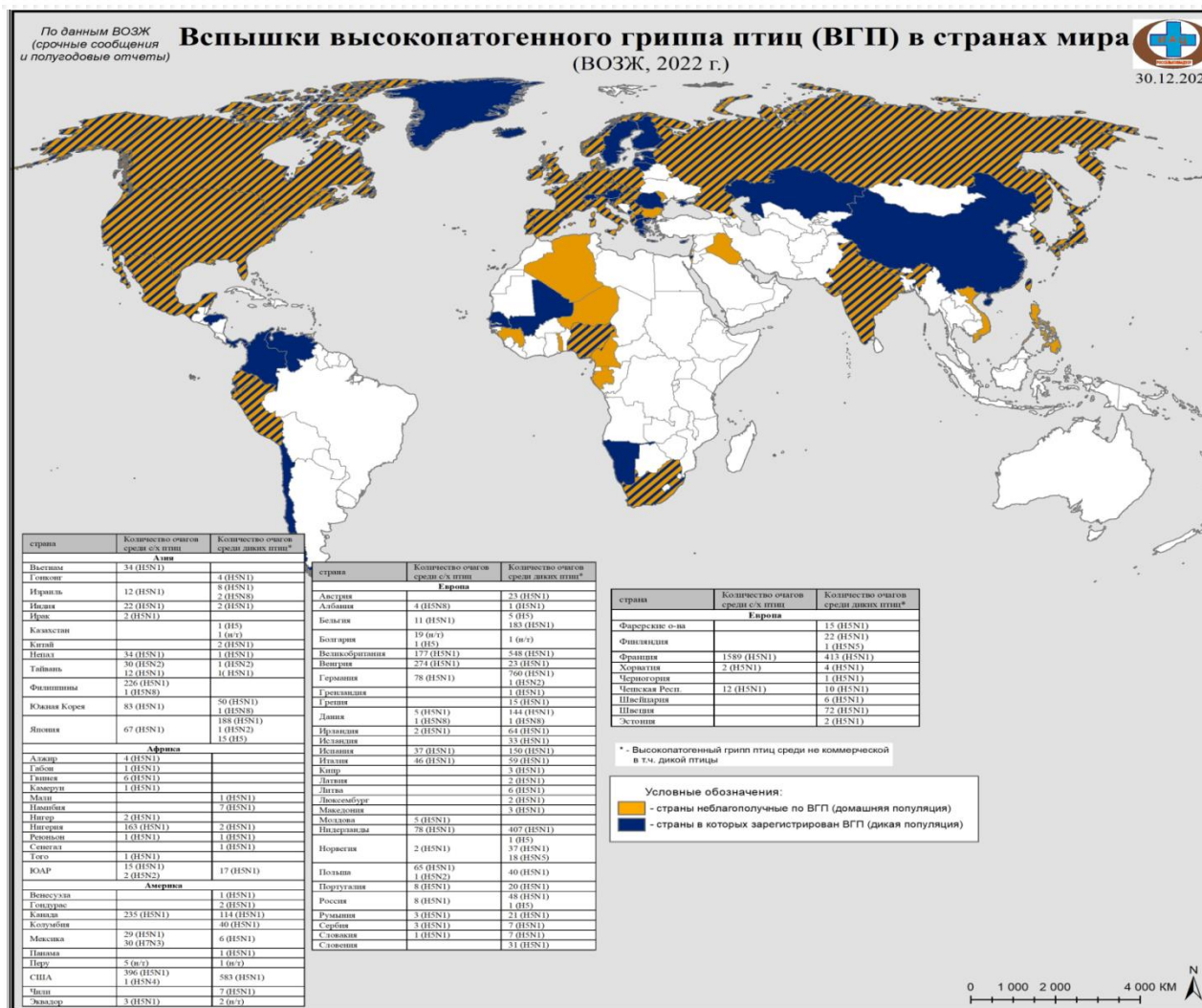


7,6 тыс. очагов гриппа в популяциях домашней и дикой ПТИЦЫ

80% вспышек связаны с дикой птицей

В Европе (ЕС) – пало и уничтожено около **50 млн гол.**

2 332 вспышек (дом. птицы),
3245 (дикой),
314 (птицы в неволе)





Высокопатогенный грипп птиц в России



В 2022 году в России было зарегистрировано:
56 вспышек

Уничтожено более:
1 млн. голов птицы

Вспышки гриппа птиц на территории РФ в 2023 г.

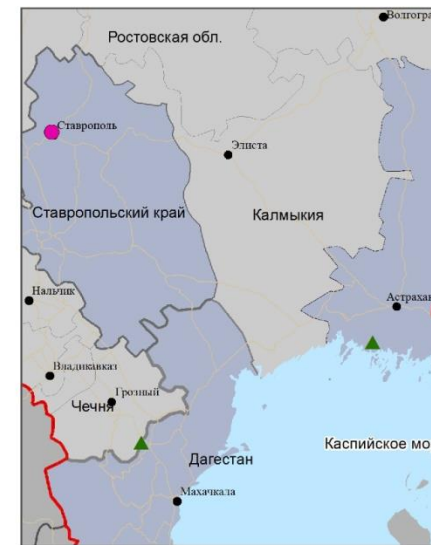


Условные обозначения

- - вспышка гриппа птиц (домашняя птица) - 3 н.п.
- ▲ - вспышки гриппа птиц (дикая птица) - 2 н.п.
- ▲ - вспышка гриппа птиц (дикая птица) не нотифицирована в ВОЗЖ - 1 н.п.
- - вспышка гриппа птиц (декоративная птица) - 1 н.п.
- - крупные города
- - главные дороги
- - граница РФ



по данным ВОЗЖ
на 03.04.2023





Поголовье птицы на территории Ленинградской области



На 1 января 2023 года:
поголовье птицы составляет 31,254 млн. голов

Промышленные птицефабрики - **31 млн. голов;**
Крестьянские (фермерские) хозяйства - **155 тыс. голов;**
Личные подсобные хозяйства граждан - **99 тыс. голов.**

Получено куриных яиц –
3 470 466 тыс. штук
(101,7% к 2021 году)

Средняя яйценоскость
1 курицы-несушки –
325 штук

Реализовано птицы в
живом весе -
302,1 тыс. тонн





Контроль поступающего импортного племенного материала

Перечень возбудителей болезней, ввезённых в Россию с племенной продукцией:

- Инфекционная бурсальная болезнь (ИББ)
- Инфекционная анемия цыплят (ИАЦ)
- Пневмовирусная инфекция
- Реовирусный теносиновит (РВТ)
- Инфекционный энцефаломиелит птиц (ИЭП)
- Вариантные штаммы вируса инфекционного бронхита кур (ИБК)
- Вариантный штамм реовируса (РЕО)

Ввезено импортного племенного материала на территорию Ленинградской области:

2022 год

Суточный цыплёнок - 545 240 штук

Инкубационное яйцо кур - 80 835 480 штук

1 квартал 2023 года

Суточный цыплёнок - 111 355 штук

Суточный индюшонок - 30 000 штук

Инкубационное яйцо кур - 15 601 200 штук



Основные стратегические задачи ветеринарной службы Ленинградской области



1. Контроль благополучия ввозимого поголовья суточных цыплят и инкубационного яйца из-за рубежа и других регионов РФ.
2. Проведение профилактических мероприятий согласно Плану противоэпизоотических мероприятий и Федеральному эпизоотическому мониторингу.
3. Постоянный лабораторный мониторинг вирусных, бактериальных и паразитарных болезней птицы, включая дикую фауну.
4. Контроль производства безопасной в ветеринарном отношении продукции птицеводства.
5. Создание буферных зон глубиной 10 км вокруг промышленных птицефабрик.



Исполнение Плана диагностических, ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий в птицеводстве Ленинградской области



**Всего в 2022 году проведено:
1 478 792 848 мероприятий**

Вакцинация птицы против 14 нозологических единиц	1 041 858 900
Диагностические исследования	294 162
Отбор проб для диагностики 11 болезней в рамках эпизоотического мониторинга болезней птицы:	Проб
Федерального (бюджет Российской Федерации)	1 487
Регионального (бюджет Ленинградской области)	22 576



Диагностика особо опасных болезней птицы в 2022 году:



Проведено исследований на:

Высокопатогенный грипп птиц – 22 576
Болезнь Ньюкасла – 89 740
Сальмонеллёз – 139 440
ИБК, ИББ, реовирусная инфекция – 37 620
Орнитоз – 2 310
Респираторный микоплазмоз – 200

Исследовано проб биоматериала на ВПГП

2019 г.	8 200	<i>сыворотка крови, патологический материал продукция птицеводства</i>
2020 г.	11 556	
2021 г.	11 722	
2022 г.	11 725	

Вирус гриппа птиц не выявлен



Выделено из средств областного
бюджета в 2022 году:
20 812 тыс. рублей.





ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЛАБОРАТОРНО-ДИАГНОСТИЧЕСКИХ ОТДЕЛОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ВЕТЕРИНАРИИ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ В 2022 ГОДУ



Диагностика бактериальных болезней птицы:

Проведено **13 061 исследование** проб патологического материала, выявлено 16 (0,12%) положительных результатов, в том числе:

- 10 случаев колибактериоза;
- 5 случаев сальмонеллёза;
- 1 случай прочих инфекций



Диагностика вирусных болезней птицы:

Проведено **25 776 исследований** проб патологического материала, в том числе **21 255 исследований сыворотки крови птицы на ВПГП** (положительных находок нет)

Диагностика паразитарных болезней птицы:

2 457 проб биологического материала
(210 положительных находок)





План мероприятий по предотвращению заноса и распространения гриппа птиц на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области на 2021-2023 годы



Совместные рейдовые мероприятия в дикой фауне с участием специалистов государственной ветеринарной службы и специалистов комитета по охране, контролю и регулированию использования объектов животного мира Ленинградской области, с целью выявления больных и павших животных и ПТИЦ



Утверждаю:
Губернатор Санкт-Петербурга

Утверждаю:
Губернатор Ленинградской области

А. Д. Беглов А. Д. Беглов
«05» 12 2020 г.

А. Ю. Дрозденко А. Ю. Дрозденко
«14» 12 2020 г.

План мероприятий по предупреждению заноса и распространения гриппа птиц на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области на 2021-2023 годы

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственные за исполнение
1	2	3	4
1.	Проведение совместных заседаний Санитарно-противоэпидемической комиссии, Чрезвычайной санитарно-противоэпидемической комиссии и Противоэпизоотических комиссий при Правительстве Санкт-Петербурга/Ленинградской области по вопросам организации и проведения профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения вируса гриппа птиц на территории Санкт-Петербурга/Ленинградской области	Ежегодно	Вице-губернатор Санкт-Петербурга/ Заместитель Председателя Правительства Ленинградской области – председатель комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, Заместитель Председателя Правительства Ленинградской области по социальным вопросам, Комитет по здравоохранению Ленинградской области, Управление ветеринарии Ленинградской области, Комитет по охране, контролю и регулированию

С целью обнаружения павших диких животных
В 2022 году проведено 1 625 поисковых рейдов
В 1 квартале 2023 года – 626 поисковых рейда



Контроль безопасности продукции птицеводства Ленинградской области в 2022 году



Вид продукции	Количество исследований	Положительные находки	%
Мясо птицы и субпродукты птичьи	2 529	4– КМАФАнМ, 3- БГКП	0,3
Яйца, меланж и яичный порошок	1 560	2 КМАФАнМ, 1 БГКП	0,2



Основные стратегические задачи государственной и производственной ветеринарной службы Ленинградской области в профилактике ВПГП



Разъяснительная работа об опасности ВПГП, в том числе для человека

ВНИМАНИЕ!

ВЫСОКОПАТОГЕННЫЙ ГРИПП ПТИЦ (H5N1)

УГРОЗА ПТИЦЕВОДСТВУ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ФАКТОРЫ РИСКА:

- ✓ Контакт домашних птиц с дикими и синантропными
- ✓ Заражённые корма, перо, помёт, тара, инвентарь и др.
- ✓ Потрошение охотничьих трофеев дичи на территории дворов и скормливание отходов домашней птице
- ✓ Употребление в пищу и скормливание животным яиц и мяса больных птиц

ВОСПРИИМЧИВЫ:

- **ВСЕ ВИДЫ ПТИЦ**
(сельскохозяйственные, дикие, декоративные)
- а также **ЧЕЛОВЕК!**

ИСТОЧНИК ВИРУСА:

- дикие водоплавающие птицы
(бессимптомное течение болезни)
- больная домашняя и синантропная птица

СИМПТОМЫ ГРИППА У ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

- ✓ быстрая гибель птицы, в т.ч. массовая
- ✓ параличи шеи и конечностей, отеки головы, шеи, шаткая походка
- ✓ синюшность гребня и сережек, взъерошенность оперения, диарея
- ✓ сонливость, чихание, хриплое дыхание, слезотечение
- ✓ снижение или полное прекращение яйценоскости.

ЛЕЧЕНИЕ НЕ РАЗРАБОТАНО!

Птицеводческая продукция, купленная в местах несанкционированной торговли не подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе,

ОПАСНА ДЛЯ ВАШЕЙ ЖИЗНИ! НЕСЁТ УГРОЗУ БЛАГОПОЛУЧИЮ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ЗВОНИТЕ!

При падеже птицы, обнаружении трупов домашней и дикой птицы, отходов убоя
Телефоны горячей линии: 8 (812) 710-06-31, 579-60-82, 400-36-54

Благодарим за понимание и сотрудничество!
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ



Управление ветеринарии
Ленинградской области



Болезни, общие для человека и животных.



«Медицина защищает человека, а ветеринария –
человечество!»

И.П. Павлов
Великий русский учёный-физиолог,
первый русский лауреат Нобелевской премии.

Санкт-Петербург 2016



Актуальная версия Решения Россельхознадзора об установлении статусов регионов Российской Федерации по заразным болезням и условиям перемещения подконтрольных госветнадзору товаров от 20.01.2017.



№ п.п.	№ в реестре	Нозологическая единица	Статус Ленинградской области по		Наличие зоны исключения
			Наличию болезни	Применению вакцинации	
1	RU047-TP07962	Болезнь Ньюкасла	благополучный	с вакцинацией	нет
2	RU047-MN08722	Болезнь Марека	неопределённый	с вакцинацией	нет
3	RU047-TQ07967	Вирусный гепатит уток	неопределённый	без вакцинации	нет
4	RU047-XK08787	Вирусный энтерит гусей	неопределённый	без вакцинации	нет
5	RU047-BR07120	Высокопатогенный грипп птиц	благополучный	без вакцинации	нет
6	RU047-VV06892	Грипп птиц	благополучный	без вакцинации	нет
7	RU047-UL08479	Инфекционный бронхит кур	неопределённый	с вакцинацией	нет
8	RU047-DQ07583	Болезнь Гамборо	неопределённый	с вакцинацией	нет
9	RU047-MZ09033	Инфекционный ларинготрахеит кур	неопределённый	с вакцинацией	нет
10	-	Инфекционный ринотрахеит	-	-	-
11	RU047-UP08134	Лихорадка Западного Нила птиц	неопределённый	без вакцинации	нет
12	RU047-RA08073	Микоплазмоз птиц	неопределённый	без вакцинации	нет
13	RU047-BZ08403	Пуллороз	неопределённый	без вакцинации	нет
14	-	Сальмонеллёз птиц	-	-	-
15	RU047-JG07832	Синдром снижения яйценоскости	неопределённый	с вакцинацией	нет
16	RU047-XD08961	Тиф птиц	неопределённый	с вакцинацией	нет
17	RU047-DN07994	Хламидиоз птиц	благополучный	без вакцинации	нет
18	-	Эшерихиоз птиц	-	-	-



8 (931) 991-26-56
veterinary.lenobl.ru

Государственное бюджетное
учреждение Ленинградской области

«Станция по борьбе с болезнями
животных Кировского и Тосненского
районов»

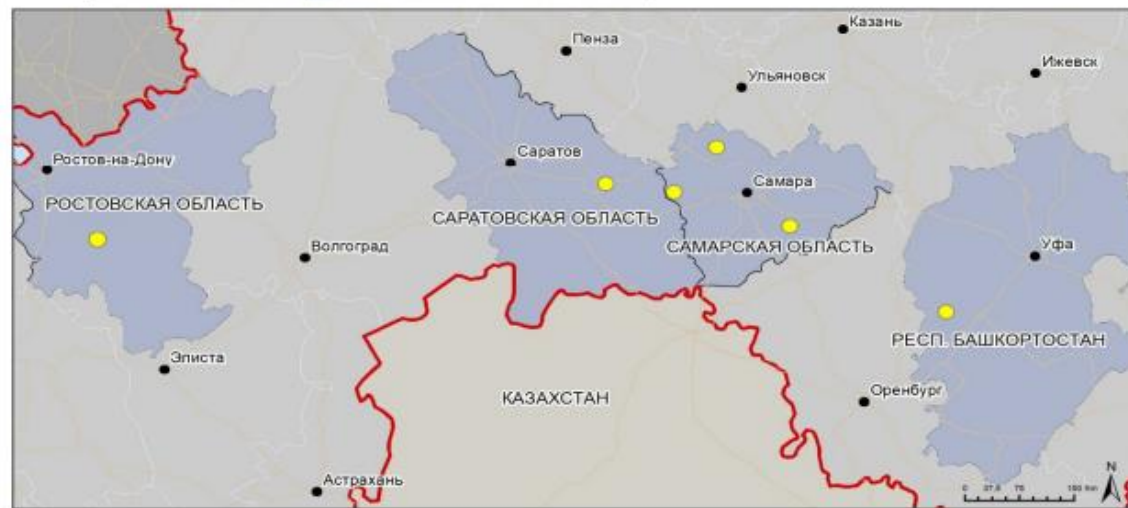
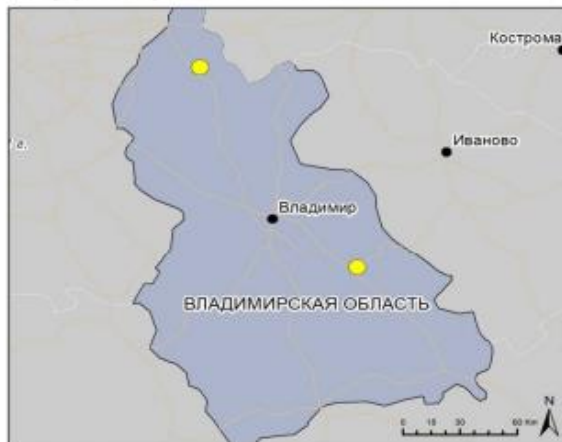
Тема: «Эпизоотическая ситуация по болезням птиц на
территории субъектов Российской Федерации»





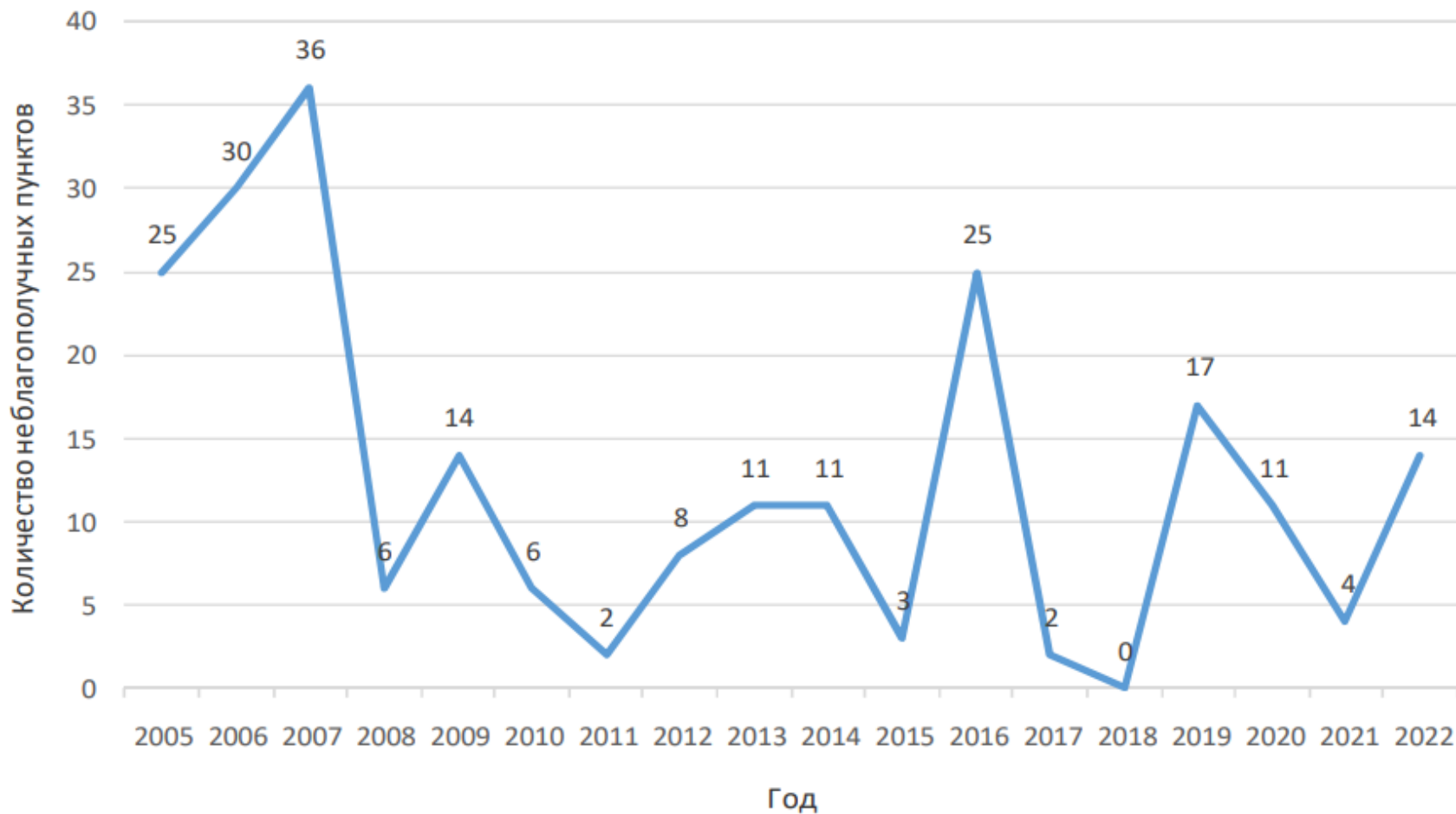
В 2022 г. вспышки НБ (14) на территории РФ зарегистрированы в 6 субъектах:
во Владимирской, Ростовской,
Саратовской, Самарской областях.
Забайкальском крае и Республике
Башкортостан.

Вспышки болезни Ньюкасла на территории РФ в 2022 г.



- Условные обозначения**
- - вспышка БН 2022 г., по данным МЗБ
 - - вспышки БН 2022 г., по данным РВС
 - - главные дороги
 - - граница РФ
 - - крупные города

Динамика регистрации случаев Ньюкаслской болезни в РФ с 2005 по 2022 гг.





3 случая в 2 субъектах РФ

Республика Марий Эл - 2

Самарская область – 1

В промышленном птицеводстве вся птица подвергается вакцинации против Ньюкасловской болезни с обязательным контролем напряжённости иммунитета, после каждой вакцинации.

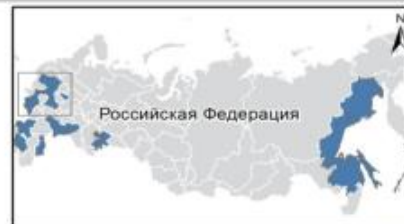
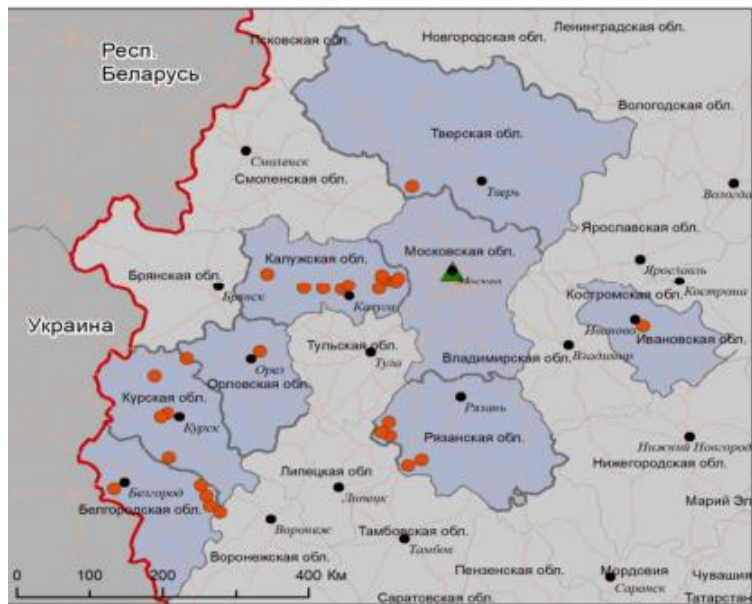


56 вспышек в 17 субъектах РФ, пало и уничтожено более 1 млн. гол. с/х птиц

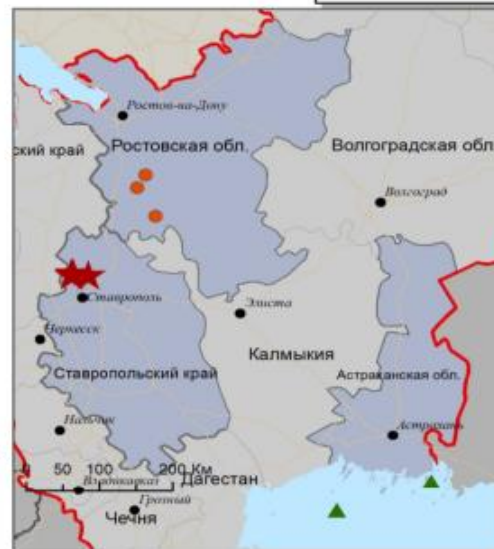
- Московская обл. - 1 (дикие птицы: лебеди и гуси);
- Ставропольский край - 4 (дом. птицы, п/ф «Агро плюс» (индейки);
- Астраханская обл. – 2 (дикие птицы: чегравы и чайки, массовая гибель);
- Хабаровский край - 3 (дикие птицы: вороны); 1 – п/ф «Комсомольская»;
- Рязанская обл. - 5 (дом. птицы ЛПХ);
- Курская обл. – 5 (дом. птицы ЛПХ);
- Калужская обл. – 11 (дом. птицы ЛПХ);
- Белгородская обл. – 5 (дом. птицы ЛПХ);
- Орловская обл. - 1 (дом. птицы ЛПХ);
- Ивановская обл. - 1 (дом. птицы ЛПХ);
- Магаданская обл. – 2 (дом. птицы ЛПХ);
- Ростовская обл. – 3 (дом. птицы ЛПХ);
- Тверская обл. -1 (дом. птицы ЛПХ);
- Самарская обл. - 7 (дом. птицы ЛПХ);
- Челябинская обл. - 1 (дом. птицы ЛПХ);
- Саратовская обл. – 3 вспышки (п/ф «Дергачи-птица» и 2 - ЛПХ);
- Сахалинская обл. - 1 (п/ф «Островная», бройлерное отделение).



Вспышки гриппа птиц на территории РФ в 2022 г.



по данным ВОЗ
на 30.12.2022



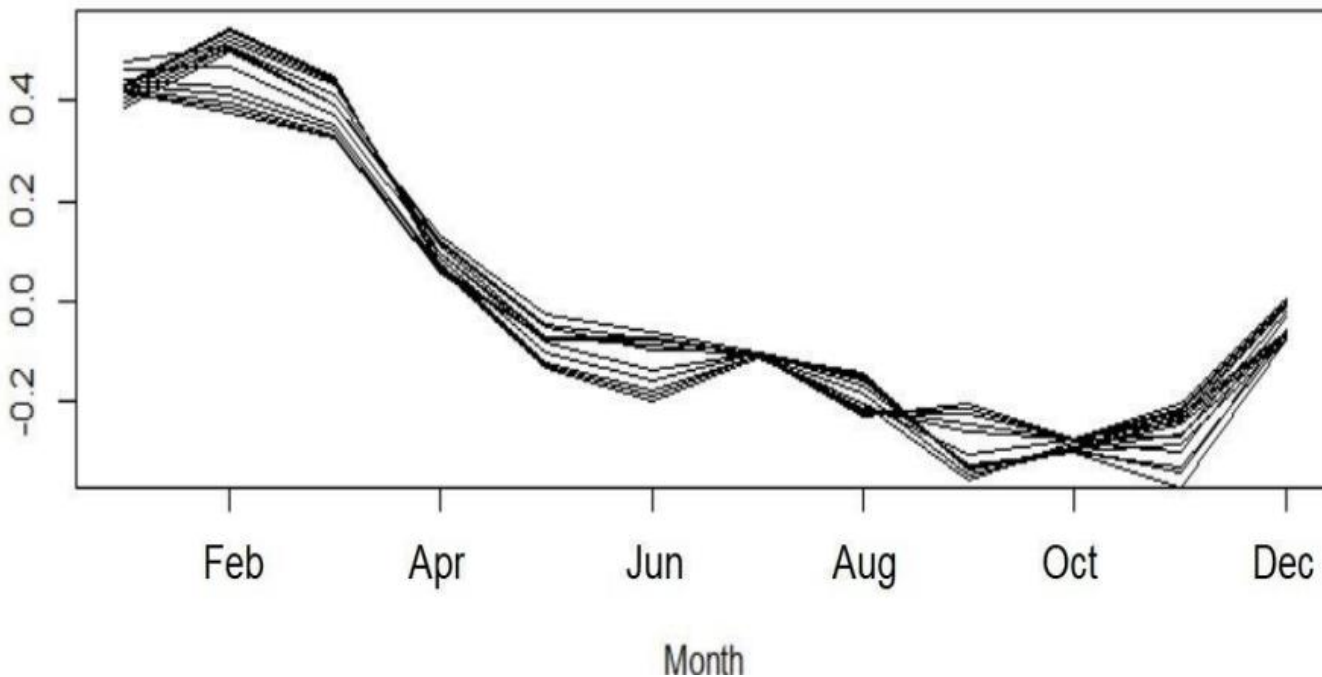
- Условные обозначения**
- ▲ - вспышки гриппа птиц (дикая птица) - 6 н.п.
 - ★ - вспышки гриппа птиц (птицефабрика) - 7 н.п.
 - - вспышки гриппа птиц (домашняя птица) - 43 н.п.
 - - крупные города
 - - главные дороги
 - - граница РФ



Сезонность высокопатогенного гриппа птиц на основе данных по количеству вспышек, начиная с 2005г.

(<https://www.woah.org/en/disease/avian-influenza/>)

Спад – в сентябре, подъем – в октябре, пик – в феврале



Птицефабрики РФ, пострадавшие от ВГП в 2016-2022гг.



- ❑ 2016 – 2017гг. - 7 птицефабрик: п/ф «Харабалинская», Астраханская обл.; ООО «Евродон», ООО п/ф «Маркинская» Ростовская обл.; **ФГБУ СПЦ «Смена»** и ОАО «Орловское», Московская обл.; ООО «Птицекомплекс «Лаишевский», Р. Татарстан; п/ф «Костромская», Костромская обл.. Всего уничтожено 3,3 млн гол.
- ❑ 2019г. – 1 п/ф: **ООО «Урсдон» (род. стадо ООО «Евродон»)**
- ❑ 2018г. - 7 птицефабрик: **ООО «ПензаМолИнвест», ЦРС «Вертуновский» АО «Васильевская птицефабрика» (Пензенская обл.); «Белокалитвенская птицефабрика», ООО «Евродон», ПР «Северная» ООО «Белая птица - Ростов» (Ростовская обл.); п/ф «Костромская» (Костромская обл.); «Бобровский птицепром» (Воронежская обл.).** Пало и уничтожено более 3,5 млн гол.
- ❑ 2020г. - 6 птицефабрик: ЗАО «Иртышское» (Омская обл.), ЗАО п/ф «Буйская» (Костромская обл.), **ОАО ППР «Зеленчукский» (КЧР)**, ОАО «п/ф Таганрогская» (Ростовская обл.), ООО агрофирма «Залесный» (Р. Татарстан), ОАО «п/ф Владимировская» (Астраханская обл.). Пало и уничтожено более 3,5 млн гол.
- ❑ 2021г. - 8 птицефабрик: п/ф «Новомышастовская» (Краснодарский край); ООО АгроПлюс, п/ф «Грачевская» (Ставропольский край); ООО «Индюшкин двор», п/ф «Гуляй-Борисовская» (Ростовская обл.); п/ф «Боровская» (Тюменская обл.); п/ф «Зуевское любимое» (Кировская обл.); **ГППЗ «Благоварский» (Р. Башкортостан).** Пало и уничтожено более 6,5 млн гол.
- ❑ 2022г. – 4 птицефабрики: ООО АгроПлюс (Ставропольский край); п/ф «Дергачи-птица (Саратовская обл.); п/ф «Комсомольская» (Хабаровский край); п/ф «Островная» (Сахалинская обл.). Пало и уничтожено более 1 млн гол.
- ❑ **Итого: 29 предприятий, из них на 3 предприятиях отмечены повторные вспышки, уничтожено более 17 млн гол. Поражено 6 племенных хозяйств.**



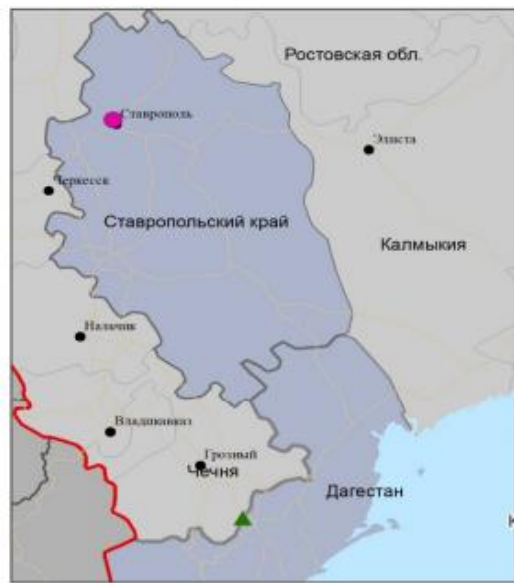
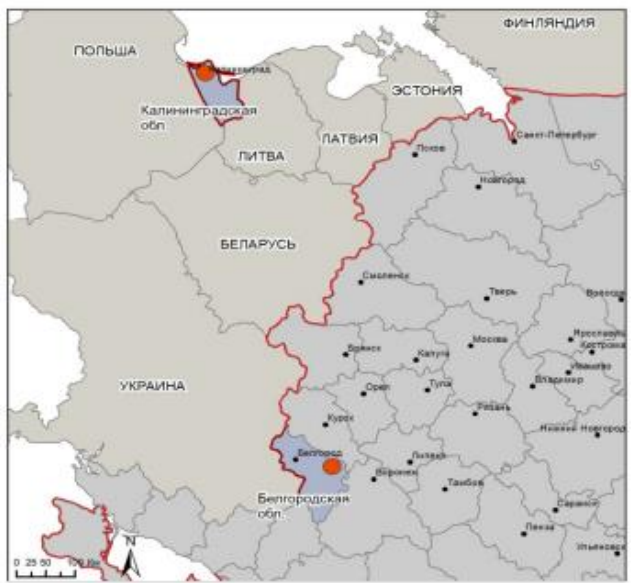
7 случаев в 6 субъектах РФ

- ❑ Калининградская область - 1 (дом. птицы ЛПХ);
- ❑ Ставропольский край - 2 (дом. птицы ЛПХ);
- ❑ Камчатский край - 1 (дом. птицы ЛПХ);
- ❑ Белгородская область -1 (дом. птицы ЛПХ);
- ❑ Республика Дагестан - 1 (дикие птицы);
- ❑ Херсонская область - 1 (дикие птицы).



Вспышки гриппа птиц на территории РФ в 2023 г.

по данным ВОЗЖ
на 16.02.2023



- Условные обозначения**
- - вспышка гриппа птиц (домашняя птица) - 3 н.п.
 - ▲ - вспышки гриппа птиц (дикая птица) - 1 н.п.
 - - вспышка гриппа птиц (декоративная птица) - 1 н.п.
 - - крупные города
 - - главные дороги
 - - граница РФ

Особенности текущей панзоотии высокопатогенного гриппа птиц H5N1 (2021-2023гг.)



- ❑ Беспрецедентное количество стран, вовлеченных в панзоотию
- ❑ Широкий спектр поражаемых видов птиц
- ❑ Многочисленные случаи обнаружения вируса у диких птиц и их массовая гибель в ряде стран
- ❑ Сверхострое течение болезни у домашних птиц
- ❑ Выявление вируса у млекопитающих (лисицы, скунсы, опоссумы, выдры, еноты, койоты, хорьки, норки, тюлени, дельфины, медведи)
- ❑ Большинство вспышек в ЕС и США связаны с вторичным распространением вируса от фермы к ферме
- ❑ Впервые ВГП H5N1 распространился в Южную Америку



Мексика

Чили

Гондурас

Коста Рика

Панама

Гватемала

Колумбия

Куба

Венесуэла

Уругвай

Перу

Аргентина



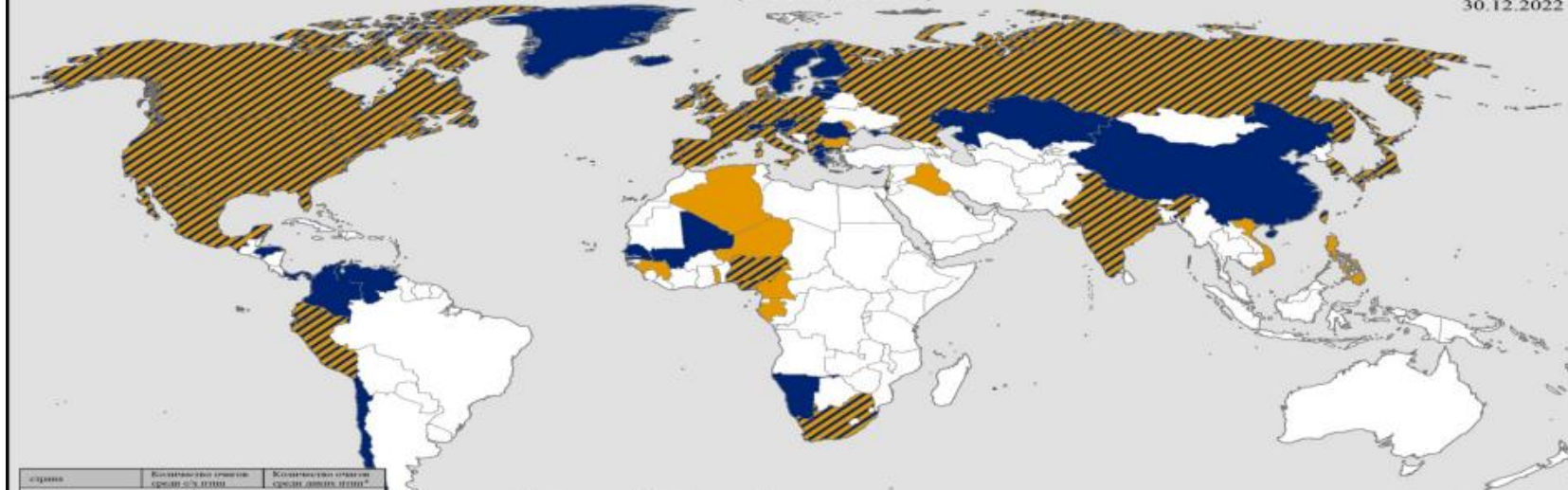
- ❑ Европа (ЕС) - пало и уничтожено около 50 млн гол, 2 332 вспышек (домашней птицы), 3 245 (дикой птицы)
- ❑ Франция – 1 594 вспышек (домашней птицы)
- ❑ Венгрия – 294
- ❑ Германия – 97
- ❑ Нидерланды – 79
- ❑ Польша – 69
- ❑ Великобритания – 122 вспышки (домашней птицы), уничтожено более 4 млн гол птицы
- ❑ США – 395 вспышек, уничтожено более 58 млн гол
- ❑ Канада – 171 вспышка, уничтожено около 7 млн гол
- ❑ Япония – 59 вспышек, уничтожено более 10 млн гол

По данным ВОЗЖ
(срочные сообщения
и полугодовые отчеты)

Вспышки высокопатогенного гриппа птиц (ВГП) в странах мира (ВОЗЖ, 2022 г.)



30.12.2022



Страна	Количество вспышек среди скота/птицы	Количество вспышек среди диких птиц*
Азия		
Вьетнам	34 (H5N1)	4 (H5N1)
Сонгхунг		4 (H5N1)
Индонезия	12 (H5N1)	3 (H5N2)
Ниппон	22 (H5N1)	3 (H5N1)
Цинь	2 (H5N1)	
Колумбия	1 (H5N1)	
Кувейт	2 (H5N1)	
Нидерланды	34 (H5N1)	1 (H5N1)
Норвегия	30 (H5N1)	1 (H5N1)
Тайвань	12 (H5N1)	11 (H5N1)
Тайланд	256 (H5N1)	1 (H5N2)
Южная Корея	83 (H5N1)	50 (H5N1)
Япония	67 (H5N1)	188 (H5N1)
		1 (H5N2)
		15 (H5N1)
Африка		
Алжир	4 (H5N1)	
Ливия	1 (H5N1)	
Египет	6 (H5N1)	
Камерун	1 (H5N1)	
Мали	1 (H5N1)	
Нигерия	2 (H5N1)	
Нигер	2 (H5N1)	
Норвегия	163 (H5N1)	
Республика Конго	1 (H5N1)	
Судан	1 (H5N1)	
Тунис	1 (H5N1)	
ЮАР	15 (H5N1)	37 (H5N1)
	2 (H5N2)	
Америка		
Бразилия	1 (H5N1)	
Гондурас	2 (H5N1)	
Канада	245 (H5N1)	114 (H5N1)
Колумбия	40 (H5N1)	
Мексика	29 (H5N1)	6 (H5N1)
Монголия	30 (H5N1)	
Панама	1 (H5N1)	
Перу	5 (H5N1)	
США	396 (H5N1)	583 (H5N1)
Чили	1 (H5N1)	
Эквадор	3 (H5N1)	

Страна	Количество вспышек среди скота/птицы	Количество вспышек среди диких птиц*
Европа		
Австрия		23 (H5N1)
Азербайджан	4 (H5N1)	1 (H5N1)
Бельгия	11 (H5N1)	4 (H5N1)
Болгария	19 (H5N1)	1 (H5N1)
Великобритания	177 (H5N1)	548 (H5N1)
Венгрия	274 (H5N1)	25 (H5N1)
Германия	78 (H5N1)	760 (H5N1)
Греция		1 (H5N1)
Дания	3 (H5N1)	144 (H5N1)
Ирландия	1 (H5N1)	1 (H5N1)
Италия	2 (H5N1)	69 (H5N1)
Нидерланды		33 (H5N1)
Норвегия	37 (H5N1)	152 (H5N1)
Польша	40 (H5N1)	89 (H5N1)
Румыния		3 (H5N1)
Словакия		2 (H5N1)
Словения		2 (H5N1)
Украина		2 (H5N1)
Эстония		3 (H5N1)
Финляндия	5 (H5N1)	
Швейцария	78 (H5N1)	407 (H5N1)
Норвегия	2 (H5N1)	1 (H5N1)
Польша	65 (H5N1)	37 (H5N1)
Португалия	1 (H5N1)	18 (H5N1)
Румыния	8 (H5N1)	20 (H5N1)
Россия	8 (H5N1)	46 (H5N1)
Сербия	3 (H5N1)	1 (H5N1)
Словакия	3 (H5N1)	21 (H5N1)
Словения	1 (H5N1)	7 (H5N1)
Словакия		31 (H5N1)

Страна	Количество вспышек среди скота/птицы	Количество вспышек среди диких птиц*
Европа		
Финляндия		15 (H5N1)
Финляндия		22 (H5N1)
Франция	1589 (H5N1)	413 (H5N1)
Хорватия	2 (H5N1)	4 (H5N1)
Чехия		1 (H5N1)
Швейцария	11 (H5N1)	16 (H5N1)
Швейцария		6 (H5N1)
Эстония		2 (H5N1)

* - Высокопатогенный грипп птиц среди не коммерческой и с/х дикой птицы

Условные обозначения:

- страны неблагополучные по ВГП (домашняя популяция)
- страны в которых зарегистрирован ВГП (дикая популяция)





- ❑ Распространение вируса ВГП H5N1 в 2020-2022гг. дает основания прогнозировать сохранение напряженной эпизоотической ситуации в 2023г.
- ❑ Заболевание стало энзоотичным в ряде стран.
- ❑ Сезонные миграции диких птиц несут риск новых заносов вируса с возможным появлением реассортантов
- ❑ Риск возникновения ВГП в промышленных птицеводческих предприятиях остается высоким
- ❑ Скорость реагирования играет решающую роль в борьбе с ВГП
- ❑ Вопрос о вакцинации промышленного поголовья птицы против ВГП в отдельных субъектах РФ остается актуальным



**Эпизоотическое благополучие
региона может быть обеспечено
только при соблюдении всех
требований биологической
безопасности в птицеводческих
хозяйствах всех форм
собственности.**



Спасибо за внимание.

Основы биологической безопасности в промышленном птицеводстве



Полякова Галина Сергеевна
Главный ветеринарный врач
ГБУ ЛО «СББЖ Выборгского района»



Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы



Биологическая защита (биологическая безопасность) птицеводческих предприятий – комплекс мероприятий, направленных на защиту стада от инфекции, которая может передаваться от внешних источников, а также методы снижения риска инфекций, передаваемых между возрастными группами птиц в пределах производственного участка.





Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы



- ❖ Приказ Минсельхоза РФ от 03.04.2006 N 104 "Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)»
- ❖ Приказ Минсельхоза РФ от 24 марта 2021 года N 158 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов высоко патогенного гриппа птиц»
- ❖ "Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора« (утв. Минсельхозом РФ 15.07.2002 N13-5-2/0525)
- ❖ "Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий« (утв. Минсельхозом РФ 14.03.2001 N13-5-02/0043)
- ❖ Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов (в ред. Приказа Минсельхоза РФ от 16.08.2007 N 400

Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы

Эпизоотическая цепь



3 звена эпизоотической цепи



Способствующие факторы возникновения и распространения инфекции на предприятии



- ❖ Нарушение технологических процессов содержания птицы
- ❖ Схема вакцинации птице поголовья, без учета эпизоотической ситуации в регионе.
- ❖ Отсутствие на предприятии эпизоотического мониторинга (подтверждение качества вакцинации).
- ❖ Нарушение технологии подготовки помещений для содержания птицы
- ❖ Отсутствие программы ротации дезинфицирующих средств
- ❖ Отсутствие лабораторного подтверждения качества дезинфекции
- ❖ Нарушение санитарно-гигиенических правил среди персонала

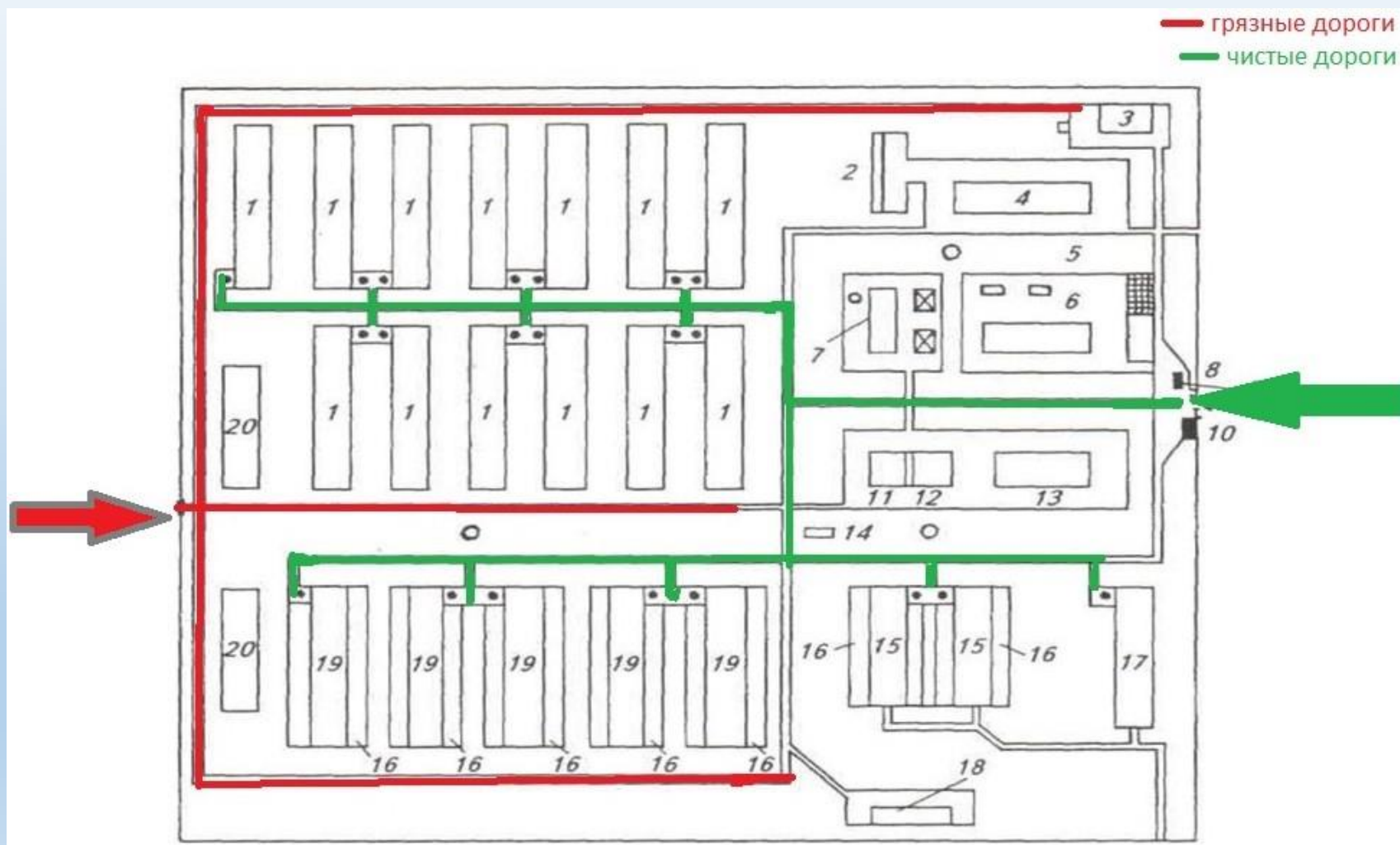
Основные принципы биозащиты на предприятии

- Разделение на чистые и грязные зоны (дороги, схема передвижения внутрифабричного транспорта, стороннего)
- Отпугивание синантропной и дикой птицы (звуковые установки, анти присадочное оборудование)
- Ограничение посещения предприятия лиц несвязанных с производством
- Санитарно-гигиеническая программа
(переодевание в спецодежду сотрудников предприятия, оборудованные сан пропускники, как основные так и промежуточные между зонами)
- Прачечный комплекс по стирке и ремонту спец одежды (дезинфекция спецодежды)
- Программа дезинфекции, дезинсекции и дератизации (обязательный пест-контроль)
- Программа профилактических и лечебных мероприятий
- Пропускной режим транспорта (оборудованные моечно-дезинфекционные боксы с дезбарьером, дезрамками, аэрозольная дезинфекция прицепов и полуприцепов внутри)
- Разработка и проведение обучающих программ для персонала (инструкции, программы ППК)



Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы

Разделение на чистые и грязные зоны



Для недопущения заноса инфекции извне на территорию птицефабрики и перекрестного переноса заболевания внутри. Территория и производственные зоны должна быть организована так, чтобы потоки «чистых» поступлений (цыплят, подстилки, корма) были отделены от путей вывоза «грязной» продукции (птицы на убой, помета, падежа). Пересечение этих путей создает риск для перезаражения птицы и возникновения заболеваний.

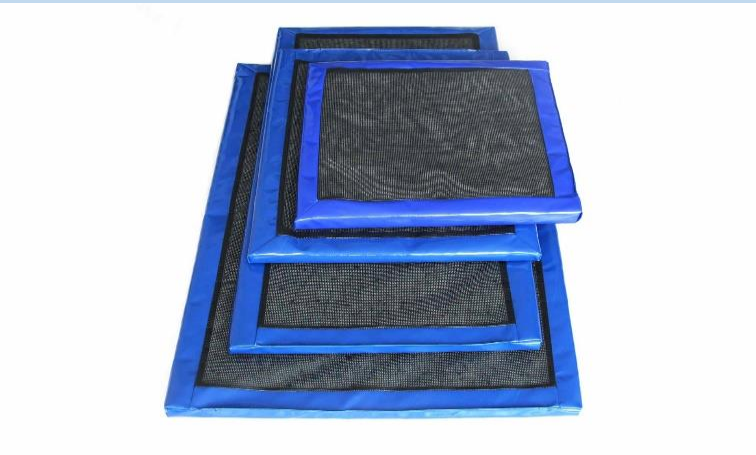
Отпугивание синантропной и дикой птицы





Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы

Санитарно-гигиеническая программа



Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы

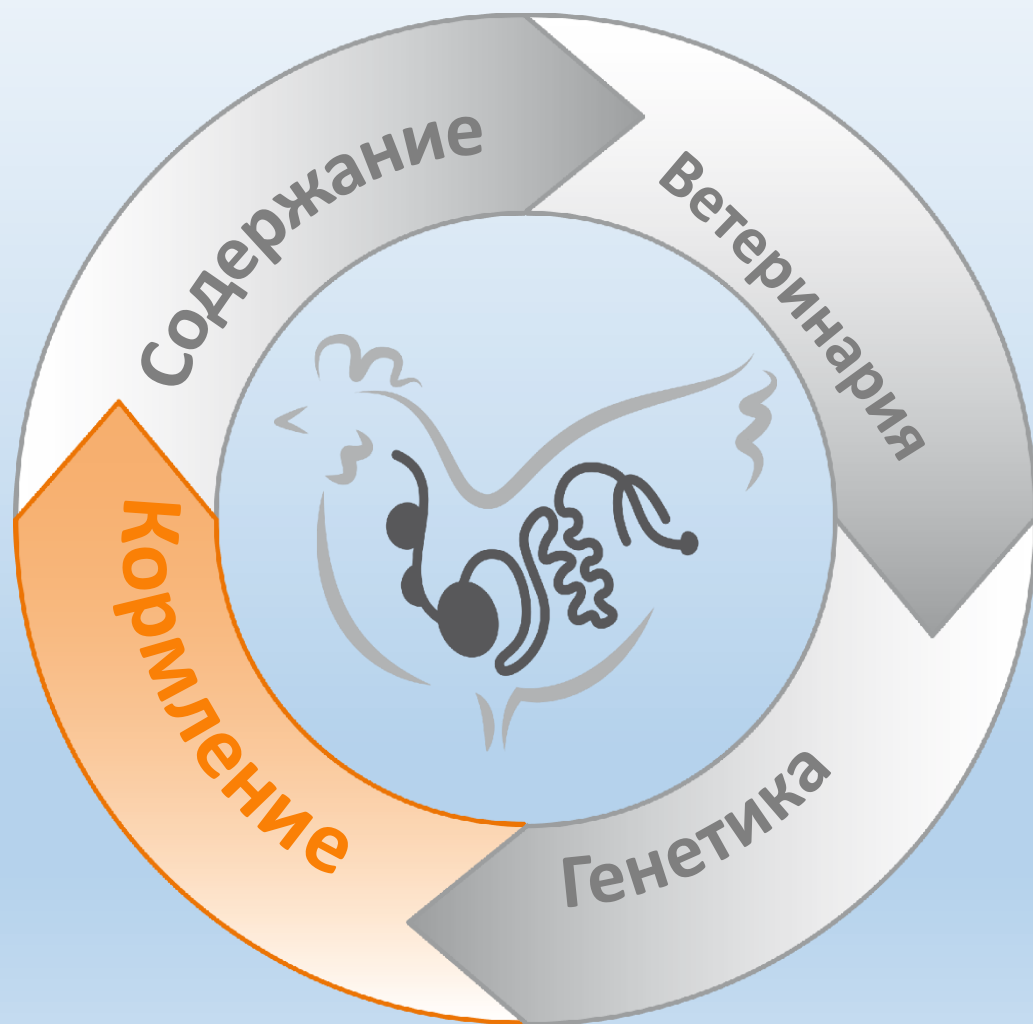
Программа дезинфекции, дезинсекции и дератизации

- ❖ Программа борьбы с вредителями (грызуны, насекомые, синантропная птица, млекопитающие).



- ❖ Дезинфекционные установки (ДУК, пенообразующие, генераторы горячего тумана)
- ❖ Ответственные, обученный персонал (удостоверение повышения квалификации)
- ❖ Ротация препаратов и оборудования (родентициды, инсектициды, периодичность смены расстановки визуальных и звуковых отпугивателей)
- ❖ Схемы расстановки приманочных ящичков, еженедельный контроль за поедаемостью.
- ❖ Не рекомендуется содержать на территории организации кошек и собак, кроме сторожевых собак (вальерное содержание, с ежегодной вакцинацией против бешенства).

Биозащита- основополагающее составляющее профилактической работы ветеринарной службы



Важнейшие факторы успеха на предприятии



- Работа в команде всех служб предприятия
- Четкое выполнение
ПЛАНА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ!!!!!!
- Менеджмент птицеводства
- Программа биологической защиты

Спасибо за внимание!



ОБСЛЕДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ-
ЭКСПОРТЕРОВ
ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДСТВА, С ЦЕЛЬЮ
ВКЛЮЧЕНИЯ В РЕЕСТР
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА.

Кузнецова Лидия Александровна, государственный инспектор
отдела внутреннего ветеринарного надзора
Северо-Западного межрегионального управления
Россельхознадзора





Автоматизированная система «Цербер»




Все организации и лица, осуществляющие производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, перемещаемых с территории Российской Федерации в страны Таможенного Союза должны быть занесены в Реестр Таможенного Союза с использованием компонента Цербер.


Компонент «Цербер» предназначен для поддержания, сохранения и обработки данных об объектах, связанных с содержанием животных, производством, переработкой, хранением, транспортировкой и реализацией подконтрольных товаров, утилизацией биологических отходов

Компонент «Цербер» позволяет контролировать и вести учет юридически значимых действий в области ветеринарного надзора, путем автоматизации процесса сбора и анализа информации о поднадзорных объектах, с учетом всех этапов надзорных мероприятий и формированием соответствующих документов.





Нормативные документы


 Договор о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г. (в ред. Договоров от 10.10.2014, от 23.12.2014 (ред. 11.04.2017), Протоколов от 08.05.2015, от 15.03.2018, от 29.05.2019, от 29.05.2019, от 29.05.2019, от 01.10.2019, от 01.10.2019, от 01.10.2019, с изм., внесенными Протоколом от 08.05.2015) →


 Договор о присоединении Республики Армения к договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года (Минск, 10 октября 2014 г.) →


Инспекция предприятий


 Указание Россельхознадзора о гармонизации нормативно-правовой документации Таможенного союза с международными стандартами и рекомендациями →


 Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных →


 Доклад Рабочей группы по присоединению Российской Федерации к Всемирной торговой организации →


 Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер →

 Кодекс здоровья наземных животных Том 1, Том 2 →

 Кодекс Алиментариус - производство продуктов животноводства →

 Кодекс Алиментариус - нормы и правила относительно рыбы и рыбопродуктов →

 Руководство по разработке, применению, оценке и аккредитации систем инспектирования и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов →

 Поправки к Постановлению (ЕС) № 882/2004 Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 года «Касательно официальных проверок, проводимых для верификации соответствия закону о кормах и продуктах питания, нормам по охране здоровья животных и обеспечению благополучия животных» →

С требованиями стран Таможенного Союза перед подачей заявки можно ознакомиться на официальном сайте Россельхознадзора
<https://fsvps.gov.ru/ehkspport-import/tsouz/npa>.



ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ В РЕЕСТР ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА:

• Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 24 марта 2021 года N 158 «Об утверждении Ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов высокопатогенного гриппа птиц»;

• Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 3 апреля 2006 года N 104 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания птиц на птицеводческих предприятиях закрытого типа (птицефабриках)»;

• Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 3 апреля 2006 года N 103 «Об утверждении Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа»;

• Решение Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;

• Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13 февраля 2018 г. N 27 «Об утверждении Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к объектам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)»;

• Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;

• Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 68.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 3 апреля 2006 года N 103

Об утверждении Ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа

Настоящий документ включен в [Перечень нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования, в отношении которых не применяются положения частей 1, 2 и 3 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации"](#), утвержденный [постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 года N 2467](#).
- Примечание изготовителя базы данных.

В целях повышения эффективности борьбы с гриппом птиц и в соответствии с [пунктом 5.2.11 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации](#), утвержденного [постановлением Правительства Российской Федерации от 24 марта 2006 года N 164](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 14, ст.1543),

приказываю:

Утвердить Ветеринарные правила содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа согласно [приложению](#).

Министр
А.В.Гордеев

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
27 апреля 2006 года,
регистрационный N 7759

Актуально



vetrf.ru/cerberus/

ЦЕРБЕР

Цербер

Реестр поднадзорных объектов

Для хозяйствующих субъектов

Здесь Вы можете подать электронную заявку на **государственную регистрацию объектов**, на которых осуществляется поднадзорная деятельность (хранение, реализация, производство и т.д.). Также Вы можете подать заявку на регистрацию хозяйствующих субъектов и пользователей с ролью «Администратор ХС» с помощью электронной цифровой подписи.

Подробную информацию о процедуре регистрации Вы можете найти в Справочной системе:

- [Инструкция: Регистрация поднадзорного объекта](#)
- [Инструкция: Регистрация хозяйствующих субъектов и пользователей с ЭЦП](#)
- [Инструкция: Подача заявок на аттестацию в системе Цербер](#)

Все сведения вносятся в электронную заявку на регистрацию.

Начать работу

Публичные реестры

Здесь Вы можете просмотреть информацию из реестров си

- [Реестр статусов регионов животных](#)
- [Реестр правил перевозки](#)
- [Реестр по правилам и условиям подконтрольных грузов](#)
- [Реестр предприятий, осуществляющих производство продукции в страны Таможенного союза](#)
- [Реестр предприятий, осуществляющих производство продукции в страны Таможенного союза](#)
- [Реестр предприятий, осуществляющих производство продукции в страны Таможенного союза](#)

Хозяйствующий субъект с помощью ИС «Цербер» формирует заявку на аттестацию.

В компоненте ФГИС «ВетИС» - «Цербер» на главной странице предоставлена инструкция по подаче заявок на аттестацию в компоненте «Цербер» по ссылке: <https://cerberus.vetrf.ru>.

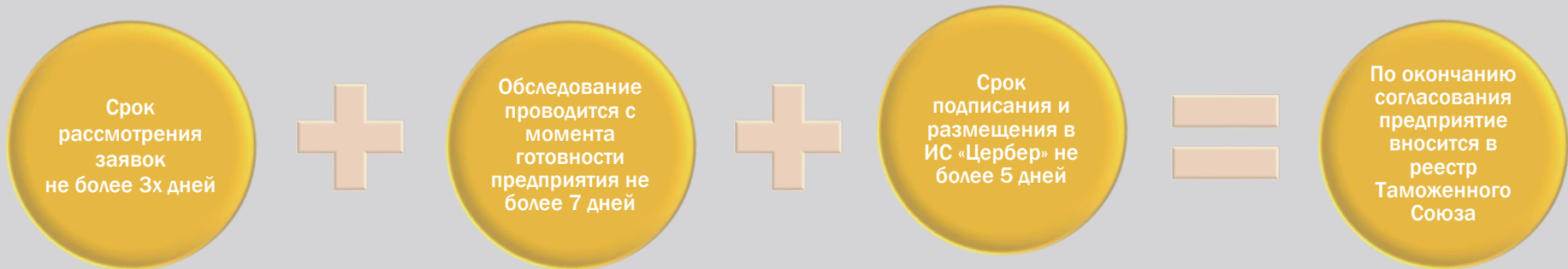


Хозяйствующий субъект с помощью ИС «Цербер» формирует заявку на аттестацию.

По указанию Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373 срок рассмотрения заявок не более трех рабочих дней.

Обследование проводится с момента готовности предприятия не более 7 рабочих дней (указание Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373).

Срок подписания и размещения акта в информационной системе "Цербер" занимает не более 5 рабочих дней (указание Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373).



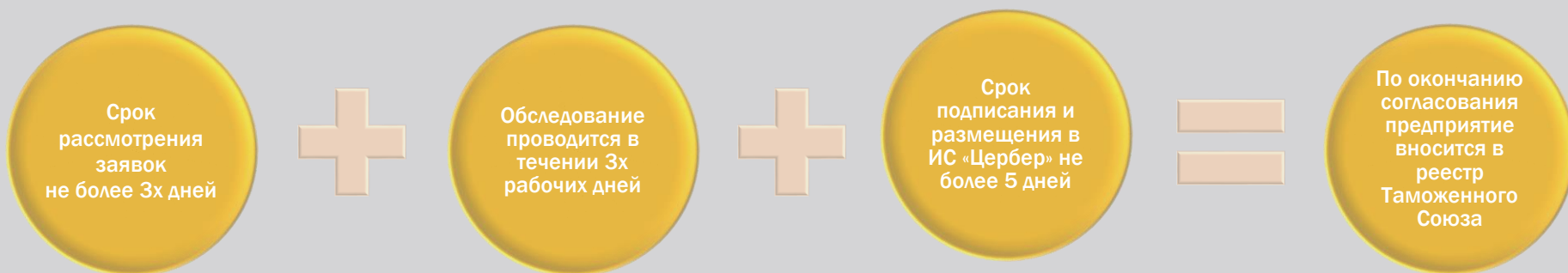


По указанию Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373 срок рассмотрения заявок не более трех рабочих дней.

Обследование предприятий, которые проходили обследование в течении последних трех лет на ЕАЭС или третьи страны, допускается в документарном или видео форматах.

Обследование проводится в течение 3х рабочих дней с момента получения всей информации от предприятия (указание Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373).

Срок подписания и размещения акта в информационной системе «Цербер» занимает не более 5 рабочих дней(указание Центрального аппарата Россельхознадзора от 14.04.2022 № ФС-КС-2/10373).





Без проведения обследования на соответствие требованиям стран Таможенного Союза путем направления статусов на согласование с центральным аппаратом допускается в следующих случаях:

Для предприятий, успешно проходивших обследования на соответствие третьих стран (Евросоюз, Великобритания, Китай и Корея) в течении 3х последних лет.

Статус направляется на согласование в центральный аппарат в срок до 3 рабочих дней с момента подачи заявки на обследование.

Цербер

Реестр поднадзорных объектов

Для хозяйствующих субъектов

Здесь Вы можете подать электронную заявку на **государственную регистрацию объектов**, на которых осуществляется поднадзорная деятельность (хранение, реализация, производство и т.д.). Также Вы можете подать заявку на регистрацию хозяйствующих субъектов и пользователей с ролью «Администратор ХС» с помощью электронной цифровой подписи.

Подробную информацию о процедуре регистрации Вы можете найти в Справочной системе:

- Инструкция: Регистрация поднадзорного объекта
- Инструкция: Регистрация хозяйствующих субъектов и пользователей с ЭЦП
- Инструкция: Подача заявок на аттестацию в системе Цербер

Все сведения вносятся в электронную заявку на регистрацию.

Начать работу

По вопросам, связанным с прохождением процедуры государственной регистрации поднадзорных объектов, обращайтесь по адресу cerberus@fsvps.ru.

Ваши замечания и предложения по подаче электронных заявок на государственную регистрацию поднадзорных объектов в системе Цербер просим оставлять на [Форуме](#) системы.

Публичные реестры

Здесь Вы можете просмотреть публичную информацию из реестров системы Цербер:

- Реестр статусов регионов по заразным болезням животных
- Реестр правил перевозки
- Реестр по правилам и условиям перемещения подконтрольных грузов (регионализация).
- Реестр предприятий, аттестованных на экспорт продукции в страны Таможенного союза
- Реестр предприятий, аттестованных на экспорт продукции в страны, не входящие в Таможенный союз
- Реестр предприятий, имеющих необходимые условия для производства, хранения и/или переработки продукции, не подвергшейся промышленной или тепловой обработке, продуктов промысла животных (в том числе рыбы, других гидробионтов), продуктов их первичной переработки (включая охлажденные, замороженные, замороженные и икру)
- Реестр сведений о результатах мероприятий, осуществляемых Россельхознадзором с целью выявления фальсификации и нарушений требований безопасности молочной продукции
- Реестр предприятий с уровнем компартамента
- Реестр предприятий, участвующих в эксперименте "Зеленый коридор"



По окончании согласования предприятие вносится в реестр Таможенного союза и списки аттестованных предприятий, которые можно найти на сайте Россельхознадзора по ссылке <https://cerberus.vetr.ru/cerberus/certified/pub>.



К обследованию допускаются предприятия-производители (перерабатывающие предприятия) и предприятия, осуществляющие хранение поднадзорной продукции, имеющие разработанные, внедренные и поддерживающие процедуры, основанные на принципах ХАССП. На сегодняшний день НАССР признана во всем мире, как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов. НАССР (ХАССП), расшифровывается, как анализ опасностей и критические контрольные точки (от англ.- Hazard Analysis and Critical Control points).

Обращаем внимание, что на момент инспектирования предприятий на них должна осуществляться производственная деятельность. Предприятия, не осуществляющие производственную деятельность, к обследованию не допускаются

На сегодняшний день НАССР признана во всем мире, как наиболее эффективная методика обеспечения безопасности пищевых продуктов. НАССР (ХАССП) расшифровывается, как анализ опасностей и критические контрольные точки (от англ.- Hazard Analysis and Critical Control Points).



Инспекторы, осуществляющие обследования хозяйствующих субъектов, руководствуются действующим законодательством Российской Федерации, а также установленными требованиями стран, на соответствие которой проводится обследование предприятия.

Подробно рассматривается эпизоотическое благополучие на административной территории в месте размещения предприятия.

Программа производственного контроля

Информация о результатах лабораторных исследований проводимых в рамках государственных работ с указанием вида продукции.

Система, основанная на принципах HACCP (для перерабатывающих предприятий) ;

Документы подтверждение обучение сотрудников требованиям Таможенного Союза и Российской Федерации;

Уставные документы

Правоустанавливающие документы (договоры, акты выполненных работ)



При установлении несоответствия предприятия требованиям и нормам ЕАЭС и России при проведении обследования с целью включения предприятия в реестр предприятий Таможенного Союза в заключении указываются пункты установленных замечаний.

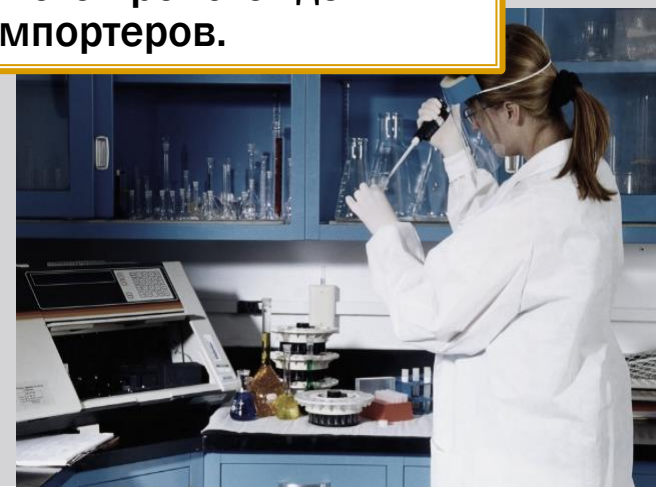
При проведении повторного обследования после устранения ранее установленных нарушений изучаются сведения об устранении нарушений и принятых мер.



Также, с момента включения в реестр, предприятию обязательно участвовать в программе Федерального и регионального мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов и сырья.

Отбор проб и лабораторные испытания по федеральному мониторингу проводятся за счет федерального бюджета и осуществляются Россельхознадзором.

В случае, если предприятие не участвует в программе, Россельхознадзор не сможет гарантировать безопасность вырабатываемой продукции и сырья животного происхождения перед уполномоченными органами стран-импортеров.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



По вопросам
общаться:

Е-mail
vet78@yandex.ru

Телефон
320-27-10



Паразитарные болезни птиц



Зав. кафедрой паразитологии
им. В.Л. Якимова
ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский
государственный университет
ветеринарной медицины»
д. биол. н.
Лариса Михайловна Белова



**ГИСТОМОНОЗ
(ЭНТЕРОГЕПАТИТ,
ТИФЛОГЕПАТИТ,
«ЧЕРНАЯ ГОЛОВА»,
«ГНИЕНИЕ ПЕЧЕНИ»)**



Определение болезни

- Гистомоноз (энтерогепатит, тифлогепатит, «черная голова», гниение печени) – остро, подостро или хронически протекающая протозойная болезнь индюшат, цесарят, фазанят, цыплят, при которой наблюдается расстройство пищеварения и высокий процент гибели в результате поражения печени. Болезнь, зачастую, протекает в ассоциации с эймериозом и колибактериозом.
- Возбудитель этой болезни относится к типу *Polymastigota*, класс *Parabasalea*, отряд *Trichomonadida*, семейство *Monocercomonadidae*, род *Histomonas*, вид *H. meleagridis*.

Морфология

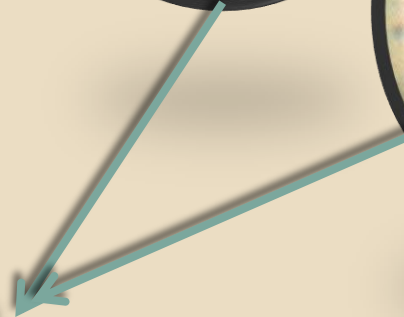
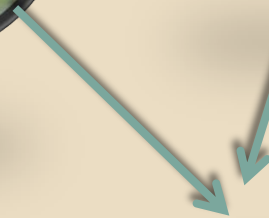
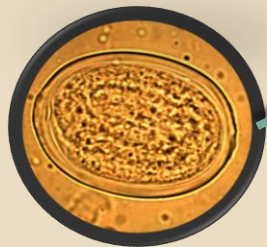
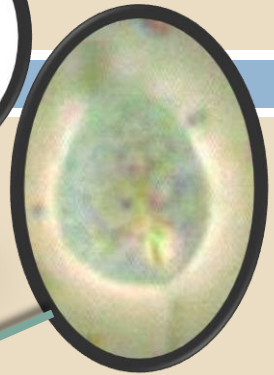
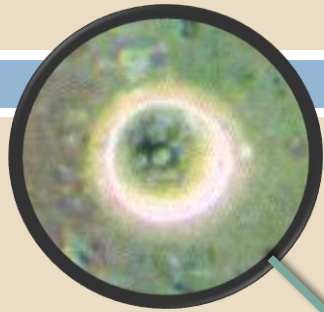


- **Тканевая (безжгутиковая) или амебоидная стадия** – патогенная. Эта стадия не имеет свободного жгутика, от 8 до 28 мкм (10-15 мкм) в длину и локализуется в стенке пораженных участков слепых отростков и по портальной системе достигает печени. Паразиты располагаются внеклеточно, обладают большой амебоидной подвижностью (передвигаются при помощи псевдоподий). Они активно питаются, поглощая клеточный материал. В паразите есть ядро много вакуолей (пищеварительные содержат частицы пищи). Размножаются путем бинарного деления.
- **Жгутиковая стадия** живет в просвете слепых отростков, отсюда название «просветная стадия». Округло-овальной формы, в цитоплазме встречаются бактерии, зерна крахмала, иногда эритроциты. Движение (толчкообразное или вращательное) среди пищевых масс осуществляется с помощью жгутика. От базального тела отходят 1 жгутик. Ундулирующая мембрана отсутствует. Эта стадия слабопатогенная.

Биологический цикл

В процессе развития паразит проходит жгутиковую и амебовидную стадии, размножаются путем простого деления. Во внешней среде паразиты быстро погибают. Гистомонасы растут на искусственных питательных средах. Это факультативный анаэроб.

При попадании в организм птиц паразит первично локализуется и размножается в слепых отростках простым делением надвое, питается бактериями путем фагоцитоза, поступательно двигаясь чаще против часовой стрелки при помощи жгутика. Далее в ходе жизненного цикла паразит «теряет» жгутик, проникая в кровеносные сосуды, заносится с током крови в печень и паразитирует в ней, осуществляя движение с помощью псевдоподий, поглощая цитоплазму гепатоцитов, что приводит к энтерогепатиту и интоксикации организма.



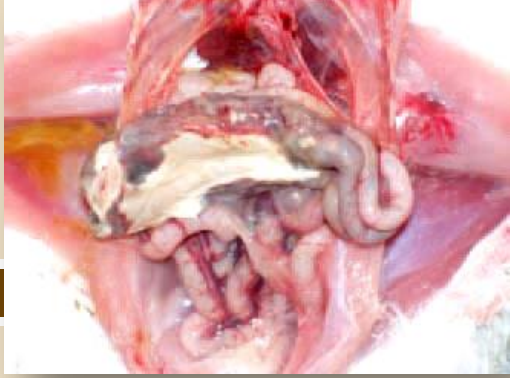
Эпизоотологические данные

- В естественных условиях гистомонозом болеют индюшата, цыплята в возрасте от 2 недель до 2-4 месяцев. По данным Якунина К. А. (2000), при патологоанатомическом исследовании 1730 кур разных возрастных групп в 9 птицеводческих хозяйствах Саратовской области гистомоноз был установлен на 6 птицефабриках.
- Им же было установлено, что гистомоноз наиболее распространен среди птиц 1-4-месячного возраста. Максимальное поражение отмечалось у цыплят в возрасте 45-60 дней. Кроме того, автором отмечена сезонность проявления болезни: пик заболеваемости приходился на весенний период. Болезнь распространена в хозяйствах, где нарушаются ветеринарно-санитарные правила кормления и содержания птиц, когда индюшат содержат на земляном полу, необезвреженном после предыдущей партии птиц. Это особенно опасно в связи с тем, что в оставшихся фекалиях имеются яйца гетеракисов, в которых сохраняются гистомонасы.
- Вспышки гистомоноза у самцов с поражением слепых выростов кишечника и особенно печени отмечают в поздне-весенний и в начале летнего периодов. Замечено, что индюки в этот период, а это период спаривания, почти не питаются, что приводит к потере массы тела и соответственно снижению общей резистентности организма. Вероятно при таком низком иммунном фоне в организме хорошо развиваются и накапливаются гистомонасы.

Иммунитет

- Нестерильный, кратковременный, выражен очень слабо, и повторное заражение может протекать с ярко выраженной клинической картиной, переболевшие птицы длительное время остаются носителями.

Патогенез



- При заражении птиц яйцами нематоды *H. gallinarum* гистомонасы освобождаются из личинок через 5-6 дней. Слизистая оболочка кишечника на месте нахождения паразитов воспаляется, а в дальнейшем – некротизируется в результате разрушения ткани под действием размножающихся паразитов. Гистомонасы проникают в толщу кишечной стенки, поражают мышечный слой и серозную оболочку. Деятельность кишечника нарушается, с вовлечением в процесс серозной оболочки тонкого кишечника и брыжейки и наступлением слипчивого воспаления. Из пораженного кишечника гистомонасы через воротную вену попадают в печень (Мак Гир, 1955), проникают в капилляры, стенку сосудов, эпителий желчных протоков.
- Развиваясь в печени, *H. meleagridis* вызывает воспалительные процессы, нарушается балочное строение органа и гибель печеночных клеток, и как следствие этих деструктивных процессов, возникают некротические очаги от микроскопических размеров до горошины и лесного ореха.

Клинические признаки

Течение болезни острое и хроническое. Инкубационный период длится в среднем 8-10 дней. Смертность при вспышках гистомоноза у индеек может достигать 100%.

У молодняка обычно регистрируют острое течение. Индейки имеют встрепанное оперение, опущенные крылья, ведут себя апатично. Больные птицы малоподвижны, угнетены, собираются в группы. Появляется диарея, помет имеет неприятный запах, светло-желтый, а затем горчичный и бурый цвет, из слепой кишки – может содержать кровь.



С течением времени птицы худеют, развиваются застойные явления. Кожа на голове становится темно-синей или черной. Болезнь длится 1-3 недели, может сохраняться в стаде до 2 месяцев. У взрослых птиц течение болезни хроническое, что проявляется общей слабостью и исхуданием. Клинические признаки гистомоноза у больных бройлеров нехарактерны и слабо выражены.



Патоморфология



- Содержимое кишечника жидкое, пенистое, желто-зеленого цвета. На поздних стадиях болезни резкое, неравномерное утолщение стенки слепых отростков, бугристость слизистой оболочки, наличие на ней дифтеритических наложений, которые часто становятся причиной обтурации просвета слепых отростков (в виде «колбасок»).

При интенсивных поражениях печень увеличена, полнокровна, пронизана большим количеством некротических узелков величиной от булавочной головки до просяного зерна, желтовато-белого цвета, с вдавленным центром.

Некротические фокусы могут сливаться и формировать узловатые, величиной с орех, разрастания – очаги серо-белого цвета, выступающие над поверхностью печени.



Подтверждение диагноза

Лабораторная диагностика осуществляется с помощью микроскопии: от больной птицы берут содержимое поврежденных слепых отростков, мазки-отпечатки или соскобы со слизистой оболочки, фиксируют и окрашивают их по Романовскому-Гимзе, либо исследуют с помощью фазово-контрастной микроскопии в препарате «висячая капля», подогревая столик микроскопа до 40-41°C.

Или культивируют на искусственных питательных средах. ПЦР может использоваться для подтверждения диагноза и типизации паразита.



Дифференциальный диагноз

Дифференцируют от колибактериоза, сальмонеллеза и эймериоза (*E.tenella*) – все три болезни могут привести к образованию сгустков в слепой кишке, при гистомонозе добавляются типичные поражения печени



Лечение птиц

□ СИМПТОМАТИЧЕСКОЕ

В первую очередь необходимо улучшить условия содержания и кормления, а больных подвергнуть лечению, которое необходимо начать как можно раньше, так как при глубоком поражении печени и слепых кишок любые лекарственные препараты будут малоэффективны. Корма должны содержать достаточное количество витаминов, особенно группы А и Е. Целесообразно назначать кислое молоко, молочную сыворотку, ацидофильную бульонную культуру, а также мешанку из зеленых игл сосны, кедра лиственницы, листьев березы, черной смородины, смешанных в равном количестве с пшенной или манной кашей.

□ СПЕЦИФИЧЕСКОЕ

Одним из наиболее распространенных и доступных препаратов – метронидазол (препарат группы резерва). Согласно инструкции, препарат задают внутрь из расчета 10 мг метронидазола на 1 кг веса птицы 3 раза в день в течение 5-7 дней подряд, либо 1 раз в день в дозе 1,5 г на 1 кг корма в течение 10 дней.

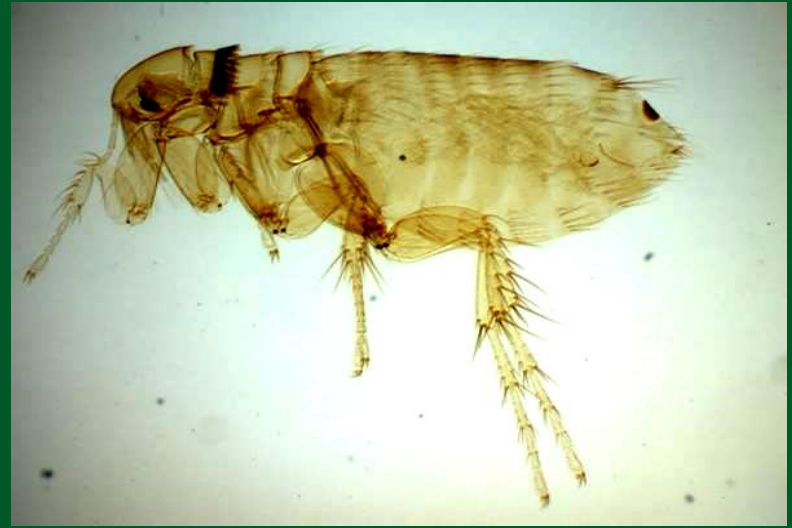
Учитывая, что нематоды *H.gallinarum* играют важную роль в передаче гистомонасов и возникновении болезни, необходимо проводить дегельминтизацию птиц. Для этого используют фенотиазин в дозе 50-100 мг на голову 2-3 дня подряд. Для лечения и профилактики гетеракиоза у молодняка птицы можно применять также антигельмитики широкого спектра действия на основе альбендазола из расчета 10 мг ДВ на 1 кг живой массы птицы. Назначают также нилверм утром с кормом в дозе 0,04 г (по ДВ) на птицу 2 дня подряд. Фенбендазол дают натошак с кормом в дозе 5 мг на птицу также 2 дня подряд.

Лечение птиц

- Гистомоноз зачастую протекает в ассоциации с другими инвазионными (эймериоз) и инфекционными (колибактериоз) болезнями, что затрудняет диагностику и лечение птиц.
- В нативных мазках из свежего теплого помета больных индеек можно обнаружить подвижных гистомонасов, а при исследовании помета методом Фюллеборна – многочисленные ооцисты эймерий. По данным Луцук С.Н. и др. при ассоциативном течении гистомоноза и эймериоза у индеек применение ампролиума 25% (эйметерм 5 %, кокцидиовит 12%) в сочетании с ронидазолом 10% было более эффективным, чем использование сочетания ампролиум-метронидазол.
- При ассоциативном течении гистомоноза и колибактериоза у индеек применение ронидазола 10% в дозе 0,6 г/л воды совместно с энрофлоксом 10% в дозе 1 мл/л воды в течении 5 дней более эффективно, в сравнении с применением метронидазола 25% 1г/кг корма (7 дней) в комплексе с энрофлоксом 10% 1мл/л воды (5 дней) и может быть рекомендовано производству.

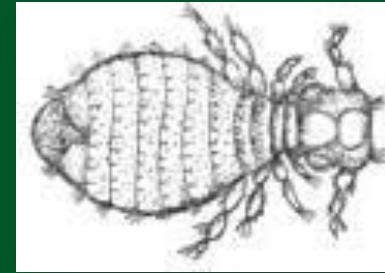
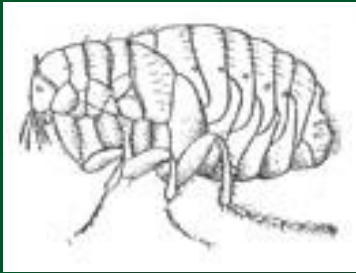
Профилактика гистомоноза

- Для выведения паразитов из хозяйства необходимо:
 - молодняк птиц и взрослое поголовье выращивать отдельно;
 - своевременно убирать помещения, следить за чистотой кормушек и поилок, убирать остатки загрязненного корма;
 - помет обеззараживать биотермическим путем;
 - птиц обеспечивать качественными белковыми кормами, добавляя в рацион витамин Е;
 - перед посадкой новой партии птиц проводить дезинвазию помещения, оборудования, инвентаря выгульных площадок.
- Химиопрофилактика – энтеросептол 0,02 г на 1 кг массы тела с кормом, дегельминтизация против гетеракиоза.



ЭКТОПАРАЗИТЫ В ПТИЦЕВОДСТВЕ





БЕСКРЫЛЫЕ НАСЕКОМЫЕ



Крысиная блоха рода *Xenopsylla*

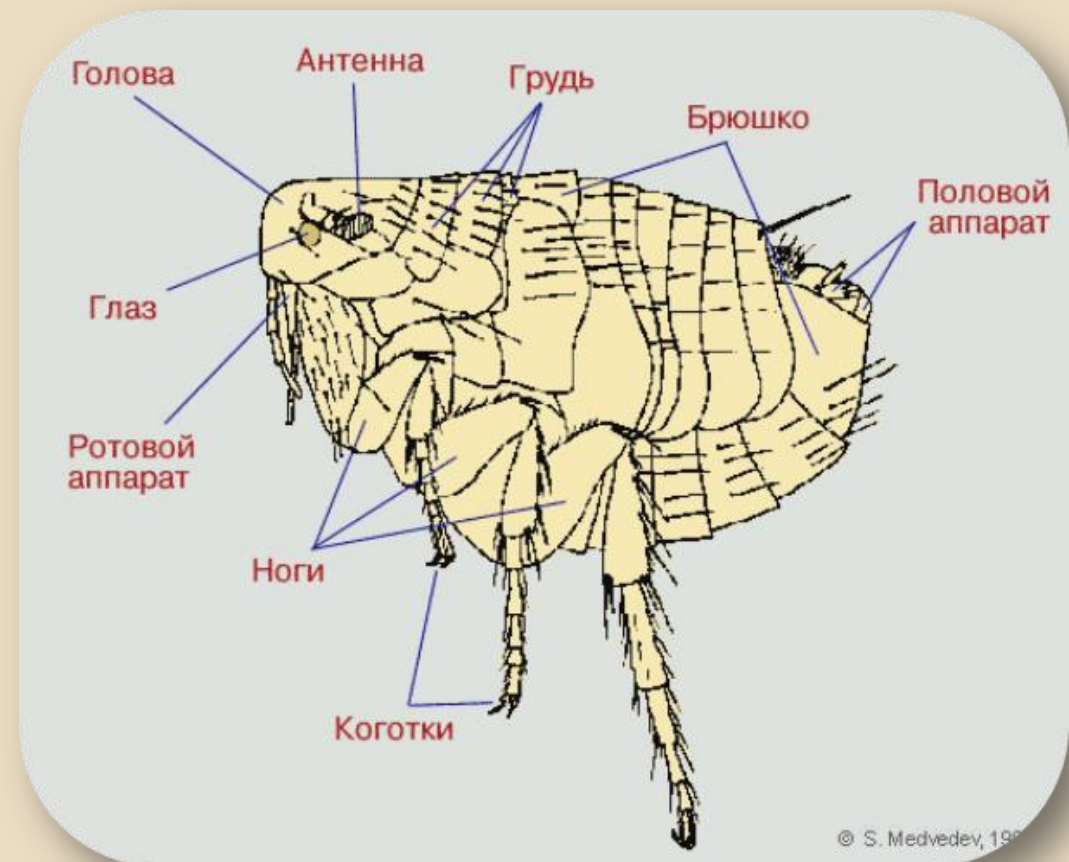


Куриная блоха
Ceratophyllus gallinae

Куриная блоха
Echidnophaga gallinacea

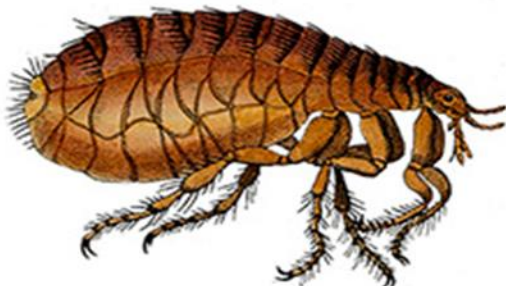


Отряд Siphonaptera – Блохи



Яйца, личинка, куколка и имаго блохи





Взрослая особь

взрослая блоха должна питаться кровью, прежде чем станет способной к размножению

7-200 дней



Куколка

Личинка производит кокон, который защищает ее от окружающей среды

7-21 день



Личинка

Личинки боятся света и прячутся в темных трещинах и углах

48 часов



Яйца

Взрослые блохи откладывают 40-50 яиц в сутки

2-10 дней

Жизненный цикл блохи



ОТРЯД НЕМИПТЕРА

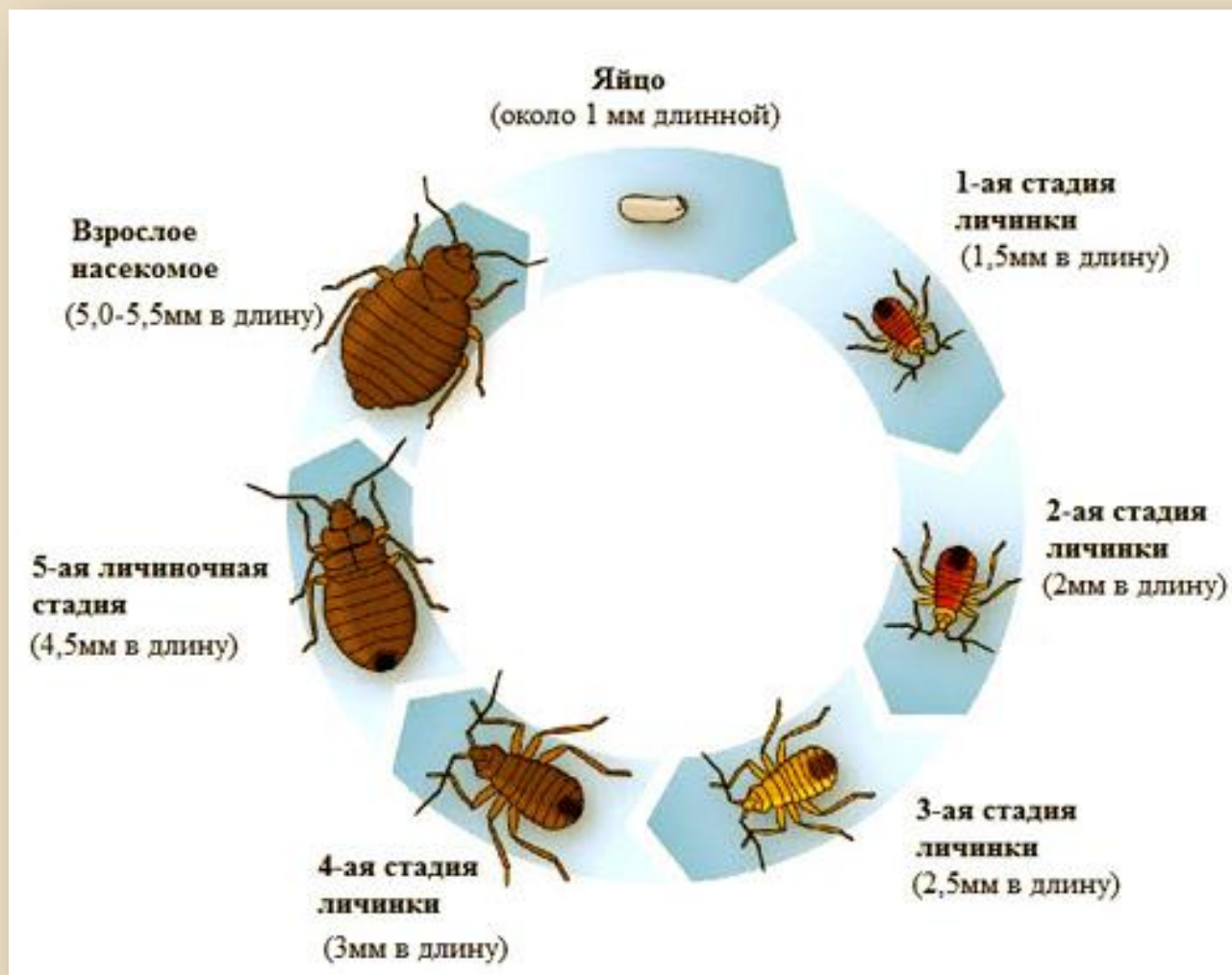
Клоп постельный (*Cimex lectularius*)



Клопы

- Клопы имеют круглое или овальное тело сильно уплощенное, красновато-бурого цвета, длиной 4,5-6,5 мм.
- Ротовой аппарат колюще-сосущего типа. Ноги постельного клопа – стопоходящие, приспособленные к быстрому перемещению: за одну минуту он может пробежать расстояние в 1 м и оставить на своем пути метки, которые «хорошо» характеризуют помещение – тепло, сыро, темно.
- Характерный собственный запах клопа, распространяемый секретом пахучий желез, расположенных у основания третьей пары конечности – резкий и неприятный.
- Запах определяется цимитиновой кислотой. Органы обоняния у него развиты очень хорошо: клоп на большом расстоянии (до 10 м) обнаруживает своего хозяина по запаху.
- Копуляция у клопов травматическая. Самка в течение жизни откладывает до 500 яиц.

Жизненный цикл клопов

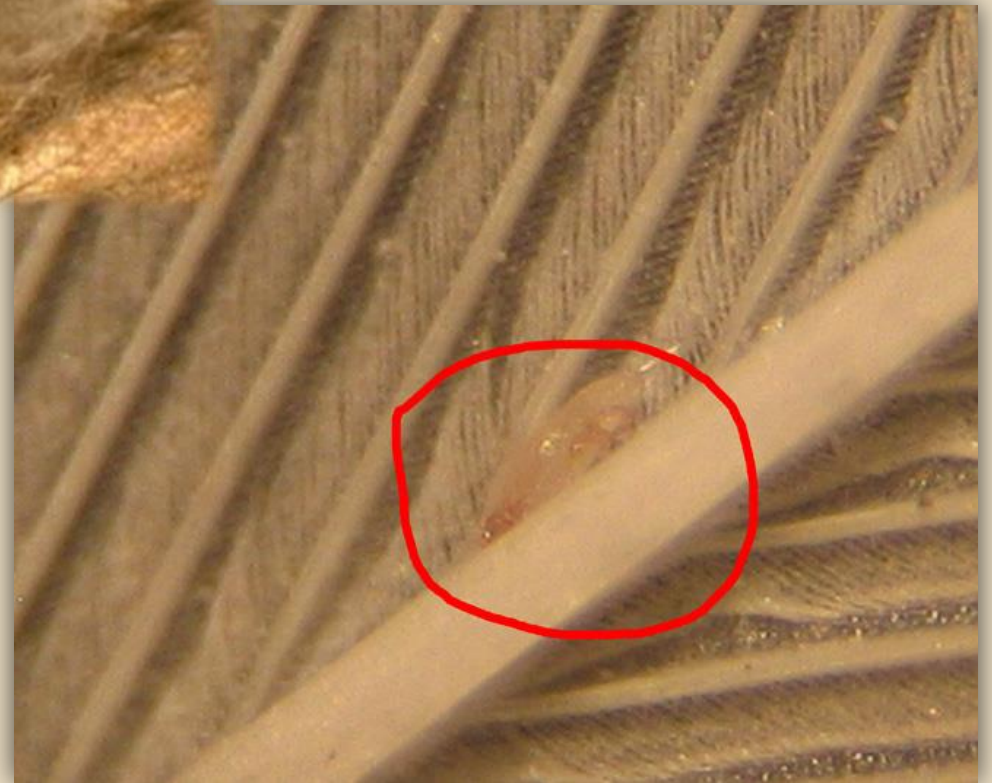


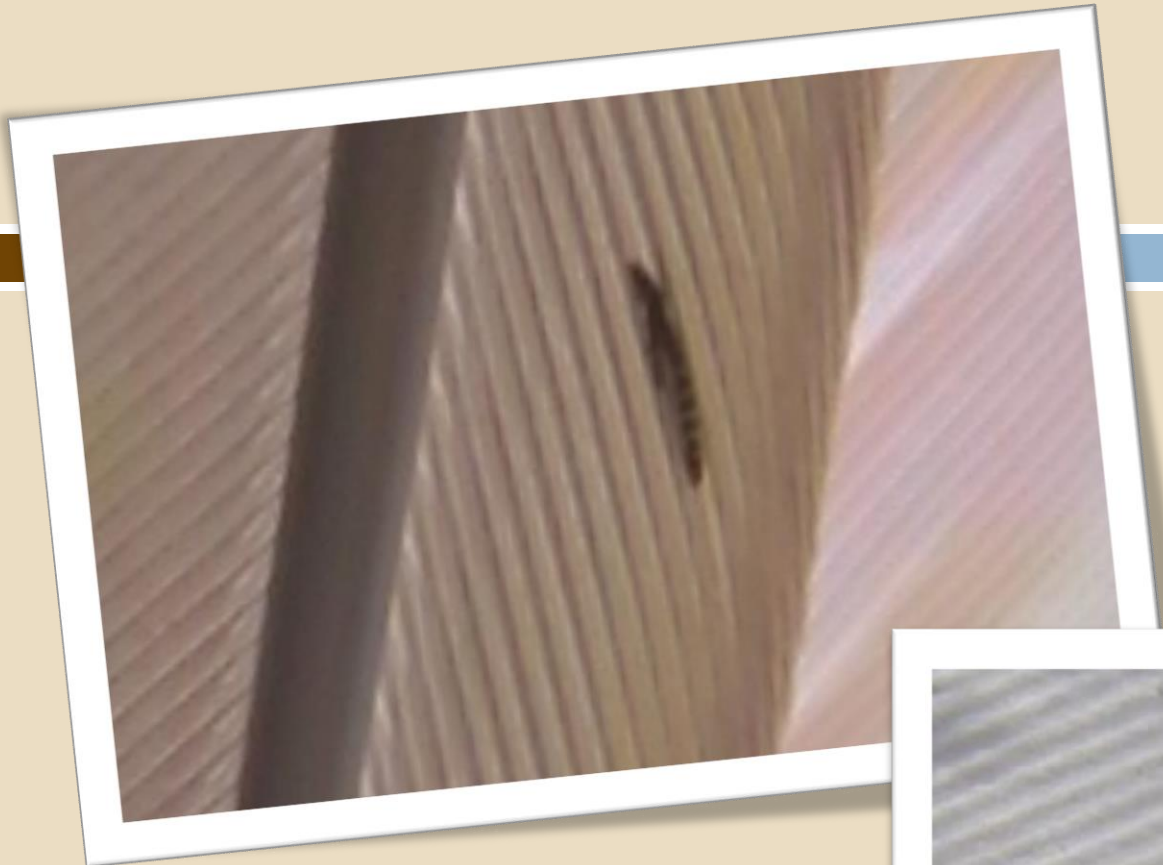


ОТРЯД МАЛЛОПНАГА

Пухо- и пероеды









Голова
представи-
теля отряда
Mallorhaga
(видны
жвалы)

Козлов, Лобзин, Турицин, 2005

Яйца пухоедов



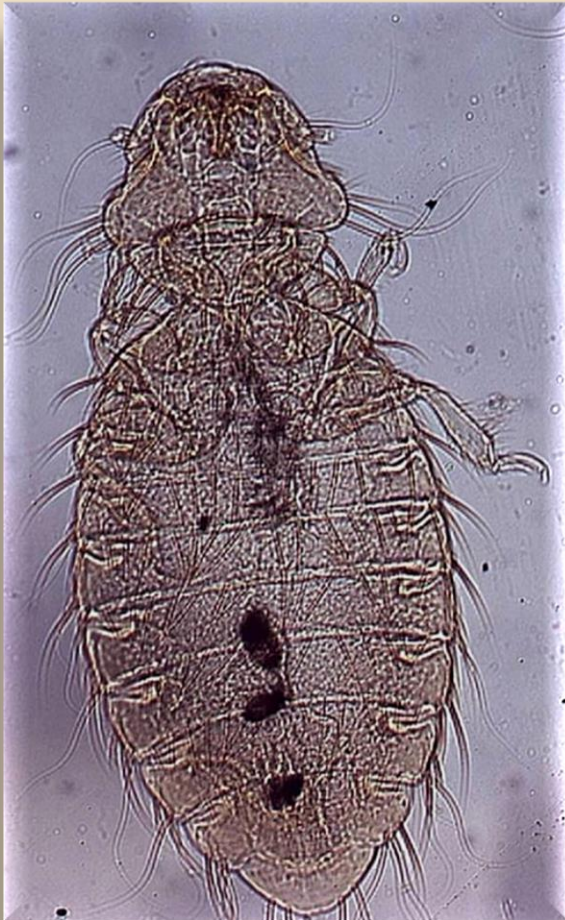
Пероед *Goniodes hologaster*

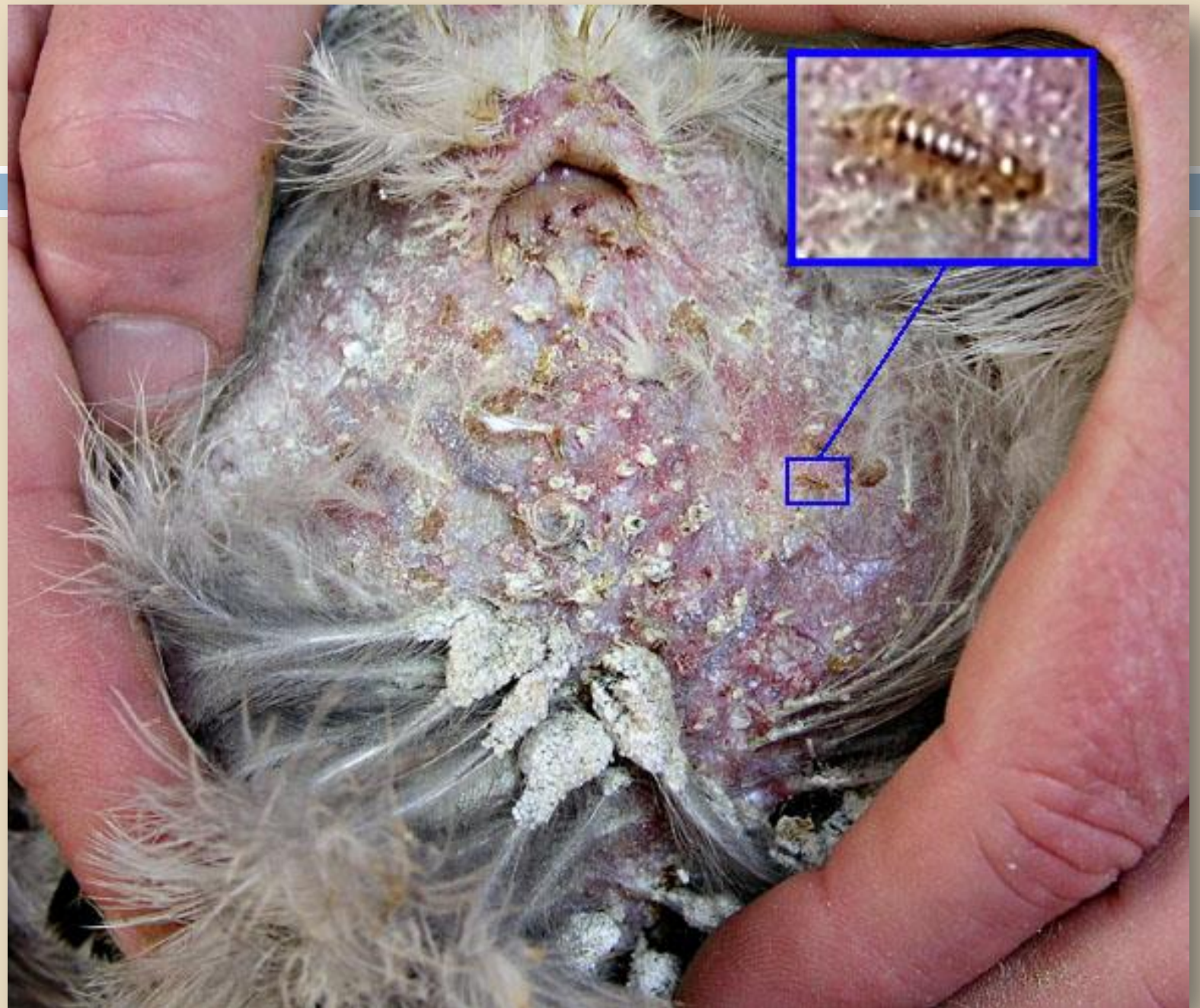


Головной куриный пероед (*Lipeurus heterographus*)



Пухоед куриный (*Menopon gallinae*)





Клинические признаки

- К первым признакам заражения относят:
 - беспокойное поведение особей – из-за выраженного зуда они не могут найти себе места, часто перемещаются;
 - частичный отказ от корма;
 - снижение веса у взрослых птиц;
 - замедление роста у молодняка;
 - снижение яйценоскости у несушек.
- Залысины, которые появляются на теле птицы, свидетельствуют об уже значительном влиянии пухопероедов. Особи выщипывают перья или те выпадают сами, стержень обычно выеден.
- На поздней стадии на расчесанных и расклеванных участках тела птицы заметны очаги воспаления.

Диагностика

- Диагноз ставят при обнаружении на птице пухо-и пероедов. При этом обследуют птиц старше 3 месяцев, выборочно по 10 или 25 особей из каждой тысячи, соответственно, при напольном и клеточном содержании в 5-10 точках помещения. Осматривают кожу в области спины, живота, головы, вокруг клоаки и под крыльями.
- Для выявления маллофагов используют их термотропизм – больных птиц прогревают 5-10 минут. Маллофаги при этом выходят на поверхность перьев.



Долгоносик



Пищевая моль



Мукоед



Хлебный точильщик



Мучной хрущак



Зерновка



Огневка зерновая

Мучной хрущак

Зерновка

Огневка зерновая

ОТРЯД DIPTERA

Муха домашняя (*Musca domestica*)



Синяя мясная муха (*Calliphora erythrocephala*)



Зеленая мясная муха (*Lucilia caesar*)



АМБАРНАЯ МОЛЬ, ЗЕРНОВАЯ МОЛЬ



Мучной хрущак (большой) и его ЛИЧИНКИ



Биология

Мучной хрущак – насекомое с полным превращением: яйцо, личинка, куколка, имаго. Цикл развития от яйцекладки до имаго длится от 35 до 97 дней в зависимости от условий окружающей среды и кормовой базы. Яйцекладка взрослой самки – непрерывная, потенциально способна отложить до 2000 яиц за жизнь (3-12 месяцев). Личинки и жуки – преимущественно ночные насекомые с пиком активности в темное время суток, подвижные, способны копать ходы в стенном утеплителе. Взрослые жуки могут летать.

Предпочитает субстрат с повышенной температурой и влажностью, поэтому чаще встречается в помещениях с напольным содержанием птицы в подстилке под кормушками и поилками, массово в возрасте от 30 дней и до убоя птицы. Поедает комбикорм, помет, различных насекомых, павшую птицу и битое яйцо.

Патогенез

Жуки-чернотелки с целью защиты от естественных врагов продуцируют мощнейшие аллергены – хиноны, при длительном контакте человека с ними возможны: астма, головная боль, дерматит, аллергическая ангиоэдема, ринит, эритема, появление папул на коже и слизистых, конъюнктивит и изъязвление роговицы.

Хрущак разрушает изоляцию и утеплитель в корпусах. В результате ощутимо повышаются затраты на обогрев помещений. Насекомые и их личинки активно поедают россыпи корма на подстилке, это влечет повышение кормозатрат.

Склеивание самой птицей огромного количества насекомых из подстилки снижает питательность ее рациона, в свою очередь ухудшая показатели откорма. Это может привести к закупорке кишечника по причине отсутствия у птицы фермента хитиназы.

Диагностика

За ростом популяции жуков и личинок в птичнике следят с помощью ловушек: трубы длиной 25-30 см, внутрь которых помещают свернутый гофрированный лист картона.

4-6 подобных ловушек равномерно расставляют по птичнику, утапливая в подстилку. Еженедельное извлечение картона и подсчет особей поможет понять динамику их распространения. Резкое увеличение числа особей указывает на необходимость применения химических инсектицидов.

Профилактика и методы борьбы

Мероприятия в присутствии птицы:

- периодическое удаление и обновление старой подстилки с предварительной обработкой инсектицидами, более частое удаление помета из клеточного оборудования;
- регулярная проверка линии водоснабжения на предмет протечек;
- в холодную погоду вытаскивают отработанную подстилку наружу для «обеззараживания» холодом.

Наиболее эффективна борьба во время санитарного перерыва. При обработке птичников важны не только средства, но сроки и порядок обработки помещений. Первичную обработку необходимо проводить незамедлительно после освобождения помещения. Обработку начинают со стен сверху вниз, таким образом отрезая насекомым возможность вернуться в свои стенные ходы в утеплителе. С целью предотвращения выработки у насекомых резистентности необходимо периодически производить ротацию инсектицидов разных классов (фосфорорганические соединения, карбаматы, пиретроиды и бораты).

Электрические ловушки летающих насекомых "MO-EL" (Италия)



- Принцип действия: источник ультрафиолетового света (актиничная лампа) привлекает к себе насекомых. Подлетая к прибору, насекомые попадают на металлическую решетку, находящуюся под напряжением до 5000 вольт, и погибают, падая в специальный поддон.
- С помощью приборов можно уничтожить все виды летающих насекомых, включая мух, комаров, мотыльков, моль, ос, клопов, мелких жуков... Ловушки очень мобильны, их можно перемещать в любую точку помещения, размещать непосредственно в местах массового скопления насекомых или в местах их кормовой базы и размножения.
- Приборы экологически безопасны, излучение лампы абсолютно безвредно для человека и домашних животных. Уникальный переносной прибор навсегда решит проблемы с назойливыми насекомыми на любых объектах: яйцескладах, цехах по переработке и т.д.
- Электрические ловушки для насекомых получили мировое признание и широко используются во всех странах. Прибор имеет международный сертификат качества, адаптирован к местным электрическим сетям.



ОТРЯД PARASITIFORMES

ПОДСЕМЕЙСТВО GAMASOIDEA

Сем. Dermanyssidae

Гамазовые клещи рода *Dermapnyssus*



~85% птицеводческих хозяйств
поражено клещом *Dermapyssus gallinae*



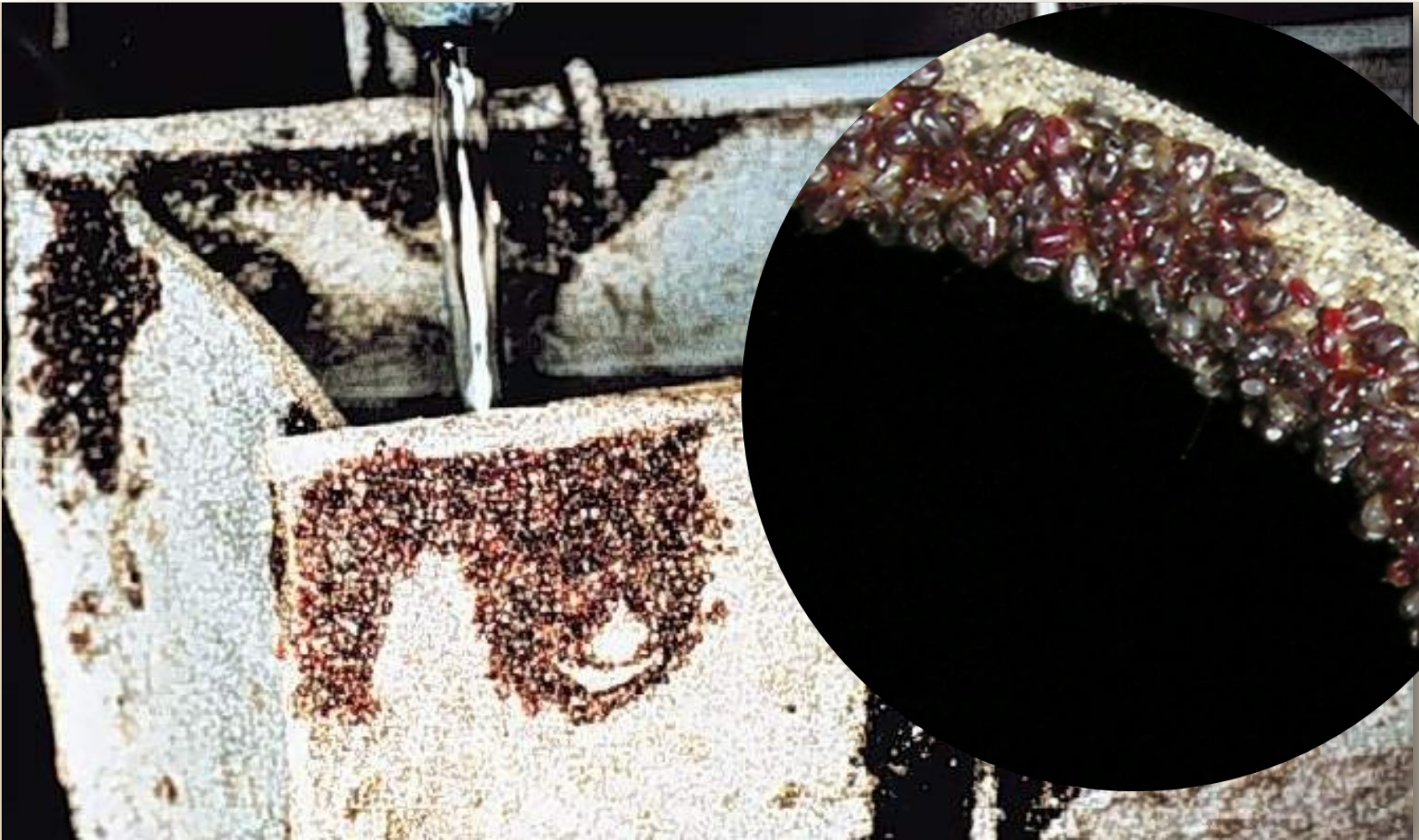




Фенология развития (в сутках)

Превращение	Неполное
Полный цикл	10-12
Яйцо (эмбрион)	50-120 часов
Личинка	24-30 часов

Для откладки яиц клещи используют любые субстраты и поверхности



Клинические проявления

- прогрессирующая анемия
- беспокойство птиц, расклев
- снижение яичной продуктивности (до 15%) и качества яйца
- снижение иммунитета
- плохой рост и гибель молодняка
- угроза возникновения инфекционных болезней



**В одном грамме субстрата может
находиться до 1-2 тыс. особей клещей**



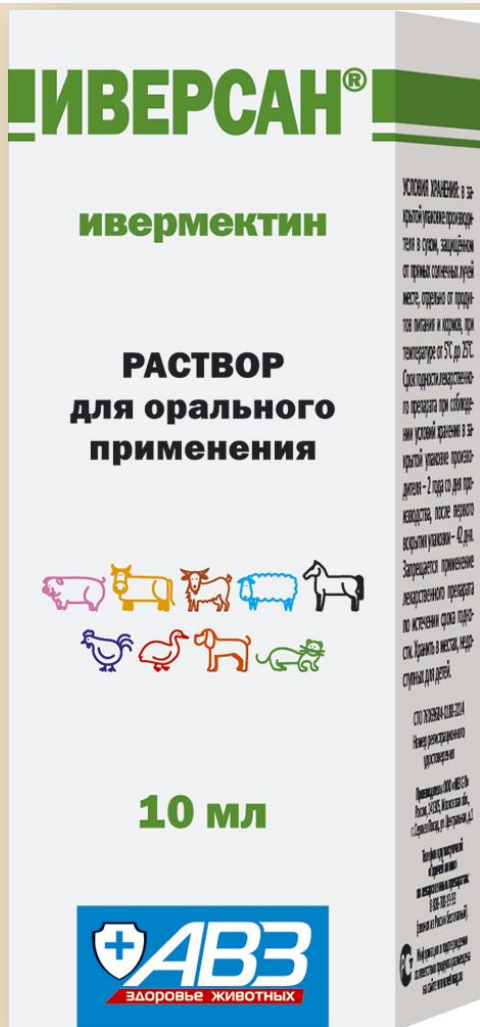
Диагностика

Для обнаружения клещей в помещениях при клеточном содержании кур собирают субстрат, простукивая палочкой по клеточному оборудованию, на подставленный лист бумаги. После простукивания клещи опадают на бумагу.

При напольном содержании птицы мягкой кисточкой сметают пыль с клеточного оборудования (деревянные домики-гнезда) на лист белой бумаги. В последующем полученный субстрат просматривают под бинокулярной лупой или микроскопируют при малом увеличении микроскопа.

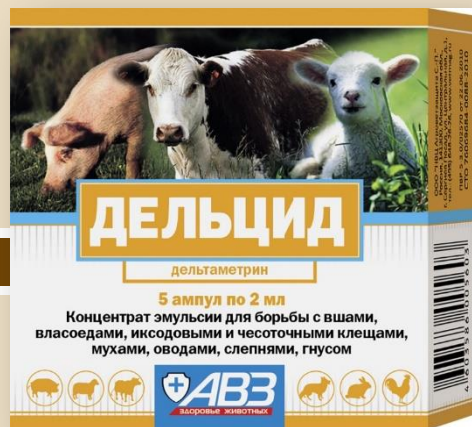
Зимой в летних птичниках, откуда птиц переводят в теплые помещения, клещи находятся в замершем состоянии, но, если принести их в тепло, они оттаивают и оживают.

Меры борьбы и профилактики



- ❑ ИВЕРСАН® относится к противопаразитарным лекарственным препаратам класса макроциклических лактонов.
- ❑ Ивермектин, входящий в состав препарата, активен в отношении **блох, пухопероедов, кровососок, гамазовых клещей**, паразитирующих у сельскохозяйственных птиц групповым способом с водой для поения в суточной дозе 10 мл на 100 л воды двукратно с интервалом 14 суток.
- ❑ Запрещается применение препарата курам-несушкам, ремонтному молодняку кур менее чем за 14 суток до начала яйцекладки, в связи с накоплением ивермектина в яйцах.
- ❑ Убой птиц разрешается не ранее, чем 9 суток после последнего применения Иверсана.

Меры борьбы и профилактики



Дезинсекцию и деакаризацию птицеводческих и животноводческих помещений. ДЕЛЬЦИД® применяется для обработки поверхностей против летающих и ползающих членистоногих, в том числе **красного куриного клеща (*Dermanyssus gallinae*)**, пухопероедов, аргасовых и кошарных клещей, клопов, тараканов, мух и других насекомых. Используют водную эмульсию препарата ДЕЛЬЦИД®, приготовленную из расчета 125 мл препарата на 100 л воды (1 ампула на 1,6 л воды), с нормой расхода, указанной в инструкции.

Лекарственное средство для наружного применения в качестве действующего вещества содержит синтетический пиретроид дельтаметрин – 4,0%. Дельтаметрин обладает выраженным инсектоакарицидным кишечным и контактным действием. Активен в отношении **саркоптоидных, иксодовых и куриных клещей, постельных клопов, пухопероедов, вшей, блох, мух, слепней, комаров и других эктопаразитов животных.**

Допускается обработка птицы при работающей вентиляции или открытых дверях. Перед обработкой из помещений предварительно убирают остатки корма, воды, осуществляют сбор яиц. Приточную вентиляцию не отключают. В присутствии животных или птиц рекомендуется обрабатывать не более 2/3 суммарной площади помещения.

Через 1-1,5 часа после обработки помещение проветривают не менее 1 часа и допускают обслуживающий персонал, погибших членистоногих сметают и утилизируют, кормушки и поилки тщательно моют.

Диатомит (кизельгур, диатомовая земля)

Диатомит – ископаемые остатки панцирей диатомовых водорослей; впервые обнаружен в 1836 году при копке колодца немецким фермером. В 1863 году началась добыча открытым способом на территории Германии. В наше время больше всего диатомита производят США и Китай, разрабатываются месторождения и в России.

Первые инсектоакарицы, содержащие аморфный диоксид кремния – «пищевой» диатомит, зарегистрированы в 1960 году. Теперь в мире производится более 150 пестицидных средств, содержащих диатомит, в виде дуста, смачивающегося порошка, спрея.

Инсектоакарицидный эффект диатомита основан на его абразивных и сорбционных свойствах. Частицы порошка прилипают к поверхности членистоногих, царапают эпикутикулу – наружный восковой слой защитного хитинового покрова, и впитывают составляющие её липиды и воскоподобные вещества. Это физико-механическое действие.

Меры борьбы и профилактики

Эпикутикула служит естественным водным барьером, повреждение превращает её в «молекулярное сито», через которое испаряется вода, поэтому насекомые гибнут от обезвоживания. Если сохранён доступ к воде, эффективность очень низкая, потому что насекомые способны восстанавливать защитный восковой слой.

Российские учёные изучали действие диатомита на имаго и нимф (личинок) последнего возраста постельных клопов. За первые сутки погибло 70-80% насекомых при дозе 10 г/м², и 90% – при 20 г/м², учёт через 48 часов показал гибель 88 и 100% соответственно, а через 72 часа при обеих дозировках погибли все насекомые.

Для борьбы с членистоногими годится только «пищевой» диатомит. Средства из него используют против **постельных клопов, тараканов, муравьёв, блох, чешуйниц, вредителей зерна, пауков и клещей**. Их можно применять снаружи и внутри зданий, на складах и пищевых предприятиях путём обработки трещин и щелей, устройства защитных барьеров из дуста шириной 1-2 см и высотой 2 мм (5 г/м²).

Против эктопаразитов животных и домашних птиц обрабатывают помещения для их содержания, наносят средство на кожу, ковры и подстилку. **Обязательное условие – исключить доступ к воде.**

В качестве пестицида применяют как природный «пищевой» диатомит, так и его синтетический аналог.

Меры борьбы и профилактики

Диатомитовый тонкодисперсный порошок, который изготавливается из тонкодисперсного диоксида кремния биогенного происхождения (ООО «Биотроф» и ООО «Диамикс»), обладает, кроме физико-механического, выраженным акарицидным действием, которое направлено на забивание частицами порошка дыхательных путей членистоногих. В связи с этим, это средство обладает безоговорочным преимуществом по сравнению с инсектоакарицидными препаратами на основе химических веществ, т.к. у клещей не сможет на него выработаться со временем привыкание и резистентность.

- Проведена научно-исследовательская работа по изучению инсектицидной эффективности микрокристаллического кремнезема в форме порошка. Порошок дустировали (распыляли) по телу равномерно тонким слоем с помощью ранцевого аккумуляторного дустера DINAMICA двукратно, с интервалом 12 суток.
- Установили, что испытуемое средство обладает ярко выраженным инсектицидным эффектом. Порошок, состоящий из микрокристаллического кремнезема, обволакивая тело насекомых, препятствует поступлению кислорода через дыхальца и повреждая восковой слой их кутикулы вытягивает влагу. В результате насекомое погибает. Данное средство не содержит ксенобиотиков и может служить альтернативной заменой традиционным инсектицидам.



ВСЁ!

Вопросы?

Список источников литературы и фотоматериалов

- Гистомоноз птицы/ С.Н. Луцук, Ю.В. Дьяченко, В.В. Михайленко, А.А. Мартиненас : АГРУС Ставропольского гос. Аграрного ун-та, 2017. – 88 с.
- Сафиуллин Р.Т. Паразитарные болезни птиц, средства и методы борьбы – М., ВНИИП – филиал ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ РВН, 2019 – 260 с.
- Руководство и атлас по паразитарным болезням человека под редакцией С.С. Козлова и Ю.В. Лобзина, 2005.
- Novi C. , Ghibauda Gi. Dermatologie in der Kleintierpraxis. Klinischer und histologischer Atlas. Schluterche, Hannover. 2010. S. 91, 103, 114.
- Коллекция фотоматериалов кафедры паразитологии им. В.Л. Якимова Санкт-Петербургского государственного университета ветеринарной медицины.

ОАО «БЕЛВИТУНИФАРМ»

Заместитель генерального директора по развитию,
кандидат ветеринарных наук, доцент
– Машеро Владимир Александрович

2023



экспорт
 в **20**
 стран мира

БВФ БелВитунифарм
BeL Vitunipharm
 Наша работа – здоровье животных

опыт
 производства
 более **90**
 лет



более **160**
 наименований
 высокоэффективных
 ветеринарных
 препаратов



ОАО «БелВитунифарм» (ранее Витебская Биофабрика) основано еще в 1930 году и является **единственным** биотехнологическим предприятием Республики Беларусь в области медицины и ветеринарии.

В настоящее время Общество, сохраняя лучшие традиции Витебской Биофабрики и используя современное оборудование и технологии, осуществляет выпуск широкого ряда эффективных препаратов.





Новейшее производственное оборудование, сотрудничество с научно-производственными институтами и использование современных достижений в области разработки и производства лекарственных средств позволяют **ОАО «БелВитунифарм»** выпускать ветеринарные препараты высочайшего качества, **100 из которых являются импортозамещающими на территории стран ЕАЭС**. Компания динамично развивается и ведет постоянную работу по расширению ассортимента производимой продукции с учетом запросов рынка и складывающейся конъюнктуры.



В Республике Беларусь основным высокотехнологичным биотехнологическим производством является ОАО «БелВитунифарм».

В настоящее время производство вакцин для человека, а также ветеринарных вакцин и гипериммунных сывороток это основное направление биотехнологического производства ОАО «БелВитунифарм»

ОАО «БелВитунифарм» использует в производстве классические технологии изготовления живых и инактивированных вакцин, изготовление рекомбинантных антигенов и вакцин на их основе, изготовление интерферонов и препаратов на их основе, изготовление плазмидных препаратов, культивирование стволовых клеток.





Вирус-вакцина поливалентная инактивированная культуральная против инфекционного ринотрахеита, вирусной диареи, парагриппа-3, респираторно-синцитиальной, рота-, коронавирусной инфекции крупного рогатого скота «БольшеВАК»



Вакцина ассоциированная против колибактериоза, рота- и коронавирусной инфекций телят «Ротакор-К»



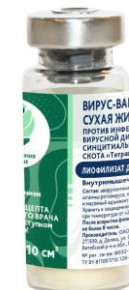
Вирус-вакцина поливалентная инактивированная культуральная против инфекционного ринотрахеита, вирусной диареи, парагриппа-3, респираторно-синцитиальной инфекции крупного рогатого скота «Пневмовир»



Вакцина ассоциированная инактивированная против вирусной диареи, рота- и коронавирусной инфекции, колибактериоза и протозоа телят «Энтеровак – 5»



Вакцина ассоциированная против инфекционного ринотрахеита, вирусной диареи, рота- и коронавирусной инфекции, эшерихиоза и сальмонеллеза молодняка крупного рогатого скота «Бактовир-6»



Вирус-вакцина четырехвалентная сухая живая культуральная против инфекционного ринотрахеита, вирусной диареи, парагриппа-3 и респираторно-синцитиальной инфекции крупного рогатого скота «Тетравир-4»



ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ БИОТЕХНОЛОГИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ:

Ветеринария:

- рекомбинантные антигены и белки, вакцины на их основе;
- плазмидные технологии и создание препаратов на их основе;
- стволовые клетки, их культивирование, создание препаратов на их основе.

Медицина:

- плазмидные технологии и создание препаратов на их основе;
- стволовые клетки, их культивирование, создание препаратов на их основе;
- разработка и постановка на производство вакцин для человека.

Сельское хозяйство и промышленность:

- биологические удобрения и средства защиты растений;
- новые штаммы-продуценты;
- закваски, консерванты и прочее на основе микробиологического производства;
- биологические кормовые добавки.



НАПРАВЛЕНИЯ СОВМЕСТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Развитие импортозамещения в рамках Союзного Государства и взаимное присутствие на рынках двух государств
- Производственная кооперация биокомбинатов Российской Федерации и ОАО «БелВитунифарм» для решения задач по обеспечению эпизоотического благополучия Союзного Государства.
- Определение возможности использования производственной площадки ОАО «БелВитунифарм» в обеспечении Российского рынка импортозамещающими ветеринарными лекарственными средствами.
- Развитие ветеринарной науки и определение возможности реализации совместных научных проектов в области ветеринарии.
- Развитие экспериментальной ветеринарии с взаимным признанием результатов исследований эффективности (клинические, производственные испытания) проводимые научными организациями Республики Беларусь и Российской Федерации.



АЛЬБЕНДАЗОЛ 20 %

Состав:

Альбендазол 20 %

Показание к применению:

препарат применяют для дегельментизации сельскохозяйственных животных при фасциолезе, дикроцелиозе, мониезиозе, диктиокаулезе, гемонхозе, остертрагиозе, коопериозе, стронгилоидозе, аскаридозе, эзофагостомозе и др.; рыб при лигулезе, кавиозе, ботроцефалезе и смешенных цестодозах

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата 2 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования

Условия хранения:

препарат хранят с предостороженностью (список Б) в упаковке изготовителя в защищенном от света месте при температуре от 0 °С до плюс 25 °С



АМПРОВЕТ ВБФ 60%

Состав:

Ампролиума гидрохлорид 60%

Показание к применению:

Ампровет ВБФ 60 % применяют для лечения и профилактики эймериоза у кур, крупного и мелкого рогатого скота.

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата – 3 (три) года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Условия хранения:

Препарат хранят с предосторожностью (список Б) в защищенном от света месте, при температуре от 0 до плюс 25 °С.



ЛИНКСПЕКТ ВБФ 44

Состав:

Линкомицина гидрохлорид 22г, спектиномицина сульфат 22 г

Показание к применению:

Препарат применяют свиньям и птице при респираторных и желудочно-кишечных заболеваниях бактериальной этиологии, вызываемых микроорганизмами, чувствительными к линкомицину и спектиномицину.

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата - 3 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Условия хранения:

Препарат хранят с предосторожностью (список Б) в упаковке изготовителя в защищенном от света месте при температуре от плюс 4 °С до плюс 25 °С



ОКСИТЕТРАЦИКЛИНА ГИДРОХЛОРИД 20%

Состав:

Окситетрациклина гидрохлорид 20%

Показание к применению:

Препарат применяют для лечения молодняка сельскохозяйственных животных и птицы при колибактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе, микоплазмозе, стафилококковой инфекции, риккетсиозе, актиномикозе и других заболеваниях, вызванных микроорганизмами чувствительными к окситетрациклину.

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата – 2 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования

Условия хранения:

Препарат хранят с предосторожностью (список Б) в защищенном от света месте, при температуре от 0 °С до плюс 25 °С.



СЫВОРОТКА ПОЛИВАЛЕНТНАЯ АНТИТОКСИЧЕСКАЯ ПРОТИВ САЛЬМОНЕЛЛЕЗА ТЕЛЯТ, ПОРОСЯТ, ЯГНЯТ, ОВЕЦ И ПТИЦ

Состав:

Антитела против *Salmonella choleraesuis*, *Salmonella typhimurium*, *Salmonella abortusovis*, *Salmonella dublin*.

Показание к применению:

Сыворотку применяют с лечебной и профилактической целью телятам, поросятам, ягнятам, овцам и водоплавающей птице для повышения неспецифической резистентности организма и создания пассивного иммунитета к возбудителям сальмонеллеза.

Способ введения: вводят внутримышечно

Срок годности:

Срок годности сыворотки 4 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования. После вскрытия флакона сыворотку используют в течение 8 часов.

Условия хранения:

Сыворотку хранят в упаковке изготовителя в защищенном от света месте при температуре от плюс 2 °С до плюс 8 °С.



ТЕТРАМИЗОЛ ВБФ 20%

Состав:

В 100 гр препарата тетра미зола гидрохлорид 20,0 гр, глюкоза моногидрат

Показание к применению:

Тетрамизол-ВБФ 10 % и 20 % применяют при стронгилятозах желудочно-кишечного тракта, телязиозе, стронгилоидозе, диктиокаулезе крупного рогатого скота; гемонхозе, стронгилоидозе и нематодирозе овец и коз; аскариозе, трихоцефалезе, оллуланозе, эзофагостомозе, метастронгилезе и других желудочно-кишечных нематодозах свиней; токсокариозе, токсаскариозе, анкилостомозе и унцинариозе плотоядных животных; при аскариозе, капилляриозе, гетеракидозе, амидостомозе и сингамозе птицы.

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата - 3 (три) года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Условия хранения:

Препарат хранят по списку Б в упаковке изготовителя в защищенном от света месте при температуре от 0 до плюс 25°C.



ФЕНБЕНДАЗОЛ ВБФ 20 %

Состав:

В 1 грамме 200 мг фенбендазола, глюкоза моногидрат

Показание к применению:

Препарат применяют для лечения свиней и птиц при респираторных и желудочно-кишечных заболеваниях бактериальной этиологии, таких как гемофиллезный полисерозит, актинобациллярная плевропневмония, сальмонеллез, колибактериоз, микоплазмоз, пастереллез, и других болезнях, вызванных микроорганизмами, чувствительными к флорфениколу.

Способ введения: орально

Срок годности:

Срок годности препарата 2 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Условия хранения:

Препарат хранят с предосторожностью (список Б) в упаковке производителя, в защищенном от света месте при температуре от плюс 4 °С до плюс 25 °С.



ХЕЛП-СПРЕЙ ВБФ

Состав:

В 1 см³ содержится 20 мг хлортетрациклина гидрохлорида

Показание к применению:

Препарат применяют для лечения крупного и мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, птиц, собак и кошек при ранах хирургического и травматического происхождения, ссадинах, царапинах, поражениях кожи и копыт, также в комплексной терапии при некробактериозе, после хирургической обработки тканей.

Способ введения: наружное

Срок годности:

Срок годности препарата 2 года с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования. По истечению срока годности неиспользованные остатки препарата утилизировать в соответствии с требованиями законодательства

Условия хранения:

Препарат хранят с предосторожностью (список Б) в упаковке производителя в защищенном от света месте при температуре от плюс 4 °С до плюс 25 °С.



Тривитамин для ветеринарных целей



Маслянистая жидкость от светло-жёлтого до темно-жёлтого цвета



Применяют при:

- Гипо- и авитаминозах А, D, E
- Для увеличения выносливости, во время беременности, при смене кормов, при задержке роста, оперативных вмешательствах

противопоказания:

- Повышенная чувствительность к компонентам препарата
- Совместное применение с ацетилсалициловой кислотой и масляными слабительными средствами (при оральном введении препарата)

Действующее вещество

Витамин D₃, МЕ
40000 мг / 1 см³ препарата
Витамин А, МЕ
30000 мг / 1 см³ препарата
Витамин Е, мг
20 мг / 1 см³ препарата



ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДОЗЫ

метод введения	КРС	Лошади	Телята, жеребята	Ягнята	Свиньи	Поросята	Собаки, Кошки	Пухлые зверьки	Взрослая птица	Молодняк птиц
Орально, см ³ /10 кг массы	0,4 - 0,5 (8-10 капель)	0,25 - 0,5 (5-10 капель)	0,5 - 0,6 (10-12 капель)	0,2 - 0,3 (4-6 капель)	0,2 - 0,5 (4-10 капель)	0,1 - 0,2 (2-4 капель)	0,3 - 0,6 (6-12 капель)	1 - 2 (20-40 капель)	0,2 - 0,3 (4-6 капель на голову)	0,1 - 0,2 (2-4 капель на голову)
Внутри-мышечно или подкожно, см ³ /10 кг массы	0,2 - 0,25	0,2 - 0,25	0,2 - 0,5	0,1 - 0,2	0,2 - 0,3	0,4 - 1	0,2 - 0,3	0,6 - 1	—	—

0 МОЛОКО **Сроки ожидания в сутках** МЯСО 0

ПАРТНЕРЫ ОАО «БЕЛВИТУНИФАРМ» В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

ООО «Зоосфера»
ooozoosfera@mail.ru
Сергей +7 931 239-91-31

**ГБУ ЛО «СББЖ
Всеволожского района»**
vet@vsevst.ru
+7(911)121-54-48
+7(800)350-29-03

ООО «Белека СПб»
+7 965 090 84 38
beleca.1111@yandex.ru


ООО «ЗООВЕТ»
+7 9217771323
+7 9113988489
vetzoo.al@yandex.ru





**БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!**

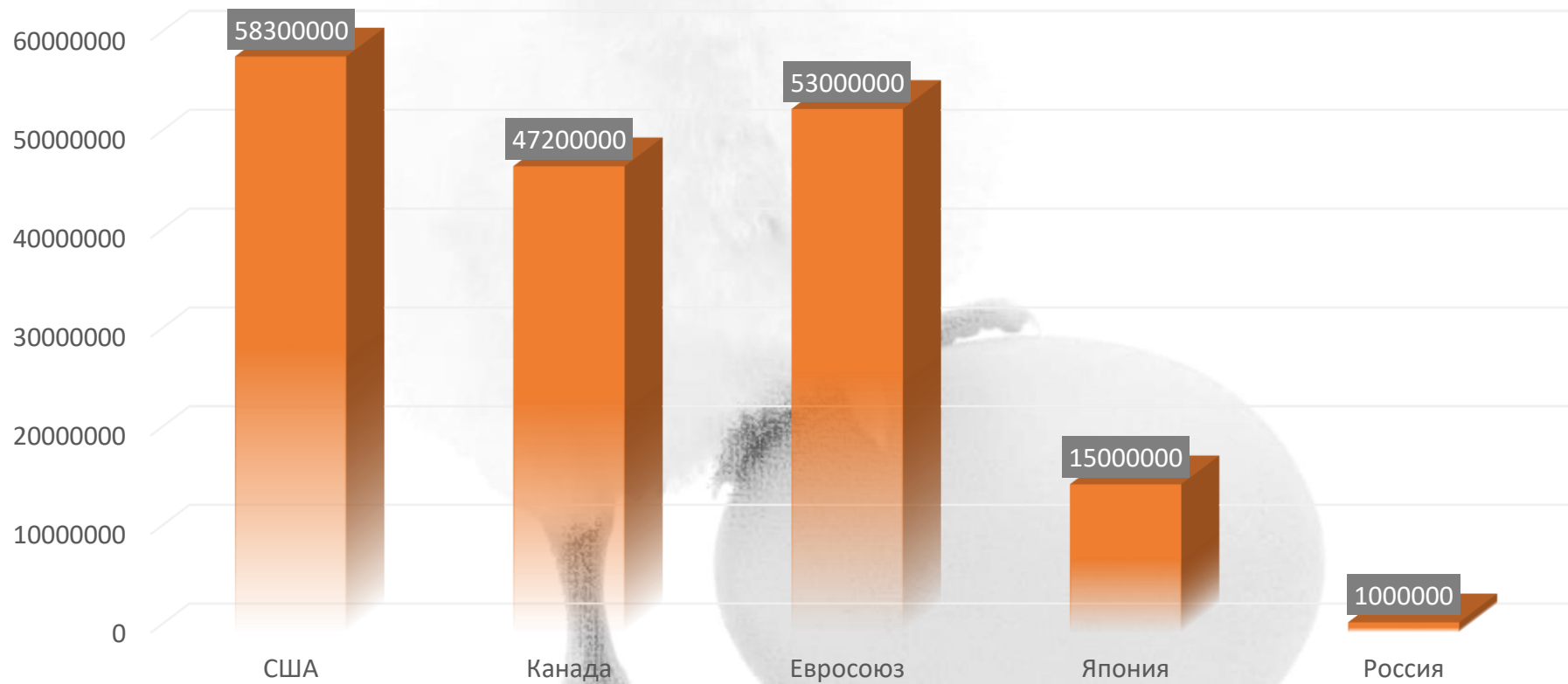




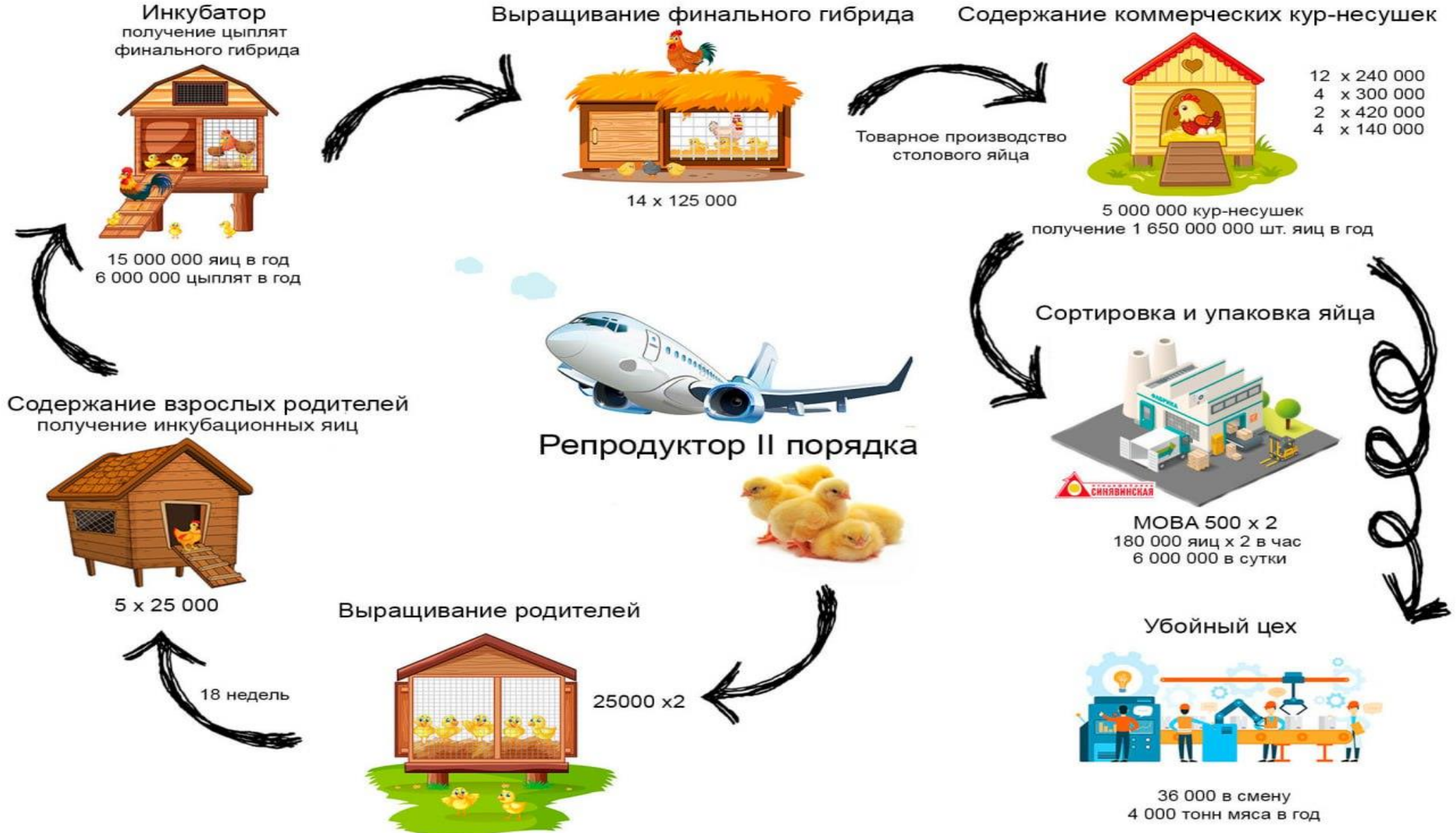
**Репродуктор 1-го порядка
и расширение мощностей
репродуктора 2-го порядка
на базе**

АО «Птицефабрика Синявинская»

Уничтожение птиц в мире из-за высокопатогенного гриппа птиц



Замкнутый цикл производства



Репродуктор 1-го порядка

Прародители

Материнская линия

Отцовская линия

♂ ДУ 3 X ♀ ДУ 4

♂ ДУ 1 X ♀ ДУ 2



Родители

Репродуктор 2-го порядка

Родители

♀ ДУ 34

♂ ДУ 12



♀ Четырехлинейный
финальный гибрид
Декалб Уайт



Расписание проекта

- приобретение импортного суточного молодняка прародительских форм;
- получение оплодотворенного племенного яйца от прародителей;
- инкубация яйца прародителей и производство суточных цыплят родительской формы для комплектации племенных стад репродукторов 2-го порядка на территории страны;
- расширение существующих мощностей репродуктора 2-го порядка с увеличением поголовья более, чем в 2 раза и получение оплодотворенного племенного яйца родителей;
- производство суточных цыплят финальных форм для комплектации иных птицефабрик на территории страны.

Основная статистика

РФ 46 млрд. шт. яиц/год



143-145 млн. голов кур несушек в РФ



3,146-3,170 млн. голов родительского стада в РФ

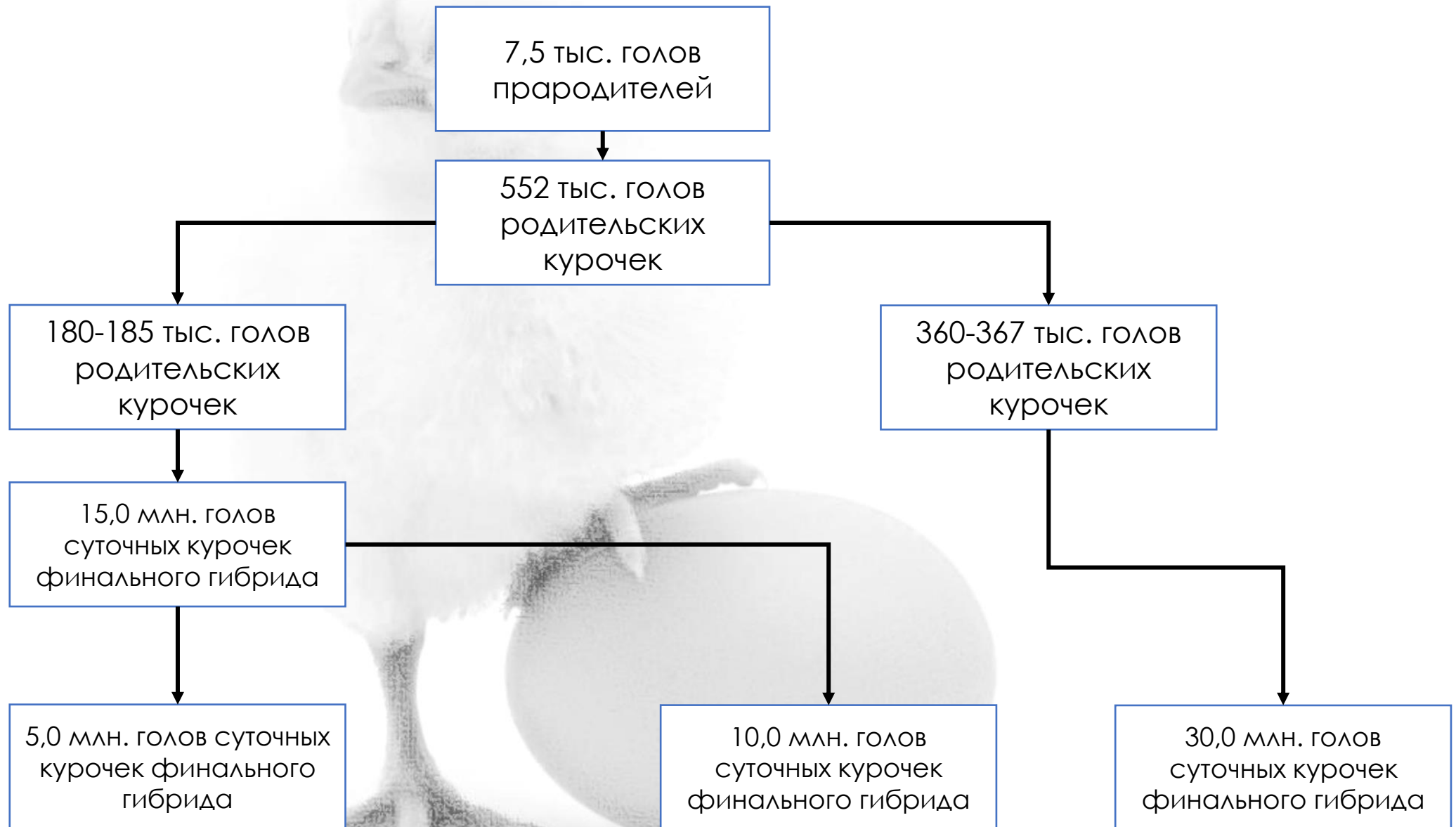


60-63 тыс. голов прародителей в РФ



Данный проект рассчитан на 7 500 голов прародительского стада в год, что составляет 12% от потребности РФ (25-30% от белой несушки)

Итоги проекта



Риски

70% (около 2 млн. голов) родительского стада **импортируется** в Российскую Федерацию из-за границы.

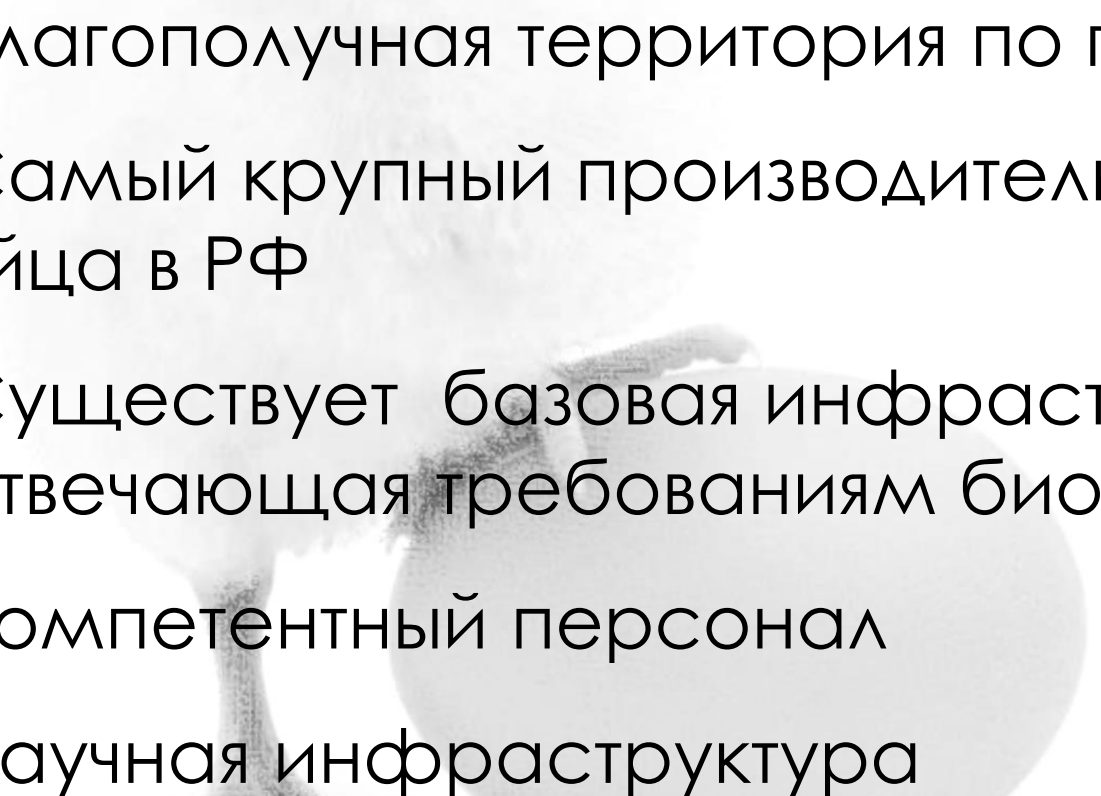
- Эпизоотические:
риски завоза на территорию РФ высокопатогенного гриппа птиц, как следствие, запрет ввоза суточных цыплят из многих стран и регионов
- Политические:
экспортные, логистические и ветеринарные ограничения со стороны стран экспортеров

Важно !!!

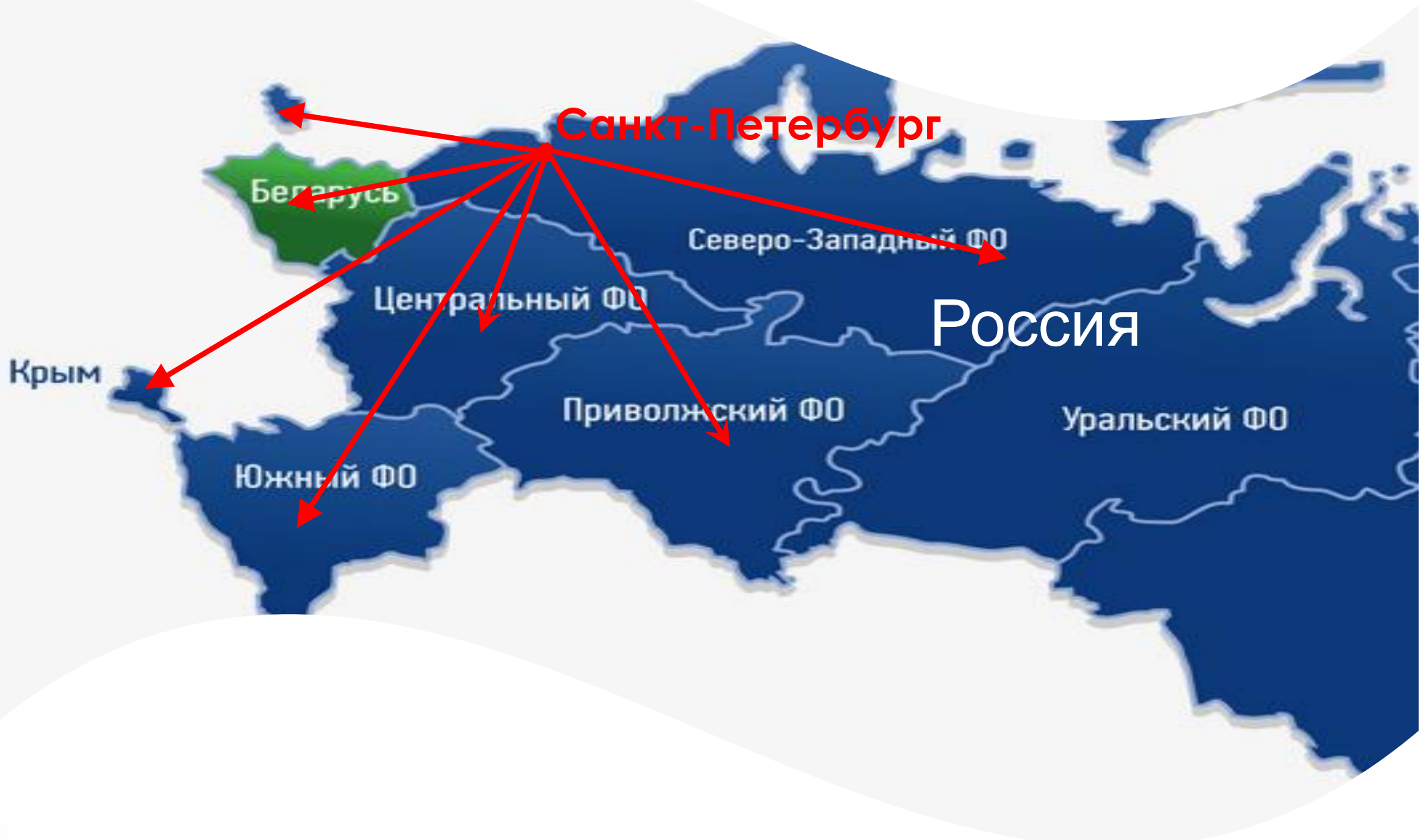
- **Отсутствие родительского поголовья** способно обеспечить **производство яйца** на птицефабрике (в стране) на горизонте планирования **не более 3 лет**.
- **Наличие прародительского поголовья** увеличивает сроки производства яйца **до 5-6 лет**, а так же позволяет в интервале 10 лет (ориентировочная оценка) вывести/создать локальный кросс (породу) птицы.



Почему «Птицефабрика Синявинская» ?

- Благополучная территория по гриппу птиц
 - Самый крупный производитель столового яйца в РФ
 - Существует базовая инфраструктура, отвечающая требованиям биобезопасности
 - Компетентный персонал
 - Научная инфраструктура
- 

Охват территории (радиус 2500 км)



Инвестиции и этапы реализации проекта

1-й этап: Создание инфраструктуры Репродуктора 1-го порядка

Показатель	ед. изм.	инвестиции по проекту (укрупненно)					
		2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	всего
Проектные работы	тыс. руб.	10 000,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10 000,0
Автотранспортный парк	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Реконструкция инкубатора	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Строительство цехов прародителей	тыс. руб.	54 000,0	54 000,0	0,0	0,0	0,0	108 000,0
Реконструкция цехов родителей	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Прочее (инж.сети, санпропускник, благоустройство)	тыс. руб.	20 000,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20 000,0
Итого инвестиции:	тыс. руб.	84 000,0	54 000,0	0,0	0,0	0,0	138 000,0

Инвестиции и этапы реализации проекта

2-й этап: создание инфраструктуры для производства 10 млн. шт./год родительских форм (для реализации)

Показатель	ед. изм.	инвестиции по проекту (укрупненно)					
		2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	всего
Проектные работы	тыс. руб.	0,0	15 000,0	5 000,0	0,0	0,0	20 000,0
Автотранспортный парк	тыс. руб.	0,0	41 400,0	32 927,2	24 427,2	0,0	98 754,4
Реконструкция инкубатора	тыс. руб.	0,0	371 473,5	178 631,5	0,0	0,0	550 105,0
Строительство цехов прародителей	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Реконструкция цехов родителей	тыс. руб.	0,0	83 741,2	26 583,3	56 458,2	70 960,0	237 742,7
Прочее (инж.сети, санпропускник, благоустройство)	тыс. руб.	0,0	61 000,0	18 500,0	0,0	0,0	79 500,0
Итого инвестиции:	тыс. руб.	0,0	572 614,7	261 642,0	80 885,4	70 960,0	986 102,1



В Итоге

Реализация первого этапа проекта требует минимальный объем инвестиций (предусматривается реконструкция 2-х птичников для прародительского поголовья) и позволит АО «Птицефабрика Синявинская» стать единственной в стране птицефабрикой обладающей полным циклом производства яйца, с возможностью реализовывать на сторону в год до 360-367 тыс. голов родительских цыплят, что позволит заместить около 11,5-12,0% импорта данного поголовья из-за границы.



Спасибо за внимание!





РОСКАР

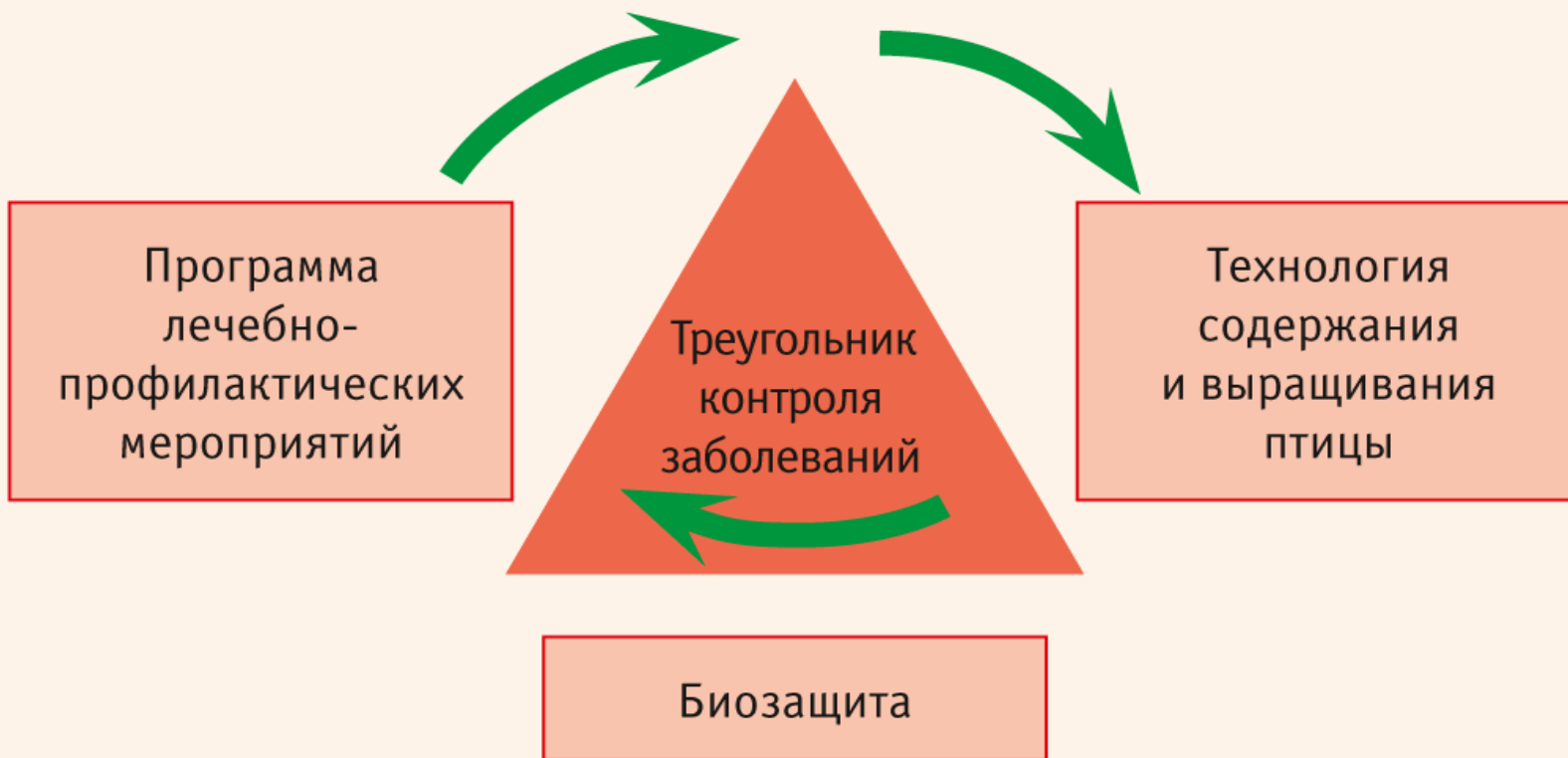
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО



АО «Птицефабрика Роскар»

**Современные тенденции
развития птицеводства,
обеспечение мер безопасности и
здоровья птицы**

Биобезопасность - это комплексное понятие, важной составляющей которого являются мероприятия, направленные на обеспечение эпизоотического благополучия.



- Вспышки вирусных заболеваний птиц в промышленном птицеводстве наносят большой экономический ущерб и надолго парализуют деятельность неблагополучных предприятий.



За биобезопасность традиционно отвечают специалисты ветеринарной службы. В их компетенцию входит проведение вакцинаций, дезинфекция и другие лечебно-профилактические мероприятия

Все мы не понаслышке знаем о колоссальной загруженности и ненормированном рабочем графике ветеринарных врачей.



- Особую роль в здоровье птиц играют респираторные инфекции, такие как ньюкаслская болезнь, метапневмовирус и инфекционный бронхит кур.

НБ



ИБК



МПВИ



**ПТИЦЕВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ, ПОЖАЛУЙ, ОДНОЙ ИЗ САМЫХ
ИНТЕНСИВНЫХ ОТРАСЛЕЙ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА.
В ПОСТОЯННОЙ ГОНКЕ ЗА ПРОДУКТИВНОСТЬЮ НЕОБХОДИМО
ОБЕСПЕЧИВАТЬ ВЫСОКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ!**

НУЖНО ВСЕ УСПЕВАТЬ!!!



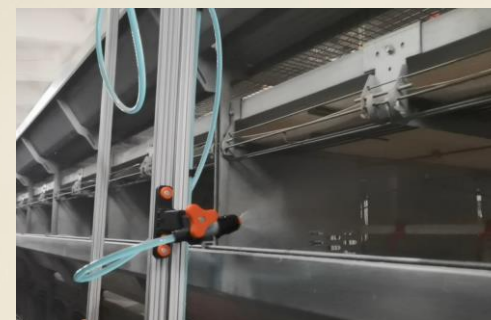
Вакцинация методом спрея

Первоначальная задача ветврача - создать все условия для проведения вакцинации на клеточном оборудовании.

Задача осложняется конструктивными особенностями корпусов:

- Опорные столбы ограничивают пространство для использования колесных установок, кроме того столбы могут располагаться в непосредственной близости к клетке, что затрудняет качественное проведение спрей-вакцинации.
- Перегородки
- Линии освещения

Именно для оптимизации условий труда ветеринарных специалистов и с целью улучшения качества проводимых мероприятий мы приняли решение разработать инновационную спрей-установку для проведения вакцинации на клеточном оборудовании.



СПРЕЙ РАМКА

ITERIS-20V



Спрей-рамка представляет собой компактную автономную конструкцию весом не более 7 кг (в незаправленном виде), имеющую направляющие с форсунками, которые располагаются на уровне ярусов с птицей. При помощи роликов спрей-рамка навешивается на кормолинию и приводится в движение вакцинатором.

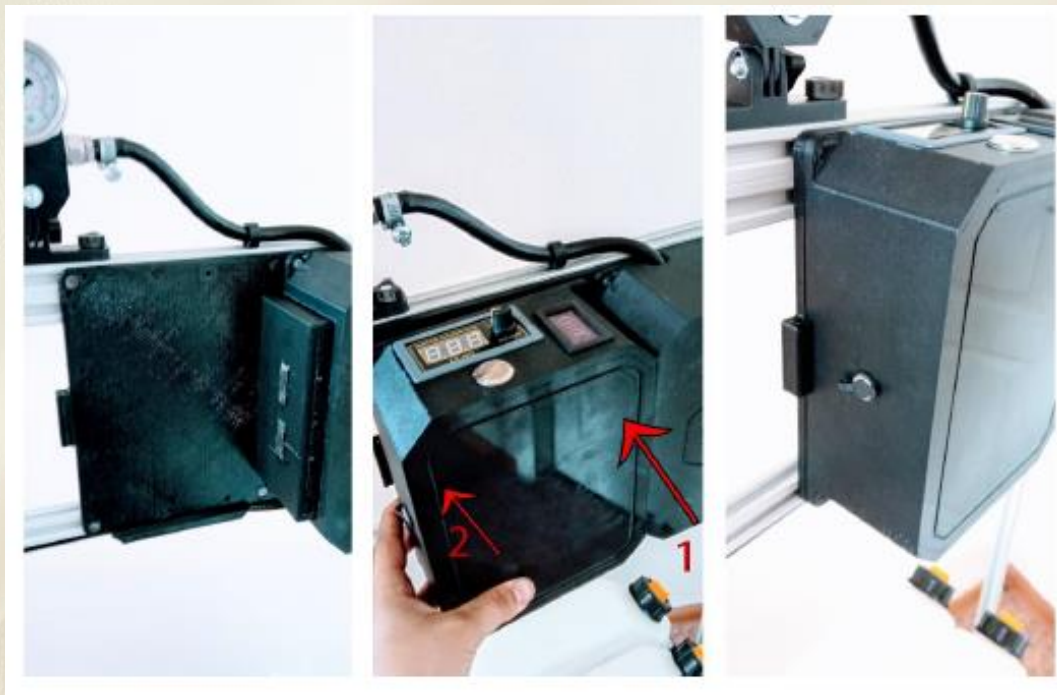
Одной заправки хватает на обработку до 16000 голов птицы. (8л) из расчета 500 мл/1000 голов

СПРЕЙ РАМКА

ITERIS-20V



Гибкие модульные
держатели



Удобный съёмный
аккумуляторный блок

СПРЕЙ РАМКА ITERIS-20V



Бак на 18 литров

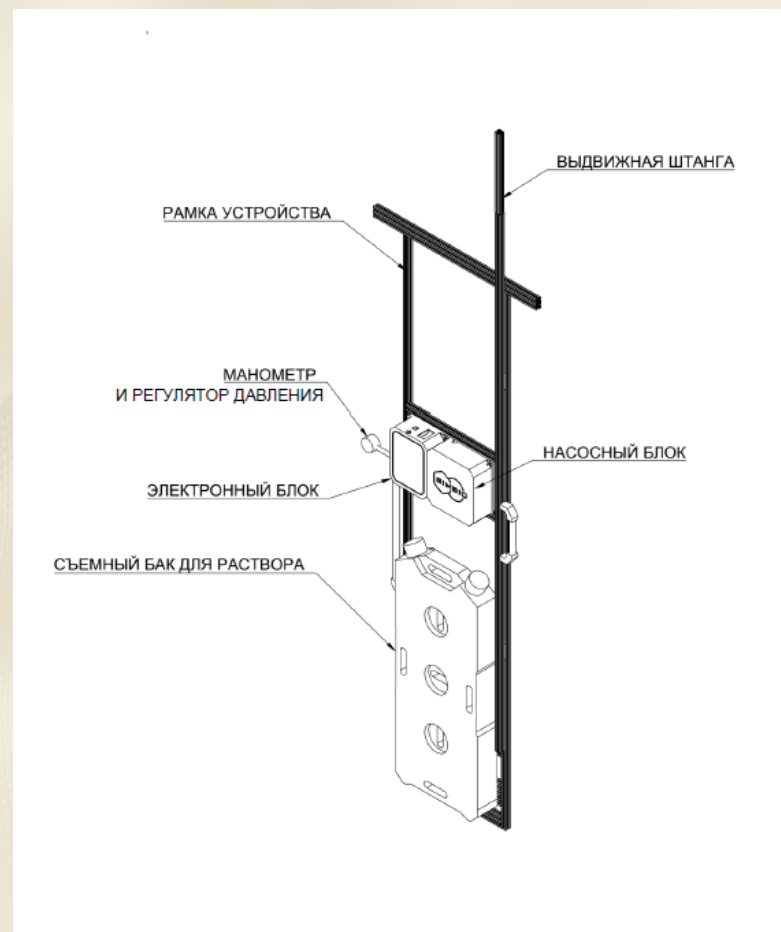


Энергоёмкий насос; манометр
для контроля давления

СПРЕЙ РАМКА

ITERIS-20V

- ✓ Спрей-рамка представляет собой компактную автономную конструкцию **КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ** – позволяют проводить вакцинацию практически при любых конструктивных особенностях корпусов
- ✓ **АВТОНОМНАЯ РАБОТА** – мощный аккумулятор обеспечивает длительное время непрерывной работы
- ✓ **НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА** – гарантирует отсутствие стресса у птицы
- ✓ **МОЩНЫЕ НАСОС** – обеспечивает факел раствора до 5 метров и равномерное покрытие поголовья вакциной.
- ✓ **УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ** – стандартный крепеж для использования любых форсунок в зависимости от вида вакцинации (мелко, средне и крупнодисперсное распыление).
- ✓ **ПОДСВЕТКА БАКА, МАНОМЕТР, КОРПУС ИЗ АНОДИРОВАННОГО АЛЮМИНИЯ.**





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный
университет ветеринарной медицины»

**ТР ЕАЭС 051/2021
«О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА
ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ЕГО
ПЕРЕРАБОТКИ» - ТРЕБОВАНИЯ
К ПРОДУКТАМ УБОЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ
(ОСОБЕННОСТИ)**



Спикер: доцент, кандидат ветеринарных наук,
доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы

Урбан Валентина Георгиевна

2023

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



***Лектор: доцент, кандидат ветеринарных наук,
доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы***

Урбан Валентина Георгиевна

2023





Единый перечень продукции

ЕАЭС

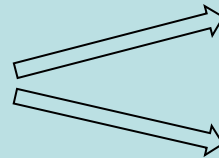
Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования Технических регламентов в рамках Таможенного союза

Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 28 января 2011 г. № 526, в редакции Решения Совета ЕЭК от 23 ноября 2012 г. №102.

66

видов продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования

66



В технических регламентах ЕАЭС

В национальном законодательстве (до принятия технических регламентов ЕАЭС)

работающее под избыточным давлением удобрения для детей **МАШИНЫ**
ОБОРУДОВАНИЕ автодороги упаковка техника с/х сжиженные углеводородные газы для лесного хозяйства
высоковольтное шинное парфюмерно-косметическая лифты магистральные трубопроводы
низковольтное уголь мебельная тарачимическая табачная корма для детей тракторы газ **МАТЕРИАЛЫ**
пожаротушения посуда легкой промышленности **ОБЪЕКТЫ** пиротехника нефть
аттракционы игрушки **СРЕДСТВА** моющие взрывчатые вещества шины ж/д зерно морского транспорта
бытовая химия индивидуальной защиты оружие внутреннего водного транспорта
электросвязи алкоголь маломерные суда здания и сооружения



Технические регламенты

Eurasian Conformity Assessment Center

Это документы, которые устанавливают обязательные для применения и исполнения на всей территории ЕАЭС требования к объектам технического регулирования (к **продукции** или к **продукции и связанным с требованиями к ней процессам** проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации), а также **правила идентификации**, формы, схемы и процедуры **оценки соответствия**.

- Установление оптимальных требований для обеспечения необходимого уровня безопасности
- Прямое действие на территории государств-членов ЕАЭС
- Разрабатываются только в отношении продукции, включенной в Единый перечень
- Разрабатываются на основе лучших международных и региональных практик



Исключение излишнего регулирования и снижение нагрузки на бизнес



Разработка перечней стандартов ЕАЭС

Порядок разработки и принятия перечней стандартов
к техническим регламентам ЕАЭС

Утвержден Решением Совета ЕЭК от 18 октября 2016 г. № 161

Отличительные особенности

1 → 2 → 3 → 4 → 5

Разработка
перечней вместе
с проектом ТР
ЕАЭС

Оперативное
внесение
изменений

Публичное
обсуждение
проектов
перечней

Приоритет
включения
межгосстандарто
в

Актуализация
не реже 1 раза
в год

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

установлены объекты регулирования, к которым отнесены все виды продуктов убоя сельскохозяйственной птицы и продукции их переработки, включая продукцию для детского питания.

✓ **02.12.2022 г.** – дата официального опубликования Решения Коллегии ЕЭК №188, принятого 29 ноября 2022 г. об утверждении Перечней стандартов к ТР ЕАЭС 051/2021.

В Перечни вошло **76 стандартов с общими и специальными требованиями к продукции** и **270 документов с методиками испытаний и измерений**, необходимые для оценки соответствия продуктов убоя и переработки птицы.

- **01.01.2023 г.** – дата:

- введения ТР ЕАЭС 051/2021 в систему технического регулирования Союза (ЕАЭС),
- с которой, в случае регистрации новой декларации, продукция должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 051/2021;

- **30.06.2024 г.** – дата:

- окончания действия документов на производство продукции, вошедших в противоречие с ТР ЕАЭС 051/2021;
- *дата начала выпуска в обращение продукции, соответствующей требованиям нового регламента;*
- до которой действуют декларации и свидетельства о государственной регистрации, выданные до **01.01.2023 г.**, т.е. до даты введения в действие ТР ЕАЭС 051/2021.

Переходные положения

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» утвержден решением Совета ЕЭК от 29.10.2021 № 110 и вступил в действие с 01.01.2023 с некоторыми ограничениями, которые вступят в силу после разработки межгосударственных (региональных) стандартов и внесения их в перечень стандартов, а именно:

— *контроль ветеринарных лекарственных средств:* стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов (пункт 21);

— *определение массовой доли влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов из мяса птицы* (пункт 57);

— не допускается *маркировка продукции из мяса птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями продукции из мяса птицы, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (пункт 104 «в»).*

Переходный период

С 01.01.2023 г. по 30.06.2024 г.

Период, в который производителям целесообразно осуществить следующие мероприятия:

- **актуализацию (пересмотр, внесение изменений) фонда документов предприятия (ТУ и СТО), вошедших в противоречие с требованиями нового регламента (например систему НАССР);**
- **приобрести новые актуализированные межгосударственные стандарты (при наличии и необходимости);**
- **разработку новых этикеток и упаковки с маркировкой, их заказ;**
- **проверка, соответствует ли получаемые компоненты требованиям нового регламента;**
- **проверка даты окончания действия деклараций;**
- **разработка или приобретение документации для постановки на производство новых продуктов;**
- **оформление документов на новый ассортимент продукции и пр.**

Переходный период с 01.01.2023 г. по 30.06.2024 г.

Продукция, произведенная по действующим документам до 30.06.2024 г., может находиться в обороте до даты окончания ее срока годности.

Требования ТР ЕАЭС 051/2021 применяют в комплексе с требованиями основных, так называемых горизонтальных регламентов Союза, обязательных для всей пищевой продукции, – ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2011 «Требования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», а также ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

В регламенте есть ссылка и на вертикальный регламент – ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» – в части ограничения применения придуманных названий, установленных для мясной продукции.

ТР ЕАЭС 051/2021 установлены *дополнительные требования* к каждой классификационной группе продукции: **требования безопасности, идентификации** и важные с точки зрения потребителя **требования к их маркировке.**

ТР ЕАЭС 051/2021

«О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

← → ↻ <https://docs.cntd.ru/document/726913772?marker=BQQ0P1> ☆ 📄 ⬇️ 📄

Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

Введите наименование или номер документа для поиска

i 📄 📄 👤

📄 🔍 ⬇️ Действующий Текст ▾

ПРИНЯТ
Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 29 октября 2021 года N 110

**Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки"
(ТР ЕАЭС 051/2021)**

(с изменениями на 15 февраля 2023 года)

▶ Информация об изменяющих документах

[Перечни документов по стандартизации, обеспечивающих соблюдение требований настоящего Технического регламента](#)

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на

Напишите нам!

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

29 ноября 2022 г. № 188 «О перечне международных... **Найти**

Главная / Поиск по запросу: 29 ноября 2...

Действующий

Текст

КОЛЛЕГИЯ ЕВРАЗИЙСКОЙ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

РЕШЕНИЕ

от 29 ноября 2022 года N 188

О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

Напишите нам!

https://docs.cntd.ru/document/1300113514#6540IN

3:56 24.01.2023

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021)

N п/п	Элементы <u>технического регламента Евразийского экономического союза</u>	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	<u>разделы II и III</u>	<u>ГОСТ 608-93 "Консервы мясные "Мясо птицы в желе". Технические условия"</u>	
2		<u>ГОСТ 16367-86 "Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения"</u>	применяется в части, не противоречащей <u>пункту 6 ТР ЕАЭС 051/2021</u>
3		<u>ГОСТ 18292-2012 "Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия"</u>	применяется в части, не противоречащей <u>пункту 6 ТР ЕАЭС 051/2021</u>
4		<u>ГОСТ 28589-2014 "Консервы мясные. Мясо"</u>	применяется в части,

Напишите нам!

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

https://docs.cntd.ru/document/1300113514

Действующий

Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования

N п/п	Элементы <u>технического регламента Евразийского экономического союза</u>	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	<u>раздел III</u>	ГОСТ ISO 5555-2016 "Жиры и масла животные и растительные. Отбор проб"	
2		ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний"	
3		ГОСТ 8285-91 "Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания"	
4		<u>раздел 4 ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их</u>	применяется в отношении консервов

https://docs.cntd.ru/document/563956360#64S0U

Напишите нам!

3:58
24.01.2023

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

197	МВИ.МН 4700-2013 "Методика выполнения измерений содержания хлорамфеникола (левомицетина) в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды" (свидетельство об аттестации N 790/2013 от 09.08.2013)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	
198	МВИ.МН 4704-2013 "Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы тетрациклинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды" (свидетельство об аттестации N 792/2013 от 12.08.2013)	применяется до разработки соответствующего межгосударственного стандарта и внесения его в настоящий перечень	
199	МВИ.МН 4779-2013 "Методика выполнения измерений объемной и удельной активности I-131, Cs-134, Cs-137 и эффективной удельной активности природных радионуклидов K-40, Ra-226, Th-232 на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320" (свидетельство об аттестации N 808/2013 от 20.11.2013)		
200	МВИ.МН 4790-2013 "Методика выполнения измерения определения содержания остаточных количеств левомицетина"		

Напишите нам!

I. Область применения

Объектами технического регулирования технического регламента являются:

а) продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки:

- мясо птицы;
- субпродукты птицы;
- жиры птицы пищевые (жир-сырец, жир топленый);
- мясо птицы механической обвалки;
- кость птицы пищевая и продукты ее переработки;
- кожа птицы;
- сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки;
- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы;
- кулинарные продукты из мяса (субпродуктов) птицы;

- колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы;
- продукты из мяса (субпродуктов) птицы;
- консервы из мяса (субпродуктов) птицы;
- продукты сухие из мяса птицы;
- белок птичий пищевой сухой и продукты на его основе;
- бульоны;
- продукты убоя птицы для детского питания;
- продукция из мяса птицы для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

Действие технического регламента **не распространяется** на:

- на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории ЕАЭС;
- специализированную пищевую продукцию за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания;
- пищевую продукцию, в которой масса продуктов убоя и мясной продукции в совокупности составляет 50 % или более массы продуктов убоя птицы и продукции их переработки;
- пищевые добавки и БАД, лекарственные средства, корма;
- пищевую продукцию предприятий общественного питания;
- пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 %.

Действие регламента на данную продукцию не распространяется!

II. Основные понятия

В регламенте приведена классификация мяса и мясной продукции из мяса птицы в соответствии с основополагающими (горизонтальными) ТР ТС и ЕАЭС на пищевую продукцию:

К
л
а
с
с
и
ф
и
к
а
ц
и
я

понятия процессов производства продукции

понятия переработки продуктов убоя птицы (продукции из мяса птицы):
- колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы
- консервы из мяса (субпродуктов) птицы

понятия для птицы

понятия партии:

Распоряжением Коллегии ЕЭК от 21 сентября 2021 года № 142 закреплена разработка изменений к техническому регламенту *в части классификации мяса птицы в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов* (мясная, мясосодержащая, мясорастительная, растительно-мясная продукция).

II. Основные понятия

Вступил в силу национальный стандарт **ГОСТ Р 52313-2022 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Понятия и определения»** (*Дата введения 2023-01-01*), это переработанная редакция ГОСТ Р 52313-2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Понятия и определения».

В новой редакции понятия удобно структурированы и разграничены по группам, уточнены старые понятия и введены новые.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52313—
2022

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Термины и определения

II. Основные понятия

С 01.06.2023 вступает в действие национальный стандарт **ГОСТ Р 70248-2022** «Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте» (Дата введения 2023-06-01), это новый стандарт

В приведены примеры и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
70248—
2022

ГОСТ Р 70248—2022

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Определение групп однородной продукции
и порядок расчета содержания мясных
ингредиентов в продукте

ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте

Poultry processing industry.

Homogenous product groups definition and calculation method for meat part content in product

Дата введения — 2023—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию переработки продуктов убоя птицы и устанавливает порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте с целью последующего отнесения продукта к однородным по содержанию мясных ингредиентов группам продукции.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313*, а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1

II. Основные понятия

мясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы.

немясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы.

группа однородной продукции: Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по **критерию однородности**.

критерий однородности: Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы.

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы:

а) продукция из мяса птицы - **критерий однородности для группы продукции из мяса птицы — 70 % и более,**

б) продукция, содержащая мясо птицы - **критерий однородности для группы продукции, содержащей мясо птицы, — от 35 % до 70 % и**

в) продукция растительная с мясом птицы - **критерий однородности для группы продукции растительной с мясом птицы — от 5 % до 35 %.**

продукция из мяса птицы:

группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % и более.

продукция, содержащая мясо птицы:

группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % до 70 %.

Наименование данной группы консервов — **консервы мясорастительные с мясом птицы.**

продукция растительная с мясом птицы:

группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % до 35 %.

Наименование данной группы консервов — **консервы растительно-мясные с мясом птицы.**



Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

III. Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Правила идентификация продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы определяет методы идентификации продукции (визуальный, органолептический и аналитический, по терминологии, и по признаками, указанными в стандартах), а также закрепляет права заявителя, органов государственного контроля (надзора), органов, осуществляющих таможенный контроль, органов по оценке (подтверждению) соответствия, а также других заинтересованных лиц осуществлять идентификацию с целью отнесения продукции к объектам технического регулирования.

Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

ИДЕНТИФИКАЦИЯ (методы)

- Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы к объектам технического регулирования
- В целях установления соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы своему наименованию

Продукты убоя птицы
и продукция из мяса птицы

По наименованию
Визуальный метод

По внешним признакам
Визуальный метод

По органолептическим признакам
Органолептический метод

На соответствие физико-химических показателей признакам:
а) определенным ТР ЕАЭС 051/2021;
б) указанным в стандартах;
в) указанным в ТУ, в соответствии с которыми изготовлены
Аналитическим методом (лабораторными методами)

Процессы производства, хранения,
перевозки (транспортирования),
реализации и утилизации

Визуальный метод

и

и

IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на таможенной территории Союза

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы:

- **выпускаются в обращение на таможенной территории Союза при их соответствии техническому регламенту 051/2021, а также иным техническим регламентам Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется;**
- **сопровожаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства - члена Союза - *каждая партия*, и товаросопроводительной документацией;**
- **прошедшие оценку соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке Союза;**

Не допускается обращение на таможенной территории Союза продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы с истекшим сроком годности.



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

Для убоя и переработки используется специально выращиваемый на мясо молодняк сельскохозяйственной птицы (цыплята-бройлеры, индюшата, гусята, утята, цесарята, перепелята, страусята), ремонтный молодняк сельскохозяйственной птицы всех видов, в том числе яичные и мясные цыплята, а также взрослая сельскохозяйственная птица (куры-несушки, петухи, индейки, гуси, утки, цесарки, перепела, страусы).

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся в обращении на таможенной территории Союза, при использовании по назначению должны быть безопасны в течение установленного срока годности.

Присутствие **бенз(а)пирена, диоксинов и микотоксинов в продукции из мяса птицы для детского питания не допускается.**

Продукция из мяса птицы, которая в процессе изготовления подвергается **копчению**, не должна содержать более **0,001 мг/кг бенз(а)пирена.**

Немясные ингредиенты, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям ТР ТС, действие которых на них распространяется.

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» **контролируется содержание антибиотиков:** **бацитрацин, левомицетин (хлорамфеникол) и тетрациклиновой группы.**



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

Требования к продукции. Новые требования к гигиеническим показателям безопасности мяса птицы механической обвалки отражены в приложении 6. Ранее эти показатели были включены в межгосударственный стандарт на мясо птицы механической обвалки. Со вступлением в силу ТР ЕАЭС 051/2021 они становятся обязательными.

Добавлены требования к физико-химическим показателям и показателям пищевой ценности в 100 г продукта для продукции из мяса птицы для детского питания (приложение 7).

Контроль содержания антибиотиков предписано проводить в соответствии с ТР ТС 021/2011.

В регламенте есть *требования к максимально допустимым уровням остаточного количества стимуляторов роста, антимикробных, антипротозойных и других лекарственных препаратов в продуктах убоя птицы.* Контроль этих показателей должен проводиться согласно информации об их применении, предоставляемой изготовителем или поставщиком при ввозе на таможенную территорию ЕАЭС.

Наличие остатков гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускается. Данное требование идет без привязки к приложению 8, то есть это прямое требование регламента. Более того, методы определения гормональных и гормоноподобных веществ уже добавлены в перечень стандартов к ТР ЕАЭС 051/2021.

V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

В перечне ГОСТ есть методики определения остатков гормональных и гормоноподобных веществ, но они не стандартизированы (МУ).

Это значительная проблема, потому что не все из этих методик можно найти даже в платных версиях информационных систем. А те, которые имеются в открытом доступе, сделаны под конкретное оборудование, зачастую импортного производства.



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

Требования к продукции. Новые требования к гигиеническим показателям безопасности мяса птицы механической обвалки отражены в приложении 6. Ранее эти показатели были включены в межгосударственный стандарт на мясо птицы механической обвалки. Со вступлением в силу ТР ЕАЭС 051/2021 они становятся обязательными.

Добавлены требования к физико-химическим показателям и показателям пищевой ценности в 100 г продукта для продукции из мяса птицы для детского питания (приложение 7).

Контроль содержания антибиотиков предписано проводить в соответствии с ТР ТС 021/2011.

В регламенте есть *требования к максимально допустимым уровням остаточного количества стимуляторов роста, антимикробных, антипротозойных и других лекарственных препаратов в продуктах убоя птицы.* Контроль этих показателей должен проводиться согласно информации об их применении, предоставляемой изготовителем или поставщиком при ввозе на таможенную территорию ЕАЭС.

Наличие остатков гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускается. Данное требование идет без привязки к приложению 8, то есть это прямое требование регламента. Более того, методы определения гормональных и гормоноподобных



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы (нормируемые показатели)

Приложение N1. Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Приложение N2. Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания

Приложение N 3. Микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса птицы, в том числе для детского питания:

- Таблица 1. Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы и мясорастительных (в том числе паштетных, фаршевых)

- Таблица 2. Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы для детского питания

- Таблица 3. Показатели промышленной стерильности для пастеризованных консервов из мяса птицы

Приложение N 4. Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Приложение N 5. Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания

Приложение N 6. Гигиенические требования безопасности мяса птицы механической обвалки



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы (нормируемые показатели)

Приложение N 7. Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы для детского питания:

- **Таблица 1. Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста**
- **Таблица 2. Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста**
- **Таблица 3. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для питания детей с полутора лет**
- **Таблица 4. Консервы из мяса птицы для питания детей старше 3 лет**
- **Таблица 5. Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет**
- Таблица 6. Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет**
- Таблица 7. Паштеты и другие кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет**

Приложение N 8. Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов) в продуктах убоя птицы, контролируемые согласно информации об их применении:

Таблица 1. Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

Таблица 2. Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

Приложение N 9. Требования к предубойной выдержке птицы



V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы (нормируемые показатели)

Приложение N 7. Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы для детского питания:

- Таблица 1. Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста
- Таблица 2. Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста
- Таблица 3. Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для питания детей с полутора лет
- Таблица 4. Консервы из мяса птицы для питания детей старше 3 лет
- Таблица 5. Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет
- Таблица 6. Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет
- Таблица 7. Паштеты и другие кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

Приложение N 8. Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов) в продуктах убоя птицы, контролируемые согласно информации об их применении:

Таблица 1. Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

Таблица 2. Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

Приложение N 9. Требования к предубойной выдержке птицы



НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ (НОРМИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ)
ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции
его переработки»

Приложение № 1
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА
ПТИЦЫ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1. Тушки птицы и их части <*>, бескостное мясо <*>, субпродукты			
а) неупакованные охлажденные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) неупакованные замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
в) упакованные охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
г) субпродукты птицы охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
г) субпродукты птицы охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
д) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
е) кость птицы пищевая охлажденная и замороженная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
2. Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые (охлажденные, замороженные)			
а) мясокостные, бескостные без панировки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
в) мясокостные, бескостные маринованные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	<i>дрожжи</i> КОЕ/г, не более	1×10^3	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
г) мясо бескостное в блоках	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные)

а) в тестовой оболочке	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	*
б) в натуральной оболочке, в том числе купаты	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
в) в панировке и без нее	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
г) фарш из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
д) кожа птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
е) полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы			
а) сыровяленые, сырокопченые колбасы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
в) варено-копченые	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
г) полукопченые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
д) полукопченые, варено-копченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
е) продукты из мяса птицы копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1. Тушки птицы и их части <*>, бескостное мясо <*>, потроха			
а) мясо птицы (тушки и их части) охлажденное, замороженное для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г <u><***></u> , не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) мясо бескостное кусковое, кусковое на костях (охлажденное, замороженное) для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
в) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
2. Полуфабрикаты из мяса птицы (охлажденные, замороженные)			
а) рубленые полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке
б) натуральные полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
3. Продукция из мяса птицы			
а) колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
3. Продукция из мяса птицы			
б) паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет; полуфабрикаты высокой степени готовности для детей старше 1,5 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г	не допускаются	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
3. Продукция из мяса птицы			
в) сублимированные продукты для детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г	50	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
3. Продукция из мяса птицы			
г) сублимированные продукты для детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$1,5 \times 10^4$	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, не более	200	
дрожжи КОЕ/г, не более	100		
д) пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^2	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
<i>B. cereus</i> в 1,0 г	не допускаются		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ *ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ*

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
3. Продукция из мяса птицы			
е) жир птичий топлёный для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускается	

НОРМАТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

**Приложение № 3
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)**

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
БЕЗОПАСНОСТИ (ПРОМЫШЛЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТИ)
КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ,
В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ПТИЦЫ**

ПОКАЗАТЕЛИ ПРОМЫШЛЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТИ ДЛЯ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ (В ТОМ ЧИСЛЕ ПАШТЕТНЫХ, ФАРШЕВЫХ)

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ \leq^* /г (см ³) продукта
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. Polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	Мезофильные клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4.	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта	не более 1 КОЕ в 1,0 г (см ³) продукта
5.	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта (нормируется в консервах, температура хранения которых выше плюс 20 °С)

ПОКАЗАТЕЛИ ПРОМЫШЛЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТИ ДЛЯ ПАСТЕРИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2×10^2 КОЕ $\leq^*/>$ /г (см ³) продукта
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
5.	<i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г (см ³) продукта

ПОКАЗАТЕЛИ ПРОМЫШЛЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТИ ДЛЯ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>	не более 11 КОЕ \leq^* /г (см3) продукта
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г (см3) продукта
3.	Мезофильные клостридии	не допускаются в 10,0 г (см3) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г (см3) продукта
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г (см3) продукта

VI. Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Изготовители продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям технического регламента 051/2021 и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Лица, уполномоченные изготовителем, обязаны контролировать соответствие процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется

Продавцы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны контролировать соответствие таких продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям технических регламентов.

На всех стадиях процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна обеспечиваться их прослеживаемость.

Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при их производстве, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены не допускается

Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками и стеллажами.

VI. Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- **Изготовитель** продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы **обязан** внедрить процедуры, необходимые для обеспечения безопасности их производства.
- **Организация производственных помещений**, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции из мяса птицы, **технологическое оборудование и инвентарь**, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, **условия хранения и удаления отходов производства** таких продуктов и продукции, а также **вода, используемая в процессе их производства**, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС021/2011).

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Производство продуктов убоя птицы включает в себя следующие процессы: *предубойную выдержку и подготовку к убою, оглушение, убой, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.*

Предубойная выдержка птицы предусматривает **содержание птицы перед убоем без корма при наличии свободного доступа к воде** в течение установленного времени в соответствии с требованиями ТР:

Вид сельскохозяйственной птицы	Время содержания птицы (для убоя) без корма перед убоем (голодная выдержка)
Куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата	6-8 часов
Утки, утята, гуси, гусята, цесарки, цесарята, перепела, перепелята	4-6 часов
Страусы	12 часов
Страусята	10 часов

К убою для использования в пищевых целях допускается птица, состояние здоровья которой в соответствии с законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты ее убоя в пищевых целях.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Птица, поступившая на производственный объект для убоя, проходит предубойный ветеринарный осмотр в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями.

Не допускается:

- а) **направлять на убой** птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;
- б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;
- в) направлять на убой **неидентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;**
- г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную на наличие заболевания, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженные при приемке;
- д) вывозить с территории производственного объекта поступившую для убоя птицу;
- е) направлять на убой птицу в течение 10 календарных дней с даты последнего скармливания ей рыбы, рыбных отходов и (или) рыбной муки;
- ж) направлять на убой птицу, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по их применению.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

В процессе убоя птицы должно обеспечиваться соблюдение режимов технологических процессов убоя птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению **при работающем сердце;**

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;

в) режимы тепловой обработки птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и не должны допускать термическое повреждение кожи птицы;

г) технологическая операция **снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы** и не должна допускать механические повреждения кожи птицы;

д) при технологической операции потрошения **повреждение желудочно-кишечного тракта птицы и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование не допускается;**

е) **до проведения ВСЭ отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.**

Оборудование и инструменты, используемые при убое птицы, должны исключать возможность загрязнения тушек птицы и других продуктов убоя птицы.

Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуются специальные желоба, емкости или используется маркированный спецтранспорт с емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали **с плотно закрывающимися крышками, исключая несанкционированный доступ.**

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже 1 раза в час, очищаются от загрязнений и моются, после окончания рабочей смены, соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы, обеззараживаются.

Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются и просушиваются.

Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы. После посещения туалета руки необходимо помыть и продезинфицировать в туалетной комнате и повторно на рабочем месте (при возвращении в производственный цех перед началом работы).

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1°С до 4°С.

Для снижения риска перекрестного обсеменения микроорганизмами тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и (или) воздушно-распылительном охлаждении допускается использование антимикробных технологических вспомогательных средств,

При этом не допускается использование растворов, содержащих активный хлор в концентрации, превышающей допустимую концентрацию хлора в питьевой воде в соответствии с законодательством государств-членов.

При водяном охлаждении (путем погружения) *направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей воды,* соответствующей требованиям к питьевой воде.

В процессе производства продуктов убоя птицы, тушек птицы и их частей не допускается введение в них воды, других ингредиентов и пищевых добавок.

Обработка субпродуктов птицы, включающие удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, *должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы* (включая передачу на охлаждение и (или) выполнение других технологических процессов).

Неидентифицированные мясо птицы и другие продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) **при температуре воздуха не выше 12°C. На разделку тушки птицы должны поступать только в охлажденном состоянии.**

После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. **После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.**

Перед разделкой и обвалкой тушки птицы подвергаются доработке (удаляются остатки пера, гематомы, амины, кровоизлияния).

На автоматизированных линиях, где имеется автоматическая (или ручная) перевеска тушек птицы на линию разделки, части тушек птицы подвергаются доработке перед их упаковкой или обвалкой.

В случае если для разделки и (или) обвалки ножи, ножницы и другие инструменты не используются, они должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

После убоя тушки птицы и внутренние органы птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии со статьей 30 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

При выявлении заболеваний птицы после убоя тушки такой птицы помещаются в специальный контейнер с маркировкой об их направлении **на обезвреживание, утилизацию или уничтожение.**

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

При обнаружении в тушках птицы и их частях в процессе обвалки, а также в субпродуктах *патологических изменений*, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, до получения результатов лабораторных исследований **продукты убоя птицы помещаются в холодильник санитарной камеры с температурой не выше минус 12°C.**

В зависимости от полученных результатов лабораторных исследований проводится соответствующая санитарная обработка.

Обезвреживание продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничением, **проводится в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях** с использованием оборудования, исключающего перекрестное перемещение необезвреженных и обезвреженных продуктов убоя птицы.

Дальнейшая переработка продуктов убоя птицы проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену **под контролем специалиста ветеринарной службы.**

По окончании работы проводится санитарная обработка технологического оборудования, помещений, инвентаря и специальной одежды.

Для переработки обезвреженных продуктов убоя птицы не допускается использование специализированных технологических линий и технологического оборудования, предназначенных для производства продукции из мяса птицы для детского питания.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы:

- а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей, неидентифицированных;
- б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей;
- в) с посторонним запахом;
- г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (с остатками пера, гематомами, наминами, кровоизлияниями);
- д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;
- е) повторно замороженных;
- ж) полученных от птицы, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по их применению;
- з) с истекшим сроком годности.

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов из мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается использовать:

- а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии со сроком хранения более 2 суток;
- б) кости, шеи птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более 1 суток;
- в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более 1 месяца;
- г) кости птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30 процентов.

Температура мяса птицы непосредственно после механической обвалки должна быть не выше 6°C.

Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы. **Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах,** используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства.

На технологической таре (емкости) с мясом птицы механической обвалки должны быть предусмотрены **ярлыки с указанием даты и часа выработки** такого мяса птицы или электронные средства для записи и считывания информации, обеспечивающие его прослеживаемость.

Мясо птицы механической обвалки в течение 1 часа с момента выработки должно быть использовано для производства продукции из мяса птицы.

В случае если мясо птицы механической обвалки не предназначено для использования в течение 1 часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания.

Обработка и подготовка сырья коллагенсодержащего птицы производится в зависимости от целей его использования в производстве пищевой продукции, продукции кормового и медицинского назначения.

VIII. Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства

Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям технического регламента ЕАЭС 051/2021 и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Неидентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

Подготовка субпродуктов (включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку) проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство такой продукции в помещениях и на оборудовании по производству продукции из мяса птицы при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения.

Продукты убоя птицы, предназначенные для измельчения и (или) посола, должны иметь температуру не выше 4°C в любой точке измерения.

Для производства пищевых топленых жиров птицы используется жир-сырец птицы, обработанный в течение не более 2 часов после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.

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.

Одновременное применение 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции из мяса птицы одного наименования не допускается.

VIII. Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства

Применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в переработанном виде, не допускается.

Применение фосфатов (в том числе фосфатсодержащих смесей и фосфатов в составе комплексных пищевых смесей) для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в переработанном виде, не допускается.

При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса птицы при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше 4°C (за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения);

б) *приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) мясных* ингредиентов проводятся в объеме, необходимом для обеспечения *2 смен работы* производственного объекта;

в) тепловая обработка осуществляется на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры, в том числе в центре продукта (кроме сырокопченых и сыровяленых изделий), и относительной влажности или только температуры (при термической обработке в воде).

При производстве полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы *не допускается:*

а) применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей, в том числе для производства полуфабрикатов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания;

б) выпуск в обращение охлажденных полуфабрикатов с температурой выше 4°C в любой точке измерения.

VIII. Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства

Скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка.

При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

- а) потребительская упаковка для консервов должна проверяться на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;
- б) продолжительность технологического процесса производства консервов от подготовки сырья до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;
- в) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую упаковку должна быть не ниже 40°C;
- г) время от момента герметизации потребительской упаковки до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;
- д) термическая обработка консервов осуществляется согласно режиму стерилизации или пастеризации, обеспечивающему безопасность готовой продукции, в соответствии с показателями промышленной стерильности, предусмотренными приложением N 3;
- е) **документы, содержащие параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на бумажные и (или) электронные носители информации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающего срок годности консервов не менее чем на 3 месяца;**
- ж) срок годности консервов устанавливается изготовителем исходя из группы консервов, свойств потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;
- з) **продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.**

IX. Требования к продукции из мяса птицы для детского питания и процессам ее производства

При производстве продукции из мяса птицы для детского питания (для всех возрастных групп), в том числе для организованных детских коллективов, допускается использование только охлажденного мяса птицы. Использование мяса птицы механической обвалки и сырья коллагенсодержащего птицы не допускается.

Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах и участках.

Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах или в специализированных цехах либо на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции такого оборудования.

При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей всех возрастных групп **не допускается использование:**

а) фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли;

б) продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированные организмы (ГМО);

в) продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

IX. Требования к продукции из мяса птицы для детского питания и процессам ее производства

При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет не допускается использование:

а) продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

б) продуктов убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.

При производстве консервов для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 3 лет температура фарша не должна быть выше 4°C.

При производстве консервов из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет расфасовка осуществляется в потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 куб.дм.

Х. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Изготовители, продавцы и лица, уполномоченные изготовителем продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Процессы хранения, перевозки (транспортирования) и реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать *требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011).*

Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при хранении, перевозке (транспортировании) и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

В холодильных камерах продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы размещаются в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы располагаются на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы.

Х. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы **оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры и влажности** таким образом, чтобы была обеспечена возможность регистрации параметров с определенным интервалом времени на бумажных и (или) электронных носителях.

Продукты убоя птицы в процессе хранения группируются **по видам, назначению** (реализация или переработка (обработка)) и **термическому состоянию** (охлажденное, замороженное).

Повышение температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах **во время загрузки или выгрузки** продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы допускается **не более чем на 5°C**.

Колебания температуры воздуха **в процессе хранения в холодильных камерах, перевозки (транспортирования) и реализации** продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы **не должны превышать 2°C**.

Хранение охлажденных и замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство или контейнер и после выгрузки из транспортного средства или контейнера не допускается.

Перевозка (транспортирование) птицы на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки (транспортирования) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

Х. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Перевозка (транспортирование) продуктов убоя птицы и продукции из мяса **птицы навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.**

Транспортные средства (тара) и контейнеры после перевозки (транспортирования) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы ежедневно по окончании работы очищаются от пищевых остатков, моются моющими растворами и промываются водой с последующей дезинфекцией.

Санитарная обработка транспортных средств проводится 1 раз в 10 календарных дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции.

При хранении, перевозке (транспортировании) и реализации размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы не допускается.

Размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и реализация их как охлажденных на предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается.

На предприятиях розничной и оптовой торговли повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, не допускается.

Реализация мяса птицы механической обвалки на предприятиях розничной торговли не допускается.

ХІ. Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

Упаковка и материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на таможенной территории Союза в течение срока годности.

ХІІ. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

ТР ЕАЭС 051/2021 на ряду с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» распространяется и на маркировку мяса птицы и продукции его переработки.

Маркировка пищевой продукции должна содержать информацию:

- наименование пищевой продукции;**
- состав;**
- количество;**
- дату изготовления и срок годности;**
- условия хранения;**
- наименование и местонахождение изготовителя, импортера или уполномоченного изготовителем лица(при наличии);**
- юридические адреса изготовителя, импортера и других уполномоченных лиц;**
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, включая способы приготовления (если без этих рекомендаций или ограничений использование пищевой продукции может быть затруднено или причинить вред здоровью потребителя);**
- показатели пищевой ценности;**
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;**
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза.**

Особые требования ТР ЕАЭС 051/2021

к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

ТР ЕАЭС 051/2021 вводит дополнительные требования:

❖ В маркировке мяса птицы должна указываться информация о виде и возрастной группе птицы (например, "индейка", "индюшата"), способе обработки целых тушек (например, "потрошенные"), сорте или категории, а также термическом состоянии ("охлажденное", "замороженное").

❖ Маркировка полуфабрикатов должна содержать информацию о виде и возрастной группе птицы (например, "из мяса кур", "из мяса цыплят"), группе полуфабрикатов (например, "рубленые"), виде полуфабрикатов (например, "бескостные", "мясокостные", "фаршированные", "в оболочке", "формованные"), а также о термическом состоянии.

❖ Маркировка кулинарных изделий, продукции из мяса птицы должна содержать информацию о виде птицы (например, "из мяса кур"), технологии изготовления (например, "вареные", "жареные"), о термическом состоянии.

❖ Маркировка консервов должна содержать информацию о группе консервов (например, "из мяса (субпродуктов) птицы", "мясорастительные", "растительно-мясные"), виде и возрастной группе птицы (например, "из мяса кур"), способе технологической обработки ("стерилизованные"), о виде консервов (например, "в собственном соку").

❖ Маркировка колбасных изделий должна содержать информацию о виде колбасных изделий (например, «колбаса», «сосиски»), виде птицы (например, «из мяса кур», «из мяса индейки»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте или категории (например, «высший») (при наличии), о термическом состоянии.

Особые требования ТР ЕАЭС 051/2021 запрещает к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

- ❖ **Использовать в маркировке продукции общего назначения из мяса птицы придуманные названия, которые ассоциируются с продукцией для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Тотоша»).**
- ❖ ***Вода в составе продукции из мяса птицы должна быть указана при любом способе добавления (в виде льда, рассола и др.).***
- ❖ **В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использование слов "произведено из охлажденного сырья" в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния сырья, кроме охлажденного.**
- ❖ **В случае *использования мяса птицы механической обвалки* при изготовлении продукции из мяса птицы *информация об этом указывается в составе такой продукции.***
- ❖ **В случае если изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе изготовления и отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, *предполагает их дальнейшее упаковывание в потребительскую упаковку с изменением количества продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и (или) вида их упаковки,* то в маркировке таких продуктов и продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения. ***В случае отсутствия в маркировке такой информации изменение количества продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и (или) вида их упаковки, предназначенных для реализации на предприятиях розничной и оптовой торговли, не допускается.*****

Особые требования ТР ЕАЭС 051/2021 запрещает к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Показатели пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в маркировке указываются с учетом допустимых отклонений.

Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы составляют:

- ❖ **белок - не менее 80 процентов** от значения, указанного в маркировке продукции;
- ❖ **жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) - не более 120 процентов** от значения, указанного в маркировке продукции.

Если при производстве колбасных изделий и продукции из мяса птицы использовались **стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке.**

Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы **обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация** об использовании таких ферментных препаратов, если их активность, в том числе остаточная, в готовом продукте сохраняется.

В маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, "Упаковано под вакуумом", "Упаковано в модифицированной атмосфере").

На упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными законодательством государств-членов.

XIII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности

Соответствие продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности обеспечивается выполнением требований настоящего технического регламента, требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и проведения оценки соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы.

XIV. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежат оценке соответствия.

Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, а также процессов их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации должна проводиться в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) **на основе типовых схем оценки соответствия, утвержденных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. N 44.**

Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы непромышленного изготовления, а также процессов реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Продукты убоя птицы (в том числе продукты убоя птицы для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов проводятся в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

XIV. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Продукция из мяса птицы (кроме продукции из мяса птицы для детского питания и пищевой продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится **путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии) и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза).**

Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы проводится в форме декларирования соответствия **по схеме 3д, 4д или бд**. **Выбор схемы декларирования соответствия продукции из мяса птицы осуществляется заявителем.**

Схема декларирования соответствия 3д применяется в отношении серийно выпускаемой продукции - на основании доказательств, полученных с участием испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии). **Срок действия декларации о соответствии - составляет не более 3 лет.**

Схема декларирования соответствия 4д применяется в отношении партии продукции из мяса птицы при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии). **Срок действия декларации о соответствии - соответствует сроку годности.**

XIV. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

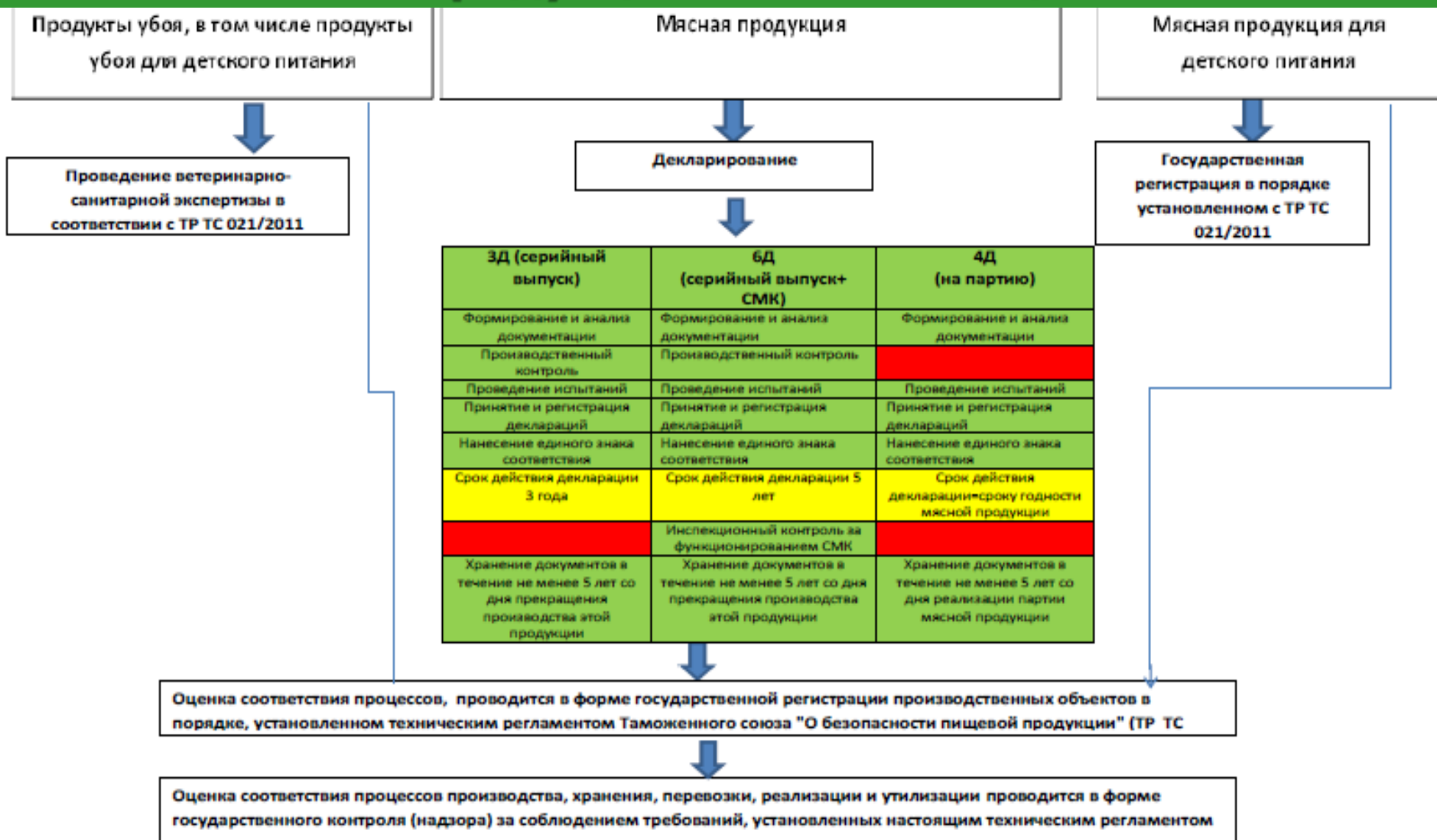


Схема декларирования соответствия 6Д применяется в отношении серийно выпускаемой продукции из мяса птицы при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента, сертифицированной органом по сертификации систем менеджмента. **Срок действия декларации о соответствии - составляет не более 5 лет.**

XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в обращение.

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, прошедшие оценку соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза **неупакованных** **продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы наносится на товаросопроводительную документацию.**

Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза **продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.**



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОКТРИНА продовольственной безопасности Российской Федерации

Указ Президента Российской Федерации
от 21.01.2020 №20



Необходимость утверждения новой Доктрины продиктована значительно изменившимися в последние годы условиями социально-экономического развития страны, **появлением новых рисков и угроз продовольственной безопасности, вызванных** главным образом экономическими санкциями, введенными рядом западных стран в отношении России, повышением открытости национального агропродовольственного рынка, связанного с присоединением ко Всемирной торговой организации, и углублением интеграционных процессов в рамках Евразийского экономического союза.

Указ Президента Российской Федерации
от 21.01.2020 №20

Указ Президента Российской Федерации
от 30.01.2010 №120

**Доктрина продовольственной безопасности
Российской Федерации**

**(утверждена Указом Президента Российской Федерации
от 21 января 2020 года № 20)**

Изменения в Плане мероприятий по реализации положений

**Доктрины продовольственной безопасности
Российской Федерации**

**(распоряжение Правительства Российской Федерации
от 3 апреля 2013 г. № 510-р)**

**Формирование государственной автоматизированной
информационной системы в сфере обеспечения
продовольственной безопасности Российской Федерации**

**Распоряжение Правительства Российской Федерации
от 9 июня 2020 г. № 1516-р**

(П Л А Н

**мероприятий ("дорожная карта") по реализации положений
Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации)**

**1. Представление в Правительство Российской
Федерации**

**проекта доклада Президенту Российской Федерации
о состоянии продовольственной безопасности**

**Проект доклада Президенту Российской Федерации ежегодно, не позднее
15 апреля, начиная с 2021 г.**


**2. Обеспечение контроля соответствия пищевой
продукции**

**обязательным требованиям технических регламентов
Евразийского экономического союза**

**Доклад в Правительство Российской Федерации ежегодно, не позднее
15 апреля, начиная с 2021 г.**

XVI. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента

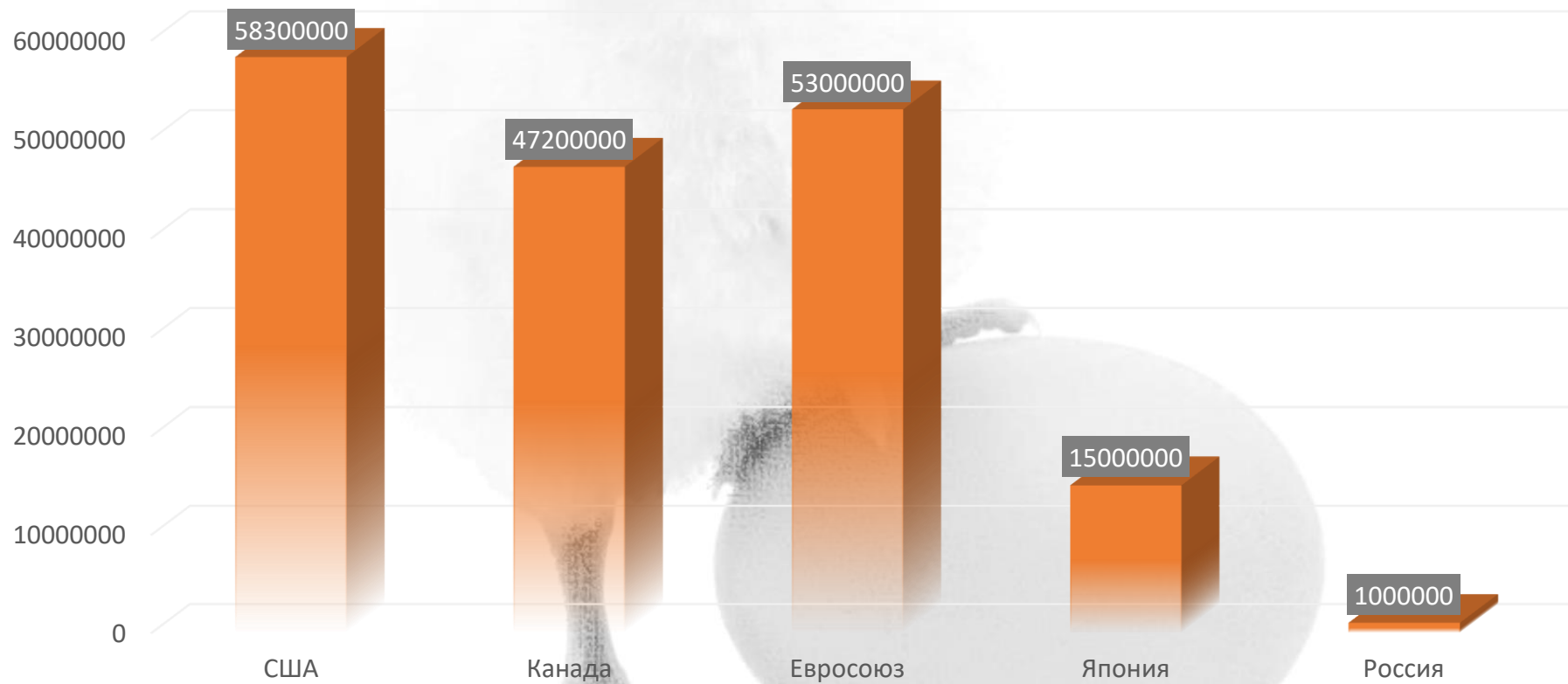
Спасибо за внимание!



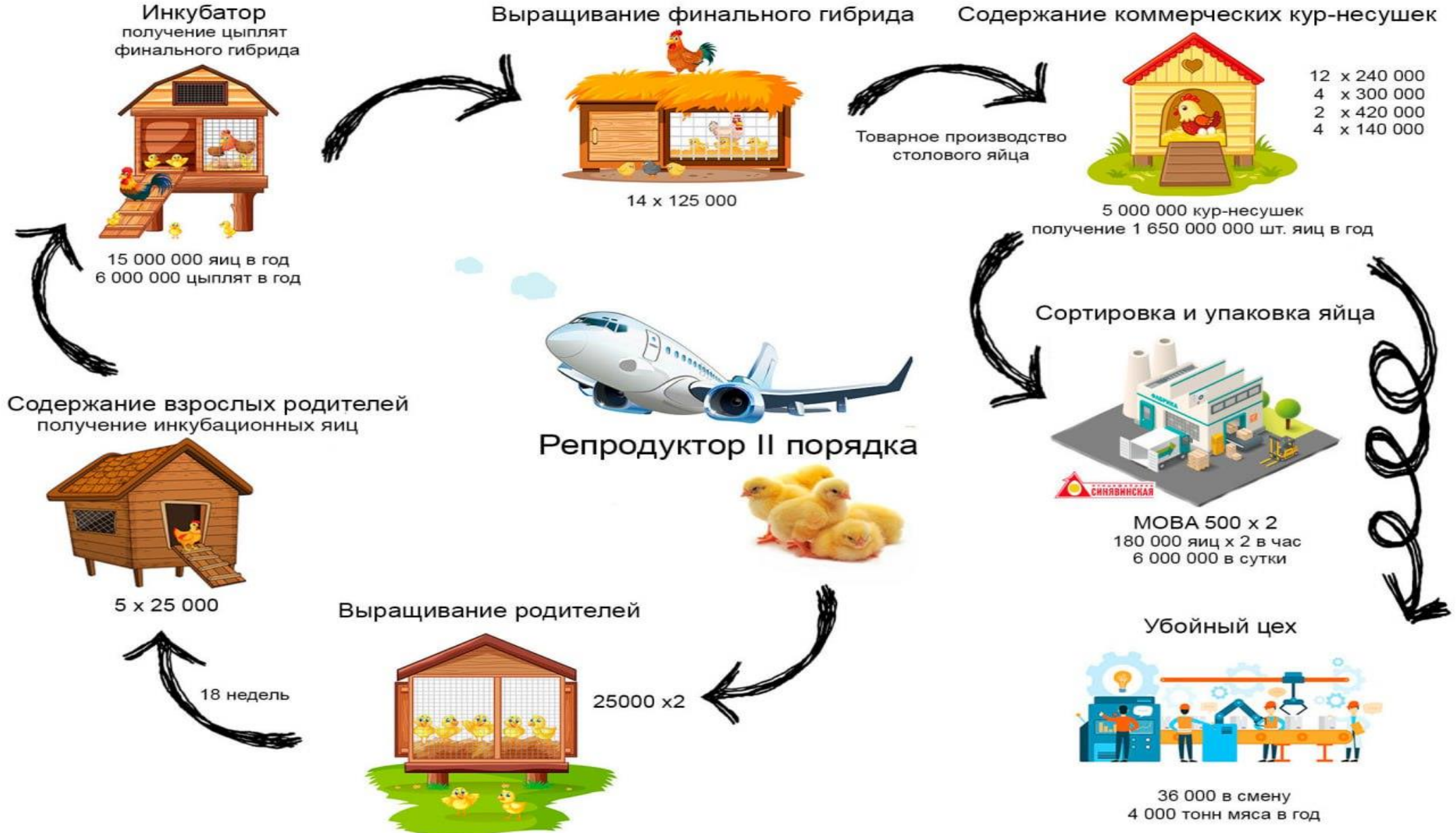
**Репродуктор 1-го порядка
и расширение мощностей
репродуктора 2-го порядка
на базе**

АО «Птицефабрика Синявинская»

Уничтожение птиц в мире из-за высокопатогенного гриппа птиц



Замкнутый цикл производства



Репродуктор 1-го порядка

Прародители

Материнская линия

Отцовская линия

♂ ДУ 3 X ♀ ДУ 4

♂ ДУ 1 X ♀ ДУ 2



Родители

Репродуктор 2-го порядка

Родители

♀ ДУ 34

♂ ДУ 12



♀ Четырехлинейный
финальный гибрид
Декалб Уайт



Расписание проекта

- приобретение импортного суточного молодняка прародительских форм;
- получение оплодотворенного племенного яйца от прародителей;
- инкубация яйца прародителей и производство суточных цыплят родительской формы для комплектации племенных стад репродукторов 2-го порядка на территории страны;
- расширение существующих мощностей репродуктора 2-го порядка с увеличением поголовья более, чем в 2 раза и получение оплодотворенного племенного яйца родителей;
- производство суточных цыплят финальных форм для комплектации иных птицефабрик на территории страны.

Основная статистика

РФ 46 млрд. шт. яиц/год



143-145 млн. голов кур несушек в РФ



3,146-3,170 млн. голов родительского стада в РФ

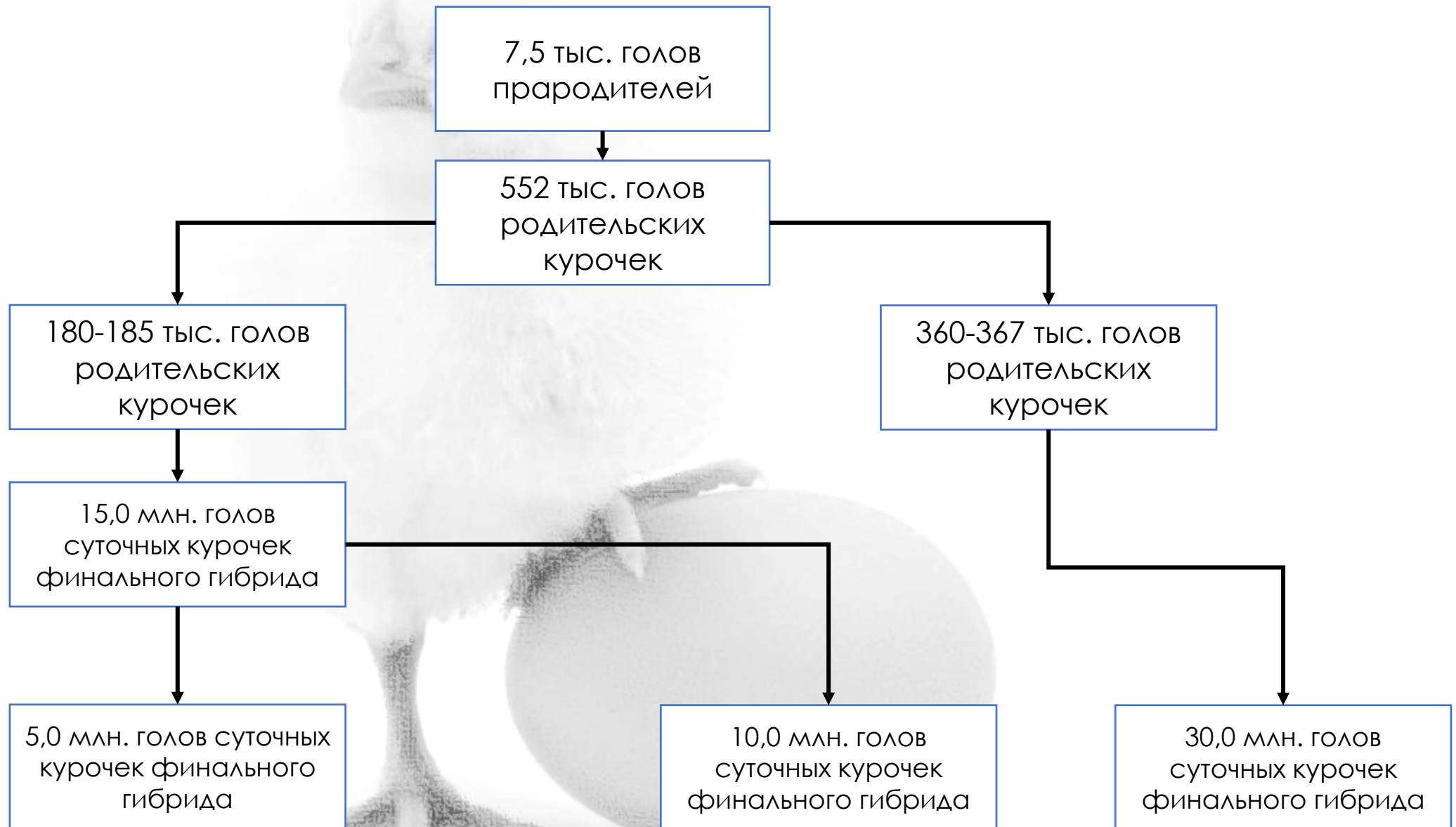


60-63 тыс. голов прародителей в РФ



Данный проект рассчитан на 7 500 голов прародительского стада в год, что составляет 12% от потребности РФ (25-30% от белой несушки)

Итоги проекта




Риски

70% (около 2 млн. голов) родительского стада **импортируется** в Российскую Федерацию из-за границы.

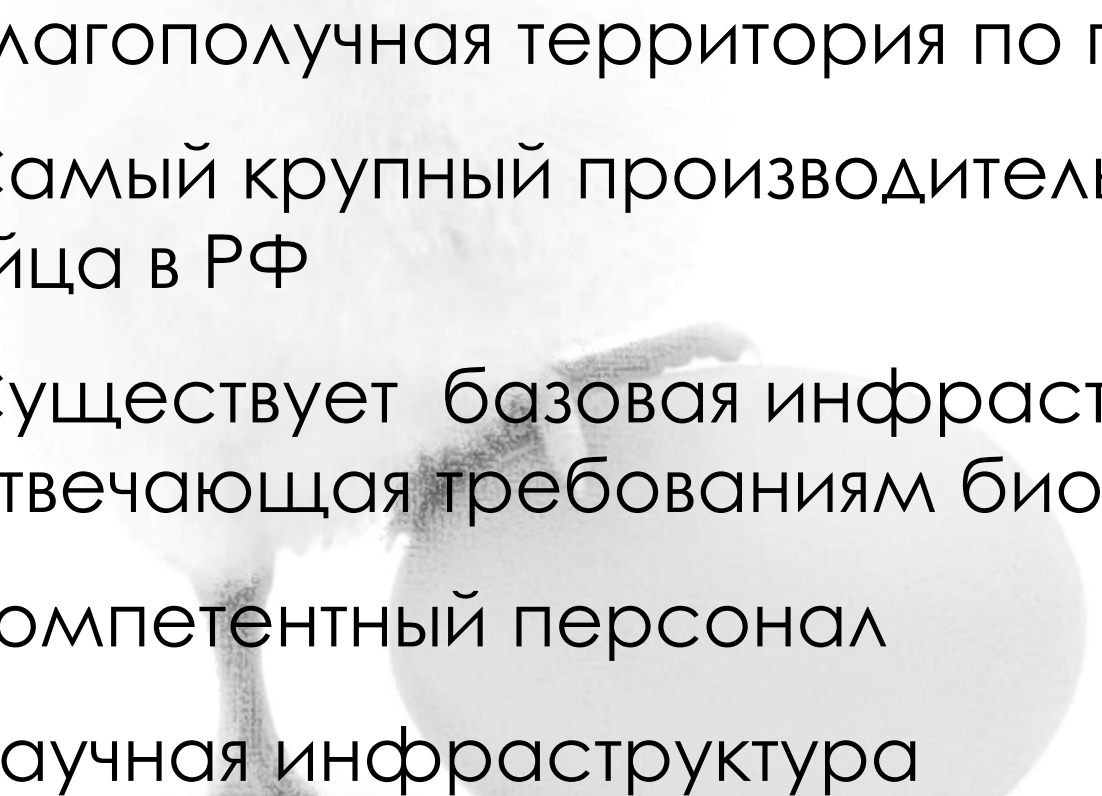
- Эпизоотические:
риски завоза на территорию РФ высокопатогенного гриппа птиц, как следствие, запрет ввоза суточных цыплят из многих стран и регионов
- Политические:
экспортные, логистические и ветеринарные ограничения со стороны стран экспортеров

Важно !!!

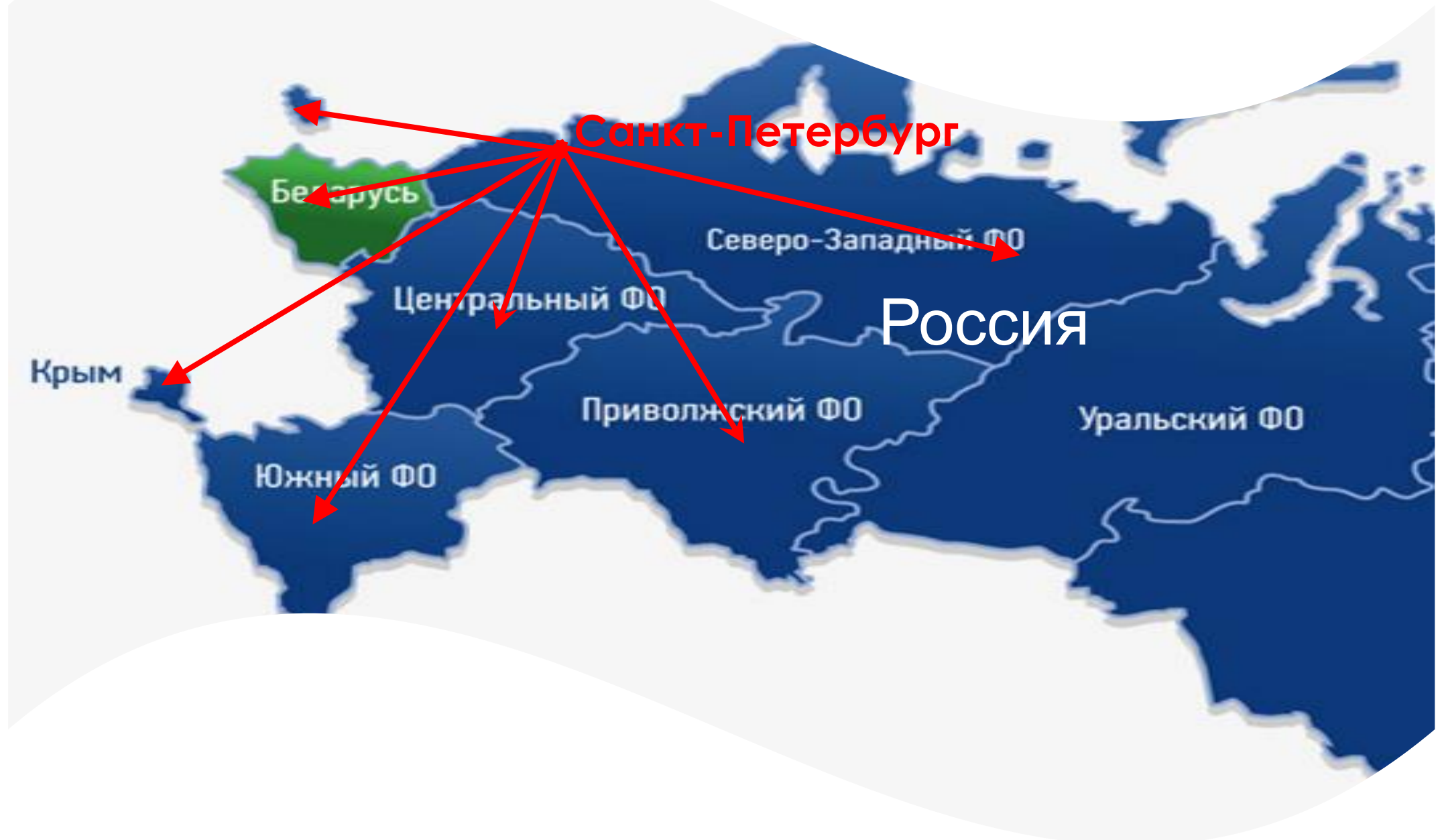
- **Отсутствие родительского поголовья** способно обеспечить **производство яйца** на птицефабрике (в стране) на горизонте планирования **не более 3 лет**.
- **Наличие прародительского поголовья** увеличивает сроки производства яйца **до 5-6 лет**, а так же позволяет в интервале 10 лет (ориентировочная оценка) вывести/создать локальный кросс (породу) птицы.



Почему «Птицефабрика Синявинская» ?

- Благополучная территория по гриппу птиц
 - Самый крупный производитель столового яйца в РФ
 - Существует базовая инфраструктура, отвечающая требованиям биобезопасности
 - Компетентный персонал
 - Научная инфраструктура
- 

Охват территории (радиус 2500 км)



Инвестиции и этапы реализации проекта

1-й этап: Создание инфраструктуры Репродуктора 1-го порядка

Показатель	ед. изм.	инвестиции по проекту (укрупненно)					
		2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	всего
Проектные работы	тыс. руб.	10 000,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10 000,0
Автотранспортный парк	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Реконструкция инкубатора	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Строительство цехов прародителей	тыс. руб.	54 000,0	54 000,0	0,0	0,0	0,0	108 000,0
Реконструкция цехов родителей	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Прочее (инж.сети, санпропускник, благоустройство)	тыс. руб.	20 000,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20 000,0
Итого инвестиции:	тыс. руб.	84 000,0	54 000,0	0,0	0,0	0,0	138 000,0

Инвестиции и этапы реализации проекта

2-й этап: создание инфраструктуры для производства 10 млн. шт./год родительских форм (для реализации)

Показатель	ед. изм.	инвестиции по проекту (укрупненно)					
		2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	всего
Проектные работы	тыс. руб.	0,0	15 000,0	5 000,0	0,0	0,0	20 000,0
Автотранспортный парк	тыс. руб.	0,0	41 400,0	32 927,2	24 427,2	0,0	98 754,4
Реконструкция инкубатора	тыс. руб.	0,0	371 473,5	178 631,5	0,0	0,0	550 105,0
Строительство цехов прародителей	тыс. руб.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Реконструкция цехов родителей	тыс. руб.	0,0	83 741,2	26 583,3	56 458,2	70 960,0	237 742,7
Прочее (инж.сети, санпропускник, благоустройство)	тыс. руб.	0,0	61 000,0	18 500,0	0,0	0,0	79 500,0
Итого инвестиции:	тыс. руб.	0,0	572 614,7	261 642,0	80 885,4	70 960,0	986 102,1



В Итоге

Реализация первого этапа проекта требует минимальный объем инвестиций (предусматривается реконструкция 2-х птичников для прародительского поголовья) и позволит АО «Птицефабрика Синявинская» стать единственной в стране птицефабрикой обладающей полным циклом производства яйца, с возможностью реализовывать на сторону в год до 360-367 тыс. голов родительских цыплят, что позволит заместить около 11,5-12,0% импорта данного поголовья из-за границы.



Спасибо за внимание!

