

Додаток 2

до Вимог щодо ввезення (пересилання) на митну територію України харчових продуктів тваринного походження, кормів, сіна, соломи, а також побічних продуктів тваринного походження та продуктів їх оброблення, переробки (пункт 3 підрозділу 1 розділу IV)

МЕТОДИ ПЕРЕРОБКИ

побічних продуктів тваринного походження

1. Метод переробки I (стерилізація під тиском)

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 50 мм.

2. Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 50 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури вище 133° С протягом не менш 20 хв без перерви при абсолютному тиску не менше трьох барів. Утворення тиску відбувається за допомогою відкачування всього повітря в камері стерилізації і заміною його на пару (насичену пару). Термічна обробка може застосовуватися до або після фази стерилізації або як самостійний процес.

3. Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

2. Метод переробки II

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 150 мм.

2. Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 150 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури:

вище 100° С протягом не менше 125 хв;

вище 110° С протягом не менше 120 хв;

вище 120° С протягом не менше 50 хв.

Зазначені вище показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або з одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

3. Переробка повинна здійснюватися у вигляді порційної системи.

3. Метод переробки III

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 30 мм.

2. Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 30 мм, піддаються нагріванню до внутрішньої температури:

вище 100° С протягом не менше 95 хв;

вище 110° С протягом не менше 55 хв;

вище 120° С протягом не менше 13 хв.

Зазначені вище показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або з одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

3. Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

4. Метод переробки IV

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 30 мм.

2. Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 30 мм, мають бути поміщені в посуд із додаванням жиру та піддані нагріванню до внутрішньої температури:

вище 100° С протягом не менше 16 хв;

вище 110° С протягом не менше 13 хв;

вище 120° С протягом не менше 8 хв;

вище 130° С протягом не менше 3 хв.

Зазначені вище показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або з одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

3. Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

5. Метод переробки V

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує 20 мм.

2. Побічні продукти тваринного походження з розміром часток, що не перевищує 20 мм, піддаються нагріванню для досягнення коагуляції та наступному пресуванню з метою видалення жиру та води з білкового матеріалу, після чого білковий матеріал піддається нагріванню до внутрішньої температури:

вище 80° С протягом не менше 120 хв;

вище 100° С протягом не менше 60 хв.

Зазначені вище показники внутрішньої температури можуть досягатися послідовно або з одночасним поєднанням наведених часових інтервалів.

3. Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

6. Метод переробки VI (виключно для побічних продуктів тваринного походження, що відповідно до законодавства України про побічні продукти тваринного походження належать до категорії III та походять із водних тварин або водних безхребетних)

1. Побічні продукти тваринного походження підлягають подрібненню до часток, розмір яких не перевищує:

50 мм у випадку термічної обробки відповідно до абзацу другого підпункту 3 цього пункту;

або 30 мм у випадку термічної обробки відповідно до абзацу третього підпункту 3 цього пункту.

2. Після завершення процесу подрібнення побічні продукти тваринного походження змішуються із мурашиною кислотою для зниження рівня рН до показника 4,0 та утримання його на цьому або нижчому рівні. Суміш має зберігатися протягом щонайменше 24 год перед подальшою обробкою.

3. Суміш, зазначена в підпункті 2 цього пункту, піддається нагріванню до внутрішньої температури:

вище 90° С протягом щонайменше 60 хв;

або вище 70° С протягом щонайменше 60 хв.

4. У разі застосування системи безперервного потоку переміщення продукту в теплообміннику має контролюватися за допомогою механічного керування, яке обмежує його переміщення у спосіб, що забезпечує проходження продуктом (після закінчення процесу термічної обробки) циклу, що є достатнім з огляду на час та температуру.

5. Переробка може здійснюватися у вигляді порційної або безперервної системи.

7. Метод переробки VII

1. Метод переробки VII – будь-який метод переробки, затверджений компетентним органом країни походження, якщо оператор ринку забезпечує:

1) ідентифікацію відповідних загроз у вихідному матеріалі з урахуванням походження матеріалу та потенційних загроз, пов'язаних із ветеринарно-санітарним статусом країни або зони, де має застосовуватися зазначений метод;

2) здатність зазначеного методу переробки зменшити зазначені вище загрози до рівня, який не становить суттєвого ризику для здоров'я людей або тварин;

3) щоденний відбір зразків кінцевого продукту протягом 30 виробничих днів згідно із зазначеними нижче мікробіологічними показниками:

зразки матеріалу, одержані безпосередньо після термічної обробки:

Clostridium perfringens відсутній в 1 г продуктів;

зразки матеріалу, одержані під час зберігання або безпосередньо після вилучення із зберігання:

сальмонела – відсутня в 25 г: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,

ентеробактерії: $n = 5$, $c = 2$; $m = 10$; $M = 300$ в 1 г,

де:

n – кількість досліджуваних зразків;

m – показник граничної кількості бактерій; результат вважається задовільним, якщо кількість бактерій у всіх зразках не перевищує m ;

M – показник максимальної кількості бактерій; результат вважається незадовільним, якщо кількість бактерій в одному або декількох зразках дорівнює M або більше;

c – число зразків, у яких кількість бактерій може бути між m і M ; зразки вважаються прийнятними, якщо кількість бактерій в інших зразках не перевищує m .