

Decisión de la Junta de la Comisión Económica Euroasiática
de 13 de febrero de 2018 N 27
"Sobre la aprobación de los requisitos veterinarios (veterinarios y
sanitarios) unificados
para objetos sujetos a control veterinario (supervisión)"

De conformidad con el párrafo 2 del artículo 58 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática de 29 de mayo de 2014 y el párrafo 22 del Apéndice No. 2 del Reglamento de la Comisión Económica Euroasiática, aprobado por la Decisión del Consejo Económico Supremo Euroasiático No 98 de 23 de diciembre de 2014, el Directorio de la Comisión Económica Euroasiática DECIDIÓ :

1. Aprobar los requisitos uniformes veterinarios (veterinarios y sanitarios) adjuntos para los objetos sujetos a control veterinario (supervisión).
2. Establecer que en relación con las organizaciones y personas incluidas antes de la fecha de entrada en vigor de la presente Decisión en el registro de organizaciones y personas dedicadas a la producción, transformación y (o) almacenamiento de mercancías trasladadas desde el territorio de un estado miembro de la Unión Económica Euroasiática al territorio de otro estado - un miembro de la Unión Económica Euroasiática, en un plazo de 18 meses a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Decisión, está autorizado a realizar actividades de acuerdo con los requisitos obligatorios para los objetos sujetos a control veterinario (supervisión), previamente establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Económica Euroasiática, en cuyo territorio el correspondiente un objeto.
3. La presente Decisión entrará en vigor transcurridos 180 días naturales a partir de la fecha de su publicación oficial.

Presidente de la Junta Directiva de la
Comisión Económica Euroasiática
T. Sargsyan

APROBADO por
Decisión de la Junta Directiva de la
Comisión Económica Euroasiática
No. 27 de fecha 13 de febrero de 2018

Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) uniformes para los objetos
sujetos a control veterinario (supervisión)

I. Disposiciones generales

1. Estos requisitos se desarrollan de acuerdo con la cláusula 2 del artículo 58 del Tratado de la Unión Económica Euroasiática de 29 de mayo de 2014 y son vinculantes para las personas jurídicas, las personas físicas, incluidas las registradas como empresarios individuales, que poseen terrenos, edificios, estructuras, estructuras sobre el derecho

de propiedad o sobre otra base jurídica. , lugares de depósito (almacenamiento), en los que se llevan a cabo actividades de cultivo (cría y mantenimiento), fabricación, procesamiento y almacenamiento de productos sujetos a control veterinario (supervisión), y la información sobre los cuales se incluye (incluye) en el registro de organizaciones y personas que realizan la producción, procesamiento y (o) almacenamiento de mercancías trasladadas desde el territorio de un estado miembro de la Unión Económica Euroasiática (en adelante, el estado miembro) al territorio de otro estado miembro, así como los propietarios (propietarios) de vehículos que realicen el movimiento de estos bienes.

2. Al realizar una inspección (inspección), incluida una inspección conjunta (inspección) de los objetos incluidos (incluidos) en el registro de organizaciones y personas dedicadas a la producción, transformación y (o) almacenamiento de mercancías trasladadas del territorio de un Estado miembro al territorio de otro del Estado miembro, los inspectores los evalúan para verificar el cumplimiento de estos Requisitos, actos incluidos en la legislación de la Unión Económica Euroasiática, así como los requisitos de la legislación del Estado miembro en cuyo territorio se encuentran estas instalaciones.

II. Definiciones

3. Para efectos de estos Requisitos, se utilizan conceptos que significan lo siguiente:

"Residuos biológicos": cadáveres de animales y aves de corral, fetos abortados y nacidos muertos y membranas fetales, productos confiscados por veterinarios, otros desechos obtenidos durante el procesamiento de materias primas alimentarias y no alimentarias de origen animal, tejidos animales obtenidos en el curso de manipulaciones veterinarias;

"Centro veterinario y profiláctico": un edificio (sala) destinado al tratamiento ambulatorio y hospitalario de animales, incluidas aves y peces, para la realización de medidas veterinarias preventivas;

"Puesto de control veterinario y sanitario": edificio (sala) ubicado a la entrada de la instalación y (o) a la entrada de áreas de producción separadas y destinado a desinfectar al personal de servicio y visitantes, así como a desinfectar su ropa y calzado;

"Confiscación veterinaria": productos de origen animal reconocidos como inadecuados para su uso con fines alimentarios sobre la base de los resultados de un examen veterinario y sanitario, así como productos de origen animal seleccionados para la realización de un examen veterinario y sanitario;

"Desinfestación" - un conjunto de medidas destinadas a destruir huevos y larvas de gusanos parásitos (gusanos) en el ambiente externo que causan enfermedades helmínticas de los animales;

"Control de plagas": un conjunto de medidas destinadas a la destrucción de insectos mediante métodos físicos, químicos y biológicos especiales;

"Desinfección": un conjunto de medidas destinadas a destruir patógenos de enfermedades infecciosas en el entorno externo e interrumpir la transmisión de agentes infecciosos;

"Delarvación": un conjunto de medidas destinadas a la destrucción de las larvas del parásito mediante métodos físicos, químicos y biológicos;

"Desratización": un conjunto de medidas destinadas a la destrucción de roedores;

"Instalación ganadera": instalación para la cría (cría y mantenimiento) de animales sujetos a control veterinario (supervisión), que incluye un complejo de edificios industriales (instalaciones);

"Blanqueamiento": un conjunto de operaciones manuales para el desollado parcial de partes individuales de la carcasa;

"Aislador" - un edificio (habitación) destinado a mantener a los animales enfermos con enfermedades infecciosas y sospechosos de tener una enfermedad;

"Investigación ictiopatólogica": un estudio destinado a identificar enfermedades infecciosas, invasivas, no infecciosas y envenenamiento de peces;

"Cuarentena": conjunto de medidas para garantizar que los animales se mantengan aislados de otros animales durante el período de los correspondientes exámenes, estudios de diagnóstico y (o) tratamientos médicos y veterinarios preventivos;

"El principio" todo es gratis - todo está ocupado "- un método tecnológico en el que una sección o edificio separado (habitación) se libera simultáneamente de todos los animales y, después de una interrupción tecnológica entre los ciclos de producción, se llena simultáneamente con animales de la misma edad;

"Área de producción": el territorio de la instalación donde se encuentran los edificios de producción;

"Edificio de producción": edificio o estructura en el que se encuentran las instalaciones de producción;

"Edificio de producción": una sala que se encuentra en un edificio de producción y en la que se realizan de forma constante (por turnos) o periódicamente (durante la jornada laboral) actividades relacionadas con la cría (cría y mantenimiento) de animales, la producción (fabricación) y el almacenamiento de bienes sujetos a control veterinario (supervisión);

"Cementerio de ganado": una parcela de tierra determinada de acuerdo con los requisitos ambientales, sanitarios y veterinarios de la legislación del Estado miembro, con una valla, especialmente equipada con fosas de tierra (zanjas) y (o) fosas biotermales (fosas de Bekkari) para la eliminación de desechos biológicos;

"Punto de sacrificio y sanitario" - un edificio (sala) destinado al sacrificio forzoso de animales y aves de corral.

Otros conceptos utilizados en estos Requisitos se aplican en los significados que determina el Tratado de la Unión Económica Euroasiática de 29 de mayo de 2014.

III. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para instalaciones ganaderas

1. Requisitos veterinarios generales (veterinarios y sanitarios) para instalaciones ganaderas

4. Esta subsección no se aplica a las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de peces y abejas.

5. La elección de un sistema de cría de animales se determina en función del tipo y raza de los animales, su finalidad de producción, así como de las condiciones climáticas y del estado de la base de alimentación (disponibilidad de pastos, abrevaderos, condiciones de almacenamiento de piensos).

6. Durante la construcción de las instalaciones de producción de una instalación ganadera, se utilizan materiales que no dañan la salud de los animales, se limpian y desinfectan fácilmente.

7. Está prohibido poner en servicio instalaciones ganaderas en presencia de sistemas inacabados de recolección, remoción, almacenamiento, desinfección y disposición de estiércol, efluentes industriales, barreras de desinfección, pasajes veterinarios y sanitarios, instalaciones de tratamiento.

8. El territorio de la instalación ganadera debe tener una cerca continua o excluir de otra manera la posibilidad de que personas y vehículos no autorizados ingresen a este territorio, así como restringir el acceso de animales salvajes y vagabundos.

9. Todos los edificios de producción (locales) destinados a la cría de animales deben estar especializados de acuerdo con la edad y las características fisiológicas de los animales.

10. Las instalaciones de producción destinadas a la cría de animales deberán cumplir con las normas zoonomías para una especie y edad específicas de los animales y estar diseñadas de acuerdo con la superficie por animal del

sexo y grupo de edad correspondiente, que se determinan por la legislación de los Estados miembros.

En las instalaciones de producción destinadas a la cría de animales se mantiene un microclima óptimo para el correspondiente sexo y grupo de edad.

11. A fin de evitar lesiones a los animales, las instalaciones de producción y el equipo para la cría de animales no deberían tener partes que sobresalgan, incluidas las puntas. La superficie del suelo debe ser dura, nivelada y estable.

12. Si la tecnología no prevé el pastoreo de animales durante todo el año, el área de producción de la instalación ganadera se divide en las siguientes zonas:

a) zona de producción;

b) zona administrativa y económica;

c) área de almacenamiento y preparación de alimentos;

d) una zona de almacenamiento temporal y (o) eliminación de desechos biológicos.

13. En la zona de producción hay instalaciones de producción para la cría y la cría de animales.

14. En la zona administrativa y económica, existen edificaciones y estructuras de servicios administrativos y económicos, instalaciones para ingeniería y mantenimiento técnico (garaje, almacenes técnicos, talleres mecánicos).

15. En la zona de almacenamiento y preparación de los piensos deberían estar equipados con instalaciones de almacenamiento en seco, limitando la posibilidad de acceso a ellas de animales salvajes y vagabundos, roedores, aves e insectos. Las condiciones de almacenamiento de los piensos deben garantizar su seguridad durante todo el período de almacenamiento.

La tienda de alimentos (si está disponible) está diseñada y equipada de tal manera que excluye el contacto de la mezcla de alimento terminada con los componentes para su preparación que ingresan a la tienda de alimentos.

16. La zona de almacenamiento temporal y (o) disposición de desechos biológicos se ubica de acuerdo con la rosa de los vientos de la zona, de modo que durante la mayor parte de la estación cálida se encuentre en el lado de sotavento del área de producción de la instalación ganadera.

17. En cada instalación ganadera, deben crearse las condiciones para la desinfección del estiércol. El estiércol de una instalación ganadera, desfavorable para las enfermedades infecciosas, se descontamina de acuerdo con las instrucciones vigentes de los Estados miembros.

18. En la instalación ganadera, de acuerdo con la legislación de los Estados miembros, deben establecerse las condiciones para la recogida de cadáveres de animales (aves de corral), productos veterinarios decomisados y otros desechos biológicos con miras a su posterior destrucción (eliminación). Los cadáveres de animales (aves), confiscaciones veterinarias y otros desechos biológicos se recogen por separado de los desechos domésticos en contenedores marcados.

19. Las entradas (salidas) al área de producción de una instalación ganadera deben estar equipadas con puertas de acceso veterinario y sanitario para empleados y visitantes.

20. El puesto de control veterinario y sanitario debe estar equipado con un vestuario para la ropa del hogar (con guardarropas individuales asignados a cada empleado), duchas con paso de paso desde el vestuario a un guardarropa con overol y calzado. No está permitido entrar en casa ropa y calzado, traerlos y otros artículos y alimentos a las instalaciones de producción de la instalación ganadera, así como salir de las instalaciones de producción con overol y calzado y sacarlos fuera de la instalación ganadera.

El mono y el calzado de seguridad se deben descontaminar o lavar con soluciones desinfectantes.

21. Al entrar (salir) del territorio (desde el territorio) de una instalación ganadera, debe garantizarse la desinfección eficaz de los vehículos que entran y salen en cualquier condición meteorológica.

22. En el territorio de una instalación ganadera, no está permitido cruzar las rutas de movimiento de estiércol, cadáveres de animales, desechos de matanza y otros desechos biológicos con rutas de movimiento de animales, productos de origen animal, piensos.

23. La instalación ganadera debe tener las instalaciones (estructuras) necesarias para que el principio de "todo está ocupado, todo es gratis" durante el mantenimiento continuo de los animales.

24. Independientemente de la especialización de una instalación ganadera, se deben asignar locales separados o un lugar para el almacenamiento de medicamentos veterinarios, así como documentos y documentación veterinaria (revistas) que confirmen la implementación de un complejo de medidas antiepizooticas, preventivas y terapéuticas en la instalación ganadera.

Los medicamentos veterinarios deben almacenarse de acuerdo con los requisitos de las instrucciones de uso.

25. Dependiendo de las características de reproducción y mantenimiento de los animales en una instalación ganadera, están equipados con:

a) edificio (sala) para cuarentena animal;

b) un aislante;

c) punto de inseminación artificial;

d) centro veterinario profiláctico;

e) un matadero para el sacrificio de animales enfermos y sospechosos dentro del ciclo de producción;

f) un lugar para la investigación patológica primaria y la selección de material patológico para la investigación de laboratorio.

26. Solo los animales sanos pueden ingresar a una instalación ganadera, lo que debe ser confirmado con los documentos veterinarios adjuntos.

27. Durante el período de cuarentena, está prohibido el reagrupamiento de animales. Los exámenes de diagnóstico y los tratamientos preventivos se llevan a cabo de acuerdo con el esquema de tratamiento y medidas profilácticas previstas por el organismo autorizado en el campo de la medicina veterinaria del Estado miembro en cuyo territorio controlado se encuentra la granja, y aprobado por el jefe de la organización agrícola pertinente.

28. En las instalaciones ganaderas, se lleva a cabo un control veterinario constante sobre la salud de los animales.

29. Los requisitos para los especialistas veterinarios y el personal de servicio de una instalación ganadera, incluidos los relativos a la posibilidad de tener animales en sus parcelas subsidiarias personales, están establecidos por la legislación de los Estados miembros.

30. En el territorio de los pastizales no debe haber cementerios de ganado ni rutas de conducción de ganado. En los pastos, se deben tomar medidas para combatir roedores e insectos chupadores de sangre, deslarvación de reservorios. Durante el verano masivo de insectos chupadores de sangre, deben proporcionarse las condiciones para transferir a los animales al pastoreo nocturno y (o) tratar a los animales con agentes insecticidas. Está prohibido esparcir estiércol, drenaje de aguas residuales y pasto de otras especies de animales en los lugares de pasto.

31. Todo alimento que ingrese a la instalación ganadera debe estar sujeto a control veterinario y sanitario.

32. Los animales recién llegados se alojan en una (s) habitación (s) (corrales) para su examen, tratamientos veterinarios y sanitarios y cuarentena.

2. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de ganado

33. Para la cría de ganado en instalaciones ganaderas de engorde con ciclo completo de producción, se deberán acondicionar los locales para el primer período de cría de terneros, así como los locales para los grupos de engorde, excepto en los casos de pastoreo de ganado durante todo el año.

34. Las áreas para caminar de tipo abierto o semiabierto pueden ser estacionales o durante todo el año.

35. Las áreas al aire libre estacionales se utilizan durante la temporada cálida. Los periodos de uso se determinan en función de las condiciones climáticas de la zona donde se ubica la instalación ganadera.

Todas las áreas de paseo estacionales están diseñadas abiertas con el dispositivo de secciones (corrales) para el ganado, equipadas con comederos, bebederos y, si es necesario, toldos con sombra.

36. Las áreas para caminar están equipadas con un sistema de drenaje.

37. La alimentación del ganado se realiza en las instalaciones o en las líneas de alimentación de las áreas de paseo con libre acceso a las mismas.

38. En la instalación ganadera, deben crearse las condiciones para asegurar el abrevadero del ganado con agua.

39. La colocación de nuevos grupos de animales en la instalación ganadera se lleva a cabo solo después de la preparación preliminar de las instalaciones.

40. Para mantener a los débiles, enfermos, rezagados en el crecimiento y desarrollo del ganado y para la provisión de una atención veterinaria adecuada, se equipan salas aisladas (aislantes) con una capacidad de hasta el 1 por ciento del ganado total.

41. En una instalación ganadera para recibir leche, se prevé construir una lechería (una habitación aislada en un establo o un edificio separado) para el procesamiento primario y almacenamiento temporal de la leche, así como para el lavado y procesamiento del equipo de ordeño. El bloque de productos lácteos puede contener habitaciones aisladas para almacenar y preparar detergentes y desinfectantes. En el bloque lechero se equipa una sala separada para la investigación de la leche (laboratorio) o un laboratorio para toda la granja.

42. Los lugares para el ordeño de las vacas y los locales para el procesamiento primario de la leche, así como el equipo de ordeño, deben limitar la influencia de los contaminantes en la leche. Las instalaciones ganaderas para obtener leche con el fin de desinfectar la leche recibida de animales con enfermedades infecciosas deben estar equipadas con equipos para el procesamiento de leche a alta temperatura.

43. En una instalación ganadera, se deben proporcionar las condiciones para el procesamiento térmico o de otro tipo de la leche si se usa para alimentar animales y si es imposible usarla con fines alimentarios según los resultados de los exámenes veterinarios y sanitarios.

44. En los campamentos de verano para la cría suelta de un rebaño de ordeño, se asigna un lugar para el ordeño y se proporciona todo lo necesario para el ordeño: recolectores de leche, agua, detergentes y desinfectantes, materiales filtrantes, productos de higiene personal.

45. No está permitido el uso de turba como cama para vacas lecheras.

3. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas con pastoreo de ganado durante todo el año

46. En la instalación ganadera, se debe equipar un edificio para albergar al personal de servicio y una estación veterinaria, así como un corral para la implementación de medidas veterinarias profilácticas, diagnósticas y antiepzooticas. En el territorio de una instalación ganadera, se pueden ubicar garajes, comederos y bebederos móviles o estacionarios.

47. Los cuerpos de agua estancados utilizados para el riego deben controlarse para detectar la presencia de larvas de parásitos bovinos y, si es necesario, someterse a deslarvación y desinfestación. No está permitido utilizar agua para beber ganado de fuentes contaminadas con aguas residuales. El agua utilizada para beber y preparar piensos, en términos de calidad y seguridad, debe cumplir con los requisitos de la legislación de los Estados miembros.

48. Las áreas de almacenamiento de piensos, incluidos los concentrados de piensos y los aditivos para piensos, pueden estar ubicadas en la zona de paso de la instalación ganadera o fuera de su territorio. Las áreas de almacenamiento de alimento deben estar bajo un dosel (techo).

49. En los lugares donde se cría ganado, no se permiten acumulaciones de plantas venenosas, para ello se debe realizar un relevamiento de los pastos para la detección de plantas venenosas.

50. En una instalación ganadera, debería ser posible exportar animales para sacrificio forzoso, así como exportar animales muertos para autopsias patológicas y recolección de materiales biológicos para investigación de laboratorio.

4. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de cerdos

51. Los cerdos se alojan en corrales (secciones) grupales o individuales, que tienen un compartimento de alimentación y un lugar para el descanso. Las máquinas (secciones) deben estar secas. Se utiliza material de arena si es necesario.

52. Cada grupo de producción de cerdos se mantiene en una sala separada, a excepción de los lechones lactantes, que se mantienen junto con la cerda.

53. Se utilizan sistemas especiales de calefacción local (suelo radiante, calefacción radiante, etc.) para calentar lechones lactantes en corrales (secciones) para las reinas lactantes.

54. Los recintos aislados (corrales) con una capacidad de hasta el 1 por ciento del ganado total están equipados para mantener a los débiles, enfermos, rezagados en el crecimiento y desarrollo de los cerdos y para proporcionar la atención veterinaria adecuada.

55. Los grupos tecnológicos de cerdas gestantes 4-6 días antes del parto se transfieren a secciones especiales y se colocan en corrales individuales, en los que se realiza el parto y se mantienen las cerdas con camada. El corral proporciona una sección de alimentación para lechones.

56. En la tienda de reproducción, durante el parto de las reinas, se instalan recipientes a prueba de humedad para recoger los fetos nacidos muertos y nacidos vivos. Estos envases se sacan dos veces al día. Una vez vaciados, los envases se lavan, desinfectan y devuelven al taller de reproducción.

57. En las empresas de cría de cerdos (cría, reproductora, de engorde y con ciclo completo de producción), la construcción de instalaciones veterinarias se realiza de acuerdo con las características de la tecnología de cría.

58. El punto de inseminación artificial (si lo hubiera) está ubicado en el territorio de un reproductor reproductor o complejo industrial. La estación de inseminación artificial cuenta con una sala para la cría de los verracos, un laboratorio y edificio tecnológico y un puesto de control veterinario y sanitario. El complejo de la estación de inseminación artificial incluye una estación de preparación de alimento.

5. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de ovejas

59. En el área de producción se encuentran los locales para la cría de ovejas con bases abiertas contiguas, así como una estación de inseminación artificial (si la hubiera).

60. El departamento de cuarentena para la cuarentena de las ovejas seleccionadas para la venta o adquiridas recientemente se encuentra en un área de paseo separada.
61. Durante el mantenimiento del establo, la mayor parte del tiempo, las ovejas deben estar en áreas abiertas para caminar y en condiciones climáticas adversas, con heladas severas y durante el período de parto, en el interior.
62. Se asignan parcelas de pastos a cada rebaño, se establece el orden de uso y se toman las medidas para abastecer de agua a las ovejas.
63. Para proteger a las ovejas de los rayos del sol, se instalan cobertizos con sombra.
64. Las ovejas se esquilan en verano en estaciones de esquila con buena iluminación y ventilación. Las plumas y las divisiones se colocan cerca de la estación de corte.
65. Los dispositivos para tratar la piel de las ovejas con agentes acaricidas se instalan cerca de las estaciones de esquila, teniendo en cuenta el rendimiento de dichos dispositivos.
66. Para el mantenimiento temporal de ovejas enfermas en explotaciones de ganado ovino, se equipa una sección separada con una capacidad de hasta el 0,5 por ciento del ganado total.

6. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios)
para las instalaciones ganaderas destinadas
a la cría de animales de peletería

67. En la zona de producción se encuentran cobertizos que contienen animales de peletería, una estación veterinaria, un aislador, una tienda de piensos y una tienda para el procesamiento primario de pieles de animales de peletería.
68. En la línea de demarcación entre las zonas de producción y administrativa se están construyendo la tienda de forrajes y la tienda para la elaboración primaria de pieles.
69. Para almacenar las existencias necesarias de productos de origen animal utilizados para la alimentación de los animales peleteros, se instalan refrigeradores en la instalación ganadera.
70. En el taller para el procesamiento primario de pieles, se proporcionan locales para disparar, desengrasar y clasificar pieles de animales de peletería, un almacén para productos terminados (pieles de animales de peletería) y una sala para el descanso del personal.
71. El almacén de productos terminados deberá estar ubicado de manera que excluya el acceso a él por personas no autorizadas y equipado con los medios necesarios para realizar el control veterinario de las pieles de los animales de peletería.
72. Las pieles de los animales de peletería deben almacenarse en locales cerrados, limpios y secos.
73. El almacén de productos terminados está equipado con perchas y percheros para almacenar pieles. Los equipos ubicados (instalados) en el almacén de productos terminados, así como los pallets, están hechos de materiales que se pueden lavar y desinfectar fácilmente.
74. Los cobertizos con jaulas para mantener animales peleteros con una capacidad de hasta el 5 por ciento del número total de animales peleteros del rebaño principal deben ubicarse en el aislador.
75. Los animales de peletería deben mantenerse en jaulas, en las que tengan la capacidad de moverse libremente, acostarse, elevarse en toda su altura sobre sus patas traseras, adoptar las posturas y posiciones corporales inherentes a este tipo. La jaula debe estar equipada con un compartimento aislado (cerrado) (casa).
76. El tamaño de las celdas de los suelos de malla destinados a los animales que andan con pieles debe seleccionarse de forma que no se produzcan lesiones al animal. La superficie del suelo debe estar firme, nivelada y estable.

77. La basura que se utilice en los galpones para los animales peleteros debería consistir en paja blanda, virutas u otro material de cama que no cause daño a los animales peleteros. No está permitido utilizar material de cama mohoso y (o) de mala calidad.

78. Una instalación ganadera debe estar equipada con una sala sin calefacción o una cámara de refrigeración para almacenar los cadáveres de animales con pieles antes de enviarlos al taller para el procesamiento primario de pieles de animales con pieles.

7. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios)
para las instalaciones ganaderas destinadas
a la cría de aves de corral (excepto aves acuáticas)

79. Las barreras de desinfección de entrada y salida se colocan en la entrada principal de la instalación ganadera, en el área de incubación, área de sacrificio y procesamiento, así como en cada sitio de producción.

80. Una unidad de desinfección para contenedores y transporte y un depósito de desinfectantes se ubican en la entrada principal al territorio de la instalación ganadera, en el área de incubación, sacrificio y procesamiento, en el almacenamiento de huevos y en cada sitio de producción.

81. Los puestos de control veterinario y sanitario con puestos de control y cuartos de servicio se colocan a la entrada de cada sitio de producción o en la entrada al territorio de una instalación ganadera si no está dividida en sitios de producción separados.

82. Dentro de estos edificios deben ubicarse puertas de acceso veterinario y sanitario para el personal de la planta de incubación, el taller de sacrificio y procesamiento, el taller de clasificación y empaque de huevos.

83. La sala de autopsia patológica de cadáveres de aves de corral (autopsia) está ubicada en el departamento de disposición de desechos biológicos.

84. Los edificios (locales), destinados a la cría de aves, en sus dimensiones deben cumplir con los requisitos del proceso tecnológico.

85. En el territorio de una instalación ganadera, se deben proporcionar condiciones que no permitan que las aves silvestres aniden. No se permite la presencia de reservorios abiertos en el territorio de una instalación ganadera.

86. Las instalaciones para aves de corral deberían limpiarse periódicamente de excrementos y otros contaminantes, y las perchas, pisos, nidos, tarimas, jaulas, comederos y bebederos se lavarán, desinfectarán y descontaminarán si es necesario, y se recogerán los excrementos.

87. Al mantener las aves de corral en el suelo, se utiliza aserrín, virutas de madera, corte de paja y (u) otros materiales como material de cama. Al cambiar cada lote de aves de corral, se retira la cama profunda y se lleva a cabo una limpieza y desinfección mecánica a fondo de las instalaciones.

88. Si es necesario, se equiparán áreas aisladas para caminar en el territorio de una instalación ganadera adyacente a las instalaciones en las que se mantiene el ave.

89. Si en el mismo edificio hay locales para diversos fines, dichos locales están aislados entre sí por muros ciegos con salidas independientes al exterior.

90. En cada gallinero, un taller de preparación de alimentos, un granero y en otras áreas de producción, ventanas, puertas y aberturas de ventilación están equipadas con marcos con red para evitar la llegada de aves sinantrópicas.

91. En el criadero, las salas para los gabinetes de incubación y eclosión, el almacenamiento de huevos, las cámaras para la desinfección de los huevos antes de la incubación, una sala para clasificar las aves de corral jóvenes en el piso, una sala para la entrega y aceptación de las aves de un día y un departamento de lavado deben estar aislados entre sí.

92. Cada lote de aves de corral jóvenes en los primeros días de vida se coloca en salas especialmente preparadas, limpias, previamente desinfectadas y calentadas.

93. Las aves de corral se colocan en las instalaciones avícolas solo después de recibir los resultados de los estudios de laboratorio de lavados del techo, paredes, pisos y equipo para la calidad de la desinfección realizada.

94. En cada habitación independiente o habitación aislada solo se colocan muchas aves de la misma edad. Está estrictamente prohibido plantar un pájaro en lugar de un pájaro muerto o sacrificado.

No se permite la preparación de mezclas de piensos en locales para el cultivo de aves de corral.

95. Las normas para la densidad de población de las aves de corral en los gallineros se establecen según el método de crianza de las aves.

96. En el criadero, se permite combinar locales para recibir y clasificar huevos.

97. Los gallineros de las parvadas de los padres, abuelos y selección deben tener una cámara para gasear y desinfectar los huevos.

98. La selección de las aves de corral jóvenes en el criadero se realiza en una sala de muestreo especial.

99. Los gallineros para el mantenimiento de aves adultas en el suelo están equipados con nidos individuales o grupales. Estos nidos deben ser de fácil acceso para inspección, recolección de huevos y limpieza.

100. Los nidos para gallinas de razas de huevos deben ser de dos o tres niveles, para pollos de razas de carne: uno o dos niveles.

101. Los nidos para pollos de carne deben instalarse a lo largo del corredor tecnológico, y el diseño de dicho nido debe garantizar la recolección de huevos desde el costado del corredor.

8. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de peces (solo para granjas de estanques)

102. Para la cría y cría de peces, se utilizan reservorios y fuentes de agua que cumplen los requisitos de la legislación de los Estados miembros en cuanto a la composición de sal y gas del agua y están libres de enfermedades infecciosas e invasivas a las que son susceptibles las especies de peces de cultivo.

103. El diseño de los embalses debe prever la posibilidad de tomar medidas para asegurar el drenaje completo del lecho de los estanques de desove, cría de verano y de cría.

104. Todos los embalses deberían tener un suministro de agua independiente y deberían estar equipados con estructuras hidráulicas que impidan la penetración de malezas y otros organismos acuáticos, portadores de enfermedades de los peces.

105. Los embalses para la cría de peces deberían estar ubicados por encima del nivel de los embalses para mantener el resto de los peces (estanques de alimentación) y tener un suministro de agua independiente.

106. Los embalses utilizados para cuarentena y (o) estanques de jaulas para la sobreexposición temporal de peces (peces reproductores antes del desove, peces preparados para enviar a otras granjas) están ubicados al final del sistema acuático de una piscifactoría y el agua de ellos se descarga en el estanque. - un tanque de decantación que no tiene conexión con el resto de cuerpos de agua de la piscifactoría, para su desinfección, o con cuerpos de agua que no sean de importancia pesquera.

107. Todos los embalses de las piscifactorías deberían utilizarse únicamente para los fines previstos.

108. Una piscifactoría debe contar con laboratorios para realizar investigaciones ictiopatólogicas, así como piscinas o baños para realizar tratamientos médicos y preventivos de los peces.

109. Las masas de agua utilizadas para la cuarentena, en ausencia de peces en ellas, deben mantenerse sin agua, pero en total disposición para colocar peces en ellas en cualquier momento.

110. En las piscifactorías, se toman medidas para evitar la acumulación de aves acuáticas que se alimentan de peces en los cuerpos de agua.

111. Se mantiene en buen estado la zona costera de cuerpos de agua, se realiza desinfección preventiva de inventarios, equipos y atracaderos, así como lugares para procesamiento veterinario y sanitario de pescado y almacenamiento de inventarios y equipos.

112. Se debe asignar un inventario, equipo, artes de pesca, equipo flotante, etc. separados a cada reservorio o grupo de reservorios. Después de las medidas planeadas, el inventario, equipo, artes de pesca y overoles se someten a desinfección preventiva.

113. La piscifactoría debería estar equipada con baños antiparasitarios para el tratamiento preventivo de los peces destinados al transporte a otros cuerpos de agua. Los menores de un año, los peces reproductores y los peces de reemplazo también están sujetos a un tratamiento preventivo en baños antiparasitarios antes de la invernada.

114. De acuerdo con los requisitos de la legislación de los Estados miembros, la piscifactoría debe mantener documentación sobre la realización de estudios ictiopatólogicos, estudios hidroquímicos del agua y el estado epizootico de la organización (pasaporte veterinario y sanitario de un embalse o pasaporte de un embalse pesquero o número de registro de una instalación ganadera).

9. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones ganaderas destinadas a la cría de abejas

115. Los colmenares están ubicados en un área libre de enfermedades infecciosas de las abejas, en lugares secos, soleados y protegidos de los vientos dominantes en lugares alejados de plantas de procesamiento de cera, organizaciones dedicadas a la producción de confitería o productos químicos, aeródromos, campos de tiro militares, radiodifusión de radar, radio y televisión, estaciones y otras fuentes de radiación de microondas.

116. Los colmenares comerciales deben estar al menos a 7 km de los colmenares de reproducción y cuarentena.

Los colmenares tribales se colocan en reservas naturales, teniendo en cuenta las características naturales de la región (por ejemplo, islas, extensiones, etc.) que deben eliminarse de otros colmenares a una distancia de al menos 7 km.

La ubicación de colmenares comerciales estacionarios a una distancia de menos de 7 km de los colmenares de cría se permite solo si las reinas en todas las colonias de abejas de los colmenares comerciales son reemplazadas anualmente por reinas compradas (recibidas) de estos colmenares de cría, y si los colmenares comerciales cumplen con los requisitos veterinarios para los colmenares de cría.

117. Las abejas deben mantenerse en colmenas buenas y numeradas.

118. Cada colmenar debe tener colmenas de reserva (no ocupadas por abejas) (al menos el 10 por ciento del número total de colonias de abejas) y panales (al menos el 30 por ciento del número total de panales).

119. Para la fabricación de colmenas y su protección de los efectos adversos del medio ambiente, se permite utilizar únicamente materiales amigables con el medio ambiente que no tengan un efecto nocivo sobre la salud de las abejas y los productos apícolas.

Para aislar las colmenas deben utilizarse cojines aislantes (esteras) de materiales naturales. Se deben reemplazar los cojines (tapetes) de aislamiento húmedo.

120. En los territorios de los colmenares, se asignan parcelas donde se ubican galpones para control de colmenas, bebederos para abejas, así como áreas para desinfectar colmenas y otros equipos con dosel y un pozo cerrado para aguas residuales.

121. Un colmenar fijo alberga un colmenar, y uno nómada alberga una choza nómada, en la que se almacenan panales, equipo para el cuidado de las abejas y el bombeo de miel.

122. En los colmenares grandes, se colocan edificios separados o entrelazados para almacenar marcos vacíos, panales con miel y pan de abeja, recipientes, inventario y equipo, desinfectantes.

Los colmenares de cría están equipados con laboratorios para la fertilización instrumental de reinas.

123. Las ventanas de la casa de abejas (caseta nómada), las habitaciones para guardar panales y bombear la miel están cercadas con una malla densa, que excluye la penetración de abejas y otros insectos en las habitaciones.

124. Para las áreas con bajas temperaturas invernales, se construye una casa de invierno en el colmenar, que debe estar seca y libre de heladas.

125. El lugar de invernada se ubica en un lugar seco y elevado con un relieve favorable para el flujo de las aguas atmosféricas. El área de invernada debe protegerse de manera confiable contra los roedores, la luz y el ruido.

126. Las instalaciones de la casa de invernada están sujetas a desinfección, desinsectación y desratización, así como a lavado y secado antes de su uso. Está prohibido el uso de la casa de invierno para otros fines.

127. Un lote de abejas recién importadas se coloca en un colmenar de cuarentena.

128. Las colmenas, el equipo de apicultura, los monos y los artículos del colmenar se marcan y asignan a cada colmenar. Está prohibido trasladar estos artículos de un colmenar a otro sin desinfectar. Al ingresar a la finca o colmenar de colmenas usadas, extractores de miel, equipo de apicultura y equipo de colmenar, así como los contenedores para la miel, necesariamente se desinfectan.

IV. Requisitos veterinarios generales (veterinarios y sanitarios)
para las instalaciones de producción (fabricación) y (o) almacenamiento de
mercancías de origen animal (alimentarias y no alimentarias)
sujetas a control veterinario (supervisión)

129. Esta sección no se aplica a las instalaciones ganaderas.

130. La instalación debe ubicarse teniendo en cuenta las zonas de protección sanitaria determinadas por la legislación de los Estados miembros.

131. Está prohibido colocar un objeto en el territorio de los cementerios de desechos biológicos.

132. El objeto debe contar con agua potable, electricidad y vías de acceso convenientes. Si hay pozos artesianos y tanques de almacenamiento de agua subterránea en el sitio de producción, la organización (ubicación) de esta área debe garantizar que no haya riesgo de contaminación del agua por desechos y aguas subterráneas. El control de la calidad del agua en las instalaciones es realizado por laboratorios acreditados y (o) certificados de acuerdo con la legislación de los Estados Miembros. El equipo de las fuentes de suministro de agua, las redes de suministro de agua y los pozos de inspección deben estar en buenas condiciones técnicas.

133. El área de producción debe contar con un sistema para la remoción de aguas atmosféricas, derretidas y residuales, excluyendo el riesgo de contaminación del producto.

134. Las carreteras dentro de la instalación, las entradas de vehículos y los sitios tecnológicos deben tener superficies duras que se puedan lavar y desinfectar fácilmente.

135. En el sitio de producción, si es necesario, debe haber un sitio para el lavado y desinfección de vehículos.

136. El área de producción debe contar con un cerco continuo o estar protegida de manera que impida la entrada al territorio de personas y vehículos no autorizados, así como restringir el acceso de animales salvajes y vagabundos.
137. En el sitio de producción, no se permite colocar edificios (locales) no relacionados con la implementación del proceso tecnológico.
138. El área de producción debe mantenerse limpia, los pasillos y entradas de vehículos en el área de producción no deben usarse para almacenar materiales, contenedores y desechos biológicos.
139. El diseño del área de producción debe excluir los flujos contrarios o cruzados de materias primas utilizadas para la producción de productos en la instalación, con productos terminados fabricados en la instalación, y también excluir los flujos contrarios o cruzados de productos terminados con desechos de producción. Si no es posible excluir los flujos contrarios y cruzados en las instalaciones operativas, se permite el cruce de flujos, siempre que se dividan en el tiempo de acuerdo con esquemas tecnológicos (instrucciones).
140. Los edificios industriales (locales) deberían diseñarse y equiparse de manera que proporcionen protección contra la penetración de roedores, pájaros sinantrópicos e insectos.
141. La presencia de perros, gatos, así como animales de otras especies, excepto perros guardianes, vacunados contra la rabia y desparasitados, identificados y con pasaporte veterinario que contenga información sobre los resultados de las pruebas de laboratorio de helmintiasis y las medidas tomadas para prevenir enfermedades infecciosas de carnívoros atados cerca de la sala de seguridad o a lo largo del perímetro de la cerca.
142. La distribución de los edificios industriales (locales), su diseño y ubicación deben garantizar la posibilidad de desinfección, desinsectación y desratización preventiva y forzada de acuerdo con los requisitos de la legislación de los Estados miembros.
143. Para el almacenamiento del inventario y las preparaciones utilizadas en la desinfección, desinsectación y desratización, se deben proporcionar edificios (salas) especiales con temperatura y humedad para asegurar los regímenes y condiciones de almacenamiento establecidos por los fabricantes de estas preparaciones. El local debe estar equipado con dispositivos de bloqueo. Todas las preparaciones deben tener etiquetas legibles (legibles).
144. El equipo, el inventario, los monos y el calzado especial están marcados y asignados a los edificios de producción (locales). No está permitido mover los elementos especificados de los edificios industriales (locales) para su uso sin descontaminación.
145. Los suelos de los edificios industriales (locales) deben tener un revestimiento sólido resistente a la humedad sin grietas, agujeros ni abolladuras, ser resistentes a los desinfectantes y proporcionar la capacidad de mecanizar los procesos de limpieza (limpieza) y desinfección.
146. Las superficies de las paredes y los techos de los edificios industriales (locales) y las estructuras de cerramiento deberían estar hechas de materiales que se puedan limpiar, lavar y desinfectar fácilmente.
147. El diseño del equipo debe garantizar la posibilidad de limpieza, lavado y desinfección mecánicas. Las superficies de trabajo del equipo de procesamiento en contacto con productos alimenticios deben estar hechas de materiales no absorbentes. Los inventarios, embalajes y transporte dentro del almacén (carros, coches eléctricos, etc.) hechos de metal corroído deben tener revestimientos anticorrosión.
148. La planificación de los edificios industriales (locales), su diseño y ubicación deben garantizar la capacidad de garantizar el flujo de los procesos tecnológicos.
149. Los edificios industriales (locales) para el almacenamiento de productos de origen animal (si los hubiere) deben estar diseñados y equipados de manera que se excluya la posibilidad de su contacto con el piso, paredes, techo y dispositivos de enfriamiento.
150. Los sistemas para la recogida de aguas residuales industriales y domésticas de un edificio industrial (sala) deben estar separados, conectados al sistema de alcantarillado de la ciudad o tener su propio sistema de instalaciones de tratamiento.

151. Para la recolección de residuos sólidos domésticos y de alimentos, se proporcionan contenedores separados con tapa (estructuras especialmente cerradas), instalados en el área de producción en sitios de superficie dura, siempre que no exista riesgo de contaminación de materias primas y productos terminados. Los residuos generados en el proceso de producción deben eliminarse periódicamente del área de producción.

La eliminación y destrucción de desechos de la zona de producción no debe provocar la contaminación de los productos, el medio ambiente ni la aparición de una amenaza para la vida y la salud de los animales y los seres humanos.

El sitio donde se encuentran los contenedores para la recolección y almacenamiento de desechos debe desinfectarse y desinfectarse periódicamente.

Los equipos de limpieza del sitio, donde se encuentran los contenedores para la recolección y almacenamiento de desechos, están sujetos a desinfección y desinfección periódicas.

152. La instalación debe proporcionar condiciones para que sus empleados cumplan con las normas de higiene personal.

153. No se permiten las visitas a la instalación por parte de personas no autorizadas que no estén acompañadas por empleados de esta instalación.

V. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones para el sacrificio de animales productivos

154. La instalación debe estar equipada con pasajes veterinarios y sanitarios.

155. Al entrar (salir) del área de producción (desde el área), se debe garantizar la desinfección efectiva del transporte de entrada (salida) en cualquier condición climática.

156. El área de producción debe estar equipada con una plataforma para el lavado y desinfección de vehículos después de la descarga de los animales.

157. La instalación debe proporcionar condiciones para el mantenimiento de los animales antes del sacrificio, la realización de la inspección veterinaria previa al sacrificio, el aislamiento y el sacrificio sanitario. Se permite la ausencia de un punto de sacrificio y sanitario, siempre que el sacrificio sanitario se organice en días especialmente designados o en el taller para el procesamiento primario de animales productivos al final del turno después de que se retiren del taller todas las canales y otros productos de sacrificio de animales productivos sanos, seguido de la desinfección de las instalaciones y equipos.

158. Los edificios de producción (locales) deben acomodar un número de animales que corresponda a la capacidad de la instalación.

159. Los recintos para animales deben diseñarse de tal manera que los animales puedan pararse o tumbarse a lo largo de la cerca y moverse libremente en la dirección correcta. Se podrá colocar un número suficiente de comederos en los recintos para animales, siempre que todos los animales tengan libre acceso a ellos.

160. Los edificios de producción (locales) deberían diseñarse y mantenerse en un estado que garantice la protección de los animales contra las condiciones meteorológicas adversas.

161. Las instalaciones deben proporcionar condiciones para la desinfección del estiércol.

162. Las instalaciones deben estar equipadas con equipos que garanticen un trato humanitario a los animales, incluso en el momento del sacrificio, que no cause molestias a los animales de las inmediaciones.

163. En la entrada de los edificios de producción (locales), se debe instalar y operar equipo especial, destinado al procesamiento (lavado y (o) desinfección) de zapatos y manos, de manera que se excluya el paso del personal de servicio y visitantes al local, sin pasar por el equipo especificado. ...

164. El diseño de los edificios industriales (locales) y el equipo ubicado en ellos deben garantizar la trazabilidad en todas las etapas del proceso tecnológico de producción de productos de matanza y productos cárnicos.

165. La instalación debe estar equipada con lugares de trabajo para el examen veterinario y sanitario, que prevean:

a) iluminación adicional;

b) suministro de agua fría y caliente y soluciones desinfectantes;

c) un sistema de alarma para detener el proceso de sacrificio cuando se detecta una enfermedad contagiosa (para líneas de transporte);

d) etiquetas para cadáveres, señalización de casos de detección de enfermedades animales;

e) contenedores para artículos veterinarios confiscados;

f) esterilizadores para instrumental.

166. Las instalaciones con un proceso continuo de procesamiento de animales deben estar equipadas con lugares de trabajo para la realización de pericia veterinaria y sanitaria de conformidad con la legislación de los Estados miembros. En la etapa final del despiece de las canales de carne, se debe equipar un carril superior alternativo o una sala separada para la inspección veterinaria y sanitaria adicional de las canales de carne que se sospecha que tienen enfermedades animales infecciosas, así como una cámara de refrigeración aislada para la sobreexposición temporal de la carne y los productos de matanza hasta que se obtengan los resultados de laboratorio.

167. Las vías aéreas deberían excluir la posibilidad de que las canales de carne entren en contacto con el piso, las paredes y el equipo tecnológico.

168. En las zonas de sangrado, desforre y lavado de canales de carne, el piso debe tener una pendiente para drenar el líquido.

169. Los objetos que no tengan líneas transportadoras de flujo para el procesamiento de animales deben estar equipados con secciones especialmente designadas de vías aéreas para realizar exámenes veterinarios y sanitarios de las canales de carne, así como mesas para examinar cabezas y órganos internos.

170. La colocación del equipo y las operaciones tecnológicas para el desollado (incluido el desollado) deberían garantizar la minimización de la contaminación mecánica, superficial y microbiana de la carne.

171. Las instalaciones para el sacrificio de bovinos y pequeños rumiantes deberían estar provistas de equipo y suministros para la extracción y recogida segura de materiales de riesgo específico de encefalopatía espongiiforme de la tembladera bovina y ovina.

172. Las instalaciones para el sacrificio de aves de corral deberían estar provistas de equipo para enfriar las canales.

Vi. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios)
para instalaciones para la producción (fabricación) de bienes de
origen animal (alimenticios y no alimenticios)
sujetos a control veterinario (supervisión)

173. La instalación debe estar equipada con locales similares a un puesto de control veterinario y sanitario para ingresar a los edificios de producción (locales) (con la excepción de las instalaciones para la producción de piensos compuestos y piensos para animales improductivos).

174. En la entrada de los edificios de producción (locales), se debe instalar y operar equipo especial, destinado al procesamiento (lavado y (o) desinfección) de zapatos y manos, de manera que se excluya el paso del personal de servicio y visitantes al local, sin pasar por el equipo especificado. ...

175. La distribución de los edificios industriales (locales), su diseño y ubicación deben proporcionar condiciones para el almacenamiento de materias primas, materiales de embalaje y productos terminados.

176. La instalación debe contar con contenedores para la recolección de desechos no alimentarios y bienes confiscados veterinarios, marcados de esta manera o pintados en colores que difieran del marcado y color de los contenedores utilizados para materias primas alimentarias.

177. La producción de productos no alimenticios de origen animal debe estar aislada de las tiendas de alimentación y contar con un departamento de materia prima separado con locales independientes, similar al puesto de control veterinario-sanitario, con salida de ellos a este departamento.

178. Los edificios industriales (locales) que requieran un cierto régimen de temperatura y humedad deben estar diseñados y equipados con dispositivos y equipos que aseguren dicho régimen con la posibilidad de monitoreo diario.

Vii. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones de almacenamiento de productos de origen animal y piensos

179. Los objetos deben diseñarse y equiparse con dispositivos y equipos que brinden las condiciones necesarias para el almacenamiento de bienes de origen animal y piensos de conformidad con las normas de vecindad y almacenamiento de productos básicos. Para productos con un olor específico, debería ser posible almacenarlos por separado de los productos que perciben olores.

180. La ubicación de los edificios industriales (locales) para el almacenamiento de mercancías de origen animal debe garantizar el almacenamiento separado de productos sin procesar (productos semiacabados) y productos procesados. Se permite almacenar productos sin procesar (productos semiacabados) de fabricación industrial con productos alimenticios procesados, siempre que dichos productos sin procesar (productos semiacabados) y productos alimenticios procesados se envasen de manera industrial, excluyendo su contacto, contaminación cruzada y (o) un cambio en las propiedades organolépticas, y siempre que que tienen las mismas condiciones de almacenamiento de temperatura y humedad.

181. Las cámaras frigoríficas para la carne refrigerada (canales, medias canales, cuartos) deben estar equipadas con equipos que aseguren su almacenamiento en estado suspendido.

182. Los almacenes, cámaras frigoríficas deben estar equipados con estanterías y (o) tarimas, excluyendo la posibilidad de que la mercancía almacenada entre en contacto con el piso, paredes, equipos.

183. Los almacenes, cámaras frigoríficas deben estar equipados con dispositivos y equipos que aseguren las condiciones de almacenamiento de temperatura y humedad requeridas con la posibilidad de control diario.

184. En las instalaciones para el almacenamiento de mercancías de origen animal, se deben asignar y equipar cámaras aisladas o lugares para el almacenamiento temporal de mercancías con signos de mala calidad a fin de excluir la posibilidad de su contacto con mercancías de buena calidad.

185. Las puertas de las cámaras frigoríficas deberían estar equipadas con cortinas o cortinas de aire con un mecanismo para abrirlas cuando se abran las puertas.

186. Las instalaciones deberían proporcionar una habitación (lugar) para lavar y desinfectar los carros de carga, el inventario y los embalajes retornables.

187. En la zona administrativa y económica de la instalación se instalan galpones para el almacenamiento de contenedores y se acondicionan áreas para la recolección separada de basura y desperdicios de alimentos.

VIII. Requisitos veterinarios (veterinarios y sanitarios) para las instalaciones que transportan animales y mercancías de origen animal sujetos a

control veterinario (supervisión)

188. Las instalaciones y el equipo para la carga (descarga) de animales y mercancías de origen animal deben diseñarse y construirse de manera que se eviten lesiones y daños a la salud de los animales, así como se garantice su seguridad.

189. Las instalaciones deben brindar protección a los animales contra condiciones climáticas adversas.

190. En la instalación, los animales deben contar con un lugar correspondiente a su tamaño.

191. La instalación debería estar equipada con un sistema de iluminación con potencia suficiente para observar y examinar animales.

192. El sistema de alimentación y abrevadero de la instalación debe diseñarse para garantizar que se suministre alimento y agua a los animales, teniendo en cuenta su especie, tamaño y peso, y debe minimizar el bloqueo en los compartimentos.

193. La instalación debe estar diseñada de tal manera que garantice la posibilidad de limpieza mecánica, lavado, desinfección, eliminación de materia fecal y orina. Cuando se colocan animales en varios niveles, la orina y las heces de los animales colocados en los niveles superiores no deben contaminar a los animales de los niveles inferiores, su alimento y agua. Antes de transportar animales vivos, el objeto debe limpiarse de contaminación, lavarse con agua y tratarse con desinfectantes.

194. Se prohíbe el uso para el transporte de animales vivos de objetos que anteriormente fueron utilizados para el transporte de sustancias que puedan causar intoxicación animal.

195. La superficie interior del compartimento de carga de la instalación y los contenedores deberían estar hechos de materiales no tóxicos que puedan limpiarse mecánicamente, lavarse y desinfectarse fácilmente.

196. El diseño de la instalación debe excluir el derrame y (o) la salida del contenido de contenedores y contenedores.

197. El objeto debe estar equipado con un dispositivo de bloqueo y una puerta, excluyendo su apertura accidental.

198. Un objeto que lleve a cabo el transporte de mercancías de origen animal debe asegurar las condiciones de transporte (transporte) establecidas por los fabricantes de dichas mercancías y, en su defecto, las condiciones para su almacenamiento.

199. Un objeto que transporte carne fresca o refrigerada en canales (medias canales, cuartos) debe estar equipado con perchas.