

Служба по ветеринарному надзору  
Красноярского края  
Краевое государственное казенное  
учреждение  
«Ермаковский отдел ветеринарии»  
662820, Красноярский край, Ермаковский район, с.  
Ермаковское, ул. Пролетарская, д. 64  
тел./факс (8-391-38) 2 – 11 - 09  
E-mail: erm-vet@mail.ru  
ОКПО 00517281, ОГРН 1022401131169  
ИНН/КПП 2413003310/241301001  
Исх. № 18 от 03.02.2023 года

Руководителям  
сельскохозяйственных  
предприятий,  
главам К(Ф)Х,  
владельцам ЛПХ

### О применении ветеринарных правил убоя животных

КГКУ «Ермаковский отдел ветеринарии» доводит до Вашего сведения, что 1 сентября 2022 года вступил в силу Приказа МСХ РФ от 28 апреля 2022 года № 269 «Об утверждении ветеринарных правил убоя животных и ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (далее по тексту Правила убоя). В соответствии с требованиями пункта 1 вышеотмеченного приказа убой продуктивных животных и птицы (далее - животные), мясо и другие продукты убоя которых предназначены для пищевых целей, производится в специально отведенных для этих целей местах: производственных объектах (официально зарегистрированные убойные пункты) и иных местах, предназначенных для убоя животных.

Согласно разъяснений Минсельхоза России от 09 сентября 2022 года под понятием «иные места убоя, предназначенные для убоя животных» подразумеваются места убоя, не являющиеся производственными объектами. При этом иные места убоя должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 15 и 16 Правил убоя, а именно:

1. В местах, предназначенных для убоя животных, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш (тушек).
2. В местах убоя животных обеспечивается разделение следующих процессов убоя: обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (шкурок) (для свиней в шкуре ошпаривание или опалка и очистка туш от остатков щетины; для птицы тепловая обработка со снятием оперения), нутровка (потрошение) туш (тушек).
3. В местах убоя животных выделяются отдельные места:
  - 3.1 предубойного ветеринарного осмотра животных;
  - 3.2 карантинирования животных;
  - 3.3 опорожнения желудков, забеловки, съемки шкур (шкурок), нутровки и зачистки туш (тушек);

3.4 проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя;

3.5 для сбора ветеринарных конфискатов.

По мимо вышеперечисленных требований иные места убоя должны быть обеспечены:

1. Водой, мочными и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем;

2. Оборудованием и инвентарем, необходимыми для осуществления процессов убоя животных и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя.

При этом пунктом 2 Правил убоя предусмотрено, что «действие настоящих Ветеринарных правил не распространяется на убой животных в целях получения продуктов убоя, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации».

Учитывая вышеизложенное, доводим до Вашего сведения, что с 01 июня 2023 года проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (клеймение мяса и субпродуктов) полученных от туш сельскохозяйственных животных и птицы убой которых проведен с нарушениями требований Правил убоя, а также оформление ветеринарных сопроводительных документов на эти продукты убоя, для реализации в торговой сети и на предприятиях переработки осуществляться не будет.

Приложение: 1. Примерная схема «Иные места убоя»

Исполняющий обязанности начальника  
КГКУ «Ермаковский отдел ветеринарии»



Е.С. Крыцина

Исполнитель:  
Коротенко Дмитрий Васильевич  
8(39138)21109