



Порядок клеймения мяса и субпродуктов



На мясо и субпродукты всех видов убойных животных, включая птицу, оттиск ветеринарного клейма или штампа ставят следующим образом:

- на туши или полутуши — по одному в области каждой лопатки и бедра;
- на каждую четвертину или кусок шпика — по одному клейму или штампу;
- на сердце, легкие, печень, почки, язык и голову — по одному клейму или штампу (обязательно для гослаборатории ветсан экспертизы продовольственных рынков);
- на тушки кроликов или нутрий ставят два клейма — по одному в области лопатки и на наружной стороне бедра

На птицекомбинатах или птицефабриках ставят электроклеймо на наружную поверхность голени:

- на тушки цыплят, утят, кур и цесарок — на одну ногу;
- на тушки гусят, индюшат, гусей, индеек и уток — на обе ноги;
- на тушки птицы, подлежащие промышленной переработке (ПП), ставят в области спины электроклеймо «П»



В государственных лабораториях ВСЭ и продовольственных рынках на тушки птицы ставят одно клеймо — на наружной поверхности бедра или на шейке





Если мясо и субпродукты получены в условиях, исключающих проведение полного перечня ветеринарно-экспертных исследований, то их клеймят прямоугольным клеймом «Предварительный осмотр»

Они должны быть направлены в какое-либо государственное ветеринарное учреждение или организацию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме



На тару с тушками птицы, подлежащей обезвреживанию, наклеивают несколько этикеток с оттисками ветеринарных штампов, обозначающих способ обезвреживания (например, «Проварка», «На консервы» и т. д.)

На туши и тушки всех видов убойных животных, включая птиц, которые признаны непригодными на пищевые цели, ставят 3-4 оттиска ветеринарного штампа «Утиль»

ВЕТСЛУЖБА
ПРОВАРКА
09 – 06 – 41

ВЕТСЛУЖБА
НА КОНСЕРВЫ
02 – 03 – 04

ВЕТСЛУЖБА
УТИЛЬ
04 – 05 – 06



Мясо лошадей, верблюдов, оленей, медведей, ослов и мулов, прошедшее вет-санэкспертизу в полном объеме, клеймят большим овальным клеймом, а рядом с ним ставят дополнительный штамп (например, «Медвежати́на», «Оле́нина» и т. д.)

На жир-сырец убойных животных клеймо не ставят, а наклеивают этикетку с оттиском ветеринарного клейма

На мясо хряка, помимо ветеринарного клейма, ставят дополнительный штамп: «Хряк ПП»

КОНИНА

МЕДВЕЖАТИНА

ХРЯК - ПП

ОЛЕНИНА

Дополнительные
штампы
(размер 20 x 50 мм;
ширина
ободка 1,5 мм;
высота букв и
цифр 7 мм)



Мясо и субпродукты, изменившие в процессе хранения или транспортировки свои ветеринарно-санитарные характеристики, подлежат повторной вет-санэкспертизе и переклеймению с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы

Этот порядок клеймения мяса и субпродуктов является обязательным для всех ветеринарных специалистов, руководителей хозяйств, а также предприятий и организаций по переработке скота и птицы, для продовольственных рынков и холодильников, независимо от форм собственности, всех министерств и ведомств (без исключения), а также для отдельных граждан

