

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства сельского  
хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь  
03.03.2008 № 15

## **ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРАВИЛА**

### **проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц птицы, используемых для пищевых целей**

#### **ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Ветеринарные правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц птицы, используемых для пищевых целей (далее – Правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 июля 2010 года «О ветеринарной деятельности» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 170, 2/1713) и определяют порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц птицы, используемых для пищевых целей (далее – яйца).

2. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат яйца, полученные в организациях, личных подсобных и крестьянских (фермерских) хозяйствах, с целью контроля их качества и безопасности.

3. В настоящих Правилах применяются следующие термины и их определения:

ветеринарные документы – документы, подтверждающие соответствие животных, продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок требованиям ветеринарно-санитарных правил и их происхождение с территории, на которой не зафиксировано возникновение очагов заразных болезней животных;

ветеринарные конфискаты – яйца, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования в пищевых целях;

ветеринарно-санитарный осмотр (далее – ветосмотр) – визуальное определение качества и безопасности продукции животного происхождения и соответствия её маркировке и сопроводительным документам;

ветеринарно-санитарная экспертиза (ветсанэкспертиза) – специальное исследование или комплекс специальных исследований продуктов животного происхождения, а также продуктов растительного происхождения на соответствие требованиям ветеринарно-санитарных правил в целях проверки ветеринарно-санитарного качества таких продуктов;

единица экспертизы (осмотра) – партия продукции, принадлежащая одному владельцу, независимо от ее массы или объема, зарегистрированная в журнале выполняемой работы;

партия яиц – любое количество яиц, одного вида и одной категории, упакованное в однотипную тару и оформленное одним документом о качестве продукции и ветеринарным документом;

утилизация – переработка в обезвреженные технические и кормовые продукты;

уничтожение – сжигание или захоронение в биотермических ямах.

4. Торговля яйцом на рынках осуществляется организациями, гражданами на торговых местах, в магазинах, расположенных на территории рынков.

5. В реализацию допускается яйцо куриное, индюшиное, цесариное, перепелиное, страусиное, пригодное для пищевых целей, соответствующее требованиям действующих технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) и настоящих Правил.

6. Запрещается продажа на рынках:

яиц от водоплавающей птицы;

яиц с наличием на скорлупе кровяных пятен и помета;

яиц, имеющих незагрязненную поврежденную скорлупу без признаков течи («насечка», «мятый бок», «трещина»);

яиц, имеющих плохо читаемую, мажущуюся, не четкую маркировку или не маркированных.

Яйца, имеющие вышеуказанные пороки и несоответствия, отсортировывают и возвращают производителю.

Яйца, имеющие пороки согласно приложению 1 подлежат утилизации или/и уничтожению с составлением акта согласно приложению 2;

7. Продажу пищевых яиц разрешается проводить лицам, имеющим личные медицинские книжки, при соблюдении личной гигиены и санитарных правил торговли этими продуктами.

8. Куриные яйца в зависимости от сроков годности и качества подразделяют на диетические и столовые.

К диетическим относятся яйца, срок годности которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения.

К столовым яйцам относятся яйца, срок годности которых не превышает 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения.

Срок годности для яиц с содержанием биологически активных добавок устанавливается согласно действующих ТНПА;

Срок хранения индюшиных, цесариных, перепелиных пищевых яиц не должен превышать 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения.

Срок хранения страусиных не должен превышать 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения.

9. Транспортировка пищевых яиц, поступающих для реализации из организаций по производству яиц, должна осуществляться в специализированных автотранспортных средствах с изотермическим кузовом (изотермических фургонах, рефрижераторах) с соблюдением температурного режима.

Температура воздуха в изотермическом кузове при междугородних перевозках, для яиц, не подвергнутых холодильной обработке, должна соответствовать от +4 до +8 °С.

10. Яйца должны иметь четкую маркировку согласно действующим ТНПА.

11. Отбор проб яиц для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы производят согласно действующим ТНПА.

12. Результаты ветсанэкспертизы яиц (ветосмотра) регистрируются в журнале согласно приложению 3.

На каждую, реализуемую партию яйца выдается талон ветсанэкспертизы, оформленный в установленном порядке.

Если продукция не реализована в течение 1 дня и не хранится на территории рынка, она подлежит повторной экспертизе.

Если продукция не реализована в течение дня и хранилась на территории рынка, результаты ветсанэкспертизы продлеваются, с последующей регистрацией в журнале как единица экспертизы и отметкой в талоне. По усмотрению ветеринарного специалиста может проводиться дополнительная органолептическая оценка.

13. По результатам ветсанэкспертизы (ветосмотра) отобранные пробы яиц, пригодные для реализации, подлежат возврату владельцу.

Пробы яиц, не пригодные для реализации возврату не подлежат и оформляется акт согласно приложению 4.

Оформление акта не распространяется на продукцию, полученную от птицы, находящейся в личной собственности граждан.

14. Ветеринарный конфискат и отработанные пробы направляются на утилизацию (уничтожение) в конце рабочего дня с составлением акта согласно приложению 2.

15. В случае нарушения ветеринарно-санитарных правил торговли пищевым яйцом на рынках заведующий лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы имеет право привлекать к административной ответственности должностных лиц и граждан.

## **ГЛАВА 2**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ОСМОТР ПИЩЕВЫХ ЯИЦ ПОСТУПАЮЩИХ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОТ ОРГАНИЗАЦИЙ**

16. Каждая поступающая партия яйца должна сопровождаться ветеринарным документом, подтверждающим благополучие по заразным заболеваниям птицы и удостоверением качества и безопасности, оформленном в установленном порядке.

17. При осмотре партии проверяют правильность оформления сопроводительных документов, качество упаковки, правильности маркировки потребительской и транспортной тары, чистоты и целостности скорлупы.

При выявлении вышеуказанных несоответствий, ветеринарный специалист имеет право провести отбор проб на исследования в соответствии с главой 4 настоящих Правил и действующими ТНПА.

18. Яйца столовые, а также немаркированные яйца согласно ТНПА (перепелиные, цесариные, индюшиные, страусиные) продаются в течение одного дня, не реализованное яйцо возвращают владельцу, за исключением яиц, упакованных в мелкоштучную потребительскую тару.

19. Яйца куриные, срок годности, которых в процессе реализации превысил срок, установленный для диетических яиц, переводят в столовые.

Перевод в столовые проводят после проведения овоскопирования с последующей выдачей талона ветсанэкспертизы. Данное исследование считают единицей экспертизы.

## **ГЛАВА 3**

### **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОГО ЯЙЦА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ПТИЦЫ, НАХОДЯЩЕЙСЯ В ЛИЧНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ГРАЖДАН**

20. Каждая поступающая партия яйца для продажи на рынок, должна сопровождаться ветеринарным документом, подтверждающим благополучие по заразным заболеваниям птиц.

21. Не допускают к реализации пищевые яйца, доставленные для реализации в грязной таре (емкости). Тара должна быть сухая, чистая, без посторонних запахов.

22. Проверку качественных характеристик проводят в каждой партии яйца в соответствии с главой 4 настоящих Правил и действующими ТНПА.

23. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на свежие бездефектные пищевые яйца, произведенные в организациях благополучных по заразным болезням птиц, ветеринарный специалист наносит маркировку методом штемпелевания согласно приложению 5.

## **ГЛАВА 4**

### **МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА ЯИЦ**

24. Для определения качества яиц проводят визуальный осмотр, при котором обращают внимание на чистоту и целостность скорлупы. Скорлупа яиц должна быть чистой, неповрежденной, с матовой поверхностью. Допускается на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок, а на скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яйца с полом клетки или транспортером для сбора яиц) не более  $\frac{1}{8}$  ее поверхности. На скорлупе яиц не должно быть кровяных пятен и помета.

Поверхность скорлупы у цесариных, перепелиных, индюшиных яиц может быть гладкой, шероховатой, с известковыми налетами и наростами.

25. Запах содержимого яиц определяют органолептически. Содержимое пищевых яиц не должно иметь посторонних запахов.

26. Для определения вкуса и запаха содержимого яиц можно использовать метод варки.

В кастрюлю наливают воду, ставят на нагревательный прибор, доводят до кипения. Одновременно отобранные для исследования яйца в количестве 2–10 шт. в зависимости от размера партии и состояния качества помещают в марлевый мешок, который опускают в кипящую воду, но после прекращения нагревания. Одновременно в кипящую воду опускают термометр на 100 °С. Если температура воды понизится до 90 °С, яйца держат в воде в течение 7 минут, при температуре воды 80 °С – 8 мин., а при 70 °С – 9 мин. После истечения указанного времени мешочек вынимают из горячей воды, далее воду выливают и в кастрюлю наливают новую порцию воды с температурой 20 °С, куда и опускают мешочек с яйцами на 6 мин. По истечении этого времени, что вполне достаточно для понижения температуры яиц до 35–40 °С, производят опробование содержимого яиц. Яйца вскрывают с тупого конца и сразу определяют запах воздушной камеры, затем исследуют вкус белка и желтка по отдельности. Содержимое пищевых яиц не должно иметь посторонних запахов, а вкус должен соответствовать данному виду продукта.

27. Величину воздушной камеры, состояние белка, желтка и целостность скорлупы, наличие пороков определяют просвечиванием яиц на овоскопе в затемненном помещении.

Свежее яйцо просвечивается желтоватым (с белой скорлупой) или розовато-красным (с коричневой скорлупой) цветом, с красноватым полем в центре (желток).

28. Оценку свежести яйца осуществляют слегка его встряхнув. Наиболее заметным изменением вызванным старением яйца, является выпаривание из него воды, чему сопутствует уменьшение массы и увеличение глубины воздушной камеры. Старые яйца булькают при встряхивании.

29. Для извлечения содержимого страусиного яйца, если требуется сохранить скорлупу в целости, следует осторожно проделать маленькое отверстие в остром конце яйца (ножом, зубилом или дрелью) и вытряхнуть белок с желтком.

Если требуется отделить желток от белка, следует разбить скорлупу на две половинки. Для этого с помощью маленького остро заточенного молотка (или зубчатого электрического ножа) выщербляют (перепиливают) тонкую линию вокруг «экваториальной» окружности яйца, а затем разделяют его пополам.

### Характеристика пороков яиц

1. Малое пятно – яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более  $\frac{1}{8}$  поверхности скорлупы.
2. Большое пятно – яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более  $\frac{1}{8}$  поверхности всего яйца.
3. Красюк – яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого.
4. Тек – яйцо с поврежденными скорлупой и подскорлуповой оболочкой, хранившееся более одних суток, не считая дня снесения.
5. Кровяное пятно – яйцо с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видных при овоскопировании.
6. Затхлое яйцо – яйцо, адсорбировавшее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы.
7. Тумак – яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневелых грибов и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостных запах.
8. Зеленая гниль – яйцо с белком зеленого цвета и резким неприятным запахом.
9. Миражное яйцо – яйцо, изъятые из инкубатора как неоплодотворенное.
10. Запашистое – яйцо с посторонним запахом.
11. Выливка – яйцо с частичным смешиванием желтка с белком.
12. Присушка – яйцо с присохшим к скорлупе желтком.

**АКТ**  
**утилизации или уничтожения продукции**

ЛВСЭ № \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

АКТ № \_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Составлен настоящий ветеринарным врачом лаборатории ветеринарно-санитарной  
экспертизы в присутствии представителя администрации рынка \_\_\_\_\_

и владельца \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

проживающего \_\_\_\_\_

в том, что при ветсанэкспертизе принадлежащего ему \_\_\_\_\_  
(вид продукта)

количестве \_\_\_\_\_ зарегистрированного в журнале

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. за № \_\_\_\_\_ обнаружено

**Заключение**

Согласно \_\_\_\_\_  
(наименование документа)

указанный продукт \_\_\_\_\_  
(вид продукта)

в количестве \_\_\_\_\_ признан \_\_\_\_\_  
и подлежит \_\_\_\_\_

Акт составлен в 3 экз.

Ветврач \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Представитель рынка \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Один экземпляр акта получил \_\_\_\_\_ (подпись владельца) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Приложение 3  
к Ветеринарным правилам  
проведения ветеринарно-санитарной  
экспертизы яиц птицы, используемых  
для пищевых целей

**ЖУРНАЛ**  
**ветеринарно-санитарной экспертизы яйца в лаборатории**  
**ветеринарно-санитарной экспертизы**  
на \_\_\_\_\_ рынке

Начат \_\_\_\_\_

Окончен \_\_\_\_\_

Четная страница

№ п/п	Номер экспертизы	Фамилия, имя, отчество владельца продукции	Наименование организации, регистрация сопроводительных документов	Наименование продукции	Количество, шт.
1	2	3	4	5	6

Нечетная страница

Результаты анализа				Общее количество исследований	Заключение ветврача	Примечание
овоскопия	органолептика	радиологические исследования				
		МЭД, мкЗв/ч	содержание радионуклидов, Бк/кг (л)			
7	8	9	10	11	12	13

**АКТ**  
**списания проб и ветеринарных конфискатов**

ЛВСЭ № \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

АКТ № \_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_

в присутствии \_\_\_\_\_

составила настоящий акт о том, что сего числа:

отработанные пробы

мяса и мясопродукции в количестве \_\_\_\_\_

полуфабрикатов в количестве \_\_\_\_\_

яйца пищевые в количестве \_\_\_\_\_

рыбы и рыбопродукции в количестве \_\_\_\_\_

растениеводческая продукция в количестве \_\_\_\_\_

молоко и молочные продукты в количестве \_\_\_\_\_

прочие \_\_\_\_\_

ветконфискаты в количестве \_\_\_\_\_

Итого всего: \_\_\_\_\_

помещено в емкость «Для отработанных проб и конфискатов» \_\_\_\_\_

(наименование

обеззараживающего вещества, чем были обработаны пробы)

для дальнейшего вывоза и утилизации.

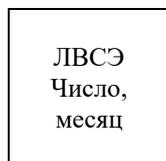
Подписи:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Приложение 5  
к Ветеринарным правилам  
проведения ветеринарно-санитарной  
экспертизы яиц птицы, используемых  
для пищевых целей

**Образец штампа на резиновой оснастке**



Размер – 15 x 15 мм  
Высота букв – 3 мм  
Высота цифр – 3 мм

Рецептура приготовления краски:

спирт 96 °С – 230 г;

вода дистиллированная – 230 г;

сахар (глюкоза) – 10 г;

фуксин – 3–5 г;

глицерин – 25 мл.