

РЕПУБЛИКА КУБА
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО
ДИРЕКЦИЯ ПО ЗДРАВЕОПАЗВАНЕ НА ЖИВОТНИТЕ

Хвана, 28 Октомври 2020 г.

**ОБЩИ МИНИМАЛНИ САНИТАРНИ ИЗИСКВАНИЯ, КОИТО ТРЯБВА ДА БЪДАТ
ИЗПЪЛНЕНИ ЗА ТЪРГОВИЯ С БЕЗОПАСНИ ВЕТЕРИНАРНИ СТОКИ (ВНОС)**

Общи минимални изисквания, необходими за търговия със стоки.

**Търговия с храни от животински произход, предназначени за консумация от човека и
от всякакъв произход (животински, растителни и / или минерален), предназначени за
хранене на животни.**

1. Всички хранителни продукти трябва да бъдат регистрирани към Органа за обществено здравеопазване за свободна продажба и търговия.
2. Предприятията за производство на храни трябва да бъдат одобрени (регистрирани) от Дирекция по здравеопазване на животните към Министерство на земеделието на Република Куба, преди да получат разрешение за пускане на пазара.
3. Предприятията за производство на храни трябва да са разрешени за износ от Българския орган по здравеопазване на животните, и да бъдат качени в Националния регистър на предприятията, одобрени за износ на посочения орган.
4. Производствените предприятия трябва да имат поне една система за управление на качеството или да са в процес на нейното внедряване.
5. Производствените предприятия трябва да са обект на ветеринарен контрол и сертифициране в страната на произход.

Внос на стоки

Стоки: Месни консерви

1. Предприятието е под постоянен контрол от официална ветеринарна служба и е регистрирано за износ от официалната ветеринарна служба на страната на произход и от Националния център за здравеопазване на животните на Република Куба
2. Животните, от които са произведени месните консерви са родени, отгледани и угоени в страната на произход.
3. Суровината, от която са направени консервите, идва от здрави животни, от стада, контролирани от официалната ветеринарна служба на страната на произход
4. Месото не съдържа кости, нито остатъци от кости или хрущяли.
5. Животните подлежат на пред и след-кланична ветеринарна инспекция от Официалната ветеринарна служба, с отрицателни резултати за заразни болести.
6. Продуктите са били подложени на термична обработка в херметически затворен съд, докато достигнат F₀ стойност, равна или по-голяма от 3.
7. Както продуктите, така и суровините, от които са получени, са включени в програма за безопасност на храните и контрол на остатъците.
8. Продуктите не са третирани със специални вещества за консервиране, оцветяване или за каквато и да е друга цел, която може да навреди на човешкото здраве.

9. Продуктът, съдържащ се в консервите е подложен на микробиологичен анализ, извършен в определена Официална лаборатория.

10. Металните контейнери трябва да бъдат лакирани, като се гарантира, че няма обезцветяване на същите, нито петна по продукта поради дефект на кутията.

11. Не трябва да има вдлъбнатини, пукнатини, изпъкнали или изтеглени кутии.

12. Преди да бъдат напълнени с продукта, контейнерите са били измити отвътре с пара и изсушени, осигурявайки абсолютната им чистота, така че контейнерите да не са носители на микроорганизми, вредни за човешкото здраве или продукта.

Показатели	Ограничения на g или mL			
	N	c	m	M
Аеробни и анаеробни мезофилни микроорганизми *	5	0	0	-
	* 5 единици се култивират в продължение на 10 дни при 35-37 °C.			
	5	0	0	-
Аеробни и анаеробни термофилни микроорганизми **	5	0	0	-
	** 5 единици се култивират в продължение на 5 дни при 55 °C.			
	5 единици се култивират в продължение на 10 дни при 35-37 °C.			

13. Консервите имат незаличима маркировка или щамповани на всеки капак: дата на производство на продукта, срок на годност и партиден номер.

14. Кашоните, съдържащи металните консерви, трябва да представят следната информация:

- Име на производител и държава на произход
- Наименование и марка на продукта
- Правилно положение на опаковката
- Брой единици, съдържащи се в кутията
- Дата на производство и срок на годност
- Партиден номер

15. Крайният продукт ще бъде обявен за годен за консумация от човека.

16. Условието за товарене, разтоварване и транспорт трябва да отговарят на международно признати хигиенни и здравни стандарти, признати от официалните ветеринарни служби на двете страни, които осигуряват необходимите мерки за избягване на контакт на продуктите с всеки потенциален източник на замърсяване.

17. Стоките са в обхвата на Официалното ветеринарно сертифициране на страната на произход

Д-р Хуан Карлос Алварес Балмаседа
Старши специалист по карантинна и
Контрол на международната търговия