

Додаток 2
до Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів тваринного
походження
(підпункт 7 пункту 6 глави 8 розділу II)

ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ ТА УМОВИ транспортування м'яса

Таблиця 1

**Температурні режими та умови транспортування, максимальна
тривалість¹ якого становить не більше 6 годин**

№ з/п	Вид тварин	Температура поверхні ²	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ³	Максимальна температура повітря під час транспортування ⁴	Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів в туші ⁵
А	1	2	3	4	5
1.	Вівці та кози	7 °С	8 годин	6 °С	$\log_{10} 3,5$ КУО/см ²
2.	Бикові		20 годин		$\log_{10} 3,5$ КУО/см ²
3.	Свині		16 годин		$\log_{10} 4$ КУО/см ²

Максимальна тривалість транспортування може бути продовжена до 30 годин, якщо перед початком транспортування температура в товщі становитиме нижче 15 °С

Таблиця 2

**Температурні режими та умови транспортування, максимальна
тривалість¹ якого становить не більше 60 годин**

№ з/п	Вид тварин	Температу ра поверхні ²	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ³	Температу ра в товщі ⁶	Максимальна температура повітря під час транспору- вання ⁴	Максималь-на добова середня кількість колоній аеробних мікроорга-нізмів в туші ⁵
А	1	2	3	4	5	6
1.	Вівці та кози	4 °С	12 годин	15 °С	3 °С	$\log_{10} 3$ КУО/см ²
2.	Бикові		24 години			

¹ Максимальна тривалість – максимально допустимий час від початку завантаження м'яса у транспортний засіб до завершення транспортування. Завантаження м'яса у транспортний засіб може бути відтерміновано і здійснюватися після максимально допустимого часу для охолодження м'яса до встановленої температури поверхні. У такому випадку максимальну тривалість транспортування необхідно зменшити на час, на який було відтерміновано завантаження.

- ² Максимально допустима температура поверхні станом на момент завантаження та після завантаження в найтовстішій частині туші, напівтуш, четвертин або шматків.
 - ³ Максимально допустимий час від моменту забою до досягнення максимально допустимої температури поверхні станом на момент завантаження.
 - ⁴ Максимально допустима температура повітря, за якої дозволено утримувати м'ясо від моменту початку завантаження та протягом всієї тривалості транспортування.
 - ⁵ Максимальна середньодобова кількість аеробних колоній мікроорганізмів в туші на бійні із використанням 10-ти тижневого ковзного (рухомого) інтервалу, допустимого для туш відповідних видів тварин, розрахованого оператором ринку в рамках процедур відбору зразків та проведення досліджень (випробувань) відповідно до розділу VI та пунктів 1.1, 1.2 розділу I додатка 2 до Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 року № 548, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 року за № 1321/21633.
 - ⁶ Максимально допустима температура м'яса в товщі на момент завантаження та після завантаження.
-