

Статья 8.8.31.

Процедуры разрушения вируса ящура в мясе и мясных продуктах

Для разрушения ящурного вируса в *мясе и мясных продуктах* должен применяться один из следующих способов:

1) Аппертизация

Мясо и мясные продукты, помещённые в герметичную ёмкость, подвергают термической обработке при внутренней температуре минимум в 70° С в течение не менее 30 минут, либо иной эквивалентной обработке, обеспечивающей уничтожение вируса ящура.

2) Проварка

Мясо без костей и жира и мясные продукты подвергают термической обработке при внутренней температуре не менее 70° С в течение минимум 30 минут.

После проварки, при пакетировании и других манипуляциях – должны соблюдаться условия, исключающие возможность их контакта с источником ящурного вируса.

3) Обезвоживание после просаливания

После достижения полного *rigor mortis* *мясо* снимают с костей, просаливают пищевой солью (NaCl), а затем полностью обезвоживают, чтобы оно могло храниться при комнатной температуре.

«Полное обезвоживание» достигается, когда соотношение воды / протеина составляет не выше 2,25 : 1, а водная активность (A_w) не превышает 0,85.

Статья 8.8.32.

Процедуры разрушения вируса ящура в шерсти и волосе

Для разрушения ящурного вируса в шерсти и волосе промышленного назначения должен применяться один из следующих способов:

- 1) промышленная промывка в форме последовательного погружения шерсти в ванны с водой, мыльно-содовым раствором (каустическая сода) или каустическим поташем (гидроксид калия);
- 2) химическая депиляция с применением известкового молока или сернистой соды;
- 3) фумигация парами формальдегида в герметично закрытом помещении в течение минимум 24 часов;
- 4) промывка, заключающаяся в погружении шерсти в растворимый в воде детергент при температуре 60-70° С;
- 5) хранение шерсти при 4° С – в течение четырёх месяцев, при 18° С в течение четырёх недель, или при 37° С в течение восьми дней.

Статья 8.8.33.

Процедуры разрушения вируса ящура в щетине

Для разрушения ящурного вируса в щетине промышленного назначения должен применяться один из следующих способов:

- 1) кипячение в течение минимум одного часа; или
- 2) погружение минимум на 24 часа в 1% водный раствор формальдегида.

Статья 8.8.34.

Процедуры разрушения вируса ящура в необработанных шкурах и кожах

Для разрушения ящурного вируса в необработанных шкурах и кожах промышленного назначения следует применять дубление в течение минимум 28 дней в соли (NaCl), содержащей 2% карбоната натрия (Na_2CO_3).

Статья 8.8.35.

Процедуры разрушения вируса ящура в молоке и сливках пищевого назначения

Для разрушения ящурного вируса присутствующего в *молоке* и сливках, предназначенных для потребления человеком, должен применяться один из следующих способов:

- 1) стерилизация при минимальной температуре 132° С в течение минимум одной секунды (ультрапастеризация, УНТ), или
- 2) если *молоко* имеет рН < 7 – короткая пастеризация (НТСТ) при минимальной температуре 72° С минимум 15 сек, или
- 3) если *молоко* имеет рН >7 и более – двойная короткая пастеризация.

Статья 8.8.36.

Процедуры разрушения вируса ящура в молоке для кормления животных

Для разрушения вируса в *молоке* для кормления животных должен применяться один из следующих способов:

- 1) двойная короткая пастеризация (НТСТ); или
- 2) короткая пастеризация (НТСТ) в сочетании с другим физическим способом, например, поддержание рН 6 минимум один час, или в сочетании с термической обработкой при минимальной температуре 72° С с обезвоживанием; или
- 3) ультрапастеризация (УНТ) в сочетании с другим физическим способом как указано в п. 2.

Статья 8.8.37.

Процедуры разрушения вируса ящура в шкурах и охотничьих трофеях диких животных, восприимчивых к ящуру

Для разрушения ящурного вируса присутствующего в шкурах и охотничьих трофеях от *диких животных*, восприимчивых к ящуру, до прохождения полной таксидермической обработки должен применяться один из следующих способов:

- 1) кипячение в воде в течение времени, достаточного для исключения всех субстанций, кроме костей, рогов, копыт, оленьих рогов и зубов; или
- 2) облучение гамма-лучами в дозе минимум 20 кГр при комнатной температуре (20° С и более); или
- 3) замачивание с полосканием в 4% растворе (вес / объём) карбоната натрия (Na_2CO_3) при рН равном 11,5 и более в течение минимум 48 часов; или
- 4) замачивание с полосканием в формалиновой кислоте (100 кг хлористого натрия (NaCl) и 12 кг формальдегида на 1 000 л воды) при рН ниже 3,0 в течение минимум 48 часов; возможно добавление смягчителей и аппретов, или
- 5) в случае с сырыми кожами – пропитка хлористым натрием (NaCl), содержащим 2% карбоната натрия (Na_2CO_3), в течение минимум 28 дней.

Статья 8.8.38.

Процедуры разрушения вируса ящура в кишечном сырье от жвачных и свиней

Для разрушения вируса ящура в *кишечном сырье* от жвачных и свиней должен применяться один из следующих способов: пропитка хлоридом натрия из сухой соли (NaCl) или крепким соляным раствором (NaCl) ($A_w < 0,80$) или выдерживание в смеси из фосфатной соли и хлористого натрия, содержащего 86,5 % NaCl , 10,7 % Na_2HPO_4 и 2,8 % Na_3PO_4 (вес / вес / вес), - либо сухой соли, либо в крепком соляном растворе ($A_w < 0,80$) в течение 30 дней минимум и хранение при температуре выше 12°С в течение этого срока.