ФЕДЕРАТИВНАЯ РЕСПУБЛИКА БРАЗИЛИЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА, ЖИВОТНОВОДСТВА И СНАБЖЕНИЯ - MAPA

СЕКРЕТАРИАТ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ЗАЩИТЫ - SDA

УПРАВЛЕНИЕ ИНСПЕКЦИИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ - DIPOA

КООРДИНАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ - CGCOA

ОТДЕЛ ОЦЕНКИ ЭКВИВАЛЕНТНОСТИ – DIEQ

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ИМПОРТУ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Молоко и молочные продукты, предназначенные для поставок в Бразилию, должны сопровождаться санитарным сертификатом, выданным на государственном языке страны-экспортера и на португальском языке, подписанным ветеринаром государственной ветеринарной Службы страны-экспортера, подтверждающим следующие минимальные условия в дополнение к тем, которые были определены Управлением по здоровью животных:

1. Продукция была получена из молока, соответствующего физико-химическим и микробиологическим параметрам, указанным в законодательстве Бразилии.

2. Продукция происходит с предприятий, официально одобренных компетентным органом страны-экспортера и регулярно подвергающимся официальным инспекциям.

3. Продукция не содержит, а также к не были добавлены, никакие вещества, вредные для здоровья человека.

4. В продукции, предназначенной для экспорта в Бразилию, были использованы только добавки, соответствующие руководству Комиссии Кодекса Алиментариус.

5. Продукция была переработана на предприятиях, которые подпадают под официальную программу контроля остатков ветеринарных препаратов, пестицидов и контаминантов окружающей среды, которая планируется и реализуется в соответствии с рекомендациями Кодекса Алиментариус.

6. Молоко или молоко для молочных продуктов подвергалось пастеризации или любой комбинации мер с эквивалентным результатом, описанных в Кодексе Алиментариус – Кодексе гигиенической практики для молока и молочных продуктов, что гарантирует безопасность продукта.

7. Если сыры произведены из молока, не подвергавшегося пастеризации или другой термической обработке для обеспечения отсутствия остаточного содержания фосфатазы, они должны проходить процесс созревания при более высокой температуре - до 5°С в течение времени не менее 60 суток.

8. Продукты были получены в гигиенических условиях на предприятиях, которые внедрили надлежащую производственную практику (GMP), санитарные стандартные рабочие процедуры (SSOP) и программы анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP), следуя рекомендациям Кодекса Алиментариус, с систематической проверкой качества официальной ветеринарной службой.

9. Продукция не подвергалась никакой радиационной обработке.

10. Продукция пригодна для употребления в пищу человеком.

11. Продукты были изготовлены, упакованы и маркированы в соответствии с составом, производственным процессом и этикетками, зарегистрированными в Департаменте инспекции продуктов животного происхождения (DIPOA) Министерства сельского хозяйства, животноводства и снабжения Бразилии (MAPA).

12. Упаковка продукции соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, установленным компетентным органом страны-экспортера.

13. Транспортное средство или транспортное оборудование находится в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии и, если продукты должны храниться в холодильнике, имеет соответствующее холодильное оборудование для поддержания температуры продуктов во время транспортировки.