**Нормы забоя птицы (нормы «Халял» ЦРО ДУМК) в конвейере.**

а) Корм и биодобавки, применяемые для кормления кур, не должны превышать допустимой нормы.

б) Перед резкой куры, должны получать, не менее трех суток, природный, органический, свободный от биодобавок, антибиотиков, корм, в специальном закрытом помещении.

в) Напряжение тока, используемое для обездвиживания кур находящихся в конвейере не должно превышать 45 вольт в течение 15-20 секунд.

г) Перед резкой, выявляются слабые, больные куры, забой которых должен быть произведен вручную.

д) Ножи для забоя должны быть острыми.

е) После резки необходимо чтобы кровь стекала не менее 180 секунд.

ж) Количество кур, находящихся одномоментно в пределах от ванны оглуши до ножа не должно превышать 15 кур.

з) Температура воды для очистки кур от пуха не должна превышать 54 градуса Цельсия.

и) После резки, куры не должны находиться в горячей воде более чем 3-4 минут.

к) Горячая вода должна периодически меняться с целью предотвращения впитывания в мясо курицы.

л) После очистки кур от внутренних органов и их содержимого, требуется еще раз полностью промыть кур в чистой воде.

м) Производитель мяса птицы должен официально трудоустроить не менее трех специалистов, рекомендованных ЦРО ДУМК.

н) Специалисты ЦРО ДУМК, трудоустроенные на предприятии производителя мяса птицы должны иметь полный доступ на всех стадиях забоя птицы с возможностью регулировки параметров напряжения тока, температуры воды и т.д.