

**Общий технический регламент
«О безопасности мяса и мясной продукции»**

Настоящий Технический регламент разработан в соответствии с постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 30.07.2014 год №-207 «Об утверждении программы разработки технических регламентов на 2014-2018 годы».

Настоящий Технический регламент устанавливает основной перечень обязательных требований безопасности мяса и мясной продукции в продовольственной цепи их производства и оборота от переработки убойных животных и до реализации продукции потребителю, правила оценки соответствия мяса и мясной продукции требованиям законодательства Республики Узбекистан.

I. Область применения

1. Настоящий Технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемой в обращение на территории республики, а также процессов их производства, хранения, перевозки реализации и утилизации.

2. Настоящий Технический Регламент распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды мяса животных и птиц, пищевые субпродукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, пищевые консерванты и прочие мясосодержащие продукты согласно классификации товаров в товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Узбекистан.

3. Действие настоящего Технического Регламент а не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися животноводством, а также в процессе производства, хранения перевозки утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не подлежащих выпуску в обращение на территории республики;

б) специализированная мясная продукция, изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя;

в) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя;

д) пищевая продукция предприятий питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также при реализации указанной пищевой продукции;

е) пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов;

ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции непромышленного изготовления.

II. Основные понятия

4.В настоящем Техническом Регламенте используются следующие понятия и определения:

«**баранина**» - мясо овец;

«**бекон**» - свиные беконные полутуши без лопаточной кости специального посола;

«**бескостное мясо**» - мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной тканей с включением жировой ткани или без нее;

«**бескостный полуфабрикат**» - кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

«**буженина**» - мясное изделие без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде;

«**буйволятина**» - мясо буйволов;

«**бульон**» - мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления не мясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя;

«**варено-запеченные продукты из мяса**» - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов;

«**варено-копченое колбасное изделие**» - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

«**вареное колбасное изделие**» - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

«**вареное колбасное изделие для детского питания**» - вареное колбасное изделие, предназначенное для детей от 3 лет;

«**вареные продукты из мяса**» - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

«**верблюжати́на**» - мясо верблюдов;

«**ветеринарный конфискат**» - туша, части туши и органы животного, признанные органами ветеринарного контроля (надзора) непригодными для пищевых целей, подлежащие безвозмездному изъятию;

«**ветчинные консервы**» - изготовленные из мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке;

«**вытопка жира**» - способ выдавливания жира нагревом из жира- сырца, кости и костного остатка;

«**говядина**» - мясо крупного рогатого скота;

«**гомогенизированные консервы для детского питания**» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие мясные ингредиенты, не менее 80 процентов частиц размером до 0,3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 0,4 мм;

«жареное колбасное изделие»- колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления жарке;

«жареные продукты из мяса»- продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке;

«желатин пищевой» - продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью;

«жилованное мясо» - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

«жир-сырец» - продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов;

«забеловка» - частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента;

«загар мяса» - безмикробная порча мяса, возникшая при неправильном охлаждении парной туши под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета;

«замороженная мясная продукция» - мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры не выше минус 8° С в любой точке измерения;

«замороженное мясо» - парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 С в любой точки измерения;

«замороженный блок из мяса» - замороженное мясо одного вида и наименования, сформированное в виде блока определенной формы и размера;

«замороженный блок из субпродуктов» - замороженные субпродукты одного вида и наименования, сформированные в виде блока определенной формы и размера;

«зельц» - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и не мясных ингредиентов;

«карбонад» - мясное изделие из спинной и поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в варенном, запеченном или жареном виде;

«козлятина» - мясо коз;

«колбаса кровяная» - колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки и имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого;

«колбаса ливерная»- колбасное изделие, из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты;

«колбасная оболочка» - натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции;

«колбасное изделие»-мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и не мясных ингредиентов, сформированная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению;

«колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов»-колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и не мясных ингредиентов, в

рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению;

«**конина**» - мясо лошадей;

«**консервы**» - мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которое обеспечивает микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, пригодная для длительного хранения;

«**копчено-вареные продукты из мяса**» («варено-копченые продукты из мяса» - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению);

«**кость**» - продукт убоя в виде сырой кости, полученный при обвалке мяса и субпродуктов;

«**костный жир**» - пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота;

«**кровь**» - продукт убоя в виде крови, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам;

«**крестовая часть туши**» - часть туши содержащая в себе крестцовую кость с прилегающими к ней мышечной и другими тканями;

«**крупноизмельченные консервы для детского питания**» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5мм;

«**крупнокусовой бескостный (мясокостный) полуфабрикат**» - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500г;

«**кулинарное изделие**» - мясной (мясо содержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности;

«**кусовой полуфабрикат**» - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г;

«**кусовые консервы**» - консервы, изготовленные из мясных и не мясных ингредиентов, измельченных на куски массой свыше 30г, тушеных в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

«**ливер**» - сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном состоянии;

«**малоценные субпродукты**» - субпродукты, имеющие низкую пищевую ценность и не пользующиеся спросом населения;

«**мелкокусовой бескостный (мясокостный) полуфабрикат**» - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно;

«**мякотные субпродукты**» - субпродукты без костей, слизи и шерсти;

«**мяса механической обвалки (до обвалки)**» - бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления не мясных ингредиентов;

«**мясная обресь**» - срезки мышечной и жировой ткани, получаемые при зачистке туш, языков, шкур и диафрагм;

«мясная продукция для детского питания» - мясная продукция, предназначенная для детского питания (детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей раннего возраста от 3 лет до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;

«мясная продукция»– пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки)продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;

«мясной ингредиент» -составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий(за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости, с последующем отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (до-обвалки),либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости);

«мясной полуфабрикат» - мясная продукция, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением не мясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

«мясной продукт» - мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования не мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов;

«мясной фарш» -смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой;

«мясные консервы для детского питания» - консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием или без использования не мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет более 40 процентов;

«мясо» - продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее;

«мясо на кости» - мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, представляющее совокупность мышечной, соединительной и костной тканей, с включением жировой ткани или без нее;

«мясо содержащие консервы для детского питания» - консервы, которые предназначены для питания детей, изготовлены с использованием не мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 60 процентов включительно;

«мясо содержащий продукт» - мясная продукция, которая изготовлена с использованием не мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов который составляет то 5 до 60 процентов включительно;

«мясо содержащий полуфабрикат» - мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая

изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

«мясокомбинат» - организация, осуществляющая убой животных и промышленную переработку продуктов убоя на пищевые и кормовые продукты, технические изделия, медицинские препараты и выработку готовых изделий с использованием продуктов переработки животных;

«мясокостные субпродукты» - субпродукты, состоящие из мяса и костей;

«мясокостный полуфабрикат» - кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости;

«мясоперерабатывающая организация» - организация, осуществляющая промышленное изготовление мясной продукции;

«мясорастительные консервы для детского питания» - мясо содержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 18 до 40 процентов включительно;

«мясорастительный продукт» - мясосодержавший продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;

«мясокостный субпродукт» - субпродукты, состоящие из мяса и костей;

«мясохладобойня(в том числе, убойный пункт)» - организация, осуществляющая промышленный убой животных и переработку продуктов убоя (включая холодильную обработку) в объеме более 5 тонн продукции в сутки;

«не мясной ингредиент» - основная часть рецептуры пищевого продукта, не являющегося продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

«нитритно-посолочная смесь» - смесь нитрита натрия с поваренной солью в соотношении, обеспечивающем безопасную концентрацию нитрита натрия в готовом продукте;

«нормативный документ» - государственный стандарт, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов;

«нутровка» - извлечение из туши внутренних органов: ливера желудка и кишок.

«обваленное мясо» - бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

«обезвреживание» - процесс обработки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, который производится под контролем специалиста в области ветеринарии, с целью приведения их в соответствие с требованиями настоящего технического регламента;

«обескровливание скота» - удаление крови из оглушённого животного;

«обжарка колбас» - горячее копчение колбасных батонов при определенном температурном режиме с целью коагуляции белков поверхностного слоя фарша и кишечной оболочки, стерилизации оболочки, закрепления окрашивания фарша с

помощью нитрита и обработки колбасного фарша и оболочки продуктами неполного сгорания древесины;

«**оглушение скота**» - обездвижение животных электротоком, механическим или другим воздействием, осуществляемое перед обескровливанием при сохранении работы сердца;

«**остывшее мясо**» - мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12 С, поверхность мяса имеет корочку подсыхания;

«**отруб**» - пищевой продукт переработки убойного животного, представляющий собой часть туши, на кости или бескостную, отделенную в соответствии с принятой технологической схемой разделки;

«**охлажденное мясо**» - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 С до 4 С в любой точке измерения;

«**охлажденные субпродукты**» - субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и выведения их до температуры от минус 1,5 С до 4 С в любой точке измерения;

«**панированный полуфабрикат**» - кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов;

«**парное мясо**» - мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 С в любой точке измерения;

«**партия животных**» – определенное количество животных одного вида, поступающих на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом;

«**пастеризованные консервы**» - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100С, соответствующие, установленным настоящим техническим регламентом, требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;

«**пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для детского питания**» - колбасные изделия для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

«**паштет**» - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющей мажущую консистенцию;

«**паштетные консервы**» - консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и не мясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов;

«**предубойный ветеринарный осмотр**» - обследование убойных животных перед отправкой из хозяйства и перед убоем на мясокомбинате (мясохладобойне, убойном пункте), проводимое специалистом в области ветеринарии (учреждения, входящего в систему государственной ветеринарной службы);

«**пищевой топленый животный жир**» - жир, получаемый вытапливанием говяжьего, свиного, бараньего, конского жира - сырца;

«пищевой продукт убоя» - пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убоя в промышленных условиях;

«пищевой продукт» - продукт в натуральном и переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского питания), а также сырье, пищевые добавки и другие;

«пищевые субпродукты» - пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного;

«подкожный жир» - жир- сырец, покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз;

«подмороженное мясо» - свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмороженное до температуры в толще мышц от минус 3С до минус 5С;

«полукопченая колбаса» - колбаса, в процессе ее изготовления, подвергнутая после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке;

«полукопченые колбасные изделия для детского питания» - полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;

«полукопченые колбасные изделия» - колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке;

«полутуша» - каждая из двух половин туши, разделённой симметрично вдоль хребта;

«полуфабрикат в тесте» - фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и не мясных ингредиентов;

«полуфабрикаты для детского питания» - мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет;

«порционные мясные полуфабрикаты» - куски мясной мякоти неправильной округлой или овально- продолговатой формы, определенной массы и толщины;

«послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза» – ветеринарный осмотр продуктов убоя животных, включающий в себя проведение необходимых лабораторных исследований, государственным ветеринарным специалистом с целью принятия решения об их ветеринарно-санитарной безопасности и пригодности к дальнейшей технологической обработке, хранению, реализации или необходимости их обезжиривания, утилизации и уничтожения в соответствии с законодательством Республики Узбекистан;

«поясничная часть туши» - часть туши, содержащая в себе шесть позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями;

«продукт из мяса» - мясная продукция, изготовленная из различных частей туши, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению;

«продукт из шпика» - мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов;

«продукт переработки жира – сырца» - мясная продукция, полученная в процессе переработки жиросодержащих продуктов убоя;

«продукт переработки коллагенсодержащего сырья» - мясная продукция, включающая сухие животные белки, в том числе гидролизаты и желатин;

«продукт переработки кости» - мясная продукция, полученная в процессе переработки кости и костного остатка, включающая обезжиренную кость и костный гидролизат;

«продукт переработки крови» - мясная продукция, полученная в процессе переработки крови, включающая сухую кровь, светлый альбумин (сухую сыворотку или сухую плазму крови), черный альбумин, продукты на основе форменных элементов;

«продукт убоя» - не переработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (до обвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;

«продукт убоя для детского питания» - продукт убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания;

«продукт убоя, допущенный ветеринарной службой к использованию с ограничениями» - продукт убоя, использование которого в пищевых целях допускается после обезвреживания;

«продукты из баранины» - изделия, приготовленные из частей бараньих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, жареном, копченом и копчено-вареном виде;

«продукты из говядины» - изделия, приготовленные из частей говяжьих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, копчено-вареном, копченом, варено-копченом, запеченном виде;

«продукты из свинины» - изделия, приготовленные из частей свиных туш для непосредственного употребления в пищу в соленом, вареном, варено-копченом, копченом, копчено-запеченном, запеченном или жареном виде;

«производственный контроль» - комплекс мероприятий, планируемый и осуществляемый предприятием мясной отрасли по всему циклу производства для обеспечения выпуска безопасной и высококачественной продукции;

«промышленная переработка» - производство мяса и мясной продукции в условиях мясокомбината, мясохладобойни или мясоперерабатывающей организации;

«пюреобразные консервы для детского питания» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размер до 1,5 мм и не более 20 процентов частиц размером до 3 мм;

«размороженное мясо» - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5С в любой точке измерения;

«размороженные субпродукты» - замороженные субпродукты, отепленные до температуры не ниже минус 1,5 С в любой точке измерения;

«растительно-мясной продукт» - мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых, составляет от 5 до 30 процентов включительно;

«растительно мясные консервы для детского питания» - мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 18 процентов включительно;

«расчленение туши» - распиловка или разруб на продольные симметричные половины, а также четвертины;

«рецептура мясной продукции» - документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов с указанием количества мясных и не мясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульонов, рассолов), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно – мясных продуктов;

«рубленые консервы» - консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и не мясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и жиром;

«рубленный мясной полуфабрикат» - мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и не мясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок;

«санитарная бойня» - изолированный комплекс для переработки больных животных и обезвреживания их продуктов убоя, оборудованный в соответствии с требованиями законодательства Республики Узбекистан в области ветеринарии;

«санитарно-эпидемиологическое заключение» - документ удостоверяющий соответствие или несоответствие санитарным правилам хозяйственной или иной деятельности, мяса и мясной продукции, работ услуг, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества проектов, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору, проектов нормативных актов, эксплуатационной документации;

«свинина» - мясо свиней;

«стерилизованные консервы» - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100С и соответствующие установленным, настоящим техническим регламент ом, требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов;

«студень» - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона;

«субпродукты» - продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей, а также шкурки и межсосковой части свиней;

«сухие животные белки» - продукт переработки коллагенсодержащего сырья, полученный в результате гидролиза и высушивания коллагенсодержащего сырья;

«сухой продукт»- мясная продукция, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 процентов включительно;

«сырье коллагенсодержащее» - продукт убоя, в состав которого входит белок коллаген;

«сыровяленые колбасные изделия» - колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушки;

«сыровяленые продукты из мяса» - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушки;

«сырокопченые колбасы» - колбаса, в процессе ее изготовления подвергнутая после осадки холодному копчению, минуя процесс варки, а затем продолжительной сушке;

«сырокопченное колбасное изделие» - колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и (или) ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«сырокопченые продукты из мяса» - продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«сырье кишечное» - продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря;

«съемка шкур» - полное отделение шкуры от туши;

«телятина» -мясо телят;

«технический документ» – (технические условия, технологические инструкции, рецептуры)– документ, в соответствии с которым осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация мясной продукции;

«технологическая инструкция» - документ, устанавливающий порядок выполнения технологического процесса производства группы однородной продукции или конкретного наименования, содержащий перечень и последовательность выполнения технологических операций, обеспечивающих выпуск безопасной и качественной продукции, являющийся неотъемлемой частью нормативного или технического документа;

«товарно - сопроводительные документы» - документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всём пути товародвижения;

«топленный животный жир» - мясная продукция, изготовленная из жира – сырца и других жиродержащих продуктов убоя;

«туша» - пищевой продукт убойного животного, полученный в результате обездвижения и обескровливания животного, съёмки шкуры, извлечения внутренних органов и внутреннего жира, отделения головы, ног и хвоста;

«убой скота» - лишение жизни животных с целью их переработки;

«убойная масса скота» - масса парной туши после полной её обработки, включая субпродукты и жир – сырец;

«убойное животное» - сельскохозяйственное животное, предназначенное для убоя с последующей промышленной переработкой;

«убойный выход» - отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах.

«удостоверение качества и безопасности» - документ изготовителя, подтверждающий на основании результатов производственного текущего контроля, соответствие партии мясной продукции техническому и/или нормативному документу, по которому она была произведена;

«упитанность» - степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш;

«условно-годное мясо» - продукт переработки убойных животных, использование которого на пищевые цели допускается после обезвреживания методами тепловой и/или холодильной обработки, или посолом в соответствии с установленными требованиями под контролем специалиста в области ветеринарии

государственного учреждения ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы Республики Узбекистан;

«усушка мяса» - уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения;

«фарш» - рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенных для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле;

«фаршевые консервы»-изготовленные из мясных и не мясных ингредиентов консервы в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе;

«фаршированный полуфабрикат» - формованный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов либо смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов;

«формованный полуфабрикат» - кусковой или рубленый полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму;

«холодец» - колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющие консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона;

«шерстные субпродукты» - субпродукты, имеющие шерстный покров;

«шпик» - подкожный жир свиных туш;

«ягнятина» - мясо ягнят.

III. Идентификация продуктов убоя и мясной продукции.

5. Идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется заявителем, органами государственного контроля(надзора), таможенного контроля, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя и мясной продукции, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренным пунктом 4 настоящего Технического Регламент а наименованиями продуктов убоя и мясной продукции.

6. В целях установления соответствия продуктов убоя и мясной продукции своему наименованию идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Технического Регламент а, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему Техническому Регламент у или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

7. Если продукты убоя и мясную продукцию идентифицировать невозможно визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом – путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя и мясной продукции показателям, установленным в определении такой

продукции в настоящем Техническом Регламенте, а также показателям, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего Технического Регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему Техническому Регламенту, и в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя и мясная продукция.

Идентификацию мяса и мясной продукции производят:

Органы по сертификации, получившие в установленном порядке право на осуществление работ по обязательной сертификации.

Уполномоченные органы исполнительной власти при осуществлении контрольно – надзорных функций в пределах их компетенции.

Идентификацию мяса и мясной продукции проводят с использованием национальных стандартов, технических документов, с учетом классификационных группировок, путем:

Отбора образцов продукции, необходимых для проведения государственного контроля и оформления ее результатов.

Осмotra продукции(товаров), в целях проверки идентичности проверяемой продукции ее наименованию (далее идентификация), указанному в предъявленном сертификате или в декларации о соответствии;

Проверки наличия документов о соответствии продукции обязательным требованиям, их подлинность срока действия, правильности оформления и регистрации, либо сведений о соответствии продукта обязательным требованиям, содержащимся в сопроводительных документах.

Результаты идентификации оформляются протоколом установленной формы, содержащим:

Место, время, должность, фамилию, имя, отчество лица, составляющего протокол;

Наименование субъекта проверки, местонахождения, фамилии, имя, отчество лиц, присутствующих при идентификации и осмотре;

Наименование проверяемой продукции, наименование нормативного документа на данную продукцию, наименование проверяемого параметра, количество образцов продукции, проверенных и несоответствующих заявленным параметрам.

IV. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке.

8. Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынок при их соответствии настоящему Техническому Регламенту, а также иным техническим регламентам республики, действие которых на них распространяется.

Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю(надзору) ввозится на территорию республики при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом и товаросопроводительной документации.

9. Не допускается обращение на рынке республики продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего Технического Регламента и других регламентов, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку(подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке.

10. Не допускается обращение на рынке продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего Технического Регламент а и других технических регламент ов, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

V. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции.

11. Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на территории республики в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

12. Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а и иных технических документов, действие которых на них распространяется.

13. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям № 1- №3.

14. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

15. Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению №4.

16. Максимально допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется соответствии с информацией об их использовании, представляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на территорию республики должны соответствовать требованиям согласно приложению № 5.

17. Немысные ингредиенты, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям технических регламент ов, действие которых на них распространяется.

18. Организации, осуществляющие производство и оборот мяса и мясной продукции, устанавливают обязательные требования к разработке, утверждению проведения производственного контроля.

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

19. Изготовители продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего Технического Регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется.

20. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производства мясной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями Технического Регламент а «О безопасности мяса и мясной продукции».

21. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя и (или) мясной продукции, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»

22. При производстве мясной продукции перерабатывают мясо и другие продукты переработки продуктов убойных животных, полученные только от здоровых животных, сопровождаемые ветеринарными сопроводительными документами и соответствующие требованиям приложения № 1.

Мясо и мясную продукцию производят по документам, которые должны содержать:

а) перечень и количество используемых ингредиентов с обязательным указанием нормативной и технической документации;

б) описание технологического процесса, с указанием последовательности и режимов выполнения технологических операций, обеспечивающего выпуск безопасной продукции стабильного качества;

в) систему наблюдения, измерения, контроля и регистрации параметров технологического процесса в заданных пределах, для обеспечения прослеживаемости на всех этапах производства продукции;

г) температурно-влажностные режимы в производственных помещениях устанавливаются в технологических инструкциях с учетом используемого сырья и вырабатываемой продукции;

д) в зависимости от используемого для мясных и не мясных ингредиентов, упаковочного материала и способа упаковки, изготовитель устанавливает и обосновывает сроки годности продукции в установленном порядке.

Изготовитель продукции обеспечивает системность производственного контроля безопасности готовой продукции, основанной на контрольно – критических точках и прослеживаемости в соответствии с требованиями технического регламента.

Владелец продукции несет ответственность за её безопасность в течение установленного срока годности при соблюдении указанных условий хранения, транспортирования и реализации продукции.

23. Для изготовления мясной продукции принимают мясо и обработанные продукты убоя полученных от здоровых животных, переработанных только на мясокомбинатах, мясохладобойнях (в том числе, убойных предприятиях). Мясо и мясопродукты должны соответствовать требованиям безопасности, согласно приложению №1 и иметь ветеринарные сопроводительные документы, а также клейма и штампы о качестве и безопасности. Все пищевое сырье животного и растительного микробиологического и минерального происхождения, пищевые добавки, вспомогательные материалы, используемые для выработки продукции, подвергают входному контролю на соответствие сопроводительным документам.

24. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе производства должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующей с пищевой продукцией.

25. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подаются через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

VII Требования к продуктам убоя и процессам их производства

26. Процесс производства продуктов убоя включает подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, разделку, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

27. Процесс подготовки продуктивных животных к убою должен соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а в части процессов получения не переработанной пищевой продукции животного происхождения.

28. Продуктивные животные, поступившие на производственный объект, подвергаются передубойному ветеринарно-санитарному осмотру и передубойной выдержке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами.

29. В случае, если в партии продуктивных животных обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

30. Не допускается отправлять для переработки следующих убойных животных:

Клинически больных бруцеллезом и туберкулезом с неустановленным диагнозом болезни, с температурой повышенной или пониженной.

31. Каждая партия убойных животных должна сопровождаться товарно-сопроводительными и ветеринарными документами. Процесс убоя и переработки убойных животных осуществляется строго в соответствии с технологией убоя и переработки скота, с соблюдением ветеринарных и санитарно –эпидемиологических требований, установленных соответствующими законодательными актами:

а) направлять на убой не идентифицированных продуктивных животных, не прошедших передубойную выдержку и передубойный ветеринарный осмотр, а также с навозными загрязнениями на кожных покровах;

б) возвращать владельцам больных и (или) подозрительных в отношении заболевания продуктивных животных, продуктивных животных с травматическими повреждениями, а также трупы продуктивных животных, обнаруженных при приемке;

в) вывозить (выводить) принятых на убой продуктивных животных с территории зоны передубойного содержания и убоя продуктивных животных;

г) направлять трупы продуктивных животных и ветеринарные конфискаты на специально отведенные места. При обнаружении в момент приемки и передубойного ветеринарного осмотра продуктивных животных с признаками инфекционного заболевания вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза.

Продуктивные животные подаются на убой из помещений (открытых загон) для передубойного содержания в помещения для убоя таким образом, чтобы обеспечить ритмичную работу линии по убою и переработке скота и предотвратить перекрестное заражение.

Процесс убоя и переработки продуктивных животных (далее - убой) должен соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а в части процессов получения не переработанной пищевой продукции животного происхождения.

Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.

32. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности туш.

33. При убое должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

а) группа 1 - обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре - шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины).

Обездвиживание продуктивных животных осуществляется с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности продуктивных животных и потерю способности к движению при работающем сердце.

Обескровливание продуктивных животных проводится способом, обеспечивающим наиболее полное их обескровливание;

б) группа 2 - нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание;

в) группа 3 - обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, кости, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного сырья и непищевого сырья).

Применяемые при убое ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на туши, полутуши и продукты убоя.

34. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний продуктивных животных.

35. Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключаящие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.

36. Кровь для пищевых целей не позднее чем через 3 минуты после обездвиживания продуктивного животного собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную промаркированную емкость. В одну емкость допускается собирать кровь не более чем от 10 продуктивных животных.

Кровь направляют в переработку (обработку) не позднее чем через 2 часа после убоя продуктивного животного.

37. Нутровка туш производится не позднее чем через 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота после окончания процесса обескровливания продуктивного животного.

При этом не допускается загрязнение поверхности туш содержимым желудка и кишечника.

В процессе нутровки туш, нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой подвергнутый санитарной обработке.

Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 15 минут после их извлечения из туши.

38. В процессе распиловки туш и извлечения спинного мозга не нарушают его целостность.

Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

В процессе зачистки туш (полутуш) всех видов продуктивных животных удаляют кровоподтеки, кровоизлияния и загрязненные участки.

39. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков, и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей должны завершаться не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

Не допускается проводить процессы зачистки шерстных субпродуктов в помещении для убоя продуктивных животных, за исключением проведения данных операций в отношении всех видов субпродуктов в отдельном помещении.

40. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

41. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки, осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

42. Кость и продукт ее переработки для производства топленого животного жира направляют на переработку (обработку) не позднее чем через 6 часов после обвалки. При задержке переработки кость помещают в охлаждаемое помещение, срок хранения которой при температуре хранения не выше плюс 8 °С составляет не более 24 часов.

Коллагенсодержащее сырье без костей допускается консервировать поваренной солью или другими разрешенными для этих целей средствами и хранить в закрытых емкостях.

43. После убоя туши и другие продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению в соответствии с требованиями в установленном порядке.

При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

44. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.

45. Организация, участвующая в обороте продуктов переработки убойных животных, формирует пакет документов по хранению и передаче информации, касающейся прослеживаемости продукта. Данная информация, предоставляется организациям, участвующим в обороте продуктов. В организациях, участвующих в обороте продуктов переработки убойных животных, должны быть в наличии документы, позволяющие точно определить организацию от которой получено сырье, вспомогательные материалы, а также документы позволяющие точно определить организацию, которой произведена поставка продуктов убоя. Маркировка мяса и мясной продукции обеспечивает возможность их прослеживаемости.

Убой диких (промысловых) продуктивных животных осуществляется в установленном порядке.

VIII. Требования к мясной продукции и процессам ее производства.

46. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а «О безопасности мяса и мясной продукции».

47. Не идентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

48. Организации, занимающиеся производством мяса и мясной продукции, организуют, применяют и поддерживают систему управления безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах анализа опасных факторов, критических контрольных точек и прослеживаемости продукта. Производственный контроль является базовой и неотъемлемой частью системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

49. Организации разрабатывают комплекс документов, устанавливающих порядок осуществления управления и контроля за процессами, непосредственно влияющими на безопасность продукции:

- а)** оптимальная последовательность (поточность) технологических процессов;
- б)** оптимальная продолжительность технологических процессов;
- в)** оптимальные условия хранения;
- г)** оптимальные технологические режимы;
- д)** обеспечение норм и правил личной гигиены.

55. Система управления безопасности пищевых продуктов основывается на следующих принципах:

а) определение опасностей в процессе производства и оборота мяса и продукции;

б) определение критических контрольных точек в процессе производства, в которых необходим контроль, чтобы производить, устранить или снизить до определенного уровня выявленную ранее опасность.

58. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жилровку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

59. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

60. Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.

61. Ветеринарные и товароведческие клейма и штампы удаляются, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

62. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

63. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

64. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

65. Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе нутровки.

66. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве мясной продукции одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в не переработанном виде.

67. Подготовка не мясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

68. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства мясной продукции не допускается.

69. При производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) не мясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

70. При производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения.

71. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

г) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 °С;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением №2 к настоящему Техническому Регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

72. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

73. Производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

74. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых

добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

75. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

76. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов.

При производстве мясной продукции для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом

77. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом.

78. При производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.

79. При производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

80. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

81. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасовку производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб.дм.

IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

82. Изготовители продуктов убоя и мясной продукции, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов, действие которых на нее распространяется.

83. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и соответствовать следующим требованиям:

а) организации должны иметь холодильные емкости и складские помещения, соответствующие оборотам продукции и обеспечивающие температурно-влажностные режимы;

б) температурные режимы должны соответствовать требованиям настоящего Технического Регламента;

в) процессы утилизации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям технического регламента.

84. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

85. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

86. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 - 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

87. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

88. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

89. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°С.

90. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

91. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш.

92. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных не допускается.

Перевозка продуктивных животных на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

93. Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается.

94. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

95. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

96. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

Х. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

97. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламент а.

98. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции. Упаковочные материалы и оболочки должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обладать свойствами, обеспечивающими сохранность продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности продукции при соблюдении установленных режимов, а также не изменять показатели качества и органолептические свойства продукта.

XI. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

99. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а.

100. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (покупателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, «мясо высокого качества», «мраморное мясо», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламент а в части ее маркировки;

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Карпузик», «Крепыш», «Топтыжка»);

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку например: «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька», по характерному рисунку на разрезе например; «сервелат», «салями», «ветчинная»; виду используемых рецептурных компонентов (например, «свиная», «говяжья», «из свинины», «из говядины») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).

101. В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

102. В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»)

и виде (например «колбасное изделие», «продукт из мяса», «полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «сухой продукт», «бульон») мясной продукции.

103. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо механической обвалки»).

104. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

105. В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

106. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

107. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

108. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

109. В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

110. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего технического регламента а, а также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков («охлажденное», «замороженное»), анатомическая часть туши (для отрубков);

наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

количество продуктов убоя;

дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

111. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о термическом состоянии (например, «охлажденное», «замороженное»), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, «печень говяжья охлажденная 1 категории»).

112. Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего Технического Регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, «замороженный блок из говяжьей печени 1 категории»).

113. Маркировка полуфабрикатов и кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах, настоящего Технического Регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий»), виде мясной продукции («полуфабрикат», «кулинарное изделие»), виде полуфабрикатов и кулинарных изделий («рубленные», «в тесте», «фаршированные», «фарш», «формованные», «крупнокусковые», «панированные», «мелкокусковые»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные» - для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5С до плюс 6 °С в любой точке измерения, «замороженные» - для полуфабрикатов и кулинарных изделий с температурой не выше минус 8 °С в любой точке измерения);

б) в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоа информация об этом указывается в маркировке такой продукции (например, «изготовлено из замороженного сырья»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории полуфабрикатов;

г) в маркировке дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, «панированные», «с гарниром», «без гарнира», «блинчики», «пельмени», «манты»).

114. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям, указанным настоящим Техническим Регламент ом, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные», «копченые», «полукопченые», «варено-копченые», «сырокопченые», «сыровяленые», «запеченные», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»);

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии («замороженный»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»);

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»).

115. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего технического регламент а, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («консервы») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов («кусковые», «рубленые», «фаршевые», «паштетные», «ветчинные»);

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;

г) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

116. Маркировка сухих продуктов и бульонов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего Технического Регламент а, а также следующим требованиям:

а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и виде мясной продукции («сухой продукт»);

б) в маркировке бульонов указывается информация о группе мясной продукции («мясной»), способе технологической обработки («сухой», «консервированный», «жидкий») и виде мясной продукции («бульон») (например, «бульон мясной концентрированный»).

117. Маркировка топленых животных жиров должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего Технического Регламент а, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде продуктивного животного (например, «жир свиной топленый», «жир говяжий топленый»);

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии («замороженный»).

118. Маркировка желатина должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 108 - 118 настоящего технического регламент а, а также в маркировке желатина указывается информация о марке желатина (при наличии).

119. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах настоящего технического регламент а, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей («для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста»), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) в маркировке мясной продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о классе мясной продукции;

г) в маркировке мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции например: «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные»), а также рекомендации по ее потреблению.

ХII. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

120. Соответствие продуктов убоя мясной продукции настоящему Техническому Регламент у обеспечивается путем выполнения его требований и требований технических регламент ов, действие которых распространяется на данную продукцию.

121. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического Регламент а и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

ХIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции

122. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям настоящего Технического Регламент а.

123. Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

124. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламент ом в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

125. Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

126. Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий.

127. Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по одной из схем декларирования, по выбору заявителя.

При декларировании соответствия по схемам 3д и бд заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством действующего на территории республики, субъект предпринимательства являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется.

При декларировании соответствия по схеме 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством на территории республики являющиеся изготовителем или продавцом, или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется.

128. Схема декларирования 3д включает в себя:

- а)** формирование и анализ технической документации;
- б)** осуществление производственного контроля;
- в)** проведение испытаний образцов мясной продукции;
- г)** принятие и регистрацию декларации о соответствии.

Заявитель предпринимает меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов мясной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет.

129. Схема декларирования включает в себя:

- а) формирование и анализ технической документации;
- б) проведение испытаний образцов мясной продукции;
- в) принятие и регистрацию декларации о соответствии;
- г) нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии мясной продукции настоящему техническому регламенту и техническим регламентам, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов мясной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции соответствует сроку годности этой мясной продукции.

130. Схема декларирования включает в себя:

а) формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента;

- б) осуществление производственного контроля;
- в) проведение испытаний образцов мясной продукции;
- г) принятие и регистрацию декларации о соответствии;
- д) нанесение единого знака обращения;

е) контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для изготовления мясной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента.

С целью контроля соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов мясной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет.

131. Доказательственные материалы при декларировании соответствия должны включать в себя:

а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлен продукт (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы бд);

д) протоколы испытаний мясной продукции;

е) протоколы испытаний продуктов убоя и (или) не мясных ингредиентов (при наличии);

ж) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) - при наличии;

з) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие мясной продукции требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на нее распространяется.

132. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламент а оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным в установленном порядке.

133. Действие декларации о соответствии начинается со дня ее регистрации в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных в установленном порядке.

134. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя:

а) документы, предусмотренные в настоящем Техническом Регламент е (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);

б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

135. Комплект документов на мясную продукцию должен храниться у заявителя:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, - в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

б) на партию продукции - в течение не менее 5 лет со дня реализации партии мясной продукции.

136. Указанные в настоящем техническом регламент е документы должны представляться в рамках государственного контроля (надзора).

137. Мясная продукция для детского питания перед выпуском в обращение подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламент ом.

138. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов

действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламент ом.

139. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции для детского питания и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламент а и технических регламент ов, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламент ом и техническими регламент ами действие которых на них распространяется.

XV. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламент а

140. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического Регламент а в отношении продуктов убоя и мясной продукции и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством Республики Узбекистан.

141. Ответственность за несоответствие продукции, процессов производства, хранения на предприятии, перевозки собственными транспортными средствами требованиям технических регламент ов несет изготовитель, а при несоблюдении условий и режимов транспортировки собственными средствами, хранения и реализации организациями, оптовой и розничной торговли – соответствующая организация торговли.

142. Любой субъект предпринимательства, несогласный с результатами контроля, вправе обратиться в суд за защитой своих прав.

143. Производственный контроль за соблюдением установленных настоящим регламент ом требований осуществляет изготовитель продукции. Изготовитель, осуществляющий деятельность по производству мяса и мясной продукции обязан разработать программу производственного контроля и организовать производственный контроль за соблюдением требований настоящего технического регламент а собственными силами в аттестованной(аккредитованной) испытательной лаборатории.

Программа производственного контроля предусматривает:

а) перечень, объем и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю в цехах и подразделениях предприятия;

б) периодичность лабораторного производственного контроля сырья, вспомогательных материалов, объектов внешней среды, готовой продукции, производственных объектов, устанавливается в соответствии с положениями приложения №5 настоящего Технического Регламент а;

в) контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства;

г) графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря;

д) графики и режимы технического обслуживания и инвентаря;

е) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;

ж) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение производственного контроля.

Лабораторный производственный контроль осуществляют в соответствии с положениями приложения №5.

XVI. Защитительная оговорка

144. Уполномоченные органы обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на территорию Республики продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего Технического Регламент а и технических регламент ов, действие которых на них распространяется, а также для их изъятия из обращения.

В этом случае уполномоченные органы обязаны принять соответствующие меры и решение с указанием причины его принятия и представлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данных мер.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности продуктов убоя и мясной продукции

Микробиологические показатели						
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10	1	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	то же
1.1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	то же
- мясная масса после дообвалки костей убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	то же пробоподготовка без фламбирования поверхности

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1.1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусковые	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мелкокусковые	$5 \cdot 10^6$	0,001	25	-	-	то же
1.1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные, в т.ч. панированные	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются;
- полуфабрикаты в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки)	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	500*	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются;
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	-	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

- для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	Патогенные, в т.ч. сальмо- неллы		
1.1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная	-	-	-	25	-	пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков; L.monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.2.2. Кровь пищевая	$5 \cdot 10^5$	0,1	1	25	-	S. aureus в 1 г не допускаются
1.1.2.3. Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1	25	-	S. aureus и Proteus в 1 г не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \cdot 10^4$	0,1	1	25	-	
1.1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него	См. раздел "Масличное сырье и жировые продукты" п. 1.7.4					

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.4.1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом	-	0,1	0,01	1	25	E. coli в 1 г не допускаются; L.monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.2. Колбасы полукопченые и варенокопченые	-	1	0,01	1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.4.3. Колбасы варенокопченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	1	0,1	1	25	L. monocytogenes в 25 г-не допускаются
1.1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные)						
- высшего и первого сорта	$1 \cdot 10^3$	1	0,01	1	25	В сосисках и сардельках L.monocytogenes в 25 г не допускаются
- второго сорта	$2,5 \cdot 10^3$	1	0,01	1	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
1.1.4.6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^3$ *	1	0,1	1	25	* для сервировочной нарезки- $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	
1.1.4.8. Продукты мясные копчено-вареные:						
- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	
- щековина (баки), рулька	$1 \cdot 10^3$	1	0,01	-	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.4.9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	
1.1.4.10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы	$1 \cdot 10^3^*$	1	0,1	1	25	* для сервировочной нарезки- $2,5 \cdot 10^3$
1.1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:						
- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	$2 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли-формы)	Сульфитредуцирующие клостридии	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.5.1. Колбасы кровяные	$2 \cdot 10^3$	1	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.2. Зельцы	$2 \cdot 10^3$	1	0,1	-*	25	* <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается
1.1.5.3. Колбасы ливерные (в т.ч хасип).	$2 \cdot 10^3$	1	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г не допускаются
1.1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	0,1*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не допускается; <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	

Индекс, группа продуктов	Требования
1.1.6.1. Консервы пастеризованные:	
- из говядины и свинины	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д"
- ветчина рубленая и любительская	
1.1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные	
- натуральные	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"
- с крупяными, овощными гарнирами	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
1.1.8.1. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие	$2,5 \cdot 10^4$	1	25	100	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1	2	3	4	5
1.1.9.1. Тушки и мясо птицы				Отбор проб из глубоких слоев мышц
- охлажденное	$1 \cdot 10^4$	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- замороженное	$1 \cdot 10^5$	-	25	то же
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	$5 \cdot 10^5$	-	25	то же
1.1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:				
- мясокостные, бескостные без панировки	$1 \cdot 10^5$	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
- мясо кусковое бескостное в блоках	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
1.1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, подмороженные, замороженные):				
- в тестовой оболочке	$1 \cdot 10^6$	0,0001	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
- в панировке и без нее	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же
1.1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный	$1 \cdot 10^6$	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.9.5. Кожа птицы	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускается		Примечание
		БГКП (коли- формы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
1.1.10.1. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	1·10 ⁶	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие клубридии	<i>S.</i> <i>aureus</i>	Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы	
1.1.11.1. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые		0,1	0,01	1	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.2. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	-	0,1	0,1	1	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.3. Колбасные изделия						
- полукопченые	-	1	0,01	1	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы		1	0,1	1	25	

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирую щие клостридии	<i>S. aureus</i>	Патогенные, в т. ч. Сальмонелл ы	
1.1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	для сосисок и сарделек <i>L. monocytogenes</i> в 25 г не допускаются
1.1.11.5. Варено-копченые колбасы	-	1	0,1	1	25	
1.1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
1.1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	<i>E. coli</i> в 1,0 г не допускаются
						<i>L. monocytogenes</i> в 25г не допускаются
1.1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
1.1.11.9. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:						
- жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1	25	<i>Enterococcus</i> не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г
- из рубленого мяса с соусами и / или с гарниром	$2 \cdot 10^4$	0,1	-	1	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	Сульфитредуцирующие кlostридии	S. aureus	Патогенные, в т. ч. Сальмонеллы	
1.1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов	$2 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.12.2. Паштеты из птичьей печени	$5 \cdot 10^3$	1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
1.1.12.3. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных	$2 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
1.1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов	$5 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	

1.1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д"
1.1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются			Примечание
		БГКП (коли- формы)	S aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1.1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	25	Proteus в 1 г не допускаются
1.1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки	$5 \cdot 10^3$	0,1	0,1	25	то же
1.1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,01	25	то же

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (коли- формы)	S. aureus	Протей	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	
1.1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное	$1 \cdot 10^2$	0,1	-	-	125*	* не допускается в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках
1.1.15.2. Яйцо куриное столовое и других видов птицы	$5 \cdot 10^3$	0,01	-	-	125*	* то же
1.1.15.3. Яичные продукты жидкие:						
- смеси яичные для омлета, фильтрованные, пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,1	1	1	25	
- замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета	$5 \cdot 10^5$	0,1	1	1	25	
1.1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания	$5 \cdot 10^4$	0,1	1	1	25	
1.1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета	$1 \cdot 10^5$	0,1	1	1	25	
1.1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки:						
- желток	$5 \cdot 10^4$	0,01	1	-	25	
- белок, альбумин	$1 \cdot 10^4$	0,1	1	-	25	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к техническому регламенту
«О безопасности мяса и
мясной продукции»

**Микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности)
консервов**

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereusi</i> (или) <i>B. polymyxa</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> или <i>C. perfringens</i> (в случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> (или) <i>B. polymyxa</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	не отвечают требованиям промышленной стерильности, при обнаружении в 10г(см ³)продукта
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не отвечают требованиям промышленной стерильности

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности для пастеризованных консервов

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1	2
1. Количество мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов	не более 2×10^2 КОЕ*/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
3. <i>B. cereus</i>	не допускаются в 1 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 г продукта
5. <i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукта

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к техническому регламенту
«О безопасности мяса и
мясной продукции»

**Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для
производства мясной продукции**

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Цинк	70	
	Медь	5	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Бк/кг, мясо без костей
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		160	то же, кости (все виды)
		50	Бк/кг, мясо без костей
	стронций-90	100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)
	Антибиотики*:		
	Левомецетин	не допускается	< 0,01
	тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
	Гризин	не допускается	< 0,5 ед/г
	Бацитрацин	не допускается	< 0,02 ед/г
Паразитологические показатели:			
Финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм	не допускается, независимо от их жизнеспособности		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
1.1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:			
	свинец	0,6		
		1	почки	
	Мышьяк	1		
	Кадмий	0,3		
		1	почки	
	ртуть	0,1		
		0,2	почки	
	Цинк	70		
	Медь	5		
	Антибиотики, пестициды** и радионуклиды		По п. 1.1.1	
	Паразитологические показатели:			
Финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм		не допускается, независимо от их жизнеспособности		
1.1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных,(в т.ч. казы) кулинарные изделия из мяса	Токсичные элементы:			
	свинец	0,5		
	мышьяк	0,1		
	кадмий	0,05		
	ртуть	0,03		
	Медь	5		
	Цинк	70		
	нитриты ****	50		
	Нитрозамины:			
	Сумма НДМА и НДЭА ****	0,002		
		0,004	для копченых продуктов	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды		по п. 1.1.1	
1.1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни, хасип и др.)	Токсичные элементы:	по п. 1.1.2		
	Нитрозамины****	по п. 1.1.4		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Антибиотики* , пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.1	
1.1.6. Консервы из мяса, мясорастительные ***	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	Ртуть	0,03	
	Олово	200	для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в сборной жестяной таре
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА****	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
Нитраты****	200	мясорастительные с овощами	
Радионуклиды	по п. 1.1.1		
1.1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,6	
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	1	
	Кадмий	0,3	
		0,6	Почки
Ртуть	0,1		
	0,2	Почки	

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание	
	Олово	200	для консервов в сборной жестяной таре	
	Хром	0,5	для консервов в хромированной таре	
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия	
	Антибиотики* , пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.1		
	Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"		
1.1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1.1.1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте	
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002		
	Антибиотики* , пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.1		
1.1.9. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой дичи)	Токсичные элементы:			
	Свинец	0,5		
	Мышьяк	0,1		
	Кадмий	0,05		
	Ртуть	0,03		
	Антибиотики*:		кроме дикой птицы	
	Левомецетин	не допускается	<0,01 ед/г	
	тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 ед/г	
	Гризин	не допускается	<0,5 ед/г	
	Бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г	
	Пестициды**:			
	Гексахлорциклогексан	0,1		
	(α , β , γ -изомеры)			
	ДДТ и его метаболиты	0,1		
	Радионуклиды:			
цезий-137	180	Бк/кг		
стронций-90	80	Бк/кг		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1.1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,6	
	Мышьяк	1	
	Кадмий	0,3	
	Ртуть	0,1	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
1.1.11. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Нитриты****	50	
	Нитрозамины****:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
1.1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы	по п. 1.1.10	
	Нитрозамины****	по п. 1.1.4	
	Антибиотики, пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.9	
1.1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные*, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
		0,6	Паштетные
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	0,1	
		1	Паштетные
	Кадмий	0,05	
		0,3	Паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	Ртуть	0,03	
		0,1	Паштетные

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Олово	200	паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в сборной хромированной таре
	Нитрозамины**** сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитраты****	200	Мясорастительные
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
1.1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы:	по п. 1.1.9	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	по п. 1.1.13	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1.1.9	
1.1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,01	
	Ртуть	0,02	
	Антибиотики*:		
	левомицетин	не допускается	<0,01
	тетрациклиновая группа	не допускаются	<0,01
	стрептомицин	не допускается	<0,5
	бацитрацин	не допускается	<0,02
	Пестициды**:		

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	80	Бк/кг
	стронций-90	50	то же
1.1.16. Яичные продукты сухие (яичный порошок, белок, желток)	Токсичные элементы:		
	Свинец	3	
	Мышьяк	0,6	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,1	
	Антибиотики, Пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
1.1.17. Яичный белок (альбумин) сухой	Микробиологические показатели	по п.1.1.16.3	
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики, пестициды** и радионуклиды	по п. 1.1.15	В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте

Примечания:

* При определении гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья и по необходимости применяемые пестициды на выбранных территориях.

*** Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

**** Для колбасных изделий, консервированной продукции содержание нитрозаминов определять при обнаружении содержания нитратов и нитритов в количестве превышающем допустимые нормы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к техническому регламенту
«О безопасности мяса и
мясной продукции»

ТРЕБОВАНИЯ
к физико-химическим показателям мясной продукции

Таблица 1

Мясные консервы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
	Массовая доля сухих веществ	г, не менее	
Белок	г	8,5-15	
Жир	г	3-12	
Поваренная соль	г, не более	0,4	
Крахмал	г, не более	3	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель
Нитриты	мг/кг	не	<0,5
		допускаются	

Таблица 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
		Массовая доля сухих веществ	
Белок	г	1,5-8	
Жир	г	1-6	
Углеводы	г	5-15	
Поваренная соль	г, не более	0,4	
Крахмал	г, не более	3	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель
Нитриты	мг/кг	не	<0,5
		допускаются	

Таблица 3

Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для питания детей
отполуторалет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	г, не менее	12	
Жир	г	16-20	
Поваренная соль	г, не более	1,5	
Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

Таблица 4

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	г, не более	12	
Жир	г, не более	18	
Поваренная соль	г, не более	1,2	
Крахмал	г, не более	3	
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

Таблица 5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	г, не менее	12	
Жир	г, не более	22	
Поваренная соль	г, не более	1,8	
Крахмал	г, не более	5	
Нитрит натрия	%, не более	0,003	
Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
Общий фосфор	%, не более	0,25	
Нитриты	мг/кг	30	

Таблица 6

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	г, не менее	10	
Жир	г, не более	20	
Поваренная соль	г, не более	0,9	
Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

Таблица 7

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1. Белок	г, не менее	8	
2. Жир	г, не более	16	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5
к техническому регламенту
«О безопасности мяса и
мясной продукции»

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании

Таблица 1
Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1. Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	1	
		жир-сырец	1	
		печень	10	
		почки	20	
2. Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,2	
		почки	0,75	
3. Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		жир-сырец	0,1	
		печень	0,6	
		почки	2,5	
4. Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	включая фрамицетин
		жир-сырец	0,5	
		почки	5	
		печень	0,5	
5. Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	
		печень и почки	1,5	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных, кроме овец	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень говяжьего	1	
	овцы	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень	2	
Стрептомицин/ дигидрострептомицин Streptomycin/dihydrostreptomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	
		жир-сырец	0,5	
		печень	0,5	
		почки	1	
Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды продуктивных животных	мясо	1	сумма всех остатков, содержащих β-лактамовую структуру, выраженная как десфуроил цефтиофур
		жир-сырец	2	
		почки	6	
			2	
		печень		
Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	
		жир-сырец	0,2	
		почки	1	
		печень	0,2	
Цефапирин Cefapirin (цефалоспорины)	крупный рогатый скот	мясо	0,05	сумма цефапирина и дезацетил-цефапирина
		жир-сырец	0,05	
		почки	0,1	
Цефкином Cefquinome (цефалоспорины)	крупный рогатый скот, свиньи, лошади	мясо	0,05	
		шпик со шкурой	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,1	
		почки	0,2	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
Все вещества ульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимальный допустимый уровень
		жир-сырец	0,1	
		почки	0,1	
		печень	0,1	
Баквилоприм Baquilorprim (производные диаминопиримидина)	крупный рогатый скот свиньи	жир-сырец	0,01	
		печень	0,3	
		почки	0,15	
		шпик со шкурой	0,04	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды продуктивных животных, кроме лошадей лошади	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		почки	0,05	
		печень	0,05	
		мясо	0,1	
		жир-сырец	0,1	
		почки	0,1	
		печень	0,1	
Клавулановая кислота Clavulanic acid (ингибиторы бета-лактамазы)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,1	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1	
		печень	0,2	
		почки	0,4	
Линкомицин/ клиндамицин Lincomycin/ Clindamicin (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1	
		печень	0,2	
		почки	0,4	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание	
Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1		
		печень	1		
		почки	0,4		
Тиамфеникол	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол	
		печень	0,05		
		почки	0,05		
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05		
Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина	
		печень	3		
		жир-сырец	0,2		
		почки	0,3		
	свиньи	мясо	0,3		
		печень	2		
	прочие виды продуктивных животных	мясо	0,1		
		жир-сырец	0,2		
		печень	2		
		почки	0,3		
	20. Флумекин Flumequine (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	
			печень	0,5	
жир-сырец			1,5		
почки			0,3		
прочие виды продуктивных животных		мясо	0,2		
		жир-сырец	0,5		
		печень	1		
		почки	0,25		

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание	
21. Ципрофлоксацин/ энрофлоксацин/ пемфлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/Enrofloxacin	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	сумма фторхинолонов	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1		
	мелкий рогатый скот	печень	0,3		
		почки	0,2		
	свиньи и кролики	печень	0,2		
		почки	0,3		
	22. Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	
			печень	0,4	
почки			0,4		
жир-сырец			0,1		
прочие виды продуктивных животных		мясо	0,1		
		печень	0,2		
		почки	0,2		
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05		
23. Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,4		
		печень	1,4		
		почки	0,8		
		жир-сырец	0,1		
	свиньи	мясо	0,4		
		печень	0,8		
		почки	0,8		
		шпик со шкурой	0,1		
	прочие виды продуктивных животных	мясо	0,3		
		печень	0,8		
		почки	0,6		
		жир-сырец	0,1		

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
24. Марбофлоксацин Marbofloxacin (хинолоны)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,15	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
25. Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05	
26. Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,2	
		печень	0,2	
		почки	0,2	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,2	
27. Спирамицин Spiramycin (макролиды)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	сумма спирамицина и неоспирамицина
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
	свиньи	мясо	0,25	эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью)
		печень	2	
		почки	1	
		шпик	0,3	

Наименование препарата	Вид продуктивног о животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
28. Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		печень	1	
		почки	1	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05	
29. Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	как тилозин А
		печень	0,1	
		почки	0,1	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,1	
30. Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	свиньи	мясо	0,05	сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина
		шпик со шкурой	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
31. Тулатромицин Tulathromycin (макролиды)	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,1	(2R,3R,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-этил 3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаме тил-11-[[3,4-6- три- 3 деокси-3-(диметила- 3 мино)-бета-Д-1 ксило-гексопираносил]окси]-1-окса-6-зацилопентдекан-15-один выраженный как эквиваленты улатромицина
		печень	3	
		почки	3	
	свиньи	шпик со шкурой	0,1	
		печень	3	
		почки	3	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
32. Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	свиньи и кролики	мясо	0,1	сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-б-гидроксимутилин
		печень	0,5	
33. Вальнемулин Valnemulin (плевромутилины)	свиньи	мясо	0,05	
		печень	0,5	
		почки	0,1	
34. Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ rifampicin (ансамицины)	все виды продуктивных животных	мясо		рифаксимин
35. Колистин Colistin (полимиксины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,15	
		жир-сырец (для свиней- шпик со шкурой)	0,15	
		печень	0,15	
		почки	0,2	
36. Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	кролики	мясо	0,15	сумма бацитрацинов А, В, С, в том числе в виде цинк-бацитрацина
		жир-сырец	0,15	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
37. Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	свиньи и кролики	мясо	0,05	дихлороизо-эвернинова кислота
		жир-сырец	0,1	
		печень	0,3	
		почки	0,2	
38. Монензин Monensin (ионофоры)	крупный рогатый скот	мясо	0,002	монезнзин А
		жир-сырец	0,01	
		печень	0,03	
		почки	0,002	
	прочие виды продуктивных животных	Печень	0,008	
Другие продукты убоя		0,002		

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
39. Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды продуктивных животных	печень	0,05	натрий ласалоцид
		почки	0,05	
		Другие продукты убоя	0,005	
40. Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды продуктивных животных	мясо	<0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	<0,1	
		печень	<0,1	
		почки	<0,1	
41. Метронидазол/ диметридазол/ ронидазол/дапсон/ клотримазол/ аминитризол Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole	все виды продуктивных животных	мясо	<0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	<0,1	
		печень	<0,1	
		почки	<0,1	
42. Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,7	
		печень	0,7	
		почки	0,7	
		жир-сырец	0,7	
43. Доксициклин Doxiciclin (тетрациклины)	крупный рогатый скот	мясо	0,1	
		печень	0,3	
		почки	0,6	
	свиньи	мясо	0,1	
		шпик со шкурой	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,6	

Наименование препарата	Вид продуктивного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
44. Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ penethamate (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
45. Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
46. Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
47. Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
48. Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
49. Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных, кроме свиней и лошадей	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
50. Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды продуктивных животных	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
51. Феноксиметилпенициллин (phenoximethylpenicillin (группа пенициллина)	свиньи	мясо	0,25	
		печень	0,25	
		почки	0,25	

Таблица 2

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1. Диклазурил Diclazuril	овцы и кролики	мясо	0,5	как диклазурил
		печень	3	
		почки	2	
		жир-сырец	1	
	прочие виды продуктивных животных	печень	0,04	
		почки	0,04	
		другие продукты убоя	0,005	
2. Имидокарб Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо	0,3	как имидокарб
		жир-сырец	0,05	
		печень	2	
		почки	1,5	
	овцы	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,05	
		печень	2	
		почки	1,5	
3. Толтразурил Toltrazuril	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	толтразурила сульфон
		жир-сырец	0,15	
		печень	0,5	
		почки	0,25	
4. Никарбазин Nicarbazin	прочие виды продуктивных животных	печень	0.1	как N, N'- bis (4-итрофенил) мочевина
		почки	0.1	
		другие продукты убоя	0,025	
5. Робенидин Robenidine	все виды продуктивных животных	печень	0,05	робенидина гидрохлорид
		почки	0,05	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,05	
		Другие продукты убоя	0,005	

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
6. Семдурамицин Semduramicin	все виды продуктивных животных	все виды продуктов убоя	0,002	
7. Наразин Narasin	все виды продуктивных животных	печень	0,05	
		другие продукты	0,005	
8. Мадуромицин Maduramicin	все виды продуктивных животных	все виды продуктов убоя	0,002	
9. Салиномицин Salinomycin	все виды продуктивных животных, кроме кроликов для откорма	печень (кроме печени кролика)	0,005	salinomycin sodium
		другие продукты убоя	0,002	
10. Галофугинон Halofuginone	все виды продуктивных животных, кроме крупного рогатого скота	мясо	0,01	
		жир-сырец (для свиней - шпик со шкурой)	0,025	
		печень	0,03	
		почки	0,03	
		другие продукты убоя	0,003	
11. Декоквинат Decoquinate	все виды продуктивных животных, кроме крупного и мелкого рогатого скота	все виды продуктов убоя	0,02	

Таблица 3

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

Наименование препарата	Вид продуктивных животных	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
Амитраз	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,2	сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз(2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
		печень	0,2	
		почки	0,2	
	овцы	жир-сырец	0,4	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
	козы	жир-сырец	0,2	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
	свиньи	жир-сырец	0,4	
		печень	0,2	
		почки	0,2	