

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

**«О безопасности мяса и мясной продукции»**

**(ТР 201\_/00\_/ТС)**

## **Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»**

### **ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

#### **Статья 1. Область применения**

1. Настоящий Технический регламент Таможенного союза (далее – Технический регламент) распространяется на мясо и мясную продукцию, находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза, и устанавливает требования к мясу и мясной продукции, процессам их производства, а также упаковке и маркировке, хранения, перевозки, реализации, и утилизации (уничтожению).

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются следующие пищевые продукты убоя и мясная продукция:

- мясо;
- субпродукты;
- жир-сырец и продукты его переработки;
- пищевая кровь;
- пищевая кость;
- мясо механической обвалки;
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки.
- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны и сухие продукты;
- продукты из шпика;
- животные топленые жиры;
- желатин.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на:

- продукты убоя и мясную продукцию, полученные в процессе непромышленного производства, произведенные и хранящиеся в домашних условиях для домашнего потребления;

- специализированную мясную продукцию, изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя;

- мясо птицы и продукты его переработки;

пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевую продукцию, изготовляемую с использованием или на основе продуктов убоя.

## **Статья 2. Цели принятия настоящего технического регламента**

Целями принятия настоящего технического регламента являются:

- 1) защита жизни и (или) здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3) охрана окружающей среды.

## **Статья 3. Идентификация объектов технического регулирования для целей их отнесения к сфере применения настоящего технического регламента**

1. Для целей установления принадлежности пищевых продуктов убоя и мясной продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, осуществляется идентификация продукции.

2. Идентификацию проводят:

органы, осуществляющие государственный контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов убоя и мясной продукции;

органы по подтверждению соответствия при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям технического регламента;

юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия пищевых продуктов убоя и мясной продукции предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях установления принадлежности этой продукции к сфере действия настоящего технического регламента;

3. В зависимости от задач и специфики идентификации пищевых продуктов убоя и мясной продукции используются следующие процедуры идентификации:

экспертиза документов, в соответствии с которыми изготовлен конкретный продукт;

отбор образцов (проб) мясной продукции и проведение испытаний в независимой аккредитованной лаборатории;

анализ экспертизы документов, в соответствии с которыми изготовлен конкретный продукт, и результатов испытаний этого продукта;

4. Идентификация пищевых продуктов убоя и мясной продукции проводится одним и (или) несколькими из следующих методов:

1) по наименованию - путем сравнения наименования и назначения продукции, указанного в маркировке на потребительской упаковке и/или в сопроводительном документе с наименованием, предусмотренным статьей 4 настоящего технического регламента или с наименованием указанным во взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартах;

2) визуальным методом – путем сравнения внешнего вида продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции, предусмотренным статьей 4 настоящего технического регламента или с наименованием указанным во взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартах;

3) органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции, предусмотренным статьей 4 настоящего технического регламента или с наименованием указанным во взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартах.

Органолептический метод применяется, если продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом;

4) инструментальным методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей продукции признакам, изложенным в определении такой продукции, предусмотренным статьей 4 настоящего технического регламента или с наименованием указанным во взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартах.

Инструментальный метод применяется, если продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

Инструментальный метод используется так же при видовой идентификации пищевых продуктов убоя и состава мясной продукции.

5. При определении показателей идентификации мяса и мясной продукции должны использоваться методы контроля, установленные в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза.

6. Результаты проведения идентификации органами государственного контроля и надзора конкретного продукта анализируют и оформляют в виде протокола проведения идентификации, включающего:

сведения об организации, проводившей идентификацию пищевых продуктов убоя и мясной продукции;

информацию об изготовителе пищевых продуктов убоя и мясной продукции с указанием наименования, местонахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, места жительства (адреса), фамилии, имени, отчества индивидуального предпринимателя:

наименование продукта с учетом его классификационных признаков;

сведения о пищевых продуктах убоя и мясной продукции, необходимые для проведения их идентификации;

дату изготовления, срок годности продукта, условия хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии);

результаты испытаний продукта в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), при необходимости их проведения, в том числе оценки органолептических показателей;

сведения об упаковке, в том числе о виде и типе упаковки, о номинальном количестве продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

размер и номер партии продукта;

сведения о соответствии маркировки требованиям технического регламента;

наименование взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом стандартов, в соответствии с которыми должен быть изготовлен продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание продукта, в том числе ввезенного на территорию Таможенного союза, (контракт или договор на его поставку, удостоверения качества и безопасности или документ, подтверждающий качество и безопасность мяса и мясной продукции);

заключение по результатам проведенной идентификации.

7. При идентификации процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях установления их принадлежности к сфере действия настоящего технического регламента необходимо убедиться, что эти процессы осуществляются в целях производства, хранения, перевозки и реализации продукции и связаны с обеспечением требований безопасности такой продукции. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством визуальной оценки указанных процессов и проверки документации, в соответствии с которой они осуществляются.

Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции в целях установления их принадлежности к сфере действия настоящего технического регламента проводится органами, осуществляющими государственный контроль и надзор за безопасностью продуктов убоя и мясной продукции.

#### **Статья 4. Основные понятия**

1. Для целей применения настоящего технического регламента используются следующие понятия:

1) бескостное мясо - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и (или) жировой ткани;

2) бульон пищевой – пищевой продукт в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка с добавлением жира и вкусоароматических добавок или без них;

3) дезинфекционный барьер - пункт дезинфекции транспортных средств перед въездом и выездом на территорию организации, а для персонала - перед входом и выходом в производственное помещение организации;

4) жилованное мясо - бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

5) жир сырец – пищевой продукт убоя в виде жировой ткани отделенной от туши и внутренних органов;

6) желатин пищевой – пищевой продукт в виде белкового вещества обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%;

7) замороженное мясо – парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработки до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С;

8) замороженный мясной продукт (колбасное изделие) – мясной продукт (колбасное изделие), подвергнутый холодильной обработки до температуры в толще продукта не выше минус 8 °С;

9) изготовитель – организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

10) колбасный фарш - смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в количествах, установленных рецептурой, и предназначенная для производства колбасных изделий;

11) конфискат - туша, части туши и органы животного, признанные органами государственного ветеринарного контроля (надзора) не пригодными для пищевых целей;

12) колбасное изделие - мясной или мясосодержавший продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению;

13) кость пищевая – продукт убоя в виде сырой кости, полученный при обвалке туши;

14) мясо - пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, с естественным соотношением мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее;

15) мясная продукция – пищевая продукция, выработанная из продуктов убоя, с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального происхождения;

16) мясной продукт - пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %;

17) мясосодержащий продукт - пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60 % включительно;

18) мясорастительный продукт - мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно;

19) мясо на кости - мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной, костной и (или) жировой ткани;

20) мясо механической обвалки (дообвалки) – бескостное мясо в виде измельченной (пастообразной) массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом;

21) мясной блок - мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера;

22) мясное (мясосодержащее) кулинарное изделие – мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности;

23) мясные (мясосодержащие) консервы - консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных (мясных и немясных) ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % (свыше 5 % до 60 % включительно);

24) мясорастительные (растительно-мясные) консервы - мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 30 % до 60 % включительно (свыше 5 % до 30 % включительно);

25) мясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, являющийся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

26) мясной (мясосодержащий) полуфабрикат - мясной (мясосодержащий) продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша (из фарша), с добавлением или без добавления (с добавлением) немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

27) мясная обрезь – мякотный пищевой субпродукт виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработки туш и полутуш, а также мясо голов и срезков мяса с языка;

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

29) немясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, являющийся пищевым продуктом растительного, животного или минерального происхождения;

30) охлажденное мясо – парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц от 0 °С до плюс 4 °С;

31) охлажденный мясной продукт (колбасное изделие) – мясной продукт (колбасное изделие), подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще продукта от 0 °С до плюс 4 °С;

32) остывшее мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания;

33) обваленное мясо – бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани;

34) продукт из мяса – мясной или мясосодержавный продукт, изготовленный из различных частей туши, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее;

35) парное мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С;

36) продукт из шпика - продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без них;

37) пищевая кровь – продукт убоя в виде крови собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности её к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарно-санитарным требованиям для использования её на пищевые цели;

38) пищевые продукты убоя – сырье животного происхождения, полученное в результате переработки продуктивных животных, подвергнутых промышленному убоя и/или используемые для дальнейшей переработки;

39) партия животных - любое количество животных одного вида, поступившее в организацию из одного хозяйства за одну поставку, сопровождаемые одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарно –сопроводительным документом установленной формы;

40) подмороженное мясо - парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц бедра (лопатки) на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, а в толще мышц на глубине 6 см – от 0 °С до плюс 2 °С ;



41) пищевые субпродукты – продукты убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей продуктивных животных и межсосковой части свиней;

42) растительно-мясной продукт - мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30 % включительно;

43) размороженное мясо - замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц бедра (лопатки) не ниже минус 1 °С;

44) сырье коллагенсодержащее – продукт убоя в состав которого входит белок коллаген;

45) сырье кишечное – продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта;

46) сухой мясной продукт – пищевой мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса с остаточной массовой долей влаги не более 10 %;

47) топленый животный жир – пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка;

48) продукт убоя допущенный ветеринарной службой к использованию с ограничениями – продукт убоя, использование которого на пищевые цели допускается после обеззараживания;

49) обеззараживание – процесс тепловой и/или холодильной обработки, или процесс посола, производящийся в соответствии с установленными требованиями под контролем специалиста в области ветеринарии;

50) импортер – резидент государства-члена Таможенного союза, который заключил с нерезидентом государств-членов Таможенного союза внешнеторговый договор на передачу продукции, осуществляет реализацию этой продукции и несет ответственность за ее соответствие требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза;

51) Стороны – государства-члены Таможенного союза.

Понятия, специально не определенные в настоящем Положении, используются в значениях, установленных другими международными договорами, в том числе заключенными в рамках таможенного союза и Евразийского экономического сообщества.

## **Статья 5. Правила обращения на рынке**

1. Ввоз, вывоз пищевых продуктов убоя и мясной продукции разрешается с организаций – экспортёров, внесённых в Реестр организаций и лиц, осуществляющих производство, переработку и (или) хранение подконтрольных товаров, ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза в соответствии с Положением о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб (продукции)

подлежащих ветеринарному контролю (надзору) утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317.

2. Продукты убоя и мясная продукция при обороте должны сопровождаться документом, подтверждающим безопасность.

4. Продукты убоя и мясная продукция, полученные в процессе непромышленного производства, должны соответствовать показателям безопасности, указанным в Приложениях 1-3.

6. Мясная продукция, соответствие которой требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза не подтверждено, не должна быть маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускается к выпуску в обращение на рынке.

## **Глава 2. Требования безопасности**

### **Статья 6. Требования, предъявляемые к продуктам убоя и мясной продукции**

1. При производстве пищевых продуктов убоя и мясной продукции должны учитываться все возможные опасные факторы (риски) при:

1) выборе места и территории объекта, размещении и устройстве производственных помещений по производству пищевых продуктов убоя и мясной продукции;

2) подготовке животных к убою, их убое;

3) подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;

4) производстве продуктов убоя и мясной продукции, их хранении и обороте (перевозка и реализация);

5) утилизации (уничтожении) непригодных к употреблению или опасных продуктов убоя и мясной продукции.

К наиболее вероятным рискам, вследствие которых продукты убоя и мясная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду относятся:

1) превышение предельно допустимых норм содержания фармакологических веществ, химических загрязнителей, токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, других контаминантов и их остатков в пищевых продуктах убоя и мясной продукции;

2) превышение допустимых уровней микробиологических, паразитологических показателей в пищевых продуктах убоя и мясной продукции.

2. Продукты убоя и мясная продукция должны отвечать требованиям безопасности, предусмотренным Приложениями 1-3, настоящего технического регламента.

3. Продукты убоя и мясная продукция, выпускаемые в обращение на территории стран – участниц Таможенного союза, при использовании по назначению в течение срока годности, не должны причинять вреда жизни и здоровью человека.

3. Продукты убоя и мясная продукция промышленного производства должны вырабатываться в соответствии с взаимосвязанными с настоящим техническим регламентом стандартами или с иными документами в области стандартизации, разработанными, согласованными и утвержденными в установленном законодательством Сторон порядке, а также с соблюдением комплекса ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических требований, норм и правил, положений производственного контроля, режимов технологических процессов производства продукции изготовителями, осуществляющими деятельность в этой сфере.

## **Статья 7. Требования к территории организации**

1. Организация не должна размещаться в санитарно-защитной зоне животноводческих, птицеводческих и звероводческих организаций.

2. Территория организации должна:

быть огорожена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных;

иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта со сплошным твердым и не пылящим покрытием, не имеющим выбоин и иных дефектов дорожного полотна;

содержаться в чистоте в любое время года;

Территория организации, прилегающая непосредственно к производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь сплошное твердое и не пылящееся покрытие.

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную; производственную; хозяйственно-складскую; зону предубойного-содержания животных с санитарным блоком; зону строгого режима.

3. В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта.

В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию.

4. В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения.

5. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды (при наличии). От очистных сооружений до производственных зданий предприятия должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

6. Санитарные разрывы между функциональными зонами территории организации должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и не менее 25 м до санитарно-бытовых помещений. Санитарные разрывы от санитарного блока организации до мест погрузки (выгрузки) пищевых продуктов должны быть не менее 100 м.

7. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организации должно обеспечивать отсутствие встречных потоков

для организаций осуществляющих процесс убоа:

здоровых животных, направляемых после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями перевозки подозрительных по заболеванию животных, направляемых в карантин, изолятор или санитарную бойню.

готовых продуктов и сырья сѐ животными, навозом, отходами производства;

сырья и готовых продуктов;

для организаций, не осуществляющих процесс убоа:

сырья и готовых продуктов.

8. Не допускается посадка на территории организации деревьев и кустарников, которые при цветении могут засорять помещения, оборудование, инвентарь и продукцию.

9. На территории организации необходимо предусматривать площадки для санитарной обработки автотранспорта с учетом поточности производства: допускается санитарная обработка автотранспорта в специализированных организациях на основе договора.

10. Для сбора бытовых отходов должны быть установлены контейнеры с крышками на площадке со сплошным твердым и не пылящим покрытием, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для сбора бытовых отходов должна быть:

огорожена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м;

расположена с наветренной стороны по отношению к производственной зоной.

Санитарный разрыв между производственной зоной и площадкой для сбора бытовых отходов должен составлять не менее 25 метров.

11. Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в

день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

Для санитарной обработки и дезинфекции контейнеров для сбора бытовых отходов, хранения инвентаря по уборке территории организации должна быть выделена отдельная зона с подводом холодной и горячей воды, канализацией. При централизованном сборе бытовых отходов в организацию должны доставляться чистые контейнеры после дезинфекции для сбора бытовых отходов.

## **Статья 8. Требования к системам водоснабжения и канализации организации**

1. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при ее отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

2. Вода, используемая при производстве продуктов убоя и мясной продукции, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасных пищевых продуктов убоя и мясной продукции.

3. Вводы водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию организации должны оборудоваться в зданиях и изолированных помещениях. Вводы водопровода оснащаются приборами учета потребляемой воды, обратным клапаном, манометром, краном отбора проб воды для лабораторных исследований. Не допускается размещение ввода хозяйственно-питьевого водопровода в подземных павильонах.

4. Технический и хозяйственно-питьевой водопроводы не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая» и «техническая».

5. После каждого ремонта водопровода его необходимо промыть и произвести дезинфекцию средствами, разрешенными для применения в порядке в установленном законодательством Таможенного союза, с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию.

6. На организации должна быть разработана план-схема водоснабжения, канализации с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

7. Лед, используемый для производства мясной продукции должен быть изготовлен из воды, удовлетворяющей требованиям, предъявляемым к

питьевой воде. Лед следует изготавливать, перемещать и хранить в условиях, защищающих его от контаминации.

8. Пар, используемый при прямом контакте с пищевыми продуктами убоя и мясной продукцией, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для жизни и/или здоровья человека, или могут привести к контаминации продуктов убоя и мясной продукции.

9. Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

10. Организация должна быть обеспечена системой канализации для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод.

11. Организация должна быть обеспечена системой канализации, имеющей конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения продукции. В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения продукции, если это может привести к ее загрязнению.

12. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации.

13. Сброс сточных вод в систему ливневой канализации не допускается. Ливневые стоки из зоны предубойного содержания и убоя животных должны быть изолированы от других зон организации.

## **Статья 9. Требования к системам освещения, отопления, вентиляции и кондиционирования организации**

1. Освещение должно быть необходимым и достаточным для обеспечения, корректного выполнения технологических процессов, контроля технологических процессов и продукции, эффективной санитарной обработки.

2. В местах ветеринарно-санитарного контроля, в лабораториях необходимо использовать осветительные приборы, не дающие изменения цвета освещаемого предмета.

3. Осветительные приборы в производственных помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием. Должны быть приняты меры для исключения возможности попадания осколков стекла в продукцию.

4. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены (суток) заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

5. Организации должны быть обеспечены кроме основного освещения также аварийным.

6. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормативную температуру воздуха помещений организации и рабочей зоны.

Температура в производственных помещениях, в которых осуществляется процесс убоя животных, не должна превышать 18 °С, если иное не предусмотрено технологической необходимостью, в помещениях по производству продуктов убоя и мясной продукции не выше 12 °С.

7. Помещения, отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяются оборудованием и/или средствами, не допускающими резких изменений данных параметров.

8. Системы вентиляции и кондиционирования должны быть сконструированы таким образом, чтобы имелся доступ к частям, требующим санитарной обработки или замены.

9. Внутреннюю поверхность систем вентиляции и кондиционирования необходимо, по мере загрязнения, очищать в соответствии с программой производственного контроля.

10. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла или влаги, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

11. Аппаратура и емкости, из которых могут выделяться пары, газы, пыль, должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными системами вытяжной вентиляции.

## **Статья 10. Требования к производственным помещениям организации**

1. Взаимное расположение производственных помещений организации должно исключать возможность загрязнения пищевых продуктов убоя и мясной продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

3. Все производственные помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения.

4. Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

5. Полы, стены, потолки, окна и двери производственных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

содержаться в чистоте;

быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих

используемой технологии производства, и допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию; и не создающих угрозу загрязнения продуктов убоя и мясной продукции.

иметь уклон к канализационным трапам.

Организация должна обеспечивать условия исключая образование конденсата и плесени на потолках, стенах и оборудовании.

Для санитарной обработки в производственных помещений и оборудования должны быть оборудованы краны с подводкой холодной и горячей воды, шланги, а также места слива сточных вод.

Гибкие шланги, используемые для санитарной обработки помещений и оборудования организации должны храниться выше уровня пола и способами, исключающими возможность контакта поверхности шлангов с полом и канализационными системами.

6. Все внешние окна производственных помещений, которые подлежат открыванию, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых

7. Двери в производственных помещениях организации должны быть самозакрывающимися, и оборудованы устройствами, обеспечивающими их плотное закрывание. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

8. При уборки полов в производственных помещениях организации в процессе производства должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

9. Не допускается ремонт производственных помещений, оборудования, бытовых помещений, а также централизованная санитарная обработка производственных помещений и оборудования одновременно с производством продуктов убоя и мясной продукции.

10. Средства для санитарной обработки и дезинфекции должны быть разрешены для использования в организациях по производству пищевой продукции, и храниться изолированно от сырья и пищевой продукции.

11. При размещении бытовых помещений в отдельном здании должен быть предусмотрен теплый переход в производственные помещения.

12. Бытовые помещения для работников не участвующих в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства продуктов убоя и мясной продукции.

13. В состав бытовых помещений для работников участвующих в технологическом процессе производства пищевых продуктов убоя и мясной продукции должны быть включены:

гардеробные для личной одежды и обуви,

гардеробные для рабочей одежды и обуви (хранение чистой и грязной рабочей одежды должно проводиться раздельно);

душевые, туалетные комнаты, устройства для мытья-рук,



здравпункт (комната медицинского осмотра).

14. Хранение личной одежды работников участвующих в технологическом процессе производства продуктов убоя и мясной продукции следует производить открытым способом или в шкафах. Совместное хранение личной и рабочей одежды не допускается.

Хранение личной одежды на рабочих местах в производственных помещениях организации не допускается.

15. Необходимо предусматривать достаточное количество устройств для мытья рук работников организации, которые должны располагаться на входе в производственные помещения.

16. Устройства для мытья рук должны быть обеспечены:  
подводкой холодной и горячей воды со смесителями;  
водопроводными кранами с педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключаяющим контакт с кистями рук;  
дозаторами с жидким мылом;  
средством дезинфекции для рук;  
одноразовыми полотенцами или оборудованием для гигиеничной сушки рук;  
инструкцией по мытью рук.

17. Необходимо предусматривать достаточное количество туалетных комнат, соединенных с действующей системой канализации.

18. Туалетные комнаты должны быть обеспечены:  
тамбурами;  
вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур;  
унитазами с педальным спуском;  
устройствами для мытья рук;  
дезковрик для дезинфекции обуви или санитарный модуль (для организаций, производящих убой животных).

19. Двери туалетных комнат не должны выходить непосредственно в помещения, где находится пищевая продукция.

20. Для санитарной обработки и дезинфекции туалетных комнат должен быть выделен отдельный уборочный инвентарь, имеющий соответствующую метку или окраску, и хранящийся изолированно.

21. После каждой санитарной обработки и/или дезинфекции туалетных комнат уборочный инвентарь необходимо продезинфицировать средствами, разрешенными законодательством Таможенного союза.

22. Объект общественного питания, располагающийся на территории организации, должен быть обеспечен:  
вешалками для рабочей одежды;  
устройствами для мытья рук; при необходимости гардеробными для верхней одежды.

23. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи.

Не допускается:

принимать пищу непосредственно в производственных помещениях организации;

хранить пищу в индивидуальных шкафах и гардеробных.

24. Курение в организациях допускается в специально оборудованном помещении.

## **Статья 11. Требование к технологическому оборудованию и инвентарю**

1. Оборудование и инвентарь, должны отвечать следующим требованиям:

быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям технических регламентов, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;

содержаться в исправном состоянии;

иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность санитарной обработки и дезинфекции (при необходимости);

иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продуктов убоя и мясной продукции, соответствующего требованиям, установленным данным техническим регламентам.

Оборудование в производственных помещениях должно размещаться не создавая помех для поддержания надлежащего санитарного уровня производства, исключая технологические встречные потоки.

2. В производственных помещениях, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другой инструмент). Для санитарной обработки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары должны применяться моечные машины или должны быть оборудованы отдельные помещения с подводкой холодной и горячей воды.

3. Необходимо предусматривать достаточное количество уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, которые должны храниться в местах, специально выделенных для этих целей.

## **Статья 12. Требования к зонам предубойного содержания и убоя животных**

1. Зона предубойного содержания и убоя животных должна быть обеспечена:

железнодорожной и (или) автомобильной платформами с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии животных;

- в зависимости от климатических условий помещениями или открытыми загонами под навесом для предубойного содержания животных;
  - площадкой для сбора навоза и каныги;
  - помещением (площадкой) для санитарной обработки автотранспорта, используемого при перевозке животных, которое располагают на выезде из зоны предубойного содержания и убой животных;
  - изолированным участком для хранения средств для санитарной обработки и дезинфекции;
  - санитарным блоком для больных и подозрительных по заболеванию животных;
  - помещением для убой животных, прошедших предубойный ветеринарный осмотр;
  - дезинфекционным барьером (далее – дезбарьер) на всех въездах (выездах) на территорию (с территории) организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта. Над дезбарьером оборудуется навес, закрытый стенками с боковых сторон.
- Дезбарьеры на въезде автотранспорта в зону предубойного содержания и убой животных должны быть заполнены дезинфицирующими растворами.
2. 2. В холодное время года организация должна предпринимать меры по предупреждению замерзания дезинфицирующих растворов в дезбарьере.
- Помещения (открытые загоны) для предубойного содержания животных должны быть обеспечены:
- достаточным количеством места для содержания животных с целью исключения травмирования и стрессов;
  - полами с твердым покрытием;
  - подводкой горячей и холодной воды для поения животных и технических нужд.
  - оборудованием для кормления (при необходимости).
3. Санитарный блок должен находиться на обособленном участке зоны предубойного содержания и убой животных и быть обеспечен:
- сплошным забором высотой не менее 2 метров;
  - отдельным въездом с дезбарьером;
  - площадкой для приема, ветеринарного осмотра и термометрии животных;
  - карантинным помещением, предназначенным для содержания животных, больных и подозрительных по заболеванию, где должен быть предусмотрен отдельный выход для здоровых животных, направляемых на убой;
  - изолятором, предназначенным для содержания больных животных, в состав которого должно входить изолированное помещение для вскрытия трупов животных, со специальным транспортным средством (тележкой) для их вывоза;
  - изолированным помещением для временного хранения (до утилизации или уничтожения) трупов животных;

санитарной бойней для убоя больных и подозрительных на заболевание животных;

холодильной камерой для временного хранения (до получения результатов лабораторного исследования) продуктов убоя;

холодильной камерой для обеззараживания путем замораживания продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями.

4. Помещения для убоя животных должны быть обеспечены:

отдельным помещением для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого и мездрения шкур линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии убоя животных после удаления с туши шкуры и внутренних органов;

местами (точками) ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, оборудованными в соответствии с требованиями законодательства Сторон;

отдельным помещением для проведения исследований на трихинеллез, оборудованным необходимыми приборами и инструментами в соответствии с требованиями законодательства Сторон;

отдельным помещением или запасным подвесным путем для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра и повторной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, полученных от животных с подозрением на заболевание, оборудованным в соответствии с требованиями законодательства Сторон;

изолированной холодильной камерой (при отсутствии санитарной бойни) для обеззараживания путем замораживания продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями.

В организациях, производящих убой в количестве до 30 голов в смену допускается производить убой больных и подозрительных на заболевание животных в помещении для убоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов убоя здоровых животных. По окончании убоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

5. При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании, необходимо предусмотреть изолированные проходы для больных и здоровых животных.

При расположении карантинного помещения и изолятора в одном здании между ними необходимо предусмотреть помещение, в котором устанавливают шкафы для рабочей одежды, устройства для мытья рук, дезковрик для дезинфекции обуви или санитарный модуль.

6. Карантинное помещение и изолятор необходимо ежедневно подвергать очищению от навоза и санитарной обработке и/или дезинфекции.

Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают в порядке, предусмотренном законодательством Сторон.

7. Санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря санитарной бойни осуществляют по мере необходимости в течение рабочей смены, а дезинфекцию – в конце рабочей смены.

8. Помещения и (открытые загоны) для предубойного содержания животных ежедневно подвергают очищению от навоза, который подлежит вывозу в специально отведенные места.

При многоэтажном устройстве зоны предубойного содержания и убоя животных для удаления навоза необходимо предусмотреть эффективную систему навозоудаления.

Для сбора и накопления навоза, необходимо предусмотреть площадку с твердым покрытием, рассчитанную не менее чем на 3-суточное накопление.

Для сбора и накопления навоза, остатков подстилки и кормов из карантинного помещения и изолятора необходимо предусмотреть площадку с твердым покрытием, рассчитанную не менее чем на 6-суточное накопление.

Не допускается биотермическое обезвреживание навоза и отжаты каньги на территории организации.

9. Для сбора и накопления каньги необходимо предусмотреть специальные приемники (каньжные башни, емкости, контейнеры) с водонепроницаемым полом и стенками. Площадка вокруг приемника должна быть с твердым покрытием. Каньга подлежит вывозу в специально отведенные места.

10. Автотранспорт для вывоза навоза и каньги ежедневно подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

11. Трупы животных, навоз, остатки подстилки и кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению в местах, определенных государственным ветеринарным надзором, должны перевозиться автотранспортом с герметичным кузовом с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией автотранспорта.

### **Статья 13. Требования при подготовке животных к убою**

1. Животные, поступившие на организации подвергаются предубойному ветеринарному осмотру и предубойной выдержке:

не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов;

не менее 12 часов для свиней;

не менее 6 часов для телят.

2. Партия животных, в которой обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы животных, а также в случаи несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарно-сопроводительном документе, немедленно помещается в

карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

3. Не допускается:

1) направлять на убой для использования на пищевые цели животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма животных;

2) направлять на убой не идентифицированных животных; не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр; с навозными загрязнениями кожных покровов;

3) возвращать владельцам животных, больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке;

4) вывоз (вывод) принятых на убой животных с территории организации;

5) направлять трупы животных, ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

4. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра животных с признаками инфекционного заболевания вся партия животных направляется на санитарную бойню.

В зависимости от выявленных болезней животного после убоя на тушу накладывается ветеринарное клеймо, свидетельствующие о способе ее обеззараживания или утилизации(уничтожении).

5. На убой животные подаются из помещения (открытых загонов) для предубойного содержания в помещения для убоя таким образом, чтобы обеспечить ритмичную работу линии по убою и предотвратить перекрестное заражение.

#### **Статья 14. Требования к процессу убоя**

1. Процесс убоя должен обеспечить идентификацию и прослеживаемость сырья и готовой продукции на протяжении всего технологического процесса производства мясной продукции.

Не допускается соприкосновение туш, не задействованных в процессе убоя, но находящихся на линии убоя в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием.

Необходимо обеспечить сток жидкости в процессе обескровливания, зачистки и мойки туш.

При убое должно быть обеспечено разделение следующих рабочих операций во времени и пространстве:

обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур, (для свиней в шкуре: шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетин);

нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение, взвешивание и передача на холодильник.

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

отгрузка мяса и продуктов убоя.

В процессе убоя необходимо разделение продуктов убоя по видам (мясо, жир-сырец, кишечное сырье, пищевой крови, субпродуктов).

Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, исключая несанкционированный доступ, окрашенные в отличительные цвета и промаркированные.

Допускается выделять специальные участки в помещении для убоя, отделенные перегородкой высотой не менее 3 метров и удаленные от места нахождения туш на расстояние не менее 3 метров и производить следующие технологические процессы:

освобождение желудков (преджелудков) и от содержимого (мокрым методом);

сбор, хранение (до получения результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы) и обработку пищевой крови;

обработку субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов);

снятие прирезей мышечной и жировой ткани со шкур.

При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов разрешается проводить в этом же помещении.

Специальные участки в помещении для убоя должны быть оснащены холодной и горячей водой, устройствами для санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, устройствами для мытья рук.

Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки «Стоп» в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний животных;

После убоя туши и другие продукты убоя подлежат обязательной обработке, ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению.

2. Необходимо предусмотреть отделение процессов оглушения и обескровливания животных на конвейерных линиях убоя от последующих процессов убоя.

3. Высота подвесных путей в местах ветеринарно-санитарной экспертизы свиных голов на сибирскую язву должна обеспечивать расположение обследуемых участков (свиных голов и шеи) на расстоянии не менее 1,1 метра от пола.

## **Статья 15. Требования к процессу производства мясной продукции**

1. Производство колбасных и консервных изделий из продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, допускается в производственных помещениях и в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы необходимо произвести дезинфекцию помещения, оборудования, и инвентаря.

Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводят в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями с обеззараженными продуктами убоя.

Размораживание субпродуктов и крови, для производства изделий из супродуктов и крови, необходимо проводить в отдельном помещении. Допускается размораживание субпродуктов и крови проводить в камере размораживания мяса, мойку субпродуктов – в помещении зачистки туш.

Производство изделий из субпродуктов и крови необходимо проводить в отдельном помещении. Допускается производство ливерных колбас в количестве до 0,3 тон в смену в помещении и на оборудовании по производству колбас при условии последовательности их производства с проведением санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря.

Подготовку кишечной оболочки на организациях мощностью менее 3 тон колбасных изделий в смену допускается проводить на выделенных участках в помещении по производству колбас, отделенных перегородкой высотой не менее 2 метров.

Размораживание мяса и субпродуктов осуществляют в специальных камерах, оборудованных системами для отопления, увлажнения и циркуляции воздуха, обеспечивающими заданные температурно-влажностные режимы размораживания сырья.

Перед процессом обвалки необходимо произвести сухую зачистку туш (полутуш), срезая при этом клеймо и промывая водой (при необходимости). Для сухой зачистки туш-(полутуш) необходимо выделить отдельный участок.

2. Процессы обвалки и жиловки туш (полутуш, четвертин), должны проводиться в помещении (сырьевом отделении) при температуре в помещении не выше + 12<sup>0</sup>С.

3. Вне выполнения технологического процесса ножи должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

4. Продукты убоя, направляемые на измельчение и/или посол должны иметь температуру не выше + 8<sup>0</sup>С.



5. Нитрит натрия (калия) применяют только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных смесей, а также растворов с содержанием нитритов не более 0,9 % (в пересчете на нитрит натрия), хлоридов - не менее 97 %.

Применение нитритно-посолочных смесей, должно обеспечивать требования санитарно-эпидемиологических норм безопасности по остаточному содержанию нитритов в мясной продукции.

Не допускается использовать нитритно-посолочные смеси для пищевых продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в сыром виде.

Не допускается одновременное использование двух и более нитритно-посолочных смесей при производстве одного наименования мясной продукции.

6. Используемые для производства мясной продукции пищевые добавки и другие не мясные ингредиенты, технологические средства и вспомогательные материалы должны быть разрешены к применению на территории Таможенного союза.

Подготовку пищевых добавок (при необходимости фасовка пищевых добавок) и не мясных ингредиентов (круп, свежих овощей и фруктов, сырых яиц и т.д.) необходимо проводить в отдельном помещении.

7. Рамы, используемые для термической обработки, должны быть идентифицированы. Идентификация должна включать как минимум следующую информацию: (дату, время, количество, наименования продукции, подпись ответственного лица).

8. Термическую обработку следует осуществлять на специальном оборудовании с автоматическим регулированием температуры, относительной влажности и оснащенные приборами для контроля температуры и влажности.

9. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение через производственные помещения во время технологического процесса не допускается.

10. Тару для упаковки готовой продукции подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение грязной тары в производственных помещениях.

11. Установка скороморозильных шкафов для замораживания полуфабрикатов допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку.

12. Не разрешается хранить ножи за голенищем сапог, за поясом и хранить их на столе.

## **Статья 16. Требования к процессу производства консервов**

1. Для производства пастеризованных консервов мясное сырье после процесса жиловки обрабатывают горячим воздухом при температуре 120 град. С в течение 60-90 секунд или фламбируют пламенем газовой горелки в течение 15-20 секунд.

Потребительскую тару для производства консервов подвергают обязательной санитарной обработке горячей водой (не менее 80 град. С), острым паром или иным способом, разрешенным законодательством Сторон.

Крышки для производства пастеризованных консервов, упакованные в пергаментную бумагу, предварительно стерилизуют при температуре 100 град. С не менее 20 минут или иным способом, разрешенным законодательством Сторон.

2. Организация осуществляет термическую обработку консервов по режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции: ее соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и микробиологическим требованиям безопасности для консервов группы Д в соответствии с приложением 2 к настоящему техническому регламенту.

3. Режимы тепловой обработки и сроки годности консервов разрабатывают и обосновывают в организациях, компетентных в области термической стерилизации в установленном порядке с учетом используемых ингредиентов, вида тары, количества и вида специфического возбудителя микробиологической порчи в продукте перед тепловой обработкой.

4. Не допускается вносить изменения в ранее утвержденные режимы тепловой обработки, без обоснования в организациях, компетентных в области термической стерилизации.

5. Для производства пастеризованных консервов мясо в полутушах, четвертинах и отрубях должно поставляться в упакованном виде.

6. Параметры стерилизации или пастеризации записывают на носители информации, которые являются документами строгой отчетности и должны храниться в организации в течении времени, превышающем срок годности продукции не более, чем на 3 месяца.

Продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения мясных блоков до тепловой обработки не должна превышать 2 часов - для стерилизованных, и 1 часа - для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола.

7. Время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки не должно превышать 30 мин - для стерилизованных консервов и 20 мин - для пастеризованных консервов.

Температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40 град. С.

Каждому наименованию консервов присваивают ассортиментный номер.

8. Сроки годности стерилизованных или пастеризованных консервов устанавливает и обосновывает организация, производящая данный вид

продукции, на основе проведенных исследований безопасности продукции в аккредитованных лабораториях.

Стерилизованные консервы во всех видах потребительской тары хранят при температуре от 0 до 20 град. С и относительной влажности воздуха не выше 75%; пастеризованные консервы - при температуре от 0 до 5 град. С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

## **Статья 17. Производственный контроль**

1. Для обеспечения безопасности продуктов убоя и мясной продукции организации, осуществляющей деятельность по производству продуктов убоя и мясной продукции на территории стран-участниц Таможенного союза, необходимо разработать программу производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории.

2. В процессе производственного контроля организация обязана осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, а также контролировать проведение технологических процессов для обеспечения соблюдения требований безопасности к продуктам убоя и мясной продукции.

3. Программа производственного контроля должна содержать:

1) Перечень и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю процессов производства продукции в производственных помещениях организации;

2) Перечень показателей безопасности сырья, компонентов, готовой мясной продукции в соответствии с требованиями безопасности, периодичность осуществления контроля, в том числе лабораторного;

3) Графики проведения санитарной обработки, производственных помещений, оборудования, инвентаря;

4) Графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

5) Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля;

6) Требования к персоналу, занятому в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожении) продуктов убоя и мясной продукции, а также в процессе эксплуатации технологического оборудования.

4. Результаты контроля документируют в форме протоколов, журналов, актов рукописным способом и(или) с использованием технических средств, которые являются документальным подтверждением осуществления контроля.

## **Статья 18. Требования к процессам холодильной обработки и хранения**

1. Хранение пищевых продуктов убоя и мясной продукции должно осуществляться в соответствии с температурно-влажностными режимами, установленными организацией, производящей данную продукцию. Установленные организацией условия хранения должны обеспечивать соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

2. Организация должна быть обеспечена достаточным количеством помещений для хранения пищевого сырья, и вспомогательных материалов, используемых при производстве.

3. Для хранения пищевого сырья, и вспомогательных материалов и готовой продукции необходимо использоваться оборудование (стеллажи, и полки и др.) выполненное из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов.

Не допускается хранение пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции непосредственно на полу.

4. Не допускается совместное хранение в одной холодильной камере:

- продуктов убоя различного термического состояния;
- продуктов убоя (сырья), мясной продукции (готовой продукции) и вспомогательных материалов;
- продуктов убоя, мясной продукции и продуктов предназначенных для производства технической продукции (шкуры, кость и др.);
- продуктов убоя и молочных продуктов;
- продукты убоя, мясной продукции и рыбы, рыбных продуктов;
- продуктов убоя и продуктов растительного происхождения;
- продуктов убоя без специфического запаха и продуктов убоя со специфическим запахом;
- продуктов убоя от здоровых животных и продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением.

5. Парное, остывшее и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в подвешенном состоянии.

6. В холодильных камерах продукцию необходимо размещать в штабеля на стеллажи или поддоны, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля необходимо располагать не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ.

7. Снеговую шубу с холодильного оборудования необходимо удалять путем оттаивания после освобождения холодильных камер от хранящейся продукции. Допускается механическая очистка холодильного оборудования от снеговой шубы в загруженных холодильных камерах при условии обязательного покрытия хранящейся продукции чистым

материалом, разрешенным к применению на пищевом производстве. По окончании очистки снег немедленно должен быть удален из холодильных камер. Удаление снеговой шубы с холодильного оборудования необходимо проводить не реже одного раза в год.

Холодильные камеры подвергаются санитарной обработке или дезинфекции и ремонту (при необходимости) при условии их освобождения от хранящейся продукции.

8. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции должны быть оборудованы термометрами и/или средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температур.

9. При циклической работе холодильных камер охлаждения температура воздуха в них перед загрузкой должна быть на 3-5<sup>0</sup>С ниже паспортной температуры, после окончания загрузки парным мясом допускается её повышение не более, чем на 5<sup>0</sup>С выше паспортной, а в конце процесса охлаждения она должна быть равна паспортной. Необходимо, чтобы средняя температура за время охлаждения была близкой к паспортной температуре, отклонения не должны превышать  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

10. При непрерывной работе холодильных камер охлаждения температура воздуха в процессе охлаждения мяса должна приближаться к паспортной, отклонения не должны превышать  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

На подвесных путях туши и полутуши размещаются без соприкосновения друг с другом.

Хранение охлаждённого и подмороженного мяса в камерах охлаждения, работающих в режиме охлаждения, не допускается.

Температура в холодильных камерах должна быть равномерной по всему грузовому объёму. Наиболее интенсивное движение воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутуш.

11. Пищевые продукты убоя в процессе хранения должны группироваться по видам, назначению (реализация или промышленная переработка) и термическому состоянию (охлажденное, подмороженное, замороженное).

12. Охлажденные пищевые продукты убоя хранят при температуре от 0 до плюс 4<sup>0</sup>С, подмороженные - от минус 1<sup>0</sup>С до минус 3<sup>0</sup>С, замороженные - при температуре не выше минус 8<sup>0</sup>С.

13. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время нж загрузки или выгрузки мяса допускается не более чем на 4<sup>0</sup>С, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должна превышать  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

## **Статья 19. Требования к упаковке продукции**

1. Материалы упаковки продукции должны обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

2. Материалы упаковки, контактирующие с продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующим техническим регламентом.

## **Статья 20. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции**

1. Изготовитель (продавец) обязан предоставить приобретателю (потребителю) необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах убоя и мясной продукции.

2. Не допускается перемаркировка, переупаковка и перефасовка первично упакованной и первично фасованной продукции вне производства изготовителя.

3. Во избежание введения приобретателя (потребителя) в заблуждение не допускается маркировка мясной продукции с использованием наименования (в том числе и фантазийные) и товарных знаков, которые тождественны или сходны с наименованиями продукции, установленные в межгосударственных стандартах, взаимосвязанных с данным техническим регламентом, за исключением продукции выпускаемой по этим стандартам.

4. На потребительской упаковке мясной продукции должна содержаться следующая информация:

1) наименование мясной продукции в соответствии с наименованием, установленным в нормативных документах, в соответствии с которым изготавливается мясная продукция.

Не допускается указывать в наименовании мясной продукции компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав данной продукции.

Информацию о группе мясной продукции (например, «мясной продукт», «мясорастительный продукт» или «растительномясной продукт») включают в наименование продукта или помещают в непосредственной близости от наименования.

Для мясной продукции, полученной из части туши продуктивных животных на кости или без кости, выделенных анатомически, мясные ингредиенты приводятся в соответствии с видом мяса или его анатомической части (Пример: «говядина», «свинина», «баранина» или «шпик», «грудинка свиная», «Шейка свиная», «Вырезка говяжья» и другие).

Для мясной продукции, полученной из измельченных мясных ингредиентов, мясные ингредиенты приводятся в соответствии с видом мяса («говядина», «свинина», «баранина», «конина», «оленина» и другие). При

использовании мяса механической обвалки, его указывают в составе продукта отдельно.

При маркировке цельнокусковых продуктов из мяса и крупнокусковых (в т.ч. бескостных и мясокостных), порционных (в т.ч. бескостных и мясокостных) и мелкокусковых бескостных полуфабрикатов указывают термическое состояние сырья.

Информация о термических состояниях и специальной обработке продукта (например, «копченный», «охлажденный», «замороженный» и других) включают в наименование продукта или помещают в непосредственной близости от наименования.

Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю основных ингредиентов указывают в соответствии с рецептурой.

## 2) состав продукции.

Содержание состава мясной продукции приводят по мясным и немясным ингредиентам в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов.

Обязательна информация о применении при изготовлении мясной продукции и о содержании в использованном сырье пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, пищевых продуктов нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, облученных ионизирующим излучением, компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов (далее - ГМО) и компонентов, указанных в статье 4, подстатье 4.4, части 15 технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».

При маркировке мясных и мясорастительных консервов, животных топленых жиров упакованных в банки дополнительно наносят:

массовые доли мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения (для мясорастительных консервов). Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения указывают по их закладке в соответствии с рецептурами;

Для консервов номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер организации изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

При фасовки продукта в стеклянные банки информацию допускается наносить на этикетки и/или стекло, и/или крышки.

3) Сведения о пищевой ценности (содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/ энергетической ценности) приводятся в случаях, если их значение в 100 г продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

При маркировке мясной продукции допускается использовать следующие указания: «отсутствует», «без», «низкая», «с низким содержанием», «высокая», «с высоким содержанием», «источник» относительно содержания белков, жиров, сахаров, витаминов и минеральных веществ.

Заявление об отличительных признаках мясной продукции, в том числе об отсутствии в мясной продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов, должно быть подтверждено доказательствами, сформированным изготовителем (продавцом), указавшим это заявление в маркировке продукции, самостоятельно или полученным им с участием третьих лиц. Доказательства наличия отличительных признаков мясной продукции подлежат хранению у изготовителя (продавца), выпускающего данную продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются для ознакомления в случаях, предусмотренных законодательством государств-членов Таможенного союза.

4) дата изготовления, срок годности.

При маркировке полуфабрикатов, кулинарных изделий дополнительно наносят дата изготовления и дата упаковывания.

Для консервов, полуфабрикатов, кулинарных изделий, требующих специальной обработки перед употреблением, дополнительно указывают рекомендации по приготовлению.

На крышки или дно банок (для банок из алюминиевой ламинированной фольги) наносят дату (число, месяц, год) изготовления консервов.

На банки из алюминиевой ламинированной фольги дополнительно наносят дату (число, месяц, год) конечного срока годности консервов.

3) наименование и место нахождения изготовителя (продавца), масса нетто и (или) объем, условия хранения, информация о подтверждении соответствия приводится согласно требованиям технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки».

При использовании вакуума и газовой среды для упаковки мясной продукции дополнительно наносят «упаковано под вакуумом» или «упаковано в защитную среду».

4) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и/или может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения).

## **Статья 21. Требования к процессу перевозки**

1. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны содержаться в чистоте, проходить санитарную обработку, согласно утвержденному графику санитарной обработки в рамках производственного контроля, быть в исправном состоянии;



Поверхности транспортных средств и/или контейнеров, которые непосредственно контактируют с продукцией, должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, а также должны конструктивно обеспечивать эффективную защиту продукции от загрязнения и допускать регулярную санитарную обработку и дезинфекцию.

При перевозке туш, полутуш и четвертей туши транспортные средства и/или контейнеры должны быть оборудованы средствами для возможности их вертикальной перевозки, установленными на высоте, исключающей соприкосновение туш, полутуш и четвертей туши с полом;

Допускается использование транспортных средств и/или контейнеров, прошедших санитарную обработку и дезинфекцию, для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных или любого другого груза.

Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать установленный температурно-влажностный режим, а также средствами для записи температур.

2. Не допускается совместная перевозка в одном транспортном средстве и/или контейнере:

продуктов убоя и мясной продукции с иной пищевой продукцией и иными грузами;

продуктов убоя и мясной продукции различного термического состояния;

продуктов убоя, мясной продукции с продуктами, предназначенными для производства технической продукции (шкура, кость и др.);

3. Не допускается перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной или потребительской тары.

4. После окончания процесса перевозки транспортное средство и/или контейнер необходимо подвергать санитарной обработке и/или дезинфекции (при необходимости).

5. Лица, участвующие в процессе перевозки продуктов убоя и мясной продукции должны проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Сторон.

6. Охлажденные пищевые продукты убоя перевозятся при температуре от 0 до плюс 4 °С, замороженные - от минус 1 °С до минус 3 °С, замороженные - не выше минус 8 °С.

7. Не допускается хранение охлажденной, замороженной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и/или контейнер.

## **Статья 22. Требования по дезинсекции и дератизации**

1. Организации необходимо разработать профилактическую программу по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами и т.д.) и утвердить график профилактических работ по борьбе с вредителями в рамках производственного контроля.

2. Для защиты продуктов убоя и мясной продукции от загрязнения и порчи должны быть приняты меры, предотвращающие проникновение вредителей и птиц в производственные помещения.

3. Химические способы дератизации должны применяться специалистами в области дератизации, в установленном порядке.

Не допускается использование химических и бактериальных средств дератизации в производственных помещениях.

### **Статья 23. Требования к личной гигиене работников организации, участвующих в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции.**

1. Работники проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Сторон.

2. Работникам при появлении симптомов различных заболеваний необходимо немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации.

3. Работникам перед началом производственного процесса необходимо:

принять душ;

надеть чистую рабочую одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

снять украшения (кольца, серьги и прочее);

мыть руки: перед началом производственного процесса, после каждого перерыва, при переходе от одной технологической операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания рабочей одежды и на рабочем месте – непосредственно перед началом производственного процесса.

После каждого перерыва в производственном процессе работникам необходимо проводить гигиеническую обработку кожи рук специальными антисептическими средствами.

4. Смену рабочей одежды необходимо проводить по мере ее загрязнения, но не менее 1 раза в смену.

5. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается нахождение и хранение в карманах рабочей одежды предметов личного обихода.

6. Каждый работник должен быть обеспечен как минимум двумя комплектами рабочей одежды. Не допускается производить стирку рабочей одежды на дому. Необходимо предусмотреть условия для изолированной стирки и дезинфекции (при необходимости) рабочей одежды работников санитарного блока.

7. Работникам, не участвующим в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции (например: работники занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации) необходимо:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях в рабочей одежде;

принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

переносить Инструменты для ремонтных или других работ в закрытых ящиках.

8. При нахождении работников вне производственных помещений рабочую одежду необходимо снимать.

## **Статья 24 Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

Соответствие продукции настоящему техническому регламенту Таможенного союза обеспечивается выполнением его требований безопасности непосредственно либо выполнением требований стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту Таможенного союза.

Выполнение на добровольной основе требований названных стандартов свидетельствует о соответствии требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза».

## **Статья 25. Подтверждение соответствия**

1. Перед выпуском в обращение на рынке мясная продукция должна пройти процедуру подтверждения соответствия требованиям безопасности настоящего технического регламента.

2. Мясная продукция подлежит подтверждению соответствия путем:

принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии у заявителя собственной испытательной лаборатории или договора с испытательной лабораторией);

принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны.

Схемы принятия декларации о соответствии приведены в приложении 4 к настоящему техническому регламенту.

3. Заявитель вправе принять декларацию о соответствии на основании собственных доказательств или с участием третьей стороны.

4. В случае отсутствия декларации, предоставленной производителем, декларирование соответствия продавцом может осуществляться только с участием третьей стороны.

## **Статья 26. Маркировка единым знаком обращения**

1. Продукты убоя и мясная продукция, соответствующая требованиям безопасности и прошедшая процедуру подтверждения соответствия настоящему техническому регламенту Таможенного союза, а также техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на таможенную территорию Сторон.

3. Маркировка продукции единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза свидетельствует о ее соответствии требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, распространяющихся на нее и предусматривающих нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

## **Статья 26. Защитительная оговорка**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка продукции, не соответствующей требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза.

2. Компетентный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить Комиссию и компетентные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Основанием для применения настоящей статьи могут быть следующие случаи:

невыполнение требований настоящего технического регламента Таможенного союза;

неправильное применение взаимосвязанных с настоящим техническим регламентом Таможенного союза стандартов.

4. Если компетентные органы других государств-членов Таможенного союза выражают протест против упомянутых в пункте 1 настоящей статьи мер, то Комиссия безотлагательно проводит консультации с компетентными органами всех государств-членов Таможенного союза для принятия взаимоприемлемого решения.

## **Статья 27. Заключительные положения**

1. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении двадцати четырех месяцев со дня принятия его Комиссией Таможенного союза в соответствии с Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 января 2011 г. № 527.

2. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Сторон, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

3. До введения в действие настоящего технического регламента пищевые продукты убоя и мясная продукция, в отношении которой Сторонами установлены обязательные одинаковые требования, а также одинаковые формы и схемы обязательной оценки (подтверждения) соответствия, допускается к обращению на единой таможенной территории, если она прошла установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия на территории любой из Сторон.

4. Документы, подтверждающие прохождение оценки (подтверждения) соответствия продуктов убоя и мясной продукции установленным настоящим техническим регламентом требованиям, а также другие подтверждающие безопасность продуктов убоя и мясной продукции документы, выданные до дня вступления в силу настоящего технического регламента, действительны до истечения срока их действия.

5. На пищевые продукты убоя и мясную продукцию, выпущенную в обращение на таможенную территорию Таможенного союза, до дня вступления в силу настоящего технического регламента, распространяются требования, действующие до дня вступления в силу настоящего технического регламента.