

ПРОЕКТ

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
ТАМОЖЕНОГО СОЮЗА**

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

**(ТР 201\_/00\_/ТС)**

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

### **Предисловие**

1. Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Настоящий технический регламент разработан с целью установления на таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции, обеспечения свободного перемещения мяса (продуктов убоя) и мясной продукции, выпускаемых в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

3. Если в отношении мяса (продуктов убоя) и мясной продукции приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства (в том числе упаковки и маркировки), хранения, перевозки и утилизации, то мясо (продукты убоя) и мясная продукция, а также связанные с ними требования к процессам производства (в том числе упаковки и маркировки), хранения, перевозки и утилизации должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

## **ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **Статья 1. Область применения**

1. Настоящий технический регламент распространяется на мясо (продукты убоя) и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к мясу (продуктам убоя) и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства (в том числе упаковки и маркировки), хранения, перевозки и утилизации, в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, а также предупреждения действий, вводящих в

заблуждение приобретателей (потребителей) мяса (продуктов убоя) и мясной продукции относительно их назначения и безопасности.

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

- мясо;
- субпродукты;
- жир-сырец и продукты его переработки, в том числе животные топленые жиры;
- кровь и продукты её переработки;
- кость и продукты её переработки;
- мясо механической обвалки (дообвалки);
- сырье кишечное;
- сырье коллагенсодержащее и продукты его переработки;
- желатин;
- мясные и мясосодержащие продукты из мяса;
- мясные и мясосодержащие колбасные изделия;
- мясные и мясосодержащие полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мясные и мясосодержащие консервы;
- бульоны мясные и мясосодержащие;
- сухие мясные и мясосодержащие продукты;
- продукты из шпика.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на: продукты убоя и мясную продукцию производимую гражданами в домашних условиях или гражданами, занимающимися животноводством, а также на процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

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

мясо птицы и продукты его переработки, а также на пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки превышают совокупность мясных ингредиентов по массе;

пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, продукцию, не предназначенную для пищевых целей, изготавливаемые с использованием или на основе продуктов убоя;

пищевую продукцию, предназначенную для общественного питания, изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя, предназначенную для употребления на месте производства;

пищевую продукцию, в рецептуре которой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 %.

## Статья 2. Определения

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

1) бескостное мясо – мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, состоящих из мышечной, соединительной, жировой тканью или без нее;

2) бульон мясной (мясосодержащий) – мясной (мясосодержащий) продукт в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде, изготовленный путем варки продуктов убоя с последующим сгущением и (или) сушкой или без них с добавлением или без добавления немясных ингредиентов;

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

4) жир сырец - продукт убоя в виде жировой ткани отделенной от туши и внутренних органов;

5) желатин пищевой – пищевой продукт в виде белкового вещества обладающий желирующей способностью, изготовленный из коллагенсодержащего сырья;

6) замороженное мясо – парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

7) замороженная мясная продукция – мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

8) замороженный блок из мяса (субпродуктов) - мясо (субпродукты) одного вида и наименования, сформованное (ые) и замороженный (ые) в виде блока определенной формы и размера;

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

10) колбасное изделие - мясной (мясосодержащий) продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению или без нее;

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

12) 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;

13) мясо - продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной, костной ткани или без нее;

14) мясная продукция – пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя (включающих: мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье) или их сочетание, без или с использованием ингредиентов животного и/или растительного и/или минерального происхождения;

15) мясной продукт - группа мясной продукции, изготовленная с использованием или без использования немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %;

16) мясосодержащий продукт - группа мясной продукции, изготовленная с использованием немясных ингредиентов, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60 % включительно;

17) мясо на кости - мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной, костной, жировой ткани или без нее;

18) 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;

19) мясное (мясосодержащее) кулинарное изделие - мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности;

20) мясные (мясосодержащие) консервы – мясной (мясосодержащий) продукт в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутый стерилизации или пастеризации, обеспечивающих микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодный для длительного хранения;

21) 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);

22) мясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, являющийся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, а также продуктом убоя птицы или продуктом её переработки;

23) 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;

24) немясной ингредиент – составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющийся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

25) охлажденное мясо – парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от 0 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;

26) обваленное мясо – бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани;

27) обезвреживание – процесс обработки продукции животного происхождения, обеспечивающий их безопасность по микробиологическим, токсикологическим, паразитологическим показателям для человека, животных и окружающей среды, производящийся в соответствии с установленными требованиями под контролем специалиста в области ветеринарии;

28) продукт из мяса – мясной (мясосодержащий) продукт, изготовленный из различных частей туши, подвергнутых посолу и термической обработке до готовности к употреблению или без нее.

29) парное мясо - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения;

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

31) продукты убоя – пищевое непереработанное сырье животного происхождения, полученное в результате промышленного убоя продуктивных животных и используемое для дальнейшей переработки (обработки), включающее: мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье.

32) 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;

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

34) размороженное мясо - замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1 °С в любой точке измерения;

35) субпродукты – продукты убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрезки, полученных от продуктивных животных, шкурки и межсосковой части свиней;

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

37) сырье кишечное – продукт убоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря;

38) сухой мясной (мясосодержащий) продукт – мясной (мясосодержащий) продукт, обезвоженный физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 %;

39) топленый животный жир – пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, и другого жиросодержащего сырья;

40) утилизация продуктов убоя и мясной продукции – использование не соответствующих требованиям настоящего технического регламента или технических регламентов, действие которых распространяется на продукты убоя и мясную продукцию в целях, отличных от целей, для которых продукты убоя и мясная продукция предназначены и в которых обычно используются, либо приведение таких продуктов в состояние, не пригодное для любого их использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие их на человека, животных и окружающую среду.

### **Статья 3. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции**

1 Для целей отнесения продуктов убоя и мясной продукции к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной продукции осуществляется на основании информации, указанной в товаросопроводительных документах и маркировке на соответствие признакам, изложенным в соответствующих определениях статьи 2 настоящего технического регламента, а также визуальному осмотру признаков (внешний вид, цвет, запах) в соответствии со стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента.

2. В случае, если продукты убоя и мясную продукцию невозможно идентифицировать на основании информации, указанной в товаросопроводительных документах, по маркировке, визуальному осмотру, идентификацию проводят аналитическим методом – путем совокупной оценки соответствия физико-химических, органолептических и других показателей продуктов убоя и мясной продукции стандартам, применяемым для целей проведения исследований (испытаний) и измерений при оценке (подтверждении) соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям настоящего технического регламента.

### **Статья 4. Правила обращения на рынке**

1. К выпуску в обращение на таможенной территории Таможенного союза допускаются продукты убоя и мясная продукция, произведенные

организациями, внесёнными в Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации.

2. Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на таможенной территории Таможенного союза при условии, что они прошли необходимые процедуры оценки (подтверждения) соответствия, установленные настоящим техническим регламентом, а также другими техническими регламентами Таможенного союза, действие которых распространяется на продукты убоя и мясную продукцию.

3. При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя должны сопровождаться ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза.

При перемещении между Сторонами на таможенной территории Таможенного союза мясная продукция должна сопровождаться декларацией о соответствии и ветеринарно-сопроводительным документом, выдаваемыми уполномоченными органами государств-членов Таможенного союза.

4. Продукты убоя и мясная продукция, соответствие которых требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к обращению на таможенной территории Таможенного союза.

## **Глава 2. Требования безопасности**

### **Статья 5. Требования, предъявляемые к продуктам убоя и мясной продукции**

1. Продукты убоя и мясная продукция должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 1 настоящего технического регламента, а также требованиям, установленным Приложениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Для получения продуктов убоя не должны использоваться животные, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению, а также препаратов, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством Таможенного союза.

3. Требования к немясным ингредиентам, используемым при производстве продуктов убоя и мясной продукции, устанавливаются



соответствующими техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

## **Статья 6. Требования к территории организации, осуществляющей деятельность по производству пищевых продуктов убоя и мясной продукции**

1. 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;

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

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 с 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 всех въездах (выездах) на территорию (с территории) предприятия (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта устраивается дезинфекционный барьер (далее – дезбарьер) в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. При этом рабочая длина дезбарьера должна быть не менее 10,8 м, рабочий слой жидкости – не менее 42 см. Над дезбарьером оборудуется навес, закрытый стенками с боковых сторон.

10. Дезбарьеры на въезде автоскотовозов на территорию базы предубойного содержания скота, а также на въезде автотранспорта на территорию санитарного блока и зону предубойного содержания должны быть заполнены дезинфицирующими растворами, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством государств-членов Таможенного союза.

На территории организации в функции которой не входит содержание животных перед убоем и их убой дезбарьер на въезде (выезде) автотранспорта с готовой продукцией устанавливается по указанию государственного ветеринарного инспектора района (города) в соответствии с эпизоотической обстановкой в регионе.

Дезбарьеры на въезде автотранспорта в зону предубойного содержания и убоа животных должны быть заполнены дезинфицирующими растворами.

В холодное время года организация должна предпринимать меры по предупреждению замерзания дезинфицирующих растворов в дезбарьере.

11. Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют средства, незамерзающие при низких температурах, или дезбарьер обогревают, подведя под него трубы с паровым или водяным отоплением, либо электрообогревом.

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

13. 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.

14. 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 7. 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, размещаемым на выезде из зоны предубойного содержания и убоя животных;

изолированным участком для хранения средств санитарной обработки (дезинфекции);

санитарным блоком для больных и подозрительных по заболеванию животных;

помещением для убоя животных, прошедших предубойный ветеринарный осмотр;

дезинфекционным барьером или пунктом для мойки (дезинфекции) колес (далее – дезбарьер) на всех въездах (выездах) на территорию (с территории)

организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части автотранспорта.

2. 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 сплошным или щелевым;

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 убоя животных и быть обеспечен:

ограждением, исключающим несанкционированный доступ посторонних лиц и появление бродячих животных;

отдельным въездом с дезбарьером или пунктом для мойки (дезинфекции) колес;

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) 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.

Санитарный блок может примыкать к помещению для убоя животных при условии полной изоляции процессов предубойной выдержки и убоя больных (подозрительных на заболевание) от здоровых животных.

При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании (корпусе), необходимо предусмотреть изолированные проходы для больных (подозрительных на заболевание) и здоровых животных.

При расположении карантинного помещения и изолятора в одном здании между ними необходимо предусмотреть помещение, в котором устанавливают шкафы для производственной (специальной) одежды, умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенными средствами для

мытья рук и устройствами для вытирания и(или) сушки, дезковрик для дезинфекции обуви или санитарный модуль.

Карантинное помещение и изолятор необходимо ежедневно подвергать очищению от навоза и санитарной обработке (дезинфекции). Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают в порядке, предусмотренном законодательством Сторон.

Санитарную обработку, в том числе дезинфекцию помещений, оборудования и инвентаря санитарной бойни осуществляют в конце рабочей смены, а также по мере необходимости.

#### 4. Помещения для уоя животных должны быть обеспечены:

отдельными помещениями для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого, мездрения (обработки) шкур, линиями уоя (в зависимости от вида продуктивных животных), сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестное загрязнение между чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии уоя животных после удаления с туши шкуры (опалки и мойки свиных туш в шкуре);

местами (точками) ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, оборудованными в соответствии с требованиями, установленными в соответствии с законодательством Таможенного союза;

отдельным помещением для проведения исследований на трихинеллез, оборудованным необходимыми приборами и инструментами в соответствии с требованиями установленными законодательством государств-членов Таможенного союза;

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 уоя, 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 уоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после уоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов уоя здоровых животных. По окончании уоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергают санитарной обработке и (дезинфекции).

Технологические операции уоя после извлечения внутренних органов должны осуществляться при температуре воздуха не превышающей 18 °С.

Температура в производственных помещениях, в которых осуществляется процесс изготовления продуктов убоя (за исключением процесса убоя) и мясной продукции, не должна превышать 12 °С (за исключением помещений, в которых осуществляется тепловая термическая обработка).

5. 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 - навозоудаления.

Для сбора и накопления навоза, необходимо предусмотреть площадку с твердым покрытием, рассчитанную не менее чем на 3-суточное накопление или производить ежедневный вывоз навоза, способом, предотвращающим загрязнение территории.

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 или производить ежедневный вывоз навоза, способом, предотвращающим загрязнение территории.

Биотермическое обезвреживание навоза и отжаты каньги производят в специально отведенных местах, исключающих загрязнение территории организации.

6. Для сбора и накопления каньги необходимо предусматривать 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.

7. Автотранспорт для вывоза навоза и каньги ежедневно подвергают санитарной обработке (дезинфекции).

8. 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 (дезинфекцией) автотранспорта.

## **Статья 8. Требования при подготовке животных к убою**

1. Животные, поступившие в организацию, подвергаются предубойному ветеринарно-санитарному осмотру и предубойной выдержке в соответствии с законодательством Таможенного союза.

2. Партия животных, в которой обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы животных, а также в случае несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в

ветеринарном 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 изолируется до постановки окончательного диагноза.

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

## **Статья 9. Требования к процессу убоя**

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

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

3. При убое должно быть обеспечено разделение следующих групп рабочих операций:

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

группа 2: нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение, взвешивание;

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

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

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

5. Процесс обездвиживания животных осуществляют с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности животных и потерю способности к движению при работающем сердце.

6. Процесс обескровливания животных должен проводиться способом, обеспечивающим наиболее полное обескровливание животного.

Кровь для пищевых целей не позднее чем через три минуты после процесса обездвиживания животного, собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную емкость.

7. Процесс нутровки туш производят не позднее 45 минут для крупного рогатого скота и свиней и 30 минут для мелкого рогатого скота после процесса обескровливания животного.

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

По завершению процесса нутровки каждой туши нож заменяют на другой, подвергнутый санитарной обработке.

8. Руки, кольчужные перчатки и фартуки моют после процесса нутровки каждой туши.

9. Извлеченные в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее 15 минут с момента их извлечения из туши.

10. В процессе распиловки туш и извлечении спинного мозга не нарушают его целостность.

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

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

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

14. Переработка (обработка) субпродуктов должна быть завершена не позднее чем через 3 часа после убоя животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

Не допускается обработка шерстных субпродуктов в помещении для убоя животных. При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном



помещении обработку шерстных субпродуктов разрешается проводить в этом же помещении.

15. Переработку (обработку) кишечного сырья проводят не позднее чем через 45 минут после процесса убоя для крупного рогатого скота и свиней и не позднее чем через 30 минут для мелкого рогатого скота.

16. Для выработки топленого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее 2 часов после его сбора в процессе нутровки.

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

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

18. Для производства желатина запрещается использовать коллагенсодержащее сырье, подвергнутое процессу дубления (отверждение кож с помощью растительных дубильных веществ, солей хрома или других веществ, таких как соли алюминия, соли железа-(III), соли кремниевой кислоты, альдегиды и хиноны или другие синтетические отвердители).

19. После убоя туши и другие продукты убоя подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению, в соответствии с законодательством Таможенного союза.

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

## **Статья 10. Требования к процессу производства мясной продукции**

1. Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, и быть прослеживаемыми.

Не идентифицированные продукты убоя, находящиеся в организации, подлежат утилизации.

2. Подготовку субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку и жиловку, проводят в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

3. Производство мясной продукции из субпродуктов и крови необходимо проводить 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.

4. Подготовку кишечной оболочки производят в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12<sup>0</sup>С.

5. Перед процессом обвалки туши (полутуши, четвертины, отрубы) подвергают зачистке. Ветеринарные клейма и товароведческие штампы удаляют, за исключением клейм и штампов, выполненных пищевыми красителями, разрешенными для целей маркировки продуктов убоя без последующего удаления.

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

6. Продукты убоя, направляемые на измельчение и/или посол, должны иметь температуру не выше плюс 8 °С.

7. 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, производственной (специальной) одежды

8. Обезвреживание 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 с обезвреженными продуктами убоя.

Дальнейшую их переработку проводят в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производят санитарную обработку (дезинфекцию) помещения, оборудования и инвентаря.

9. Нитрит натрия (калия) применяют только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей.

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

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

10. На всех стадиях технологических операций должна быть обеспечена прослеживаемость производимой продукции.

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

12. Упаковочные материалы для упаковки готовой продукции подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не

допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

13. Подготовку немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, необходимо проводить в отдельных помещениях.

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

1) выдержку мяса при посоле проводят в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения для процесса посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

2) приготовление рассолов и расфасовку/подготовку немясных ингредиентов проводят в объеме, необходимом для обеспечения не более одной смены работы организации;

3) термическую обработку колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляют 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).

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

1) не допускается изготавливать мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и через предприятия общественного питания, с применением нитрита натрия (калия);

2) установку скороморозильного оборудования для замораживания полуфабрикатов допускается производить в помещении, где производят их расфасовку и упаковку;

3) не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты с температурой выше плюс 6°С.

16. При производстве мясных, мясорастительных и растительно-мясных консервов необходимо соблюдать следующие требования безопасности:

1) потребительскую тару для консервов проверяют на герметичность. Качество герметизации проверяют не менее трех раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

2) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки не должно превышать 30 минут - для стерилизованных консервов и 20 минут - для пастеризованных консервов;

3) 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;

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

5) организация осуществляет термическую обработку консервов по режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности для консервов группы А и Д, изложенными в Приложении 2 настоящего технического регламента;

б) режимы тепловой обработки и сроки годности консервов, устанавливает изготовитель, обосновывая их с участием организаций, компетентных в области термической стерилизации (пастеризации) в установленном порядке, с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской тары, количества и вида специфического возбудителя микробиологической порчи в продукте перед тепловой обработкой;

7) не допускается вносить изменения в ранее утвержденные режимы тепловой обработки, без обоснования в организациях, компетентных в области термической стерилизации (пастеризации);

8) организация по производству консервов вправе изменить срок годности консервов только в сторону его снижения;

9) параметры стерилизации или пастеризации записывают на носители информации, которые являются документами строгой отчетности и должны храниться в организации в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

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

## **Статья 11. Требования к процессам холодильной обработки и хранения**

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

2. Не допускается хранение продуктов убоя и мясной продукции непосредственно на полу, а также совместно с пищевой продукцией иного вида и продукцией, не предназначенной для пищевых целей, в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции, изменению потребительских характеристик пищевой продукции.

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

4. В холодильных камерах продукцию необходимо размещать в штабеля на стеллажи или поддоны, высота которых должна быть не менее 8-10 сантиметров от пола. От стен и приборов охлаждения продукция должна располагаться не

ближе чем на 30 сантиметров. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ.

5. 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.

В процессах холодильной обработки и хранения на подвесных путях туши и полутуши размещаются без соприкосновения друг с другом.

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

7. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должна превышать 2°C.

8. Размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции в процессе реализации не допускается.

## **Статья 12. Требования к упаковке продукции**

1. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.

2. Материалы, используемые для изготовления изделий, контактирующих с продуктами убоя и мясной продукцией, должны соответствовать требованиям безопасности, установленным соответствующим техническим регламентом.

## **Статья 13. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции**

1. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки», а также дополнительным требованиям, установленным данной статьей настоящего технического регламента.

2. Во избежание действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) мясной продукции, не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны с придуманными названиями мясной продукции (например: Докторская, Зернистая, Молочная), установленными в межгосударственных (региональных) стандартах, в результате применения которых на

добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам.

Допускается использование общепринятых придуманных названий, образованных по анатомическому признаку (например: грудинка, бекон, шейка, рулька), 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).

3. При маркировке мясной продукции не допускается использование надписи «произведено из охлажденного сырья» или аналогичной по смыслу надписи, в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

4. Информацию о группе мясной продукции (мясной продукт, мясорастительный продукт, растительно-мясной продукт, мясосодержащий продукт – в случае отсутствия растительного ингредиента) включают в придуманное название мясной продукции или помещают в непосредственной близости от придуманного названия.

5. При маркировке продуктов убоя и мясной продукции дополнительно указывается:

1) Мясо в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках:

оттиск ветеринарного клейма в соответствии Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю;

оттиск товароведческого клейма (за исключением отрубков);

термическое состояние (охлажденное, замороженное).

2) Субпродукты, упакованные в транспортную и/или потребительскую упаковку:

категория;

термическое состояние (охлажденные, замороженные);

оттиск ветеринарного клейма в соответствии Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.

3) Замороженные блоки из мяса и субпродуктов, упакованные в транспортную и/или потребительскую упаковку:

категория (для субпродуктов);

массовая доля соединительной и жировой ткани (для мяса);

оттиск ветеринарного клейма в соответствии Едиными ветеринарными (ветеринарно-санитарными) требованиями, предъявляемыми к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.

Оттиск ветеринарного клейма должен быть нанесен на упаковку таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения его целостности.

4) Полуфабрикаты, кулинарные изделия, упакованные в транспортную и/или потребительскую упаковку:

группа продукта;

категория (А, Б, В, Г, Д - при наличии);

термическое состояние (охлажденные (для полуфабрикатов с температурой от 0 до плюс 6 °С в любой точке измерения), замороженные).

В случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя, информация об этом выносится на маркировку «изготовлено из замороженного сырья».

5) Колбасные изделия и продукты из мяса, упакованные в транспортную и/или потребительскую упаковку:

группа продукта;

категория (А, Б, В, Г, Д при наличии, сорт при наличии).

«замороженный» (для замороженной продукции).

б) Для консервов, упакованные в транспортную и/или потребительскую упаковку:

сорт (при наличии);

группа продуктов;

для кусковых консервов – массовую долю мяса и/или субпродуктов в составе готового продукта;

для продукции, произведенной на территории Таможенного союза - номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя.

6. Обязательна информация о применении при изготовлении продуктов убоя и мясной продукции пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, продуктов убоя и мясной продукции, 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».

7. При использовании мяса механической обвалки (дообвалки), его указывают в виде «мясо механической обвалки».

8. Вода, при любом способе добавления (лед, рассол, раствор и др.), входящая в состав продуктов убоя и мясной продукции, указывается на маркировке в составе, если она не удаляется полностью в результате технологической обработки.

9. Не допускается указание в составе названий комплексных пищевых добавок, а также маринадов, рассолов, без указания входящих в них компонентов.

10. Обязательно указание в составе колбасных изделий и продуктов из мяса наличия стартовых культур в случаях, когда при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые микроорганизмы.

11. Для продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, информация об использовании таких препаратов выносится в маркировку, в случае, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

12. При упаковке продуктов убоя и мясной продукции под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы дополнительно наносят «упаковано под вакуумом» или «упаковано в модифицированной атмосфере».

13. Если изготовитель предназначает свою продукцию для дальнейшей фасовки, маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна содержать указание сроков годности до вскрытия упаковки (нарушения целостности оболочки) и после вскрытия упаковки (нарушения целостности оболочки).

Не допускается изменение сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем продукции.

Маркировка фасованной продукции должна содержать информацию о дате изготовления, дате фасовки, сроке годности и условиях хранения, установленных изготовителем для фасованной продукции, а также информацию, предусмотренную настоящей статьей и требованиями всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

14. Не допускается перемаркировка и перефасовка продуктов убоя и мясной продукции в процессе реализации, за исключением случаев, предусмотренных п. 13 настоящей статьи.

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

1. На каждом этапе обращения продуктов убоя и мясной продукции на таможенной территории Таможенного союза должны соблюдаться условия хранения (в случае отсутствия условий хранения, условия перевозки), установленные изготовителем.

2. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертин должны транспортироваться в вертикальном подвешенном состоянии, исключающем соприкосновение туш, полутуш и четвертин с полом; для туш, полутуш и четвертин в замороженном состоянии допускается перевозка в штабелированном виде, исключающем загрязнение поверхности туш.

3. Не допускается использование транспортных средств и/или контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных.

Перевозку продуктивных животных в организацию осуществляют специализированным или специально оборудованным транспортом.



Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

4. Не допускается перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной или потребительской тары, за исключением кости, предназначенной для производства желатина.

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

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

## **Статья 15. Обеспечение соответствия требованиям безопасности**

1. Соответствие продуктов убоя и мясной продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований и выполнением требований других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

В целях выполнения требований настоящего технического регламента Комиссия Таможенного союза утверждает перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, утверждаемый Комиссией Таможенного союза.

## **Статья 16. Оценка (подтверждение) соответствия**

1. Перед выпуском в обращение на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя и мясная продукция должны быть подвергнуты процедуре оценки (подтверждения) соответствия требованиям настоящего технического регламента.

2. Оценка соответствия продуктов убоя требованиям настоящего технического регламента носит обязательный характер и осуществляется в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза, а также Соглашением Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам.

3. Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента носит обязательный характер и проводится по единым правилам и схемам, установленным настоящим техническим регламентом.

4. В зависимости от схемы декларирования соответствия подтверждение соответствия в форме декларирования соответствия осуществляется на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны: органа по сертификации продукции, включенного в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза, а также органа по сертификации систем менеджмента, аккредитованной испытательной лабораторией.

5. Декларирование соответствия мясной продукции осуществляется по одной из схем 3д, 4д и 6д.

При декларировании соответствия по схемам 3д, 6д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государств-членов Таможенного союза на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламента.

При декларировании соответствия по схеме 4д заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государств – членов Таможенного союза на их территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой мясной продукции требованиям настоящего технического регламента.

6. Схема декларирования 3д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов мясной продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие мясной продукции

требованиям настоящего технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента заявитель проводит испытания образцов мясной продукции. Испытания образцов мясной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу в порядке, установленном Комиссией Таможенного союза.

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

7. Схема декларирования 4д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний образцов мясной продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель проводит испытания образцов мясной продукции для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии мясной продукции требованиям настоящего технического регламента. Испытания образцов мясной продукции проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу в порядке, установленном Комиссией Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии на партию мясной продукции должен соответствовать сроку годности мясной продукции, на которую оформляется декларация о соответствии.

8. Схема декларирования 6д включает следующие процедуры:

- формирование и анализ технической документации, в состав которой в обязательном порядке включается сертификат на систему менеджмента (копия сертификата), выданный органом по сертификации систем менеджмента;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов мясной продукции;
- принятие и регистрация декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения;
- контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента.

Заявитель предпринимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента и условий

производства мясной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента обо всех запланированных изменениях в системе менеджмента.

С целью контроля соответствия мясной продукции требованиям настоящего технического регламента заявитель проводит испытания образцов мясной продукции. Испытания образцов мясной продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Заявитель оформляет декларацию о соответствии и регистрирует ее по уведомительному принципу в порядке, установленном Комиссией Таможенного союза.

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за функционированием сертифицированной системы менеджмента.

При отрицательных результатах инспекционного контроля заявитель принимает одно из следующих решений:

- приостанавливает действие декларации о соответствии;
- отменяет действие декларации о соответствии.

В Единый реестр выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме, заявителем вносится соответствующая запись.

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

9. Оценка соответствия процессов хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции требованиям настоящего технического регламента проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом.

Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции, требованиям настоящего технического регламента проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

## **Статья 17. Маркировка единым знаком обращения**

1. Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и прошедшие процедуру оценки (подтверждения) соответствия, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Продукты убоя и мясная продукция маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза при их соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

3. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется заявителем перед выпуском продуктов убоя и мясной продукции в обращение на единую таможенную территорию Таможенного союза.

### **Статья 18. Защитительная оговорка**

1. Государства – члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение продуктов убоя и мясной продукции на единой таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка продуктов убоя и мясной продукции, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента Таможенного союза.

2. Уполномоченный орган государства – члена Таможенного союза обязан уведомить уполномоченные органы других государств – членов Таможенного союза принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.