



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gsen.ru <http://www.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

Евразийская экономическая
комиссия

119121 г. Москва, Смоленский
бульвар, д. 3/5, стр. 1.

28.06.2013 № 01/7332-13-39

На № _____ от _____

О предложениях в проект
изменений в ТР ТС 021/2011

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела (на официальном сайте Евразийской экономической комиссии) проект изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – проект изменений в ТР ТС 021/2011) и внесенный на публичное обсуждение.

При этом сообщаем, что Роспотребнадзором неоднократно направлялись предложения в Евразийскую экономическую комиссию к изменениям технического регламента, которые были учтены лишь частично.

Считаем необходимым включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 все согласованные экспертами государств-участников Таможенного союза, а также принятые дополнения и изменения «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных Решением КТС от 28 мая 2010 года № 299, в том числе указанные в приложении к данному письму.

Приложение: на 16 л

Руководитель

Сенников
(499) 973 15 53

Г.Г. Онищенко



104570 857108

Евразийская экономическая
комиссия
№ 7033 от 11.07.2013
1+16

**Предложения к проекту изменений в технический регламент
Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС
021/2011**

Включить в проект изменений в ТР ТС 021/2011 следующие показатели:

1. Пищевой ценности пищевых продуктов:

- для питания беременных и кормящих женщин (субподраздел 11 подраздела «Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ТС)» раздела 1 Главы II Единых санитарных требований),

- для питания детей раннего возраста (субподраздел 12), за исключением включенных в проекты ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- для питания дошкольного и школьного возраста (субподраздел 13), за исключением включенных в проекты ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- специализированных пищевых продуктов для лечебного питания детей (субподраздел 14) (за исключением низколактозной и безлактозной продукции для детей первого года жизни, низколактозной продукции переработки молока для детей раннего возраста, смесей на основе изолята соевого белка для детей раннего возраста, смесей на основе полных гидролизатов белка для детей раннего возраста, смесей без фенилаланина (с низким содержанием фенилаланина) для детей первого года жизни, смесей для питания недоношенных и (или) маловесных детей – данные нормативы содержатся в ТР ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»).

2. Нормативы максимальных допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в пищевых продуктах животного происхождения, контролируемых согласно информации об их использовании при производстве продовольственного сырья (Приложение 4 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований), за исключением включенных в проект ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции».

Нормативы максимальных допустимых уровней остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов в молоке и рыбе предлагается включить в проекты соответствующих «вертикальных» технических регламентов.

3. Требования из раздела 1 Главы II Единых санитарных требований:

- величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированных пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище (Приложение 5 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований);

- формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве БАД к пище для взрослых (Приложение 7 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований);

- формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов за исключением специализированных пищевых продуктов, пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище (Приложение 8 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований);

- формы витаминов и минеральных веществ для использования при производстве пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет (Приложение 9 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований);

- формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического назначения) за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста (Приложение 11 к разделу 1 Главы II Единых санитарных требований).

4. Дополнить технический регламент показателями безопасности, включенными в разделы 9 «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости» и 21 «Требования к минеральным водам» Главы II Единых санитарных требований, в связи с тем, что к объектам технического регулирования ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» относятся воды питьевые минеральные природные столовые, лечебно-столовые, лечебные, питьевая вода, расфасованная в емкости, в том числе вода питьевая для детского питания.

5. В приложении 7 «Перечень растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и

биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе биологически активных добавок к пище» в пункте 1.1 «Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества» внести следующие изменения:

- строку 279 изложить в следующей редакции:

279.	Солянка южная (солянка русская)	<i>Salsola australis</i> R. Br. (=S. <i>ruthenica</i> Iljin)	Все части растения
------	---------------------------------	--	--------------------

- дополнить строками:

340.	Аир злаковый	<i>Acorus gramineus</i> Soland. (= <i>A. pusillus</i> Sieb.)	Корневище, эфирное масло, листья
341.	Бинерция округлокрылая	<i>Bienertia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
342.	Бассия холодная	<i>Bassia cycloptera</i> Bunge	Надземная часть
343.	Буниум персидский	<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Все части растения
344.	Буниум цилиндрический	<i>Bunium cylindricum</i> Drude	Надземная часть и эфирное масло из него
345.	Гимнокалициум	<i>Gymnocalycium</i>	Надземная часть
346.	Двукисточник тростниковый	<i>Phalaris tuberosa</i> L.	Надземная часть
347.	Ежовник членистый	<i>Anabasis articulata</i>	Надземная часть
348.	Колюченосник Зибторпа	<i>Echinophoria sibthorpiana</i> Huss	Надземная часть
349.	Колоцинт	<i>Citrullus colocynthis</i> Schrad.	Плоды (порошок, экстракт)
350.	Корифанта мелкодольчатая	<i>Coryphantha micromeris</i> Lem.	Все растение
351.	Лебеда монетная	<i>Artriplex nummularia</i> Lindl.	Надземная часть
352.	Многоколосник морщинистый	<i>Agastache rugosa</i> O.Kuntze	Эфирное масло
353.	Мосла двупыльниковая	<i>Mosla dianthera</i> L.	Эфирное масло
354.	Орлайя морковная	<i>Orlaya daucoides</i>	Плоды (эфирное масло)
355.	Ортодон азароновый	<i>Orthodon asaroniferum</i>	Надземная часть

(решение КТС от 09.12.2011 № 889)

6. В Приложении 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» в пункте 4 «Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия» по показателю «Кадмий» дополнить строкой в следующей редакции:

0,2	Семена подсолнечника, предназначенного для непосредственного
-----	--

(решение Коллегии Комиссии от 06.11.2012 № 208)

7. Дополнить технический регламент Сроками введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста, указанными в приложении к Решению Коллегии Комиссии от 15.01.2013 № 6.

8. Сроки введения в основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста дополнить следующими позициями:

Питьевое молоко – для детей старше 8 месяцев жизни; допускается использовать для приготовления каш для детей старше 4 месяцев жизни;

Питьевые сливки – допускается использовать в качестве добавки для приготовления продуктов прикорма для детей старше 6 месяцев жизни».

9. Представить термины «ароматизатор пищевой (ароматизатор)», «пищевая добавка», «технологическое средство» в следующей редакции:

- ароматизатор пищевой (ароматизатор) – продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент), предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья;

- пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое непосредственно в качестве пищи или обычного ингредиента пищевого продукта, преднамеренно вводимое в пищевой продукт с технологической целью (функцией) для его производства, переработки, приготовления, обработки, упаковки, транспортировки или хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевого продукта; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

- технологическое вспомогательное средство – любое вещество или материал (исключая оборудование и посуду), которое, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используется при переработке сырья и при

производстве пищевых продуктов для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, хотя остаточные количества их могут оставаться в готовом продукте при условии отсутствия недопустимого риска для здоровья человека; технологическое вспомогательное средство не оказывает технологический эффект в конечной пищевой продукции.

10. Приложение 1 (Микробиологические нормативы безопасности (патогенные), показатели «*Listeria monocytogenes*» и «Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы» дополнить требованиями безопасности для новых групп продукции «Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки», «Овощи свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде» и изложить их в следующей редакции:

<i>Listeria monocytogenes</i>	В 25 г не допускаются	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки: блюда из творога; блюда из рыбы; блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры*: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда*; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.); соусы и заправки для вторых блюд. Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде.
-------------------------------	-----------------------	---

Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	В 25 г не допускаются	Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденные, упакованные в полимерные пленки: блюда из творога; блюда из рыбы; блюда из мяса и мясных продуктов, изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.); соусы и заправки для вторых блюд. Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде.
---	-----------------------	---

Примечание: * - в продуктах со сроками годности более 5 суток

В Приложение 2, раздел 1.5. «Фруктоовощная продукция» включить требования микробиологической безопасности для новой группы продукции «Овощей свежих охлажденных промышленного изготовления, упакованных, готовых к употреблению в сыром виде» и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5×10^5	- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
Enterobacteriaceae, КОЕ/г, не более	5×10^2	- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде

	При анализе 5-ти образцов от партии: 5×10^2 - в 3-х образцах из 5-ти, от 5×10^2 до 1×10^3 - в 2-х образцах	- овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
E.coli,), не допускаются в массе продукта (г)	в 1 г	- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
дрожжи, КОЕ/г, не более	5×10^2	- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
плесени, КОЕ/г, не более	5×10^2	- салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; - овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде

В приложение 2 Раздел 1.8. включить требования микробиологической безопасности для новой группы продукции – «Готовых кулинарных изделий, в том числе продукции для общественного и социального питания, промышленного изготовления, охлажденных, упакованных в полимерные пленки» и изложить в следующей редакции:

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных	5×10^2	Овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;

микроорганизмов, КОЕ/г	1×10^3	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшеничная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
------------------------	-----------------	--

Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	В 1,0 г	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
--	----------------	---

S.aureus не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
Сульфитредуцирующие кlostридии	В 1,0 г не допускаются	Блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов*; блюда из птицы,

		кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.)*; гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*;
Плесени, КОЕ/г	100	Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
Дрожжи, КОЕ/г	100	Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
Плесени и дрожжи (в сумме), КОЕ/г	100	Блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные

		плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;
--	--	--

Примечание: * - в продуктах со сроками годности более 5 суток

11. Включить требования по облученным продуктам.

Дополнить статью 7 ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" пунктом 13 в следующей редакции:

"13. Допускается ввоз на территорию государств-членов Таможенного союза, изготовление и оборот на территории государств-членов Таможенного союза облученных пищевых продуктов. Гигиенические требования к облученным пищевым продуктам установлены Приложением 12".

Дополнить Технический регламент Приложением 12 в следующей редакции:

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЛУЧЕННЫМ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

Термины и определения

1. В настоящем Приложении технического регламента используются следующие термины и определения в целях данного документа:

1) облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов – обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением, применяемая: для снижения загрязненности патогенными микроорганизмами, а также снижения общей микробной обсемененности и продления сроков годности пищевых продуктов; для подавления прорастания семян и корнеплодов; для уничтожения или снижения загрязненности насекомыми и клещами зерна и сухофруктов; для улучшения технологических характеристик пищевой продукции;

2) облученные (радиационно обработанные) пищевые продукты – пищевые продукты, обработанные ионизирующим излучением в соответствии с установленными требованиями.

3) поглощенная доза – количество энергии, поглощенной на единицу массы облученного пищевого продукта.

Требования безопасности облученных пищевых продуктов.

1. Облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов может проводиться только в случаях если:

- 1) существует технологическая необходимость;
- 2) облученные пищевые продукты не оказывают отрицательного воздействия на здоровье человека;
- 3) радиационная обработка придает полезные для потребителя качества облученному продукту;
- 4) радиационная обработка не применяется в качестве замены необходимых санитарно-гигиенических мероприятий при производстве или выращивании пищевой продукции.

2. Облучение (радиационная обработка) пищевых продуктов может использоваться только с целью:

- 1) снижения случаев пищевых отравлений за счет уничтожения патогенных и условно-патогенных микроорганизмов;
- 2) уменьшения порчи пищевых продуктов путем замедления или задержки гнилостных процессов, или уничтожения микроорганизмов порчи;
- 3) снижения потерь пищевых продуктов за счет преждевременного созревания или прорастания;
- 4) снижение загрязненности пищевых продуктов сельскохозяйственными вредителями и возбудителями паразитарных болезней.

3. Облученные пищевые продукты по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям, предъявляемым к не облученным пищевым продуктам.

4. Допускаются к обращению на территории государств – членов Таможенного союза облученные пищевые продукты с поглощенной дозой облучения не более 10 кГр.

5. Облученные пищевые продукты с поглощенной дозой облучения 10-50 кГр относятся к новым пищевым продуктам. Разрешение (свидетельство о государственной регистрации) на их производство и использование выдается уполномоченными органами стран-членов Таможенного союза на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы. Для проведения экспертизы необходимо представление материалов о результатах токсикологических исследований и о влиянии облучения на пищевую ценность и органолептические показатели пищевого продукта.

6. Облученные пищевые продукты или пищевые продукты, содержащие облученные ингредиенты, поступающие и находящиеся в обороте на территории государств – членов Таможенного союза, должны сопровождаться документом изготовителя (поставщика), подтверждающим

их безопасность, а также документом уполномоченного органа, свидетельствующим о контроле (регистрации) предприятия, производившего облучение пищевого продукта, на соответствие международному законодательству (Кодексным стандартам и правилам) с целью идентификации зарегистрированного оборудования, которым производилось облучение, с указанием источника облучения, даты облучения, величины поглощенной дозы и номера партии.

7. Пищевые продукты, предназначенные для обработки ионизирующим излучением, следует упаковывать в материалы, обеспечивающие достаточную степень защиты от повторного загрязнения или заражения с учетом эксплуатационных характеристик установок для облучения.

8. Для радиационной обработки пищевых продуктов допускается использовать следующие источники ионизирующей радиации:

- 1) гамма облучение при помощи ^{60}Co или ^{137}Cs ;
- 2) облучение рентгеновскими лучами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 5 MeV;
- 3) воздействие ускоренными электронами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 10 MeV.

9. При радиационной обработке минимальная доза поглощенного излучения пищевым продуктом должна быть достаточной для достижения технологической цели, а максимальная должна быть меньше такой, при которой мог бы возникнуть риск для безопасности потребителя, или которая могла бы отрицательно сказаться на структурной целостности, функциональных или органолептических свойствах продукта. Максимальная доза поглощенного излучения не должна превышать 10 кГр.

С целью обеспечения безопасности радиационно-обработанной пищевой продукции должен проводиться дозиметрический контроль при производстве каждой партии пищевых продуктов.

10. Облученные пищевые продукты, кроме продуктов с низким содержанием воды (крупы, бобы, сушеные продукты питания и т. п.), подвергшихся облучению в целях снижения загрязненности насекомыми, не должны подвергаться повторному облучению.

Пищевые продукты не считаются повторно облученными, если:

- 1) они были облучены низкими дозами в целях, отличных от пищевой безопасности, например, для предупреждения прорастания зерна, корнеплодов и клубней;

2) подвергаются облучению пищевые продукты, содержащие менее 5% облученных компонентов;

3) пищевые продукты получают полную дозу ионизирующего излучения, необходимую для достижения требуемого эффекта более чем за один этап, как часть достижения специальных технологических целей.

Накопленная пищевыми продуктами максимальная доза поглощенного излучения в результате повторного облучения не должна превышать 10 кГр и не должна оказывать влияния на безопасность, качество и пищевую ценность пищевых продуктов.

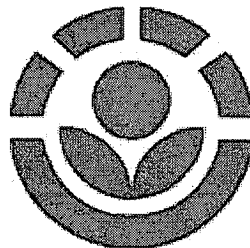
11. Для выявления факта радиационной обработки находящихся в обороте облученных пищевых продуктов используются методы, утвержденные в установленном порядке уполномоченными органами государств – членов Таможенного союза.

Одним из методов определение факта облучения является использование там, где это возможно, индикатора, меняющего цвет при облучении, который прикрепляется к каждой упаковке пищевых продуктов, предназначенных для радиационной обработки.

12. Предприятия, осуществляющие радиационную обработку пищевых продуктов, создаются и функционируют в соответствии с требованиями, установленными законодательством государств-членов Таможенного союза, по обеспечению безопасности облученных пищевых продуктов, охраны труда производственного персонала и охраны окружающей.

Требования к маркировке облученных пищевых продуктов

13. Фасованные пищевые продукты, подвергнутые радиационной обработке, должны иметь на этикетке или упаковке надпись «облучен» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения.



12. Для пищевых продуктов, содержащих облученные ингредиенты, надпись «облучен» или «подвергнут облучению» должна быть нанесена после названия ингредиента в указанном на этикетке или упаковке составе пищевого продукта.

14. В случае, если облученный пищевой продукт или пищевой продукт, содержащий облученные ингредиенты, не имеет упаковки,

информация о факте облучения (надпись «облучен» или «подвергнут облучению» и соответствующий значок, обозначающий факт облучения) должна быть приведена на контейнере или около контейнера, в который помещается продукт, рядом с названием пищевого продукта.

МЕТОДЫ ДЛЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ОБЛУЧЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

1. ГОСТ Р 52529-2006 «Мясо и мясные продукты. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных мяса и мясопродуктов, содержащих костную ткань».-11 с.
2. ГОСТ Р 52829-2007 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих кристаллический сахар».-11 с.
3. ГОСТ Р 53186-2008 «Продукты пищевые. Метод электронного парамагнитного резонанса для выявления радиационно-обработанных продуктов, содержащих целлюлозу».- 7 с.

General methods for the detection of irradiated foods //Codex Stan. 231-