

**ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2008 г.

№ \_\_\_\_\_

МОСКВА

**Об утверждении технического регламента**  
**«О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту»**

В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» Правительство Российской Федерации **п о с т а н о в л я е т** :

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту» (далее – технический регламент).

Технический регламент вступает в силу через 12 месяцев со дня официального опубликования настоящего постановления.

2. Федеральным органам исполнительной власти привести свои нормативные правовые акты в соответствие с техническим регламентом.

3. Установить, что со дня вступления в силу технического регламента осуществляется обязательное подтверждение соответствия в отношении выпускаемых в оборот на территории Российской Федерации мяса и мясной продукции.

Председатель Правительства  
Российской Федерации

В.Путин

Утвержден  
постановлением Правительства  
Российской Федерации

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2008 г. № \_\_\_\_\_

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**  
**«О ТРЕБОВАНИЯХ К МЯСУ И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ,**  
**ИХ ПРОИЗВОДСТВУ И ОБОРОТУ»**

1. Настоящий технический регламент устанавливает основной перечень обязательных требований безопасности мяса и мясной продукции в продовольственной цепи их производства и оборота от переработки убойных животных и до реализации продукции потребителю, правила оценки соответствия мяса и мясной продукции и предупреждению действий, вводящих в заблуждение потребителей мяса и мясной продукции, требованиям законодательства Российской Федерации.

2. Безопасность мяса и мясной продукции обеспечивается соблюдением комплекса ветеринарно-санитарных, санитарно-эпидемиологических требований, и положений производственного контроля, режимов технологических процессов производства, мониторинга и контроля в критических точках на всех этапах, включая производство, а также хранение, перевозку, реализацию, утилизацию или уничтожение продукции организациями-изготовителями (далее – оборот мяса и мясной продукции), организациями торговли, розничными рынками, индивидуальными предпринимателями и другими организациями, осуществляющими деятельность в сфере производства и оборота продукции, независимо от организационно-правовой формы.

3. Объектами технического регулирования являются следующие виды продукции промышленного производства: мясо и мясная продукция, а также процессы их производства и оборота.

Мясо и мясная продукция должны вырабатываться по нормативной и/или технической документации, разработанной, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4. Основные понятия, используемые в настоящем техническом регламенте:

«анализ опасных факторов» - сбор информации об опасностях (биологических, химических и физических), присущих конкретному производству, условиях, ведущих к их возникновению, с целью обеспечения путем контроля безопасности мяса и мясной продукции;

«аналог мясного продукта» - пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%;

«безопасность мяса и мясной продукции» - отсутствие недопустимого риска для здоровья нынешнего и будущего поколений от употребления мяса и мясной продукции;

«ветеринарное клеймение мяса» - нанесение специалистом в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы оттиска соответствующего ветеринарного клейма или штампа на тушу, полутушу, четвертину и другие продукты убоя, подтверждающего проведение ветеринарно-санитарной экспертизы;

«ветеринарное регистрационное удостоверение» - документ, установленной формы, который оформляют и выдают органы и учреждения, входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации в порядке установленном федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии, удостоверяющий

соответствие поднадзорных ветеринарных объектов ветеринарно-санитарным требованиям;

«ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя» - деятельность по установлению соответствия (несоответствия) мяса и других продуктов убоя, процессов их производства ветеринарным правилам, нормативам и требованиям в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей.

«ветеринарный сопроводительный документ» - документ установленной формы (ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарная справка), который оформляют и выдают органы и учреждения, входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии, характеризующий ветеринарно-санитарное состояние объектов технического регулирования настоящего технического регламента, и эпизоотическое состояние места их выхода и позволяющий их идентифицировать;

«вынужденный убой» - переработка убойных животных больных или подозреваемых в заражении или заболевании по указанию и под контролем специалиста в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы в соответствии с установленными требованиями;

«дезинфекционный барьер» - сооружения, оборудованные перед въездом (выездом) на территорию организации, индивидуального предпринимателя входом (выходом) в производственные помещения и предназначенные для обеззараживания колес и транспортных средств, обуви персонала и посетителей, других объектов;

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

«замороженное мясо» - парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц не выше минус 8 град. С;

«изолятор» - закрытое помещение, имеющее отдельный изолированный вход, для содержания больных животных, выявленных при их предубойном содержании;

«карантинное отделение (карантин)» - отдельный блок открытого (загон) или закрытого типа для предубойного содержания животных при выявлении у них на территории мясокомбината (мясохладобойни, убойного пункта) признаков заразных болезней или других опасных отклонений состояния здоровья;

«кишки-полуфабрикат» - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных в пучки, пачки, рингсы, консервированных посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам;

«кишки-сырец» - пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием;

«кишки-фабрикат» - пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы;

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

«коллагенсодержащее сырье» - продукты убоя, в состав которых входит коллаген, предназначенные для использования в производстве технической, кормовой, медицинской и пищевой продукции;

«комплект кишок» - пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного;

«контаминация» - попадание радиоактивного и/или биологического и/или химического вещества, которое делают пищевой продукт опасным и/или вредным для здоровья потребителя;

«корректирующее действие» - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия, направленное на устранение опасного фактора или снижения его до допустимого уровня;

«костный остаток» - пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций;

«критическая контрольная точка» - этап производства и оборота мясной продукции, на котором необходимо осуществлять ряд мероприятий по предупреждению, устранению или снижению до допустимого уровня возможного риска причинения вреда здоровью потребителя;

«кусковой полуфабрикат» - мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 грамм до 3000 грамм включительно;

«мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат» - бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 грамм до 200 грамма;

«мониторинг в критических контрольных точках» - запланированные наблюдения и/или измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для разработки предупреждающих и корректирующих действий;

«мякотные пищевые субпродукты» - пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани;

«мясная продукция» - продукция, выработанная с использованием, пищевых продуктов переработки убойных животных и ингредиентов животного, растительного, минерального происхождения, разрешенных к применению;

«мясной ингредиент» - составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

«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;

«мясной продукт» - пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60 %;

«мясной продукт категории А» - мясной продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80 %;

«мясной продукт категории Б» - мясной продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60 % до 80 % включительно;

«мясной [мясосодержажий] продукт категории В» - мясной [мясосодержажий] продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40 % до 60 % включительно;

«мясной [мясосодержажий] продукт категории Г» - мясной [мясосодержажий] продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20 % до 40 % включительно;

«мясной [мясосодержажий] продукт категории Д» - мясной [мясосодержажий] продукт с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не более 20 %;

«мясные [мясосодержажие] консервы для питания детей раннего возраста» - специализированные мясные [мясосодержажие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 % [более 5 % до 40 %];

«мясо» - пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без костной ткани;

«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;

«мясокомбинат» - организация, индивидуальный предприниматель, осуществляющие убой и переработку убойных животных, продуктов убоя на

пищевые и кормовые продукты, технические изделия, медицинские препараты и выработку готовых изделий с использованием продуктов переработки животных;

«мясоперерабатывающая организация» - организация, индивидуальный предприниматель, осуществляющие изготовление мясной продукции;

«мясосодержащий продукт» – пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 5% до 60% включительно;

«мясорастительный продукт» – мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре более 30% до 60% включительно;

«мясохладобойня» - организация, индивидуальный предприниматель, осуществляющие переработку убойных животных и обработку продуктов убоя (включая холодильную обработку);

«немясной ингредиент» - составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения;

«несоответствие» – невыполнение требования;

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

«нутровка» - процесс извлечения ливера, желудка и комплекта кишок из туш убойных животных;

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

«обезвреживание» - процесс обработки мяса и мясной продукции, обеспечивающий ее безопасность для человека и животных;

«обезжиренная кость» - пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ;

«ограничительные мероприятия (карантин)» - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных болезней и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных;

«опасный фактор (опасность)» - биологическое, химическое или физическое вещество в продукции, или его состояние, которое может оказать вредное воздействие на здоровье человека;

«органолептическая оценка» - оценка качества продукции на основе информации, полученной с помощью органов чувств - зрения, обоняния, осязания;

«отраслевой реестр» - перечень идентификационных номеров организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют переработку убойных животных и выработку мясной продукции, а также перечень консервированной продукции с указанием ассортиментного номера, используемого при идентификации консервированной продукции для целей подтверждения соответствия. Порядок ведения отраслевого реестра устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по нормативно-правовому регулированию в сфере агропромышленного комплекса;

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

«охлажденное мясо» - парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц от 0 град. С до плюс 4 град. С, с неувлажненной поверхностью имеющей корочку подсыхания;

«парное мясо» - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже плюс 35 град. С;

«партия животных» - группа животных одного вида, одновременно доставленная в организацию одним видом транспорта и сопровождаемая одним ветеринарным сопроводительным документом;

«партия мяса или мясной продукции» - любое количество продукции одного наименования одинаково упакованной, выработанное за один технологический процесс производства, одной даты выработки, произведенное по одному нормативному или техническому документу, одной организацией или индивидуальным предпринимателем, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемое одним документом установленной формы, подтверждающим соответствие продукции установленным требованиям;

«пищевая кость» - пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных;

«пищевая кровь» - пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели;

«пищевая цепь» - последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с продукцией переработки животных и мяса и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу;

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

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

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

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

«подмороженное мясо» - парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 сантиметра от минус 3 град. С до минус 5 град. С, на глубине 6 сантиметров – от 0 град. С до плюс 2 град. С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 град. С до минус 3 град. С;

«полутуша» - каждая из двух половин туши, разделенной вдоль спинного хребта;

«порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат» – бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 грамм до 1000 грамм;

«послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза» – ветеринарный осмотр продуктов убоя животных, проведение необходимых лабораторных исследований, осуществляемых государственными ветеринарными специалистами с целью принятия решения об их ветеринарно-санитарной безопасности и пригодности к дальнейшей технологической обработке, хранению, реализации или необходимости их обезвреживания, утилизации и уничтожения в соответствии с законодательством Российской Федерации;

«посолочная смесь» – смесь нитрита натрия/калия и/или нитрата натрия/калия с поваренной солью в соотношении, обеспечивающем безопасную концентрацию нитритов и/или нитратов в мясной продукции, предназначенная для посола и цветообразования в процессе их изготовления;

«предубойная выдержка» – содержание убойного животного без корма перед убоем в течение установленного времени, с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

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

«продукт из мяса» - мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный

из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее;

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

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

«прослеживаемость» - установление происхождения, движения, применения или местонахождения мяса и мясной продукции через отдельные стадии производства и оборота;

«размороженное мясо» - замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 град. С;

«растительно-мясной продукт» - мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре более 5% до 30% включительно;

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

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

«санитарно-эпидемиологическая экспертиза» - деятельность по установлению соответствия (несоответствия) мяса и мясной продукции, процессов производства, оборота, видов деятельности (работ, услуг), проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности техническим регламентам, санитарно-эпидемиологическим требованиям;

«слизистые пищевые субпродукты» - пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки;

«специализированный мясной [мясосодержащий] продукт» - мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физических состояний и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента;

«технический документ [технические условия, технологические инструкции, рецептуры]» - документ, в соответствии с которым осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация мяса и мясной продукции;

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

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

«топленый пищевой животный жир» - пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки;

«туша» - пищевой продукт убоя животного, полученный в результате обездвиживания и обескровливания животного, съемки шкуры, извлечения внутренних органов и внутреннего жира, отделения головы, ног и хвоста. Свиная туша может быть в шкуре, с головой, ногами и с хвостом;

«убойное животное» - сельскохозяйственное животное, предназначенное для убоя и переработки на пищевые цели;

«убойный пункт» - организация, индивидуальный предприниматель, осуществляющие переработку убойных животных (включая холодильную

обработку) в объеме до 5 тонн продукции в сутки, централизованной обработкой сточных вод и производственных отходов или с установкой заглубленного сборника сточных вод и периодическим вывозом стоков (отходов) коммунальными машинами по согласованию с органами Роспотребнадзора и охраны природы;

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

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

«четвертина туши» - полутуша, разделенная в поперечном направлении на две части.

5. Необходимые требования безопасности к объектам технического регулирования включают следующее:

Мясо и мясная продукция по показателям безопасности должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента в соответствии с приложением № 1.

Основные требования к расположению, размещению, устройству и функционированию организации, индивидуального предпринимателя, направленные на выработку мяса и мясной продукции приведены в соответствии с приложением № 2:

а) расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений должно соответствовать техническому проекту и обеспечивать последовательность выполнения технологических процессов, возможность проведения ветеринарного, санитарно-

эпидемиологического контроля и надзора. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции.

б) бытовые помещения изолируют от производственных помещений.

в) холодильную и тепловую обработку, а также хранение готовой продукции проводят в отдельных изолированных друг от друга помещениях.

г) у организаций, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих переработку убойных животных независимо от их организационно-правовой формы, обеспечивают необходимые условия для функционирования специалистов государственной ветеринарной службы Российской Федерации;

д) организации и индивидуальные предприниматели, занятые производством и оборотом мяса и мясной продукции, обеспечивают проведение производственного контроля на всех этапах производства и оборота в установленном порядке (Приложение 5).

При проведении лабораторных испытаний мяса и мясной продукции используют аттестованные методы исследований.

е) организации и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство и оборот мяса и мясной продукции, устанавливают обязательные требования к разработке, утверждению проведения производственного контроля.

ж) производство мясной продукции (без переработки убойных животных) в объеме до 5 тонн в сутки (в т.ч. субъект малого предпринимательства) осуществляют в соответствии со следующими требованиями:

при производстве мясной продукции перерабатывают мясо и другие продукты переработки убойных животных, полученные только от здоровых животных, сопровождаемые ветеринарными сопроводительными документами;

производство разрешается размещать в отдельных производственных зданиях или на площадях организаций торговли и общественного питания, с соблюдением установленных санитарно-эпидемиологических требований;

размещение производства мясной продукции в жилых и общественных зданиях, образовательных учреждениях и подвальных помещениях не допускается;

технологические процессы: размораживание, обвалка, жиловка, измельчение, формовка мяса и мясной продукции, не подвергнутых тепловой обработке, допускается выполнять в одном помещении.

з) производство мяса и мясной продукции допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии производства установленным санитарным требованиям, выданными в установленном порядке.

К производству мяса и мясной продукции допускаются объекты, имеющие ветеринарное регистрационное удостоверение.

6. Процессы предубойного содержания, переработки убойных животных должны соответствовать следующим требованиям:

а) убойных животных направляют в организации, индивидуальным предпринимателям только из хозяйств и территорий, благополучных по заразным болезням. К переработке допускаются только здоровые животные, прошедшие предубойный ветеринарный осмотр.

Поступающие на переработку животные, должны быть выращены и откормлены в условиях, исключающих возможность контаминации вредными компонентами и опасными факторами из окружающей среды, в том числе с кормами, водой и при проведении ветеринарных и зоотехнических мероприятий;

б) переработка животных, больных, подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели, а также обезвреживание полученного при этом мяса и других продуктов убоя животных, разрешается на санитарной бойне, только в случаях, предусмотренных требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.

Подозрительных по заболеванию животных, выявленных на территории мясокомбината или мясохладобойни, перерабатывают на санитарной бойне данных организации, индивидуального предпринимателя в порядке, установленном требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.

При выявлении в процессе переработки партии здоровых животных патологических изменений в органах и тканях характерных для поражений при

болезнях животных, специалист государственной ветеринарной службы Российской Федерации принимает решение в соответствии с установленными требованиями ветеринарного законодательства Российской Федерации.

в) мясо и другие продукты переработки от больных животных с санитарной бойни должны быть переработаны на данном производстве только после их обезвреживания в соответствии с установленными требованиями.

Способ обезвреживания условно-годного мяса определяется специалистом в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации.

Условия и способ переработки обезвреженного условно-годного мяса, определяет и контролирует специалист государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Запрещается передача условно-годного мяса в другие организации, индивидуальным предпринимателям для переработки на пищевые цели.

Запрещается обезвреживание условно-годного мяса проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов. Обезвреживание условно-годного мяса осуществляют проваркой, в обособленных от других цехов помещениях, оснащенных специальными котлами и автоклавами, а при обезвреживании путем выработки мясных хлебов в обособленных помещениях, оснащенных электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этих отделений не допускается контакт сырого условно-годного мяса с готовой продукцией.

Температура греющей среды и в центре продукта, а также продолжительность выдержки при термической обработке изделий из такого сырья определяется в соответствии с установленными ветеринарным законодательством Российской Федерации нормативами.

Изготовление продукции с использованием условно-годного мяса осуществляется по нормативной (национальные стандарты, своды правил), технической документации, предусматривающей его использование, способы, режимы обеззараживания и методы лабораторного контроля.

Холодильную обработку условно-годного мяса в целях его обезвреживания проводят в отдельной камере или на изолированном участке общей холодильной камеры. Режимы обезвреживания условно-годного мяса замораживанием определяются законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и контролируются специалистом в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы.

Условно-годное мясо после обезвреживания используют при изготовлении вареных, ливерных колбас, паштетов с дополнительной тепловой обработкой.

Продукция, изготовленная из условно-годного мяса должна отвечать требованиям безопасности в соответствии с приложением № 1.

Полученные отходы при переработке условно-годного мяса обезвреживают по режимам, установленным ветеринарным законодательством Российской Федерации.

г) не допускается отправлять для переработки следующих убойных животных:

клинически больных бруцеллезом и туберкулезом, с неустановленным диагнозом болезни, больных массовыми незаразными болезнями, имеющих повышенную или пониженную температуру тела;

привитых инактивированной вакциной против ящура - в течение 21 дня;

привитых вакциной или сывороткой против сибирской язвы - в течение 14 дней;

при болезнях и отклонениях, перечень которых определен законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

которым вводили лекарственные средства и стимуляторы роста, с не истекшими (незавершенными) сроками ожидания препаратов, установленным законодательством Российской Федерации;

д) убойных животных, обработанных инсектицидами, отправляют на переработку после истечения соответствующих сроков ожидания, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

е) каждая партия убойных животных, должна сопровождаться товарно-сопроводительными и ветеринарными сопроводительными документами.

ж) партию животных при приемке на мясокомбинат или мясохладобойню, в которой обнаружены больные, в состоянии агонии, вынужденно убитые животные или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанному в ветеринарном сопроводительном документе, немедленно помещают в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия.

з) в процессе предубойного содержания, переработки убойных животных не допускается:

направлять на переработку без разрешения специалиста в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы;

без проведения предубойного ветеринарного осмотра животных;

переработка лошадей, ослов, мулов, верблюдов без проведения предубойных исследований на сар;

возвращать сдатчикам животных больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке или в процессе предубойного содержания;

выводить и вывозить поступивших на переработку убойных животных с территории организации, индивидуального предпринимателя, осуществляющих переработку;

отправлять трупы павших животных, ветеринарные конфискаты на полигоны технических бытовых отходов.

и) информацию о выявлении инфекционных и инвазионных болезней, установленных на момент приемки животных, незамедлительно направляют в органы государственного ветеринарного надзора и хозяйствам-поставщикам.

к) доставку убойных животных осуществляют только специализированным автомобильным, железнодорожным, водным транспортом.

При погрузке, выгрузке и во время движения транспортного средства необходимо бережное отношение к животным.

В одном транспортном средстве перевозят идентифицированных (замаркированных) животных одного хозяйства, одного вида и возраста.

Организация, индивидуальный предприниматель по переработке убойных животных обеспечивает:

возможность размещения и жизнеобеспечение животных с сохранением принадлежности их к определенной партии, которая отслеживается по принадлежности к конкретному хозяйству;

мероприятия по снятию стресса у животных.

л) организация, индивидуальный предприниматель обеспечивают соблюдение режимов технологических процессов переработки убойных животных.

В цехе по переработке убойных животных устанавливают температуру в пределах не более плюс 18 град. С.

Обездвиживание животных осуществляют с использованием различных допущенных средств, обеспечивающих их обезболивание при работающем сердце.

Предотвращение загрязнения поверхности туши и собираемой крови на пищевые цели обеспечивают путем наложения лигатуры и других приспособлений на пищевод животного после его обездвиживания.

Съемку шкур производят с использованием технических средств, не допускающих контаминацию (попадание загрязнений) с поверхности шкуры на тушу.

Во избежание контаминации легких свинных туш в шпарильном чане, в грудную часть туши вводят сжатый воздух, не повреждая при этом целостность легких, или применяют другие разрешенные для этой цели методы.

При распиловке туш и извлечении спинного мозга не нарушают его целостность, а при зачистке туш (полутуш) удаляют кровоподтеки, кровоизлияния, загрязненные участки.

Участки конвейера, на которых производят операции обездвиживания, обескровливания, съемки шкур, удаления щетины, освобождения желудка (преджелудка) от содержимого, снятия прирези со шкур и мездрения шкур, отделяют от остальных участков переработки убойных животных. Применяемые ограждения, оборудование и инструменты должны исключать возможность

переноса загрязнения на туши, полутуши и пищевые продукты переработки животных. Не допускается контакт туш и полутуш с поверхностью стен и пола производственных помещений, поверхностями производственного оборудования и тары.

м) нутровку туш производят не позднее 30 минут после обескровливания животного в помещении при температуре в пределах не более плюс 18 град. С. При этом не допускается загрязнение содержимым желудка и кишечника поверхности туш.

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

По завершении нутровки каждой туши нож заменяют на другой, подвергнутый санитарной обработке (обмывание и дезинфекция), руки рабочий обмывает после нутровки каждой туши. Полотно пилы, используемой для распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

н) мясо и другие продукты убоя, полученные от переработки одного животного, должны быть пронумерованы одним и тем же номером.

Система нумерации животных и продуктов их убоя должна предусматривать принадлежность туши (полутуши) к определенному животному и партии животных, исключать возможность использования на пищевые цели мяса и других продуктов убоя от больных животных.

о) контроль наличия возбудителя трихинеллеза в тушах свиней проводят путем исследования отобранных проб от каждой туши, выполняя эту операцию, в изолированном от цеха переработки убойных животных помещении, расположенном в непосредственной близости от места их отбора. Устанавливают сигнализацию для оповещения о результатах трихинеллоскопии.

п) точки ветеринарно-санитарной экспертизы для работы государственных ветеринарных врачей оборудуют на линиях переработки убойных животных:

крупного рогатого скота - 4 рабочих места для осмотра голов, внутренних органов, туш, заключительного осмотра (финальная точка);

свиней - 5 рабочих мест для осмотра подчелюстных лимфоузлов на сибирскую язву, осмотра голов, внутренних органов, туш, заключительного осмотра (финальная точка). При переработке свиней без съёмки шкуры первую и вторую точку осмотра объединяют и выполняют этот контроль после опалки туш;

мелкого рогатого скота - 3 рабочих места для осмотра внутренних органов, туш, заключительного контроля (финальная точка);

На линии переработки прочих видов убойных животных количество рабочих мест для осмотра внутренних органов и туш животных оборудуют в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации.

Расположение точек ветеринарно-санитарной экспертизы определяют уполномоченные в области ветеринарии органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации перед установкой поточных технологических линий в соответствии с конструктивными данными, производственной мощностью оборудования и ветеринарно-санитарными требованиями, обеспечивающих в полном объеме проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.

Обустройство рабочего места специалиста в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы, осуществляющего ветеринарно-санитарную экспертизу, должно осуществляться в соответствии с требованиями приложения № 2.

р) продукты убоя животных, предназначенные для использования на пищевые цели, отбирают только от туш, благополучных по инфекционным и инвазионным болезням животных в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации.

с) кровь для пищевых целей (пищевую кровь) и для производства лекарственных препаратов, не позднее чем через три минуты после обездвиживания животного, собирают с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную емкость с принятием мер асептического обескровливания.

В каждую емкость собирают кровь не более чем от 10 животных. Для сохранения принадлежности крови к определенным животным емкости с кровью маркируют номерами, соответствующими номерам на тушах.

Кровь, предназначенную для производства лекарственных препаратов, собирают от одного животного в течение 10-15 секунд с помощью стерильного полого ножа со шлангом в стерильную емкость.

т) субпродукты направляют на обработку по окончании ветеринарно-санитарной экспертизы. Обработка субпродуктов должна быть завершена не позднее чем через 3 часа после убоя животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

Слизистые пищевые субпродукты после обезжиривания, освобождения от содержимого и промывки подвергают обработке горячей водой при температуре плюс 63-68 град. С, с последующим механическим удалением слизистой оболочки.

Шерстные пищевые субпродукты подвергают обработке горячей водой при температуре плюс 63-68 град. С, с последующим механическим удалением волоса, щетины, эпидермиса методом опалки в специальном оборудовании.

В случае поступления животных из неблагополучных территорий по прионным болезням и при отрицательных результатах исследований на прионные болезни данных животных, череп, головной мозг, глаза, ганглии тройничного нерва, миндалина, тимус, селезенка, спинной мозг, кишечник – от двенадцатиперстной до прямой кишки крупного рогатого скота старше 18 месяцев, а также материалы, контаминированные ими должны быть изъяты при разделке туши. А при разделке крупного рогатого скота старше 30 месяцев помимо перечисленных выше органов и тканей должен быть изъят позвоночный столб, включая дорсальные корневые ганглии. Изъятые органы и ткани должны быть уничтожены путем сжигания в трупосжигательной печи.

у) для выработки топленого пищевого животного жира используют жир-сырец, обработанный не позднее 2 часов после его сбора при нутровке, рассортированный по видам животных, мясо которых признано пригодным для употребления в пищу.

Пищевую кость и костный остаток направляют на производство топленого пищевого животного жира и другие пищевые цели не позднее 6 часов после обвалки мяса.

Режимы производства топленого пищевого животного жира, в случае признания мяса и продуктов переработки животных условно-годными, устанавливаются и контролируются в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации.

При выработке топленого пищевого животного жира не допускается использование сырья с загрязнениями, признаками порчи или наличием волоса и щетины, имеющего неудовлетворительные результаты органолептической оценки и/или лабораторными испытаниями.

Каждая партия выработанного топленого пищевого животного жира подлежит лабораторному контролю в соответствии с установленными требованиями.

Разрешается использовать жир-сырец от больных животных, продукты убоя которых по заключению специалиста в области ветеринарии, входящего в систему государственной ветеринарной службы в соответствии с законодательством Российской Федерации подлежат использованию на пищевые цели с ограничениями. Жир-сырец, используемый на пищевые цели с ограничением, собирают в отдельную тару.

ф) кишки, имеющие неудовлетворительные результаты органолептической оценки и/или лабораторных испытаний, не допускаются на переработку для пищевых целей.

Работу в кишечном цехе организуют поточно, исключая возможность микробного загрязнения кишок-фабриката и кишок-полуфабриката.

Обработку кишок проводят не позднее чем через 30 минут после убоя животного, а содержимое кишок, кишечный жир и шлам немедленно удаляют из цеха.

Промывку кишок проводят в воде с температурой не выше плюс 45 град. С. Кишки хранятся только в просоленном, просушенном или замороженном состоянии.

х) для производства пищевого желатина применяют незагрязненную кость или сухую обезжиренную кость и коллагенсодержащее мякотное сырье.

Коллагенсодержащее мякотное сырье, консервируют поваренной солью или другими, разрешенными для этих целей средствами, и хранят в закрытых емкостях. Сырую кость направляют на переработку или хранят при температуре от 0 град. до плюс 6 град. С в отдельных охлаждаемых помещениях, не более 24 часов с момента ее производства.

Не допускается наличие в сырье для производства желатина посторонних примесей, смешивание сырой и обезжиренной кости.

Температура экстракции желатина должна быть не ниже плюс 60 град. С, длительность не менее 4 часов.

Влажность готового пищевого желатина должна быть не выше 16%.

ц) не допускается к обработке на пищевые цели эндокринно-ферментное сырье.

7. Общие требования к сырью, вспомогательным материалам и технологическим процессам, обеспечивающим безопасность производства мясной продукции.

а) для изготовления мясной продукции принимают мясо и обработанные продукты убоя, полученные только от здоровых животных, переработанных только на мясокомбинатах, мясохладобойнях и убойных пунктах.

Мясо и обработанные продукты убоя должны соответствовать требованиям безопасности согласно приложения № 1.

Использование на пищевые цели мяса и других продуктов переработки убойных животных осуществляют после ветеринарно-санитарной экспертизы.

При поступлении в мясоперерабатывающую организацию мяса и других продуктов убоя специалист государственного учреждения, входящего в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации проверяет ветеринарные сопроводительные документы, проводит идентификацию поступившего мясного сырья путем его осмотра и установления наличия клейм и штампов.

Непосредственно перед переработкой работник организации подвергает мясо осмотру. При этом ветеринарные клейма и товароведческие штампы

удаляются, а в случае незначительного загрязнения поверхности мяса осуществляется его зачистка с утилизацией клейм и удаленных зачисток.

Не допускается использование сырья, у которого при разделке выявлены патологические изменения, характерные для инфекционных и инвазионных болезней. При выявлении в процессе обвалки и жиловки патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарные врачи направляют мясо в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований и определение дальнейшего использования.

При этом проводят соответствующую санитарную обработку оборудования, инструментов и санитарной одежды работников.

б) вода, используемая в производстве продукции, должна соответствовать требованиям к питьевой воде. Между системами питьевого и оборотного водоснабжения на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих организации и индивидуального предпринимателя не допускают перекрестное подключение.

в) все пищевое сырье животного, растительного, микробиологического и минерального происхождения, пищевые добавки, материалы (в том числе упаковочные, оболочки, вспомогательные материалы), используемые для выработки продукции, подвергают входному контролю на соответствие сопроводительным документам и требованиям приложения № 1.

При входном производственном контроле сырья, пищевых добавок и материалов обеспечивают:

исключение возможности использования и переработки поступившего сырья, пищевых добавок и материалов до того, как они подвергнутся контролю на соответствие установленным требованиям по безопасности;

идентификацию и полноту оценки по показателям безопасности и качества поступившего сырья, пищевых добавок и материалов;

изоляция сырья, пищевых добавок и материалов при выявлении их несоответствия установленным требованиям.

г) в мясе механической обвалки (дообвалки) (в том числе, и мяса птицы) не допускается содержание костных включений более 0,6 %, а размеры частиц - более 0,46 миллиметров.

д) при выработке мяса и мясной продукции используют разрешенные к применению пищевые добавки в соответствии с действующим законодательством.

Предельно допустимое содержание пищевых добавок в мясной продукции регламентируется действующим законодательством на пищевые добавки.

е) нитрит натрия (калия) применяют только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных смесей с содержанием нитритов не более 0,9 % (в пересчете на нитрит натрия), хлоридов - не менее 97 %. Применение нитритно-нитратных и нитратных посолочных смесей, должно обеспечивать требования санитарно-эпидемиологических норм безопасности по остаточному содержанию нитритов в мясной продукции.

ж) запрещается использовать посолочные смеси для мяса и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в сыром виде.

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

з) используемые материалы, в том числе вспомогательные, колбасная оболочка, потребительская и транспортная тара, сопровождаются документацией, удостоверяющей их безопасность.

и) упаковочные материалы и оболочки должны быть:

разрешены для контакта с пищевыми продуктами;

обладать свойствами, обеспечивающими сохранность продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности продукции при соблюдении установленных режимов;

не изменять показатели качества и органолептические свойства продукта.

к) не допускается использование мясного сырья, ингредиентов, имевших контакт с поверхностями пола и стен;

л) запрещается использование не разрешенных антимикробных препаратов для обработки продуктов переработки убойных животных, а также мясной продукции, в том числе с целью повышения их сроков годности;

м) сырье и вспомогательные материалы поступающие в цехи на переработку распаковывают, хранят и подготавливают к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся упаковку немедленно удаляют из производственного помещения;

н) мясо и мясную продукцию производят по документам (в т.ч. техническим), которые должны содержать:

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

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

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

требования к упаковке и маркировке продукции, исключающие возможность введения потребителя в заблуждение;

требования к условиям транспортирования и хранения продукции на предприятии-производителе и при реализации;

перечень обязательных мероприятий по обеспечению безопасности и качества производимой продукции;

средства и методы, необходимые для обеспечения выпуска безопасной и качественной продукции;

порядок осуществления предупреждающих и корректирующих мер, необходимых для достижения запланированных результатов.

Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях устанавливают в технологических инструкциях с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции.

о) температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются в технологических инструкциях с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции;

п) в зависимости от используемых мясных и немясных ингредиентов, пищевых добавок, оболочек, упаковочного материала, способа упаковки, а также санитарно-эпидемиологических условий производства изготовитель устанавливает и обосновывает сроки годности продукции в установленном порядке;

р) изготовитель продукции обеспечивает системность производственного контроля безопасности готовой продукции, основанной на контрольных критических точках и прослеживаемости в соответствии с п. 15 настоящего технического регламента;

с) владелец продукции несет ответственность за ее безопасность в течение установленного срока годности при соблюдении указанных условий хранения, транспортирования, реализации и применения продукции.

8. Процессы холодильной обработки и хранения мяса и мясной продукции должны соответствовать следующим требованиям:

а) холодильную обработку и хранение мяса и мясной продукции осуществляют любыми способами, средствами, допущенными для этих целей и обеспечивающими их сохранность и пищевую ценность.

Технологический процесс организуют таким образом, чтобы достичь и непрерывно поддерживать заданную температуру продукта (поддерживать холодильную цепь) и обеспечивать соблюдение следующих режимов:

охлаждение до температуры в толще продукта в пределах 0 град. С - плюс 4 град. С;

подмораживание до температуры в толще продукта на глубине 6 сантиметров в пределах минус 2 град. С – плюс 2 град. С;

замораживание до температуры, в толще продукта, в пределах минус 8 град. С - 12 град. С.

б) Мясо механической обвалки (дообвалки), не более чем через 1 час с момента получения подвергают замораживанию до температуры не выше минус 18 град. С или немедленно используют для производства мясной продукции.

в) Хранение и транспортирование мяса и пищевых субпродуктов осуществляют при температуре:

охлажденных - от минус 1 до плюс 4 град. С;

замороженных - не выше минус 18 град. С.

Хранение и транспортирование мясной продукции (кроме продуктов, подвергнутых высушиванию до остаточного содержания влаги не более 13%) осуществляют при температуре:

охлажденных - от 0 град. С до плюс 6 град. С,

подмороженных - от минус 5 град. С до минус 1 град. С,

замороженных - не выше минус 8 град. С.

г) размораживание мяса осуществляют в специальных камерах, оборудованных системами для отепления, увлажнения и циркуляции воздуха, обеспечивающими заданные температурно-влажностные режимы для достижения в толще мышц температуры от минус 1 град. С до плюс 1 град. С.

Продолжительность процесса размораживания устанавливают с учетом температуры воздуха в камере, скорости движения воздуха, степени загрузки камеры и применяемого оборудования.

Стены и воздушную среду холодильных камер контролируют в соответствии с санитарно-микробиологическими показателями не менее 2 раз в 3 месяца или по требованиям контролирующих (надзорных) органов. Нормативы контрольных испытаний приведены в приложении 3.

9. Колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты и кулинарные изделия по показателям безопасности должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента.

Подготовку и переработку сырья проводят по технологиям, обеспечивающим гарантированную безопасность продукции.

Говядина в парном состоянии должна быть использована на промышленную переработку не позднее 3 часов, свинина – не позднее 1,5 часов после окончания переработки животных. По завершении этих сроков такое мясо направляют на холодильную обработку.

Не допускается использование замороженной свинины для производства:

цельнокусковых вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, жареных, сырокопченых продуктов из мяса вырабатываемых по действующим национальным (государственным) стандартам;

крупнокусковых (в т.ч. бескостных и мясокостных) и порционных (в т.ч. бескостных и мясокостных) полуфабрикатов;

мелкокусковых бескостных полуфабрикатов.

а) температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и кулинарных изделий, устанавливают в технологических инструкциях с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции. Температуру в технологических помещениях производства колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и кулинарных изделий устанавливают не выше плюс 12 град. С.

б) в зависимости от массовой доли мясного сырья, предусмотренного в рецептуре, продукцию подразделяют на: мясную, мясосодержащую (в том числе мясорастительную, растительно-мясную) и аналоги мясного продукта.

в) при выработке колбасных изделий и продуктов из мяса, кроме сырокопченых и сыровяленых, тепловую обработку проводят до достижения температуры в центре батонов не ниже  $70 \pm 2$  град. С.

Исследование продукции для обоснования сроков годности изготовитель проводит по показателям безопасности в аккредитованных лабораториях.

г) оболочки колбасных изделий, разрешенные к употреблению в пищу совместно с продуктом, оцениваются по показателям безопасности данного продукта согласно приложению № 1.

10. К процессам производства консервов предъявляют следующие специальные требования:

а) производить мясные и мясорастительные консервы имеет право предприятие, внесенное в отраслевой реестр;

б) для производства пастеризованных консервов мясо в полутушах, четвертинах и отрубках должно поставляться на предприятие в упакованном виде.

в) для производства пастеризованных консервов мясное сырье после разделки на отруба обрабатывают горячим воздухом при температуре 120 град. С в течение 60-90 секунд или перед разделкой мясо фламбируют пламенем газовой горелки в течение 15-20 секунд.

г) тару для производства консервов подвергают обязательной санитарной обработке горячей водой (80 град. С), острым паром или иным способом, разрешенным законодательством Российской Федерации.

Крышки для производства пастеризованных консервов, упакованные в пергаментную бумагу, предварительно стерилизуют в автоклавах при температуре 100 град. С не менее 20 минут или обрабатывают на специальном оборудовании горячим воздухом (не ниже 160 град С) в течение 35 минут.

д) производитель осуществляет термическую обработку консервов по режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции: ее соответствие требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и микробиологическим требованиям безопасности для консервов группы Д (Приложение 1 п. 9).

Режимы тепловой обработки разрабатывают и обосновывают в аккредитованных лабораториях, компетентных в области термической стерилизации в установленном порядке с учетом используемых ингредиентов, вида тары, количества и вида специфического возбудителя микробиологической порчи в продукте перед тепловой обработкой согласно приложению № 5.

Изготовители консервов не вправе вносить изменения в ранее утвержденные режимы.

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

е) сроки годности стерилизованных или пастеризованных консервов устанавливает и обосновывает изготовитель на основе проведенных исследований безопасности продукции в аккредитованных лабораториях в установленном порядке.

ж) продолжительность технологического процесса производства консервов от разделки или измельчения мясных блоков до тепловой обработки не должна превышать 2 часов - для стерилизованных и 1 часа - для пастеризованных консервов без учета времени выдержки мяса в посоле.

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

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

и) идентификационный ассортиментный номер, информацию о наименовании консервов, производителе продукции и его принадлежности к конкретной отрасли наносят на бумажную или полимерную термоусадочную этикетку, или потребительскую упаковку методом литографирования. На крышке, доньшке или на поверхности потребительской тары обязательно указывают дату выработки и номер смены.

к) стерилизованные консервы во всех видах потребительской тары хранят при температуре от 0 до 20 град. С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Температура хранения пастеризованных консервов во всех видах потребительской тары должна быть от 0 до 5 град. С при относительной влажности воздуха не выше 75%.

л) транспортирование консервов осуществляют в соответствии с законодательством РФ по транспортированию пищевой продукции, нормативной и технической документации на продукцию.

11. Требования к специализированным продуктам – детским, диетическим (лечебным, профилактическим), функциональным и процессам их производства:

а) производство продуктов для питания детей раннего возраста осуществляется на специализированных заводах (цехах, отделениях), расположенных в отдельно стоящих зданиях или обособленных от других производств, имеющие заключения о соответствии ветеринарным и санитарным требованиям;

б) производство продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возраста может размещаться на действующих мощностях и осуществляться в начале или в отдельную смену после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями, аналогичными требованиям к производству продукции общего назначения;

в) размещение технологического оборудования при производстве продуктов детского питания должны осуществляться в соответствии с технологическим процессом, обеспечивать поточность, иметь короткие и прямые коммуникации трубопроводов, разъемные в местах изгиба, обеспечивать возможность его эффективной мойки и дезинфекции;

г) мясные и немясные ингредиенты, используемые для производства продуктов детского питания должны соответствовать показателям безопасности в соответствии с приложением № 1;

д) для производства продуктов для детей раннего возраста используют мясо от молодых животных (крупный рогатый скот, лошади до трех лет, свиньи до восьми месяцев, мелкий рогатый скот до одного года), поступающих из хозяйств, расположенных на территориях благополучных по зоонозным и зооантропонозным заболеваниям, в которых животные содержатся при строгом соблюдении ветеринарно-зоотехнических правил выращивания и откорма при

обязательном освидетельствовании животных на прионные заболевания, особо опасные для человека. Тощие и отбракованные животные в производство продуктов детского питания не допускаются. Запрещается использование условно-годного мяса и других продуктов убоя животных для производства специализированных продуктов и производства детского питания.

Для производства продуктов детского питания допускается использовать из мясных субпродуктов только печень, язык, сердце, которые подвергают обработке в парном или остывшем виде, а также пищевую кровь от крупного рогатого скота или свиней в свежем, замороженном или высушенном состоянии;

е) убой животных и разделку их туш для изготовления продуктов для питания детей раннего возраста производят отдельной партией в начале смены или в специально выделенную смену после проведения санитарной обработки помещения (мойка, профилактическая дезинфекция), технологического оборудования, инвентаря, тары в соответствии с приложением № 4.

ж) при подозрении на болезни животных, в сомнительных случаях органолептической оценки мяса и других продуктов убоя животных, запрещается их использование для производства продуктов детского питания. В случае нарушения целостности желудочно-кишечного тракта, данные туши не должны быть использованы для производства продуктов детского питания. Рабочее место, руки работников подвергают тщательной санитарной обработке, инструменты стерилизуют;

з) разделение туш животных на полутуши по позвоночному столбу, проводят не нарушая целостности спинного мозга. Остистые позвонки оставляют на одной половине полутуши.

Сырье (туши, полутуши, четвертины, отруби, блоки) для производства продуктов для детей раннего возраста должно поступать только в упакованном виде в специально оборудованном транспорте. Перемещение мясного сырья в рамках одного производства допускается осуществлять без упаковки в условиях, исключающих его контаминацию.

Для производства продуктов детского питания не используется мясо темное, сухое, клейкое, имеющее рН более 6,3 (через 24 часов после убоя или после размораживания).

Не допускается использовать мясо для производства продуктов детского питания:

с содержанием общего фосфора более 0,2 %;

от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии.

и) для производства специализированных продуктов механическую дообвалку кости (кроме крупного рогатого скота) производят только на производстве, где осуществляется разделка и обвалка туш. Запрещается использование свежей и замороженной крови доставленной с других производств;

к) при поступлении мяса и других продуктов переработки животных проверяют сопроводительные документы, проводят идентификацию поступившего сырья путем осмотра туш, клейм и штампов;

л) требования к порядку приемки и подготовки мясного сырья для производства других специализированных продуктов питания, аналогичны требованиям к продукции общего назначения.

м) санитарную обработку технологического оборудования, обвалочных досок, ножей, мусатов, кольчужных перчаток, фартуков и нарукавников проводят согласно приложению № 4.

н) пищевые добавки для продуктов детского, дошкольного и школьного питания должны быть разрешены к соответствующему применению для продуктов детского, дошкольного и школьного питания в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности продуктов детского питания.

Не допускается использование генетически модифицированных организмов (далее по тексту - ГМО) животного, растительного и микробного происхождения для производства продуктов детского, диетического и функционального назначения.

о) температура мяса, поступающего на обвалку и жиловку, не должна превышать плюс 4 град. С.

При обвалке и жиловке мясо должно находиться на разделочных столах при температуре в помещении в пределах 0 град. С - плюс 6 град. С не более 30 минут. Время хранения от начала жиловки до подачи на измельчение не должно превышать 1,5 часов. Хранение мяса до 12 часов осуществляют при температуре воздуха 0 град. С – минус 1 град. С. Допускается хранение мясо в блочной форме при температуре в центре блока не выше 0 град. С до 24 часов.

Промывание жилованного мяса перед подачей на измельчение не допускается.

п) для производства продуктов детского и диетического питания с использованием пищевой крови допускается хранение крови замороженной при температуре не выше минус 12 град. С до 10 суток. Для производства продуктов с кровью используют свежую стабилизированную кровь крупного рогатого скота или свиней, которую направляют на переработку или на замораживание не позднее, чем через 2 часа после сбора, при температуре 0 град. С плюс 3 град. С или замороженную при температуре минус 18 град. С со сроком хранения не более 2 месяцев.

Сыпучие компоненты (крахмал, соль и др.) хранят в отдельном помещении и транспортируют в упаковке или закрытых емкостях. Температура в помещении отделения сыпучих компонентов должна быть не выше 20 град. С при относительной влажности 75%.

При изготовлении продуктов детского питания подготовка свежих овощей и фруктов, сырых яиц производится в обособленных помещениях.

р) продолжительность процесса изготовления стерилизованных продуктов от начала тепловой обработки сырья до фасовки не должна превышать 60 минут, в т.ч. продолжительность процесса от фасовки консервов до начала стерилизации (или охлаждения) не должна превышать 30 минут.

При выработке консервов из мясных и немясных ингредиентов, подвергнутых предварительной тепловой обработке, температура консервной

массы не должна быть ниже 75 град. С, без предварительной тепловой обработки – не более 25 град. С.

Не допускается перерывов в работе оборудования. При вынужденном простое оборудования в течение 60 минут при температуре консервной массы ниже плюс 70 град. С продукт на детское питание не используется.

с) перед реализацией консервы подлежат выдержке на предприятии-изготовителе в течение 21 суток при температуре в пределах плюс 20 град. С - плюс 25 град. С.

Температура хранения стерилизованных консервов во всех видах потребительской тары должна быть не выше плюс 25 град. С, при относительной влажности воздуха не выше 75%.

Температура хранения пастеризованных изделий во всех видах потребительской тары должна быть не выше плюс 6 град. С, при относительной влажности воздуха не выше 75 %.

При производстве мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов температура фарша должна составлять 0 град. С - плюс 3 град. С. Продолжительность процесса изготовления от начала фасовки до охлаждения не должна превышать 30 минут.

При производстве пастеризованных и стерилизованных колбасных изделий для детей раннего возраста не допускается использование нитрита натрия (калия) и нитритно-посолочных смесей. При производстве колбасных и ветчинных изделий для детей дошкольного и школьного возраста используют нитрит натрия в виде посолочных смесей, обеспечивающих его содержание в готовом продукте не более 30 миллиграмм/килограмм готового изделия; содержание поваренной соли в готовом продукте должно не превышать 1,8%. Продолжительность процесса от формирования батонов колбасы до начала тепловой обработки не должна превышать 2 часов. Тепловую обработку проводят до достижения температуры в центре батона в диапазоне плюс 70 град. С – плюс 72 град. С, для содержащих кровь плюс 78 град. С - плюс 82 град. С.

Остальные требования к производству специализированных продуктов аналогичны соответствующим требованиям к продукции общего назначения.

т) лабораторный производственный контроль осуществляют в соответствии с положениями Приложения 5.

12. Организации, индивидуальные предприниматели осуществляющие деятельность в производстве и обороте мясной продукции ежедневно не менее одного раза осуществляет санитарную обработку помещений, оборудования, устройств, инвентаря и инструмента, контактирующих с сырьем и готовой продукцией в процессе их изготовления, хранения и перевозки.

Минимально необходимые требования к санитарной обработке помещений, оборудования, устройств, инвентаря и инструмента, контактирующих с сырьем и готовой продукцией изложены в приложении № 4.

В случаях выявления патологических изменений в мясном сырье дезинфекцию организует и проводит производственная служба организации, индивидуального предпринимателя в соответствии с действующим законодательством.

План мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и инструментов разрабатывается специалистами организации, индивидуального предпринимателя с учетом документального подтверждения всех процессов, связанных с его осуществлением.

13. Организацииями и индивидуальными предпринимателями создаются (или привлекаются на договорной основе) метрологические службы, действующие на основании положений о метрологическом обеспечении производства.

Типы выбранных средств измерений должны быть утверждены в соответствии с законодательством Российской Федерации, поверку применяемых средств измерения и контроля технологических процессов производят в соответствии с графиками поверки. Оборудование для термической обработки сырья и готовой продукции оснащают контрольно-измерительными приборами с определенным диапазоном измерений, а также записывающими устройствами.

При производстве мяса и мясной продукции не допускается использование для контроля температуры ртутных и стеклянных (без защитного ограждения) термометров.

Организация, индивидуальный предприниматель обеспечивают учет, обслуживание, ремонт, поверку и калибровку средств измерений по всему технологическому процессу.

14. Организации и индивидуальные предприниматели, занимающиеся производством и оборотом мяса и мясной продукции, организуют, применяют и поддерживают систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанной на принципах анализа опасных факторов, критических контрольных точек и прослеживаемости.

а) производственный контроль является базовой и неотъемлемой частью системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Рекомендуемые нормативы при производственном лабораторном контроле изложены в Приложении 5.

Организации и индивидуальные предприниматели разрабатывают комплект документов (процедуры), устанавливающие порядок проведения управления и контроля за процессами, непосредственно влияющими на безопасность продукции:

- оптимальная последовательность (поточность) технологических процессов;
- оптимальная продолжительность этапов технологического процесса;
- оптимальные условия хранения;
- оптимальные технологические режимы;
- контроль работы оборудования;
- обеспечение норм и правил личной гигиены;
- обеспечение норм и правил производственной гигиены, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

б) система управления безопасностью пищевых продуктов основывается на следующих принципах:

определение опасностей (биологических, химических и физических) в процессе производства и оборота мяса и мясной продукции, которые могут привести к выпуску продукции опасной для здоровья конечного потребителя;

определение критических контрольных точек в процессе производства и оборота, в которых необходим контроль, чтобы предотвратить, устранить или снизить до допустимого уровня определенную ранее опасность;

определение и установление предельных значений показателей контролируемых в критических контрольных точках;

ведение эффективного мониторинга показателей, контролируемых в критических контрольных точках;

установление порядка действий для предупреждения (предупреждающие действия) отклонения показателей контролируемых в критических контрольных точках;

установление порядка действий в случае отклонения (корректирующие действия) показателей контролируемых в критических контрольных точках;

установление системы прослеживаемости для продукта на этапе (этапах) оборота, в котором задействована организация, индивидуальный предприниматель;

установка системы ведения документации и записей, касающихся действий и решений, принимаемых в рамках системы обеспечения безопасности пищевой продукции;

проведение плановых внутренних проверок (аудита) эффективности разработанных и применяемых процедур контроля, корректирующих и предупреждающих действий. В случае изменения параметров технологического процесса, системы управления безопасностью или других изменений напрямую или косвенно влияющих на безопасность продукта проводится внеплановая проверка;

оценка результативности функционирования системы;

Разработанная и внедренная система управления безопасностью пищевой продукции сертифицируется аккредитованным в установленном порядке органом по сертификации систем качества.

15. На всех стадиях производства, переработки и оборота обеспечивают прослеживаемость убойных животных, мяса и мясной продукции, а также ингредиентов и вспомогательных материалов, предназначенных для производства данных видов продукции.

а) для получения данных о происхождении готового продукта организациями, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими его оборот, создают систему прослеживаемости с использованием поддающихся проверке методов идентификации продукции для определения этапов и параметров оборота данного продукта;

б) организации и индивидуальные предприниматели, участвующие в обороте продуктов переработки убойных животных, формируют пакет документов (документированные процедуры) по хранению и передаче информации, касающейся прослеживаемости продукта. Данная информация предоставляется организациям и индивидуальным предпринимателям, участвующим в обороте продукта и уполномоченным органам;

в) в организациях, у индивидуальных предпринимателей, участвующих в обороте продуктов переработки убойных животных, имеются в наличии документы (процедуры), позволяющие точно определить организации, индивидуальных предпринимателей, от которых они получили сырье, ингредиенты и вспомогательные материалы, а также имеются документы (процедуры), позволяющие точно определить организации, индивидуальных предпринимателей, которым произведена поставка их продукции;

г) маркировка мяса и мясной продукции, находящихся в обороте, обеспечивает возможность их прослеживаемости.

16. Работники организации, индивидуального предпринимателя, занятый в процессе производства мяса и мясной продукции должны:

а) знать и соблюдать требования, обеспечивающие безопасность производства мяса и мясной продукции;

б) проходить предварительные (при поступлении на работу) периодические медицинские осмотры:

в) соблюдать личную гигиену, носить чистые специальные одежду и обувь.

Работникам, занятым в процессе производства мяса и мясной продукции, запрещается проносить в производственные помещения предметы, которые не используются при исполнении производственных обязанностей и могут стать источниками контаминации продукции, любые мелкие, колющие и режущие предметы, курить и принимать пищу в производственных помещениях.

К процессу производства мяса и мясной продукции не допускаются больные или лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут передаваться через продукцию. Лица, контактирующие с больными или носителями возбудителей таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

Лица, занятые в производстве и в сфере оборота мяса и мясной продукции, должны знать и соблюдать требования к технологическим процессам, обладать необходимыми навыками оценки критериев потенциального опасного фактора иметь профессиональную подготовку и соответствовать квалификационным требованиям, установленным для конкретной должности, прошедшие обучение и сдавшие гигиенической аттестации минимум по профилактике заразных болезней.

Организации-изготовители продукции, а также организации, занятые в сфере оборота, обеспечивают на регулярной основе обучение и инструктаж персонала, деятельность которого может влиять на безопасность продукции, для повышения уровня его квалификации с учетом специфики технологического процесса на всех этапах производства и оборота продукции, для чего составляются графики обучения, повышения квалификации и аттестации персонала. К работе по производству продукции допускается профессионально подготовленный инженерно-технический персонал, прошедший инструктаж, имеющий соответствующее базовое образование и повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-технический персонал обязан проводить ежегодный инструктаж производственного персонала непосредственно на рабочих местах, предусматривающий порядок и последовательность выполнения технологических процессов с учетом ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических требований и норм, а также технологических режимов, их обязанностей и выполняемых ими функций. Переаттестация рабочего персонала осуществляют не реже 1 раза в 3 года.

Персонал, задействованный в непосредственном обеспечении безопасности пищевой продукции (рабочая группа системы качества, персонал, работающий на процессах, признанными критическими контрольными точками т.п.) должен иметь свидетельства о прохождении обучения и повышения квалификации не менее 1 раза в 3 года по данному виду систем управления.

Персонал, проводящий внутренние проверки (аудит), должен иметь свидетельства о прохождении обучения и повышении квалификации не реже 1 раза в 3 года.

17. Хранение, транспортирование и реализация продукции должны соответствовать следующим требованиям.

а) организации, индивидуальные предприниматели должны иметь холодильные емкости и складские помещения, соответствующие объемам оборота продукции и обеспечивающие температурно-влажностные режимы, а также упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами;

б) температурные режимы хранения мяса и мясной продукции должны соответствовать требованиям подпункта «в» п. 8 настоящего технического регламента;

температура хранения консервов во всех видах потребительской тары должна соответствовать требованиям подпункта «к» пункта 10 настоящего технического регламента.

в) индивидуальные предприниматели и юридические лица при транспортировании, хранении, реализации, обязаны соблюдать режимы и условия

хранения, перевозки, реализации, указанные изготовителем продукции, и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями показаний средств измерений.

г) владелец (продавец) продукции обязан снять ее с реализации в случае приобретения продукцией опасных свойств, ее порчи при нарушении условий хранения, реализации и по истечении срока годности в установленном законодательством Российской Федерации порядке;

д) в организации, у индивидуального предпринимателя должна функционировать система поддержания и контроля непрерывной холодильной цепи;

е) изготовитель (поставщик) при поставке продукции применяет средства пакетирования и контейнеры, предусмотренные действующими договорами, обеспечивающие безопасность продукции при соблюдении установленных им режимов хранения, транспортирования и реализации;

ж) транспорт, используемый для перевозки мяса и мясных продуктов, должен обеспечивать заданные изготовителем температурно-влажностные режимы и соответствовать санитарно-гигиеническим регламентам и исключать возможность загрязнения сырья и готовой продукции;

з) контроль температуры в транспортном средстве при транспортировании осуществляет поставщик продукции. Контроль температуры при реализации осуществляют организация, индивидуальный предприниматель торговли. Для контроля температурно-влажностного режима используют регистрирующие приборы.

и) изготовитель продукции удостоверяет безопасность поставляемой продукции в соответствии с сопроводительными документами;

к) в реализацию не допускается мясо и мясная продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента, в том числе, по требованиям к безопасности и маркировке или не имеющая сопроводительных документов, предусмотренных законодательством Российской Федерации;

л) на мясо в тушах, полутушах и четвертинах, выпускаемые в реализацию, должны быть нанесены ветеринарные клейма, ветеринарные и товароведческие

штампы установленной формы. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют только на мясо, пищевые субпродукты, шкуры, мясную массу после обвалки (дообвалки), коллагенносодержащее, эндокринно-ферментное сырье, выпускаемые с мясокомбинатов, мясохладобоев и убойных пунктов.

м) температуру отгружаемых продуктов изготовитель доводит до уровня, установленного технологическими инструкциями или условиями договора (но не выше температуры установленной в настоящем техническом регламенте).

н) реализацию продукции в организации, у индивидуального предпринимателя оптового продовольственного комплекса и розничной торговли производят с соблюдением температурно-влажностных режимов и режимов освещения, установленных нормативными документами.

о) хранение готовой продукции в организации, у индивидуального предпринимателя по реализации осуществляют в режимах указанных изготовителем.

п) индивидуальные предприниматели и юридические лица, при транспортировании, хранении, реализации, обязаны соблюдать режимы и условия хранения, перевозки, реализации, указанные изготовителем продукции, и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями показаний средств измерений.

18. Пищевая продукция с технологическими дефектами, выявленная в организации-изготовителе, подлежит переработке на пищевые цели с проведением обязательной термической обработки в целях соблюдения показателей безопасности.

Мясо и мясная продукция, признанные некачественными или опасными, или если владелец которых не может подтвердить их происхождение, подлежат изъятию из оборота с последующей экспертизой, уничтожению, или утилизации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Обезвреживание и захоронение трупов павших животных, конфискатов производят в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации.

Федерации, а в случае эпидемиологической опасности - и в соответствии с санитарно-эпидемиологическим законодательством Российской Федерации.

19. Подтверждение соответствия осуществляется в следующем порядке:

а) обязательное подтверждение соответствия продукции осуществляется на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем техническом регламенте и в соответствии с законодательством Российской Федерации (пунктом 9 статьи 16 Федерального закона «О техническом регулировании»).

б) заявитель вправе не использовать национальные стандарты, но в этом случае он должен обеспечить доказательства соответствия безопасности продукции, содержащихся в иных документах, представленных заявителем и отличных от национальных стандартов, требованиям безопасности, установленными в настоящем техническом регламенте.

в) обязательное подтверждение соответствия продукции осуществляется в формах декларирования соответствия или обязательной сертификации.

г) обязательное подтверждение соответствия проводится в отношении мяса и мясной продукции (далее - продукция), указанных в приложении № 7, за исключением случаев, когда эта продукция не предназначена для обращения на рынке Российской Федерации и применяется в качестве:

продукции для собственных нужд ее изготовителя;

продукции, предназначенной только для экспорта.

д) обязательная сертификация проводится в отношении мясной продукции, включая продукцию детского, диетического и функционального питания. Перечень видов продукции, подлежащих обязательной сертификации, приведен в таблице 1 приложения № 8.

е) декларирование соответствия проводится в отношении мяса убойных животных, субпродуктов, жиров животных пищевых, желатина пищевого и других видов продукции, перечень которых приведен в таблице 2 приложения № 8.

Соответствие продукции, подлежащей декларированию соответствия, может подтверждаться посредством обязательной сертификации в следующих случаях:

при невозможности принять декларацию о соответствии из-за отсутствия у зарубежного изготовителя полномочного представителя на территории Российской Федерации, выполняющего функции иностранного изготовителя на основе договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента;

при отсутствии у заявителя собственных доказательств соответствия в объеме, предусмотренном настоящим техническим регламентом;

в случае решения заявителя не применять на добровольной основе национальные стандарты, гармонизированные с настоящим техническим регламентом, перечень которых утверждается национальным органом по стандартизации.

ж) пищевые добавки, применяемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации.

з) подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента в рамках установленной формы обязательного подтверждения соответствия осуществляется согласно схемам обязательного подтверждения соответствия (далее - схемы), каждая из которых представляет собой полный набор операций и условий их выполнения участниками подтверждения соответствия.

и) при наличии для данной продукции нескольких схем выбор конкретной схемы осуществляется заявителем с учетом выполняемых им функций (изготовителя или продавца).

к) описание схем (обязательной сертификации и декларирования) приведено в приложениях № 6 и 7.

20. Идентификация мяса и мясной продукции осуществляется в соответствии со следующими положениями:

а) идентификацию мяса и мясной продукции производят:

органы по сертификации, получившие в установленном порядке право осуществления работ по обязательной сертификации;

уполномоченные федеральные органы исполнительной власти и органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации при осуществлении контрольно-надзорных функций в пределах их компетенции;

иные органы, организации и индивидуальные предприниматели в инициативном порядке при необходимости подтверждения соответствия продукции предоставленной о ней информации, а также при возникновении сомнений в ее достоверности.

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

отбора образцов (проб) продукции (товаров), необходимых для проведения государственного контроля (надзора) и оформления его результатов;

осмотра продукции (товаров), проверки идентичности проверяемой продукции ее наименованию (далее идентификация), указанному в предъявленном сертификате соответствия или в декларации о соответствии (их надлежаще заверенных копиях);

исследований (испытания), измерений, экспертиз;

проверки наличия документов о соответствии продукции обязательным требованиям, их подлинности, срока действия, правильности оформления и регистрации, либо сведений о соответствии продукции обязательным требованиям, содержащихся в сопроводительных документах;

проверки наличия знака обращения на рынке.

в) результаты идентификации, осмотра продукции оформляются протоколом установленной формы, содержащим:

место, время, должность, фамилию, имя, отчество лица, составившего протокол;

наименование субъекта проверки, местонахождение, фамилии, имена, отчества лиц, присутствовавших при идентификации и осмотре;

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

21. Устанавливается следующий порядок проведения обязательной сертификации:

а) заявителем при обязательной сертификации может быть организация или индивидуальный предприниматель, выполняющие функции изготовителя или продавца, принявшие в силу договора с органом по сертификации обязательства выполнять правила и условия сертификации.

б) заявитель может обратиться с заявкой на сертификацию в любой орган по сертификации, имеющий в области аккредитации продукцию, перечисленную в приложении № 6.

в) заявка на проведение обязательной сертификации оформляется заявителем на русском языке и должна содержать:

наименование и местонахождение заявителя;

наименование и местонахождение изготовителя;

сведения о продукции (ее составе) и ее идентифицирующие признаки (наименование, код по общероссийскому классификатору или по классификатору внешнеэкономической деятельности, документ, по которому выпускается продукция, серийное производство, партия, реквизиты договора (контракта) и т.п.);

используемый национальный стандарт;

схему сертификации;

обязательства заявителя о выполнении правил и условий сертификации.

В случае не использования национальных стандартов, заявитель представляет с заявкой на сертификацию документ, содержащий конкретные

показатели безопасности продукции, с обоснованием их соответствия общим минимально необходимым требованиям настоящего технического регламента.

г) при сертификации партии продукции применяется схема сертификации 4с.

При выборе схем сертификации из числа приведенных в приложении № 7 (1с, 2с, 3с) должны учитываться следующие факторы риска причинения вреда:

- виды и число опасностей;
- наличие в составе продукции пищевых добавок;
- наличие (возможность наличия) генно-модифицированных объектов;
- использование в технологическом процессе биологических агентов;
- влияние различных добавок, применяемых в процессе производства сырья, на безопасность конечной продукции;
- влияние условий хранения, транспортирования на безопасность продукции;
- применение высокотемпературной обработки в процессе изготовления продукции.

По выбору заявителя может использоваться схема сертификации с проведением испытаний (1с) или схема сертификации с проведением испытаний и анализом производства (2с), или схема сертификации с использованием сертификата соответствия системы качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции (3с).

д) орган по сертификации рассматривает заявку и принимает решение о возможности проведения обязательной сертификации. Данное решение доводится до сведения заявителя в срок не более 5 дней со дня поступления заявки.

е) при положительном решении орган по сертификации заключает договор с заявителем о проведении работ по обязательной сертификации.

ж) орган по сертификации проводит работы согласно схеме сертификации, готовит решение и при положительном результате выдает заявителю сертификат соответствия.

В случае отрицательного результата сертификации орган по сертификации направляет заявителю мотивированное решение об отказе в выдаче сертификата соответствия. Сведения об отказе в выдаче сертификата соответствия орган по

сертификации передает в единый реестр сертификатов соответствия в установленном порядке.

з) сертификат соответствия оформляется на русском языке по форме, определенной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию. Сведения о выданном сертификате соответствия орган по сертификации передает в единый реестр сертификатов соответствия в установленном порядке.

и) срок действия сертификата соответствия устанавливается для выпускаемой продукции серийного производства – не более 5 лет, для выпущенной партии продукции срок не устанавливается. Сертификат соответствия на партию применяется для выпуска в обращение каждой входящей в эту партию единицы продукции в течение срока годности этой единицы.

При проведении сертификации по схеме 1с срок действия сертификата соответствия составляет 2 года, по схеме 2с – 3 года, по схеме 3 с – 5 лет.

Срок действия сертификата соответствия, выданного на серийно изготовленную продукцию, может быть продлен по результатам проведенного инспекционного контроля, предусмотренного схемой сертификации, но не более 2 лет.

Продление срока действия сертификата соответствия осуществляется в случае получения положительных результатов инспекционного контроля, проведенного не ранее чем за три месяца до окончания срока действия сертификата соответствия.

Для продления срока действия сертификата соответствия заявитель направляет в орган по сертификации запрос о продлении срока действия сертификата соответствия, содержащий заявление о том, что с момента проведения инспекционного контроля изменения в рецептуру и процесс изготовления сертифицированной продукции, влияющие на ее безопасность, не вносились. К запросу должен быть приложен оригинал сертификата соответствия.

В случае принятия положительного решения по запросу орган по сертификации вносит в оригинал представленного сертификата соответствия

отметку о новом сроке действия сертификата соответствия в реквизите «продлен до».

к) для продукции, выпущенной во время действия сертификата соответствия, сертификат соответствия действителен в течение срока годности продукции.

л) сертификат соответствия может иметь приложение, содержащее перечень конкретной продукции, на которую распространяется его действие.

Приложение оформляется, если:

требуется детализировать состав группы однородной продукции, выпускаемой заявителем и сертифицированным по одним и тем же требованиям;

требуется указать заводы-изготовители, входящие в более крупные объединения (холдинги, корпорации, транснациональные компании и др.), имеющие единые условия производства продукции.

В случае если заявитель не использует национальные стандарты для установления конкретных показателей безопасности продукции, приложение должно содержать перечень показателей с указанием документов, требования которых признаны органом по сертификации соответствующими требованиям настоящего технического регламента.

Такие показатели используются при проведении проверок в рамках инспекционного контроля за сертифицированной продукцией, государственного контроля (надзора).

м) при использовании схем сертификации серийно изготовленной продукции за сертифицированной продукцией устанавливается инспекционный контроль со стороны органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в виде проверок с периодичностью не реже одного раза в год.

По результатам инспекционного контроля орган по сертификации принимает одно из следующих решений:

считать действие сертификата соответствия подтвержденным в рамках установленного срока действия;

приостановить действие сертификата соответствия;

прекратить действие сертификата соответствия;

продлить действие сертификата соответствия.

Решение о приостановлении или прекращении действия сертификата соответствия принимается в случаях:

несоответствия продукции требованиям настоящего технического регламента;

изменения состава (рецептуры) продукции;

изменения формы собственности изготовителя, юридического адреса или смены юридического лица;

изменения организации, индивидуального предпринимателя или технологии производства, если это может вызвать несоответствие продукции требованиям настоящего технического регламента;

невыполнения требований технологии, методов контроля и испытаний, системы обеспечения качества, если это может вызвать несоответствие продукции требованиям настоящего технического регламента;

отказа держателя сертификата от проведения или оплаты инспекционного контроля.

н) решение о прекращении действия сертификата соответствия принимается в случае, когда выявленное несоответствие не может быть устранено путем выполнения изготовителем корректирующих мероприятий, согласованных с органом по сертификации, в течение 2 месяцев со дня проведения инспекционного контроля, и (или) результаты устранения выявленных несоответствий невозможно оценить без проведения дополнительных испытаний. В иных случаях принимается решение о приостановлении действия сертификата соответствия.

В случае выполнения корректирующих мероприятий в полном объеме в установленный срок принимается решение о возобновлении действия сертификата соответствия.

Решение о прекращении или приостановлении действия сертификата соответствия принимается также в случае получения органом по сертификации

информации от органов государственного контроля (надзора) и судебных органов Российской Федерации.

22. Устанавливается следующий порядок декларирования:

а) декларирование соответствия в зависимости от схем декларирования осуществляется принятием заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств или на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны (органа по сертификации систем менеджмента качества и/или аккредитованной испытательной лаборатории).

б) при декларировании соответствия заявителем может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством Российской Федерации на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя:

являющееся изготовителем или продавцом;

выполняющее функции иностранного изготовителя на основе договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям технических регламентов и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям технических регламентов.

Декларирование соответствия продавцом может осуществляться только с участием третьей стороны (проведение испытаний).

в) декларация о соответствии оформляется на русском языке в двух экземплярах по форме, утвержденной федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию. Декларация о соответствии, помимо сведений, предусмотренных в утвержденной форме декларации, должна содержать фактический адрес заявителя;

г) срок действия декларации о соответствии устанавливается для выпускаемой продукции серийного производства – не более 5 лет и зависит от выбранной схемы декларирования соответствия. Для выпущенной партии продукции срок не устанавливается. Декларация о соответствии на партию

применяется для выпуска в обращение каждой входящей в эту партию единицы продукции в течение срока годности этой единицы;

д) декларация о соответствии, подписанная руководителем организации или индивидуальным предпринимателем, направляется на регистрацию в установленном порядке;

е) декларация о соответствии вместе с доказательственными материалами хранится у заявителя в течение трех лет с момента окончания срока ее действия.

ж) при декларировании соответствия на основании собственных доказательств заявитель, принимающий декларацию, формирует комплект доказательственных материалов, содержащий:

учредительные документы;

ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченными органами и организациями;

санитарно-эпидемиологические заключения, выданные уполномоченными органами;

протоколы испытаний продукции, полученные в лаборатории заявителя или в аккредитованной испытательной лаборатории по выбору заявителя;

стандарт организации, индивидуального предпринимателя или технический документ, по которому выработана продукция;

рецептуру продукции с указанием наименований ингредиентов;

иные документы, использованные заявителем для подтверждения соответствия продукции;

з) при декларировании соответствия с участием третьей стороны, комплект доказательственных материалов, должен содержать:

учредительные документы;

ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченными органами и организациями;

санитарно-эпидемиологические заключения, выданные уполномоченными органами и организациями;

протоколы испытаний продукции, полученные в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) и (или) сертификат системы менеджмента

качества сертификат на систему качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции в зависимости от схемы декларирования;

стандарт организации, индивидуального предпринимателя или технический документ, по которому выработана продукция;

рецептуру продукции с указанием наименований ингредиентов;

документы, подтверждающие безопасность ингредиентов, тары, упаковки продукции;

иные документы, использованные заявителем для подтверждения соответствия продукции.

В случае принятия декларации о соответствии заявителем – продавцом, сертификат на систему качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции не требуется. В случае принятия декларации о соответствии заявителем – субъектом малого предпринимательства сертификат по требованиям системы менеджмента безопасности пищевой продукции не требуется.

и) состав схем декларирования соответствия и описание процедур, составляющих эти схемы, приведены в приложении № 9.

Декларация о соответствии на партию продукции принимается по схеме 5д.

Схемы декларирования 1д – 4д выбираются исходя из риска причинения вреда декларируемой продукцией с учетом факторов, приведенных в подпункте «з» настоящего пункта.

По выбору заявителя могут использоваться схемы декларирования с проведением испытаний или схемы декларирования с использованием сертификата соответствия системы качества на соответствие установленным требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции. При использовании схемы декларирования 1д срок действия декларации о соответствии составляет 1 год, при использовании схемы 2д - 2 года, при использовании схемы декларирования 3д - 3 года и 4д - срок действия декларации о соответствии составляет 5 лет.

к) сведения о зарегистрированной декларации о соответствии (регистрационный номер, срок действия) вносятся заявителем в информацию о продукции для потребителя.

23. Органы по сертификации продукции, органы по сертификации систем качества, испытательные лаборатории (центры), участвующие в работах по обязательному подтверждению соответствия, должны быть аккредитованы в национальной системе аккредитации и выполнять работы в пределах их областей аккредитации.

Сертификаты соответствия и протоколы испытаний зарубежных организаций могут быть признаны в качестве документов, подтверждающих соответствие продукции, при наличии соответствующих международных договоров (соглашений), участницей которых является Российская Федерация.

24. Заявитель (изготовитель, продавец) на основе декларации о соответствии или сертификата соответствия маркирует продукцию знаком обращения на рынке.

Знак обращения на рынке может наноситься на этикетку, или на упаковку продукции, или на потребительскую тару, или на сопроводительную документацию.

Размеры изображения знака обращения на рынке должны обеспечивать его видимость, а способы нанесения знака – его долговечность в пределах срока годности продукции.

25. Маркировка продукции должна быть достоверной, не вводить в заблуждение потребителя и не создавать ошибочное представление о составе и свойствах, соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации.

Маркирование мяса и мясной продукции осуществляют в соответствии с следующими требованиями:

а) маркировку импортируемой в Российскую Федерацию мясной продукции осуществляют в соответствии с требованиями Российской Федерации;

б) не допускается переупаковка и перефасовка первично упакованной и первично фасованной продукции вне производства изготовителя;

в) при маркировании продукции указывают ее группу (мясной, мясосодержащий, аналог);

г) при присвоении наименования и последующей маркировке кусковых продуктов из мяса в наименовании указывают вид мяса, из которого изготовлен продукт, и вид термической обработки (Пример: «грудинка свиная сырокопченая»);

д) при маркировке мясной продукции указывают ее категорию А, Б, В, Г и Д в зависимости от массовой доли в рецептуре мышечной ткани (категория: А – более 80 %; Б – более 60 до 80 % включительно; В – более 40 до 60 % включительно; Г – более 20 до 40 %, включительно; Д – от 20 % и менее мышечной ткани) (Пример: «мясной, крупнокусковой бескостный, охлажденный полуфабрикат категории А, говядина «Для запекания»»);

е) при маркировке цельнокусковых вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, жареных, сырокопченых продуктов из мяса, вырабатываемых по действующим национальным стандартам Российской Федерации (действующим государственным стандартам СССР) и крупнокусковых (в т.ч. бескостных и мясокостных), порционных (в т.ч. бескостных и мясокостных) и мелкокусковых бескостных полуфабрикатов указывают термическое состояние сырья «изготовлено из парного мясного сырья» или «изготовлено из охлажденного мясного сырья» или «изготовлено из замороженного мясного сырья» и обозначают соответствующим различительным знаком. При маркировании полуфабрикатов указывают группу, вид и подвид, категорию и т.д. (в соответствии с действующим классификатором).

Во избежание введения потребителя в заблуждение запрещается использование маркировки продукции, в наименованиях которой указаны частично или полностью наименования продукции, установленные

действующими национальными стандартами Российской Федерации (или действующими государственными стандартами СССР);

ж) состав продукта по мясным и немясным ингредиентам перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в продукте;

з) поступающее на переработку сырье растительного происхождения, имеющее генетически модифицированные аналоги, должно содержать информацию производителя о наличии или отсутствии генетической модификации. При отсутствии такой информации сырье подвергают испытаниям в установленном порядке;

и) наименования продукции в виде словосочетаний на этикетку наносят одним шрифтом, одного размера и цвета.

26. При выявлении государственными органами надзора и контроля, изготовителем или владельцем продукции несоответствий продукции, ее упаковки, маркировки обязательным требованиям технических регламентов, ветеринарных и санитарных правил, изготовитель или собственник продукции должен принять соответствующие меры по изъятию, утилизации или уничтожению продукции, а деятельность организации, индивидуального предпринимателя может быть приостановлена для устранения причин, влияющих на безопасность продукции.

27. Система быстрого оповещения организуется между заинтересованными сторонами, участвующими в цепочке переработки, производства и оборота мяса и мясной продукции, животных, служащих для получения мяса и мясной продукции, а также ингредиентов, предназначенных для производства мясной продукции, в виде документально установленного порядка действий по передаче информации о прямых рисках причинения вреда здоровью потребителей исходящей от мяса и мясной продукции, или косвенного риска исходящего от вспомогательных продуктов применяющихся в производстве готовых продуктов (кормов).

В Систему быстрого оповещения необходимо включать контролирующие органы.

Если одному из членов системы по системе быстрого оповещения поступает информация о прямых рисках исходящих от мясной продукции для здоровья потребителей, или косвенного риска исходящих от вспомогательных продуктов применяющихся в производстве готовых продуктов (кормов), то данная информация должна незамедлительно сообщаться другим членам, задействованным в данной цепочке производства и оборота продукции (в том числе и контролирующим органам).

Органы по надзору и контролю обязаны дополнить данное сообщение научной и технической информацией, по мерам снижения риска или предотвращения его дальнейшей передачи.

По системе быстрого оповещения должна передаваться информация:

о возникновении, на каком либо этапе производства и оборота продукции, риска причинения вреда здоровью потребителя;

о способах предотвращения или снижения риска дальше по цепи производства, оборота продукции;

обо всех предпринятых мерах по предотвращению попадания в оборот мяса и мясных продуктов или кормовых средств, изъятых с рынка по причине риска причинения вреда здоровью потребителю.

К сообщению должно прилагаться подробное разъяснение причин применения мер применяющихся к продукции о которой имеется информация о возможности причинения вреда здоровью потребителю в результате ее применения, а также содержать необходимую информацию, которая поможет облегчить проведение корректирующих или предупреждающих мероприятий по отношению к данной продукции или процессу ее производства.

Организации и индивидуальные предприниматели, входящие в систему быстрого оповещения, обязаны незамедлительно передавать информацию о предпринятых мерах в ответ на полученную информацию перечисленную в подпункте «в» данной статьи другим заинтересованным сторонам.

Организации и индивидуальные предприниматели, входящие в систему быстрого оповещения, обязаны обеспечить нераспространение полученной от других членов системы быстрого оповещения информации, лицам не входящим в систему. Исключение составляет информация, которая, исходя из обстоятельств, с учетом серьезности риска, подлежит опубликованию.

28. Ответственность за несоответствие продукции, процессов производства, хранения на предприятии, перевозки собственными транспортными средствами требованиям технических регламентов несет ее изготовитель, а при несоблюдении условий и режимов транспортирования собственными средствами, хранения и реализации организациями, индивидуальными предпринимателями оптовой и розничной торговли – соответствующая организация, индивидуальный предприниматель торговли.

Любое физическое или юридическое лицо, несогласное с результатами контроля, вправе обратиться в суд за защитой своих прав.

29. Государственный контроль (надзор) за соблюдением установленных настоящим регламентом требований осуществляют органы государственного контроля (надзора) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Порядок проведения мероприятий по государственному контролю (надзору) за соблюдением установленных настоящим регламентом требований осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

Государственный контроль (надзор) за соблюдением ветеринарных требований осуществляется органами, входящими в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации при производстве мяса и мясной продукции.

Государственный контроль (надзор) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к мясу и мясной продукции осуществляется федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-

эпидемиологического благополучия человека в целях защиты жизни и/или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, при производстве и обороте мяса и мясной продукции.

Государственный контроль безопасности производства мяса, мясных и других продуктов в организациях и у индивидуальных предпринимателях мясной промышленности осуществляется комплексно и одновременно всеми уполномоченными организациями, осуществляющими контроль безопасности продукции.

Малые организации, индивидуальные предприниматели подвергаются комплексному государственному контролю 1 раз в 3 года, остальные – 1 раз в 2 года.

30. Производственный контроль за соблюдением установленных настоящим регламентом требований осуществляет изготовитель продукции.

Изготовитель, осуществляющий деятельность по производству мяса и мясной продукции обязан разработать программу производственного контроля и организовывать производственный контроль за соблюдением требований настоящего технического регламента собственными силами в аттестованной (аккредитованной) испытательной лаборатории (центре).

Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным *лицом* в установленном порядке.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство мяса и мясной продукции, обязаны представлять информацию о результатах производственного контроля в федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и ветеринарного надзора в пределах их ответственности, а также в органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере

обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, защиты прав потребителей и ветеринарии, по их требованию.

При возникновении или опасности возникновения аварийных ситуаций, нарушения процессов производства, создающих угрозу нанесения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, изготовитель обязан информировать об опасности их возникновения федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и/или федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, и орган местного самоуправления.

Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

Программа производственного контроля предусматривает:

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

б) периодичность лабораторного производственного контроля сырья, вспомогательных материалов, объектов внешней среды, готовой продукции, производственных объектов устанавливается в соответствии с положениями Приложения 5 настоящего технического регламента;

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

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

д) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

е) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой мясной продукции;

ж) меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлению процессов производства;

з) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;

и) мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

к) другие режимы, программы и способы, обеспечивающие предупреждение недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

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

Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, процессов производства или условий реализации вырабатываемой продукции.

Лабораторный производственный контроль осуществляют в соответствии с положениями Приложения 5.

31. Настоящий технический регламент вступает в силу в течение 12 месяцев со дня его официального опубликования.

С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные и правовые акты, действующие на территории Российской Федерации, до приведения их в соответствие с настоящим техническим

регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

Документы, подтверждающие соответствие продукции (сертификат соответствия, декларация о соответствии), выданные до вступления в силу настоящего технического регламента, действуют до окончания срока их действия.

До вступления в силу настоящего технического регламента обязательное подтверждение соответствия, включая маркирование продукции знаком соответствия, осуществляются в порядке, определенном пунктом 2 статьи 46 Федерального закона «О техническом регулировании».

Для производства продуктов из свинины и полуфабрикатов срок вступления в силу абзаца 4 пункта 9 данного технического регламента составляет соответственно для:

цельнокусковых продуктов из свинины - с 1 января 2010 г.,

кусковых полуфабрикатов из свинины - с 1 января 2011 г.

Срок внедрения Системы управления безопасностью (пункта 14 настоящего технического регламента):

производство стерилизованных консервов - с 1 января 2010 года;

производство пастеризованных консервов и мясных и колбасных изделий - с 1 января 2011 года;

переработка убойных животных, производство полуфабрикатов - с 1 января 2012 года;

производство продуктов детского питания - с 1 января 2012 года.

Срок внедрения Системы прослеживаемости (пункта 15 настоящего технического регламента) и Системы быстрого оповещения (пункта 27 настоящего технического регламента) с момента принятия данного технического регламента 2 года.

Срок введения требований по маркированию мясной продукции в зависимости от содержания мышечной ткани в рецептуре (подпункта «д» пункта 25 настоящего технического регламента) - с 1 января 2017 года.