

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя ТК 226

«Мясо и мясная продукция»


О.А. Кузнецова

ПРОТОКОЛ № 2 от 08.04.2020

заочного заседания ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ – Кузнецова О.А.

СЕКРЕТАРЬ – Утьянов Д.А.

Рассмотрение и голосование по вопросам повестки дня проходило в заочном (электронном) виде.

Материалы и бюллетени для голосования были разосланы следующим членам ТК 226:

1. ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
2. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
3. Департамент пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции (Деппищепром) Минсельхоз РФ
4. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)
5. Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии»
6. Федеральное агентство по государственным резервам (Росрезерв)
7. Федеральное государственное бюджетное учреждение Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (ФГБУ НИИПХ Росрезерва)
8. Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности»
9. Акционерное общество «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации»
10. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности – филиал Федерального

- государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП – филиал ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» РАН)
11. Некоммерческое партнерство «Национальный союз мясопереработчиков» (НП «НСМ»)
 12. Национальная мясная ассоциация (НО «НМА»)
 13. ИКС 5 Ретейл Групп (X5 Retail Group)
 14. ФБУ РОСТЕСТ-МОСКВА
 15. АО «ДАНОН РОССИЯ»
 16. ФГБНУ «Федеральный научный центр животноводства – ВИЖ им. академика Л.К. Эрнста»
 17. Департамент животноводства и племенного дела Минсельхозпрода России
 18. Всероссийский научно-исследовательский институт племенного дела (ВНИИПлем)
 19. Всероссийский научно - исследовательский институт овцеводства и козоводства (ВНИИОК)
 20. Всероссийский научно - исследовательский институт мясного скотоводства (ВНИИМС)
 21. Всероссийский научно- исследовательский институт коневодства (ВНИИК)
 22. Российская Академия менеджмента в животноводстве (РАМЖ)
 23. Всероссийский государственный научно - контрольный институт (ВГНКИ)
 24. Всероссийский научно - исследовательский институт генетики и разведения сельскохозяйственных животных
 25. Всероссийский научно - исследовательский институт пушного звероводства и кролиководства им. Афанасьева
 26. Федеральный селекционно-генетический центр рыбоводства (ФСГЦР)
 27. ПАО «Группа Черкизово»

ПОВЕСТКА ДНЯ ЗАСЕДАНИЯ

Рассмотрение окончательных редакций проектов стандартов:

1. ГОСТ Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* spp.)

2. ГОСТ Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ

I. Окончательная редакция ГОСТ Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)*

Разработка проекта стандарта осуществлялась в соответствии с Программой разработки межгосударственных стандартов на 2019 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-2.064.19).

Целью разработки стандарта является реализация требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Объектом стандартизации является качественный метод определения наличия *Listeria spp.* и *Listeria monocytogenes*. Метод основан на способности выявления бактерий *L. monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)* в определенной массе или объеме продукта, а также на определенной площади образцов производственной окружающей среды.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к отбору и подготовке проб для анализа, к аппаратуре материалам и реактивам, подготовке и проведению испытания, обработке результатов испытаний, требования безопасности.

Наименование стандарта изменено по отношению к заявленному в ПНС 2019: с ГОСТ «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*» на «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria spp.)*». Недостаточный уровень входного контроля используемого мясного сырья, отсутствие методических подходов к проведению планового контроля за циркуляцией патогена на объектах производственной среды приводит к высоким рискам циркуляции *L. monocytogenes* на предприятиях и, как следствие,

реконтаминации мяса и мясной продукции. Современные подходы санитарно-гигиенического контроля производства предлагают использовать в качестве индикатора потенциальной опасности относительно *L. monocytogenes* наличие бактерий рода *Listeria* spp. (в стандарт введен новый тест - реакция Фогес-Проскауэра для подтверждения принадлежности к роду *Listeria* spp.). Кроме того, данный подход менее трудозатратен.

В связи с вышеизложенным, наименование стандарта изменено на «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* {*Listeria* spp.}».

Проект стандарта разработан Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).

Проект стандарта соответствует нормативным документам:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.5-2012 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

Окончательная редакция проекта стандарта была доработана с учетом поступивших замечаний от Республики Беларусь и Россельхознадзора.

ГОЛОСОВАНИЕ по первому вопросу повестки дня.

На голосование вынесено:

Росстандарту рекомендовать доработанный проект к размещению для голосования в АИС МГС.

ИТОГИ ГОЛОСОВАНИЯ:

За – 27 голосов

Против – 0 голосов

Воздержался – 0 голосов

РЕШЕНИЕ по первому вопросу повестки дня принято единогласно.

II. Окончательная редакция ГОСТ Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ

Разработка проекта стандарта осуществлялась в соответствии с Программой разработки межгосударственных стандартов на 2019 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-2.065.19).

Целью разработки стандарта является реализация требований технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

Стандарт устанавливает регламентированные требования к отбору и подготовке проб для анализа, к аппаратуре материалам и реактивам, подготовке и проведению испытания, обработке результатов испытаний, требования безопасности. Применение качественного метода для экспресс оценки мяса на наличие антимикробных и других химиотерапевтических веществ с высокой чувствительностью (не ниже МДУ согласно ТР ТС 034/2013) позволит без больших экономических затрат получать результаты о контаминации мяса антибиотиками и другими антимикробными химиотерапевтическими веществами.

Проект стандарта разработан Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).

Проект стандарта соответствует нормативным документам:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.5-2012 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

Окончательная редакция проекта стандарта была доработана с учетом поступивших замечаний от Республики Беларусь и Россельхознадзора.

ГОЛОСОВАНИЕ по второму вопросу повестки дня.

На голосование вынесено:

Росстандарту рекомендовать доработанный проект к размещению для голосования в АИС МГС.

ИТОГИ ГОЛОСОВАНИЯ:

За – 27 голосов

Против – 0 голосов

Воздержался – 0 голосов

РЕШЕНИЕ по второму вопросу повестки дня принято единогласно.

Ответственный секретарь

ТК 226 «Мясо и мясная продукция»



Утьянов Д.А.