

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

ПРИНЯТ

Решением Совета

Евразийской экономической комиссии

от « ___ » _____ 2014 г. № ___

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

Таможенного союза

«О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

(ТР ТС ___/2014)

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

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки, в т.ч. к инкубационным яйцам и суточному молодняку птицы, и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, в т.ч. инкубационных яиц и суточного молодняка птицы, для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае если в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки, в т.ч. инкубационных яиц и суточного молодняка птицы, приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки, в т.ч. инкубационным яйцам и суточному молодняку птицы, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя птицы и продукция их переработки, а также инкубационные яйца и суточный молодняк птицы:

мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят);

субпродукты птицы;

жиры птицы (жир сырец, жир топленый);

мясо птицы механической обвалки;

кость птицы пищевая;

сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки;

полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы;

кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы;

колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы;

продукты из мяса [субпродуктов] птицы;

консервы из мяса [субпродуктов] птицы;

консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы;

консервы растительно-мясные;

продукты из мяса птицы сушеные;

белок птичий пищевой и продукты на его основе;

бульоны из продуктов убоя птицы пищевых;

продукты убоя птицы для детского питания;

продукция из мяса птицы для детского питания;

инкубационные яйца;

суточный молодняк птицы.

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы.

3. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), и технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)), и не противоречащие им.

4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя птицы и продукцию их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися птицеводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

б) специализированную продукцию переработки продуктов убоя птицы (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы;

в) мясо продуктивных животных и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы;

г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенные для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы;

д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;

е) пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 %;

ж) процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы непромышленного изготовления, предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

II. Основные понятия

5. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

«белок птичий пищевой» – продукт, полученный в результате биотехнологических процессов переработки тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки;

«бульон» – продукт, изготовленный путем варки или гидролиза продуктов убоя птицы с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сепарированием, сгущением жидкой фазы и (или) сушкой или без неё;

«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;

«жир-сырец птицы» - продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань;

«заливное» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы, с включением немясных ингредиентов, уложенных послойно и залитых концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе;

«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевые продукты, подвергнутые холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°C;

«замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы» – продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 12°C;

«зельц» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих неоднородную структуру из кусочков мяса и/или потрохов с включением немясных ингредиентов;

«инкубационное яйцо» – яйцо, полученное от племенной птицы и предназначенное для инкубации;

«кожа птицы» – сырьё, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;

«колбасное изделие сырокопченое из мяса (субпродуктов) птицы» - колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутое при изготовлении, осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«колбасный фарш из мяса (субпродуктов) птицы» – смесь из бескостного мяса [субпродуктов] птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения до тонкого включительно, подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий;

«консервы из мяса (субпродуктов) птицы» – продукция из мяса [субпродуктов] птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, обеспечивающая микробиологическую безопасность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодной для длительного хранения в рецептуре которых массовая доля мяса птицы и/или субпродуктов составляет не менее 60 %;

«консервы из мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания, изготовленные из мяса птицы, потрохов с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет не менее 40 %;

«консервы мясорастительные с использованием мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания изготовленные из мяса птицы, потрохов с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 18 до 40 %;

«консервы растительно-мясные с использованием мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания, изготовленные из мяса птицы, потрохов с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 18 %;

«костный остаток» – пищевая кость птицы с наличием мякотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей;

«кость птицы» – продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошеной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенный для пищевых целей;

«крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером до 5 мм;

«кулинарное изделие вареное из мяса (субпродуктов) птицы» – кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;

«кулинарное изделие жареное из мяса (субпродуктов) птицы» – кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении жарке;

«кулинарное изделие запеченное из мяса (субпродуктов) птицы» – кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку, запекание и варку или любой комбинации этих процессов;

«кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, включающая вкусовые пищевые добавки с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до частичной или полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;

«кусковые консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, которые предназначены для питания детей от 1,5 лет, изготовлены из мяса птицы и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой не менее 30 г, в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

«молодняк птицы» – птица с момента вывода до наступления половой зрелости;

«мясо птицы бескостное» – мясо птицы в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющих совокупность мышечной, соединительной тканей, а также жировой ткани и кожи или без них;

«мясо птицы механической обвалки» – непереработанная пищевая продукция, полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, или костей с прирезами мякотной ткани не менее 30% методом сепарирования и состоящая из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым количеством и размером костных включений;

«мясо птицы» – продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё;

«мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы» – консервы из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мяса птицы и субпродуктов составляет от 30% до 60% [от 5% до 30%] соответственно;

«охлажденное мясо (субпродукты) птицы» – мясо [субпродукты] птицы, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] от минус 2 °С до 4 °С;

«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;

«охлажденный костный остаток, кость» – костный остаток, кость, сохраняющие в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;

«партия птицы для убоя» – определенное количество птицы, единовременно направляемое на убой, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемой одним видом транспорта, предъявленное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое документом, подтверждающим проведение ветеринарного осмотра птицы и товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость и ветеринарными сопроводительными документами продукции;

«пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания» - колбасные изделия для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

«пастеризованные консервы из мяса птицы» - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для пастеризованных консервов;

«паштет» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;

«пищевой топленый жир птицы» – жир, полученный в результате вытапливания жира-сырца птицы;

«племенное яйцо» – инкубационное яйцо, предназначенное для воспроизводства племенной птицы;

«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания» - полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;

«полуфабрикат из мяса и/или субпродуктов птицы» – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленный к дальнейшей обработке;

«полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания» - полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет;

«потроха птицы» – продукты убоя птицы (внутренние органы - обработанные печень, сердце и мышечный желудок);

«потрошенная тушка птицы (тушка)» – продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;

«продукт варено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обжарке, запеканию или варке или любой комбинации этих процессов;

«продукт варено-копченый (копчено-вареный) из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

«продукт варено-сухой из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из бланшированного (вареного) мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 10 % до 30 %;

«продукт из мяса (субпродуктов) птицы» - продукция, изготовленная из потрошеной тушки и/или частей тушки, подвергнутая посолу и термической обработке или без неё до готовности к употреблению;

«продукт копчено-запеченный продукт из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и/или запеканию;

«продукт копченый из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении посолу, копчению и сушке или без нее;

«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы» - продукция, полученная в результате гидролиза коллагенсодержащего сырья с последующим сгущением и/или сушкой или без нее;

«продукт сухой из мяса (субпродуктов) птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 4 % до 30 %;

«продукт сыровяленый из мяса (субпродуктов) птицы» - продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

«продукт сырокопченый из мяса (субпродуктов) птицы» - продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«продукт сыросоленый из мяса (субпродуктов) птицы» - продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении посолу, созреванию и сушке или без нее;

«продукт убоя птицы» – пищевая непереработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и/или для реализации, включающая: потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы;

«продукты убоя птицы для детского питания» - продукты убоя, предназначенные для производства продукции для детского питания;

«продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы, потрохов, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма;

«продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевые продукты, полученные путем переработки (обработки) продуктов убоя

сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения;

«птица для убоя» – сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки;

«пюреобразные консервы из мяса птицы для детского питания» - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 1,5 мм и не более 20 % частиц размером до 3 мм;

«размороженное мясо птицы» – отепленное замороженное мясо птицы до температуры от минус 1 °С до 4 °С в любой точке измерения;

«сельскохозяйственная птица» – птица (водоплавающая и сухопутная птица), прирученная и разводимая человеком для хозяйственных целей;

«стерилизованные консервы из мяса птицы» - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов;

«студень» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой и изготовленное с добавлением бульона более 100 % с включением немясных ингредиентов;

«субпродукты птицы» – продукты убоя птицы в виде обработанных внутренних органов (потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы;

«суточный молодняк»– условное название молодняка сельскохозяйственной птицы в возрасте до 24 часов после вывода;

«сырье коллагенсодержащее птицы» - продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена;

«термическая обработка консервов (пресервов) из мяса птицы» – стерилизация консервов из мяса птицы в герметической таре по установленным режимам в технических документах изготовителя с целью уничтожения патогенных и токсинообразующих микроорганизмов и их спор, или пастеризация;

«фарш из мяса птицы» – рубленый полуфабрикат из бескостного мяса птицы различной степени измельчения с добавлением или без добавления мясных и (или) немясных ингредиентов.

«формованные консервы из мяса птицы для детского питания» - консервы, которые предназначены для питания детей от года, содержащие сформованный фарш из мяса птицы и/или потрохов с размером частиц от 0,5 до 3 см;

III. Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы

6. Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными пунктом 5 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы.

7. В целях установления соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационного яйца и суточного молодняка птицы своему наименованию идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационного яйца и суточного молодняка птицы осуществляется визуальным и органолептическими методами (кроме суточного молодняка птицы) путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя птицы и продукция их переработки или произведены инкубационные яйца.

8. В случае если продукты убоя птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом – путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя птицы и продукции их переработки признакам, установленным в определении продуктов убоя птицы и продукции ее переработки в настоящем техническом регламенте, а также признакам, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя птицы и продукция их переработки.

IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

9. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы выпускаются в обращение на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее – государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

10. При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы, инкубационное яйцо и суточный молодняк птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами продукция переработки продуктов убоя птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

11. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

12. Не допускается обращение на рынке государств-членов продуктов убоя птицы и продукции их переработки, инкубационных яиц и суточного молодняка птицы не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.

V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки

13. Для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды молодняка сельскохозяйственной птицы (цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), слабый ремонтный молодняк всех видов птицы (яичных и мясных цыплят и других видов), взрослую птицу всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индеек).

14. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

15. Продукты убоя птицы и продукция их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

16. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

17. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

18. Физико-химические показатели продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению № 6.

19. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению № 7.

Гормональные препараты в продуктах убоя птицы не допускаются.

20. Корма и кормовые добавки, используемые для кормления птицы, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О

безопасности кормов и кормовых добавок» (ТР ТС), технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011.

21. Немясные ингредиенты, используемые при производстве продукции переработки продуктов убоя птицы, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

22. Участник хозяйственной деятельности имеет право осуществлять процессы производства инкубационных яиц и суточного молодняка на единой таможенной территории Таможенного союза только после государственной регистрации производственных объектов, на которых осуществляются данные процессы производства.

23. Требования к безопасности инкубационных яиц для вывода молодняка мясной птицы, к суточному молодняку мясной птицы:

а) условия вывода молодняка птицы из яиц (инкубации) должны соответствовать требованиям законодательства государства Таможенного союза в области ветеринарии и настоящего технического регламента;

б) инкубационные яйца и суточный молодняк птицы должны быть получены от здоровой птицы из хозяйств и территорий, благополучных по инфекционным заболеваниям, в том числе общим для человека и птицы:

все виды птицы – от болезни Ньюкасла, высокопатогенного гриппа птиц (гемагглютинин любого подтипа) и низкопатогенного (гемагглютинины подтипов 5,7, 4, 6, 9) – в течение последних 12 месяцев на административной территории;

представители куриных – по орнитозу (пситтакозу), парамиксовирусной инфекции (ПМВ-2), инфекционному бронхиту кур, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелиту, ринотрахеиту индеек – в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

гуси и утки - по орнитозу, гриппу (чуме) уток, болезни Держи, вирусному гепатиту утят – в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

страусы – по сибирской язве, сальмонеллезу, болезни Борна;

в) инкубационные яйца и суточный молодняк должны быть получены из благополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств с сопровождением ветеринарного сопроводительного документа;

г) инкубационные яйца должны соответствовать требованиям Приложения 8 к настоящему техническому регламенту;

д) суточный молодняк птицы должен соответствовать требованиям Приложения 9 к настоящему техническому регламенту.

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки

24. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

25. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции переработки продуктов убоя птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

26. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции их переработки, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

27. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна обеспечиваться их прослеживаемость.

28. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

29. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

30. Процесс производства продуктов убоя включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, убой птицы, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.

31. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.

32. Птица, поступившая на производственный объект, подвергается предубойному ветеринарно-санитарному осмотру в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

33. Не допускается:

- а) направлять на убой птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;
- б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;
- в) направлять на убой не идентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;
- г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке;
- д) вывоз принятой на убой птицы с территории организации;
- ж) направлять павшую птицу, ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

34. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убойный цех (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

35. Процесс убоя птицы (далее – убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части процессов получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.

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

37. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности птицы и потерю способности к движению при работающем сердце.

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное её обескровливание.

в) режимы тепловой обработки (шпарки) птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и исключать термическое повреждение кожи.

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки и исключать механические повреждения кожи.

д) при технологической операции потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование.

ж) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается отделение внутренних органов от тушки птицы.

38. Применяемое при убое оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на тушки и продукты убоя птицы.

39. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний птицы.

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

41. Руки, ножи и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

42. Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.

Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при погружном охлаждении допускается использовать препараты, отвечающие требованиям, установленных законодательством государства-члена.

Не допускается при технологической операции водяного погруженного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды.

При погружном охлаждении направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей питьевой воды,

отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государств-членов.

43. При производстве мяса птицы для детского питания водяное погружное охлаждение не допускается.

44. В процессе производства тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.

45. Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса и загрязнений должны завершаться не позднее чем через 30 минут после убоя птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание.

46. Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

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

Не идентифицированные мясо птицы и продукты его переработки, находящиеся в организации, подлежат утилизации.

48. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов.

49. Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергают доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

50. Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

51. Полотно дисковой пилы, используемой в процессе разделки тушек, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы.

52. В целях дезинфекции замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки осуществляется по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

53. После убоя тушки птицы и другие продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе и сортировке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

54. При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушку накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

55. При обнаружении в процессе обвалки птицы и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды.

56. Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.

57. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.

58. Убой пернатой дичи осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

59. Запрещается использование мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки для выработки из них пищевых продуктов:

- а) не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов;
- б) с измененным цветом кожи, мышечной и жировой тканей;
- в) с посторонним запахом;
- г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния);
- д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;
- ж) повторно замороженного.

60. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4,0 % (при воздушно-распылительном охлаждении – 3,3 %).

61. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять:

а) тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более двух суток;

б) кости, шеи в охлажденном состоянии со сроком хранения не более одних суток;

в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более одного месяца;

г) кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30%.

62. Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше 6°C.

63. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке.

64. При механической обвалке мяса птицы на всех этапах его производства должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции.

65. Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость и ветеринарными сопроводительными документами продукции.

66. Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента получения должно быть использовано для производства пищевой продукции.

Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после получения оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения до температуры в центре продукта не выше 2°C или подмораживания, замораживания.

67. Если после охлаждения мяса птицы механической обвалки не предусмотрена его переработка в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено не позднее, чем через 12 часов после выработки до достижения температуры не выше минус 18°C при времени замораживания не более 6 часов.

68. Обработка и подготовка коллагенсодержащего сырья производится в зависимости от его использования в производстве пищевой, медицинской и кормовой продукции.

VIII. Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам ее производства

69. Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции их переработки, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

70. Неидентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

71. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

72. Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

73. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

74. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения.

75. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.

76. Для выработки пищевых топленых жиров используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием.

77. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции переработки продуктов убоя птицы одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из нее, выпускаемых в реализацию в переработанном виде.

78. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

79. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства продукции переработки продуктов убоя птицы не допускается.

80. При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 1 смены работы производственного объекта;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса птицы осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

81. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию охлажденные полуфабрикаты с температурой выше плюс 4 °С в любой точке измерения.

82. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов убоя птицы до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

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

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

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

83. Производство продукции из мяса птицы для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

84. Производство продукции из мяса птицы для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции.

85. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в

составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

86. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

87. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

88. При производстве продукции из мяса птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

89. При производстве продукции из мяса птицы для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

90. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.

91. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

92. На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше 4 °С.

93. При производстве консервов из мяса птицы для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

IX. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации инкубационных яиц птицы и суточного молодняка птицы

94. Комплектование родительского стада птиц суточным молодняком осуществляют из племенных птицеводческих организаций, благополучных по инфекционным болезням птиц.

95. Не допускается одновременная инкубация яиц от разных видов птицы, а также доставленных из организаций, различающихся в эпизоотическом отношении.

96. Для сбора и перевозки племенных яиц (от птиц исходных линий, прародителей и родителей) используют чистые, сухие одноразовые бугорчатые (бумажные) прокладки и ящики из гофрированного картона; при сборе и доставке внутри производства инкубационных яиц для получения бройлеров и промышленных несушек применяют многоразовые продезинфицированные прокладки из полимерных материалов, допущенные к контакту с инкубационными яйцами сельскохозяйственной птицы.

97. Инкубационные яйца дезинфицируют в герметичных дезинфекционных камерах, оборудованных нагревателями, вытяжной и приточной вентиляцией, устройствами, дозирующими дезинфицирующие средства.

Х. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки

98. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

99. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя птицы и продукции их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

100. Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

101. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

102. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 – 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

103. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции их переработки оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

104. Продукты убоя птицы в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

105. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя птицы допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

106. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

107. Перевозка птицы на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя птицы и продукции их переработки, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

108. Перевозка продуктов убоя и продукции навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.

109. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

110. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

111. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя птицы и продукции их переработки, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

XI. Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки

112. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

113. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя птицы и продукции их переработки на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.

XII. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки

114. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным пунктами 115 – 131 настоящего технического регламента.

115. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя птицы и продукции их переработки (например, «халяль», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

б) не допускается маркировка продукции переработки продуктов убоя птицы общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Бутуз», шницель «Тотоша»);

в) не допускается маркировка продукции переработки продуктов убоя птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская куриная», «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудка», «крылышки», «окорочок»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), виду используемых рецептурных компонентов (например, «куриная», «из мяса птицы») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «купаты», «бифштекс», «филе»).

116. В составе маркировки продукции переработки продуктов убоя птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции продуктов убоя птицы иного термического состояния, кроме охлажденного.

117. В случае использования мяса птицы механической обвалки при изготовлении продукции переработки продуктов убоя птицы информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо куриное механической обвалки»).

118. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

119. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.

120. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса птицы в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов.

121. В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

122. В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

123. В случае если изготовитель продуктов убоя птицы и продукции их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя птицы и продуктов их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о дате их упаковывания, сроке годности и условий

хранения, за исключением случаев, когда продуктов убоя птицы и продукции их переработки упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

124. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы (например, «индейка», «индюшата»), способе обработке целых тушек («потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте, а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»);

в) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии.

125. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

126. Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленный»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

127. Маркировка кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114- 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «кур», «индеек», «уток»), технологии изготовления (например, «вареные», «жареные», «запеченные»), сорте (например, «экстра», «высший»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

128. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке колбасных изделий указывается информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», сосиски»), виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

129. Маркировка консервов из мяса и субпродуктов птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе консервов (например, «мясо-растительные»), с учетом вида и возраста птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов (например, «в собственном соку»);

в) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

130. Маркировка жиров птицы пищевых должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «жир куриный топленый»), а также информация о термическом состоянии («охлажденный», «замороженный»).

131. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 114 – 123 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей («для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста»), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные»), а также рекомендации по ее потреблению.

XIII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки требованиям безопасности

132. Соответствие продуктов убоя птицы и продукции их переработки настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований и выполнением требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

133. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

XIV. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки

134. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

135. Продукты убоя птицы (в том числе продукты убоя птицы для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

136. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

137. Продукция переработки продуктов убоя птицы (кроме продукции переработки продуктов убоя птицы для детского питания и продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

138. Подтверждение соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

139. Декларирование соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя.

При декларировании соответствия по схемам 3д и бд заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного

изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

При декларировании соответствия по схеме 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом, или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

140. Схема декларирования 3д включает в себя:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;
- принятие и регистрацию декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет.

141. Схема декларирования 4д включает в себя:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;
нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии продукции переработки продуктов убоя птицы настоящему техническому регламенту и техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы соответствует сроку годности этой продукции переработки продуктов убоя птицы.

142. Схема декларирования бд включает в себя:

формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения;

контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для изготовления продукции переработки продуктов убоя птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента.

С целью контроля соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной

испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности.

Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет.

143. Доказательственные материалы при декларировании соответствия должны включать в себя:

а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлена продукция переработки продуктов убоя птицы (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция переработки продуктов убоя птицы;

г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы бд);

д) протоколы испытаний продукции переработки продуктов убоя птицы;

е) протоколы испытаний продуктов убоя птицы и (или) мясных ингредиентов (при наличии);

ж) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) – при наличии;

з) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

144. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламента оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

145. Действие декларации о соответствии начинается со дня ее регистрации в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме, в установленном порядке.

146. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на продукцию переработки продуктов убоя птицы, который включает в себя:

а) документы, предусмотренные пунктом 143 настоящего технического регламента (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);

б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

147. Комплект документов на продукцию переработки продуктов убоя птицы должен храниться у заявителя:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, – в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

б) на партию продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации партии продукции.

148. Указанные в пункте 146 настоящего технического регламента документы должны представляться в рамках государственного контроля (надзора).

149. Продукции переработки продуктов убоя птицы для детского питания перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

150. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания), инкубационных яиц и суточного молодняка птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

151. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания), инкубационных яиц и суточного молодняка птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и

техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза

152. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя птицы и продукции их переработки в обращение.

Продукты убоя птицы и продукция их переработки, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

153. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя птицы и продукции их переработки наносится на товаросопроводительную документацию.

154. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза продуктов убоя птицы и продукции их переработки, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

XVI. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

155. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

XVII. Защитительная оговорка

156. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также для их изъятия из обращения.

В этом случае уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

Приложение 1
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки»

Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского питания

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, потроха:			
а) охлажденные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ**/г, не более Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	1x10 ⁴ не допускаются не допускаются	*отбор проб из глубоких слоев мышц
б) замороженные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	1x10 ⁵ не допускаются не допускаются	то же
в) фасованные охлажденные, замороженные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	5x10 ⁵ не допускаются не допускаются	то же
г) мясо птицы охлажденное, замороженное для детского питания	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁵	то же

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	<p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
<p>д) мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки (охлажденное, замороженное) для детского питания</p>	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>2×10^5</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	то же
<p>е) потроха птицы охлажденные, замороженные</p>	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>1×10^6</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
<p>ж) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания</p>	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>2×10^5</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
<p>з) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное)</p>	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>1×10^6</p>	
	<p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
к) кость пищевая	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (охлажденные, замороженные):			
а) Мясокостные, бескостные без панировки	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
б) Мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) мясо бескостное в блоках	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные):			
а) в тестовой оболочке	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁶	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁶	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
г) в панировке и без нее	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁶	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
д) фарш из мяса птицы	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Бактерий группы кишечной палочки (количества), в 0,0001 г</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>1x10⁶</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
е) кожа птицы	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>1x10⁶</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
ж) субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные)	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p>	<p>1x10⁶</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	
з) полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) рубленые	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г</p> <p>Бактерий группы кишечной палочки (количества) в 0,001 (г/см²)</p> <p><i>S.aureus</i> в 0,1 (г/см²)</p> <p>Плесени КОЕ в 1 г</p>	<p>5x10⁵</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>250</p>	в панировке
и) полуфабрикаты из мяса птицы для	Количество мезофильных аэробных и фа-	1x10 ⁵	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) натуральные	культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,001 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Плесени КОЕ в 1 г	250	в панировке
3. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы:			
а) сыровяленые, сырокопченые колбасы	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1 (г/см ³)	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1 (г/см ³)	не допускаются	
в) варено-копченые	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	г) полукопченые	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются	
Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)		не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 (г/см ³)		не допускаются	
<i>S. aureus</i> в 1,0 (г/см ³)		не допускаются	
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		не допускаются	
<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются	
д) полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
е) продукты из мяса птицы копченые, вареные, копчено-запеченные, запеченные	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества)	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания	
	формы) в 1,0 (г/см ³)			
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются		
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются		
ж) вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки и др.): высшего и первого сорта в т.ч. изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	для сервировочной нарезки – не более 2,5·10 ³ КОЕ/г	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек	
	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются		
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются		
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются		
	з) второго сорта и аналоги	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2,5x10 ³	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
		Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
		Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)		не допускаются		
S.aureus в 1,0 (г/см ³)		не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
и) колбасные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	E.coli в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	Для продуктов со сроком годности более 5 суток
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Плесени КОЕ в 1 г не более	100	
	Дрожжи КОЕ в 1 г не более	100	Для продуктов со сроком годности более 5 суток
	к) продукты из мяса птицы вареные (рулеты, ветчина и др.)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		не допускаются	
Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)		не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1	не допускаются		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
л) продукты из мяса птицы вареные, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	(г/см ³)		
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	отбор проб из глубоких слоев мышц
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	то же
	м) тушки и части тушек и изделия из печени, варено-копченые, копченые	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются	
Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)		не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)		не допускаются	
<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)		не допускаются	
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		1x10 ³	то же
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		не допускаются	
<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются	
н) тушки и части тушек и изделия сырокопченые, сыровяленые	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	то же
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	Бактерии группы кишечной палочки (количес- твенности) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1 (г/см ³)	не допускаются	
4. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: а) жареные, отварные б) из рубленого мяса, в том числе фаршированные, и/или в тестовой оболочке, и/или с соусами, и/или с гарниром	Количество мезофильных аэробных и фа- культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коли- формы) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	Количество мезофильных аэробных и фа- культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коли- формы) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1x10 ⁴		
5. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.):			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания	
а) паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2x10 ³		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются		
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются		
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются		
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускаются		
	б) паштеты из печени птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		не допускаются		
<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г		не допускаются		
Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)		не допускаются		
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)		не допускаются		
<i>S.aureus</i> в 0,1 (г/см ³)		не допускаются		
в) паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста		Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
		Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
		<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
		Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	E.coli в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Плесени в 1 КОЕ в 1 г	100	
	Дрожжи в 1 КОЕ в 1 г	100	Для продуктов со сроком годности более 72 ч
г) желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
д) Ливерные колбасы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
б. Продукты из мяса птицы сушеные:			
а) фарш из мяса сублимационной сушки	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,01 (г/см³)</p> <p>S.aureus в 0,1 (г/см³)</p> <p>Бактерии рода Proteus в 1,0 (г/см³)</p> <p>Плесени в 1,0 (г/см³)</p>	<p>1x10⁴</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>100</p>	
б) фарш из мяса тепловой сушки	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см³)</p> <p>S.aureus в 0,1 (г/см³)</p> <p>Бактерии рода Proteus в 1,0 (г/см³)</p> <p>Плесени в 1,0 (г/см³)</p>	<p>5x10³</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p> <p>100</p>	
в) сушеные продукты из мяса птицы	<p>Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более</p> <p>Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г</p> <p>Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 (г/см³)</p>	<p>1x10⁴</p> <p>не допускаются</p> <p>не допускаются</p>	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	S. aureus в 0,01 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Плесени в 1,0 (г/см ³)	100	
7. Сублимированные продукты на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста:			
а) для детей раннего возраста	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	V. cereus КОЕ/г,	100	
	Плесени в 1,0 г	50	
	Дрожжи в 1,0 г	50	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,5x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
б) для детей дошкольного и школьного возраста	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0г	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	V. cereus КОЕ/г,	200	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	Плесени в 1,0 г	100	
	Дрожжи в 1,0 г	50	
8. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы:			
а) студни (заливные), паштет из мяса и печени	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коллиформы) в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	E.coli в 1 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
б) мясо птицы отварное (без заправки и соуса)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коллиформы) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и т.д.	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (колли-	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
г) готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	формы) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количес- твенности) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	для упакован- ных под ваку- умом
	S. aureus в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 0,1 (г/см ³)	не допускаются	
	д) пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (с 1,5 лет жизни и старше)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2x10 ²
Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г		не допускаются	
Бактерии группы кишечной палочки (количес- твенности) в 1,0 г/		не допускаются	
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г		не допускаются	
B. cereus в 1 г		не допускаются	
ж) консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с приложением 4		

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
з) консервы из мяса птицы, в т.ч. с добавлением потрохов, для питания детей раннего возраста	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	
и) консервы мясорастительные из мяса птицы, в т.ч. с добавлением потрохов, для питания детей раннего возраста	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	
к) консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	Должны удовлетворять требованиям промышленности стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением ем 4	
л) полуконсервы группы Д	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) КОЕ/г (см ³) Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 1 г (см ³) B. cereus в 1 г (см ³) Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³) S. aureus в 1 г (см ³)	2 x 10 ² не допускается не допускается не допускается не допускается	
м) жир птицы топленый	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г Listeria monocytogenes в 25 г Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 (г/см ³) S.aureus в 0,1 (г/см ³)	1 x 10 ³ не допускаются не допускаются не допускаются не допускается	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
н) жир птичий топлёный для детского питания	Плесени в 1,0 (г/см ³)	100	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1x10 ²	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 (г/см ³)	не допускается	
	Плесени, в 1,0 (г/см ³)	100	
о) белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 (г/см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 (г/см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 x10 ⁴	
п) продукты на основе белка птичьего пищевого	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества)	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечания
	формы) в 0,1 (г/см ³)		
	Плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	

**Колониеобразующие единицы.