УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя ТК 226

«Мясо и мясная продукция»

_____О.А. Кузнецова

П Р О Т О К О Л № 4 от 21.02.2022

заочного заседания ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

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

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ – Кузнецова О.А.

И.о.СЕКРЕТАРЯ – Кузлякина Ю.А.

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

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

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

государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП – филиал ФГБНУ ФНЦ «ВНИТИП» РАН)

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

I. Окончательная редакция ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». Работа выполнялась в соответствии с программой национальной стандартизации на 2021-2022 гг. (шифр задания 1.7.226-2.112.21). Государственный контракт № 130-21/2021 от 22.03.2021 г.

Объектом стандартизации являются общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности продуктов убоя и мясной продукции.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к программе испытаний для обоснования сроков годности продуктов убоя и мясной продукции, к порядку отбора проб для испытаний, периодичности испытаний, условиям хранения проб, к контролируемым показателям качества и безопасности продукции, к химическим и микробиологическим показателям порчи для оценки стабильности в процессе хранения продукции, а также к оценке полученных результатов для принятия решения по обоснованности сроков годности.

Стандарт разрабатывается впервые.

Целью разработки стандарта является реализация требований технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), а также внедрение современных подходов к обоснованию сроков годности продуктов убоя и мясной продукции.

В настоящее время вопросам установления сроков годности и причин порчи в процессе хранения пищевых продуктов (в том числе мясных), уделяется большое внимание.

В соответствии с действующим законодательством, производитель сам вправе устанавливать сроки годности выпускаемой продукции.

В пищевых продуктах в процессе хранения одновременно протекают различные микробиологические, биохимические и физико-химические реакции. Для установления реального срока хранения крайне важно понимать взаимосвязь между данными процессами. Для получения объективной информации о причинах ухудшения качества продукции и факторах, влияющих на сроки годности необходимы знания о значимых химических и микробиологических индикаторах, характерных для разных видов пищевой продукции.

В настоящее время, в РФ при установлении сроков годности в соответствии с МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования срока годности и условий хранения пищевых продуктов», руководствуются принципом оценки микробиологического качества, химические и органолептические параметры. Однако не оценивается взаимосвязь между данными процессами.

Классическая микробиологическая оценка пищевых продуктов для обоснования сроков хранения имеет ограниченное значение, поскольку сводится к оценке общего количества колониеобразующих единиц (КОЕ) и не устанавливает взаимосвязи между микробиологическими, органолептическими и биохимическими изменениями, происходящими в продукте. Поэтому, в настоящее время необходимо применять совокупную оценку по химическим и микробиологическим изменениям, отражающие органолептические изменения продукта.

Таким образом, необходимо комплексно подходить к тестированию срока годности с учетом объективных параметров оценки качества и безопасности в процессе хранения.

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

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами на мясную продукцию и техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.

Проект национального стандарта разработан в соответствии с требованиями:

ГОСТ Р 1.2-2020 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

В ходе публичного обсуждения поступили замечания от Федерального государственного бюджетного учреждения Научно-исследовательский институт проблем хранения Росрезерва (ФГБУ НИИПХ Росрезерва) и ФБУ РОСТЕСТ-МОСКВА, которые были учтены.

ГОЛОСОВАНИЕ по вопросу повестки дня.

На голосование вынесено:

Росстандарту рекомендовать доработанный проект стандарта к утверждению.

ИТОГИ ГОЛОСОВАНИЯ:

За – 19 голосов

Против – 0 голосов

Воздержался – 1 голос

РЕШЕНИЕ

По вопросу повестки дня кворум имеется, консенсус достигнут. Учитывая достижение консенсуса, ТК 226 рекомендует Федеральному агентству по техническому регулированию и метрологии утвердить проект ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности» Р «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности» в качестве национального стандарта Российской Федерации.

И.о. ответственного секретаря
ТК 226 «Мясо и мясная продукция» Ю.А. Кузлякина