


**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель председателя ТК 226

«Мясо и мясная продукция»

  
О.А. Кузнецова

**ПРОТОКОЛ № 3 от 24.04.2020**

заседания ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

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

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ – Кузнецова О.А.

СЕКРЕТАРЬ – Утьянов Д.А.

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

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

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

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

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

## **ПОВЕСТКА ДНЯ ЗАСЕДАНИЯ**

Рассмотрение окончательной редакции проекта стандарта:

ГОСТ Р Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности



## **I. Окончательная редакция ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности»**

Разработка проекта стандарта осуществлялась в соответствии с Программой разработки межгосударственных стандартов на 2019 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-1.072.19).

Целью разработки стандарта является реализация требований Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Разрабатываемый стандарт позволит определить производителям мясной продукции основные шаги при разработке программы управления аллергенами и внедрить в практику основные меры контроля в отношении аллергенсодержащей продукции. Настоящий стандарт дает рекомендации для производителей по разработке процедур для минимизации перекрестной контаминации аллергенами во всех областях производства, а также по реализации мер управления аллергенами.

Стандарт устанавливает предупреждающий подход для эффективного управления аллергенами при производстве мясной продукции и снижении риска для потребителей, а не корректирующие действия, когда угроза безопасности обнаруживается уже в готовом продукте. С целью дальнейшей организации гармонизации законодательств и подходов к обеспечению пищевой безопасности за основу при разработке стандарта взят проект документа Комиссии Кодекса Алиментариус по практике управления пищевыми аллергенами для операторов продовольственного бизнеса (СХ / FH 18/50/7 Proposed draft code of practice on food allergen management for food business operators).

Проект стандарта разработан Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых

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

Проект стандарта соответствует нормативным документам:

ГОСТ Р 1.2-2016 «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».

Замечания и предложения по окончательной редакции проекта стандарта не поступали.

**ГОЛОСОВАНИЕ** по вопросу повестки дня.

На голосование вынесено:

Росстандарту рекомендовать доработанный проект стандарта к утверждению.

**ИТОГИ ГОЛОСОВАНИЯ:**

За – 27 голосов

Против – 0 голосов

Воздержался – 0 голосов

**РЕШЕНИЕ** по вопросу повестки дня принято единогласно.

Ответственный секретарь  
ТК 226 «Мясо и мясная продукция»



Утьянов Д.А.