



РОССЕЛЬХОЗАКАДЕМИЯ
Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей
промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук
(ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

141552, Московская область, Солнечногорский р-н, пос. Ржавки

тел. (495) 944 6403, факс (495) 944 6352, www.vniipp.ru, e-mail: vniipp@orc.ru

ОКПО 23476484, ОГРН 1025005687541, ИНН/КПП 5044003400/504401001

9.06.2014 № 34/219

На № _____ от _____

Директору Департамента
технического регулирования
и аккредитации
В.Б. Бойцову

О замечаниях и предложениях по
«Проекту изменений №2 в ТР ТС 021/2011»

Уважаемый Василий Борисович

ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии рассмотрел проект «Проекту изменений №2 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)», который находится на публичном обсуждении на сайте Евразийской Экономической Комиссии и сообщает следующее.

К ранее направленным замечаниям по указанному проекту ТР в январе 2011 г. направляем дополнительные предложения и замечания.

1 Статья 4. Основные понятия

Необходимо уточнить понятие "Обогащенная пищевая продукция". Согласно проекту ТР к такой продукции относится продукция, в которую специально добавлены пищевые или биологически важные вещества, не присутствующие в ней изначально или присутствующие в малых количествах. Таким образом, к данной категории не относится целая группа продуктов, в которых повышенное содержание нутриентов достигается, например, на стадии выращивания и специального откорма животных и птиц. В частности, путем добавления в корма кур-несушек йодказеина, селенометионина, льняного масла и др. содержание йода, селена и высокополиненасыщенных жирных кислот в яйцах может быть увеличено в десятки раз. В настоящее время в России большинство птицефабрик выпускает такие яйца, на маркировке которых указано "Обогащенные...".

Кроме этого, требует уточнения критерий, по которому продукты можно отнести к обогащенным. В проекте ТР указано, что обогащенные продукты должны содержать пищевые и биологически важные вещества в количестве от 5 до 50% от уровня суточного потребления. То есть, если в продукте содержится 60% этих веществ, то оно не относится к обогащенным, или такая продукция запрещена? В США, например, к обогащенным пищевым продуктам относят продукты с содержанием указанных выше веществ в количестве не менее 20% от Стандартного Суточного Потребления (DRI) (см. CFR 21, § 101.54, п. (b)).

Нигде в проекте ТР не указано, кто устанавливает и откуда брать значения уровней суточного потребления пищевых и биологически важных веществ при оценке обогащенных продуктов, что может привести к неоднозначности толкования введенного понятия "Обогащенные пищевые продукты", а также к введению потребителя в заблуждение.



2. Статья 19. Отсутствуют требования к убою, предубойному и послеубойному осмотру птицы (приведенные в Статье 19 требования относятся только к продуктивным животным и тушам животных, но в других разделах проекта ТР указывается: "продуктивные животные и птица").

3. Приложение 2, Таблица 2. В требованиях на КМАФАнМ отсутствует мясо птицы кусковое бескостное в блоках (пропущено слово "птицы").

4. Приложение 3, все разделы. Указаны требования к содержанию только трех групп пестицидов: хлорорганические пестициды (ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и метаболиты, гептахлор, алдрин), ртутьорганические пестициды и 2,4-Д кислота и ее соли и эфиры. Однако в сельском хозяйстве применяется значительно больше пестицидов, которые могут попадать в пищевые продукты (см. Гигиенические нормативы пестицидов в объектах окружающей среды ГН 1.2.1323-03). Поэтому в Приложении 3 необходимо привести указание по контролю других пестицидов в случае их применения.

5. Приложение 3. В ТР указан допустимый уровень свинца в мясе птицы не более 0,50 мг/кг. Однако эти требования значительно менее жесткие, чем установленные в Европейском Союзе и в рекомендациях Кодекс Алиментариус – допустимый уровень свинца в мясе птицы не более 0,10 мг/кг (Регламент ЕС № 1881/2006, CODEX STAN 193-1995). Для субпродуктов в проекте ТР установлен допустимый уровень свинца 0,60 мг/кг, а в ЕС – 0,50 мг/кг (печень птицы). Считаем целесообразным требования к содержанию свинца привести в соответствие с международными требованиями.

6. В Приложении II «Требования, предъявляемые к мясу птицы» указано, что к обращению не допускается мясо птицы «обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек ...». Это является дополнительным требованием к установленному в Приложении I требованию на наличие сальмонелл только в мышечных тканях птицы (сальмонеллы не допускаются в 25 г мяса). Наличие сальмонелл внутри мышц означает, что птица изначально заражена сальмонеллезом. Наличие сальмонелл на поверхности тушки означает, что тушки загрязнены в процессе производства в результате, например, перекрестного обсеменения. Поэтому присутствие сальмонелл на поверхности тушек свидетельствует о соблюдении санитарных правил на предприятии. Современный уровень предприятий не может обеспечить 100%-ное отсутствие сальмонелл на поверхности тушек, и, следовательно, такое требование является чрезмерно жестким. В США действует производственный стандарт, согласно которому санитарные условия на предприятии считаются приемлемыми, если из 51 отобранной тушки сальмонеллы обнаруживаются на поверхности не более 21 тушки. Аналогичный стандарт действует в ЕС – сальмонеллы определяются в коже шейной части тушки и сальмонеллы не должны обнаруживаться в более чем 7 тушках из 50 тушек птицы.

7. В Приложении II «Требования, предъявляемые к мясу птицы» необходимо указать, что к обращению не допускается мясо птицы, подвергнутое повторному замораживанию, так как это требование имеется в действующих отечественных и зарубежных нормативных документах (например, рекомендации Кодекс Алиментариус CAC.RCP 58-2005)

8. Из термина «непереработанная пищевая продукция животного происхождения» следует исключить слова «и яйцепродукция», поскольку яичные продукты являются результатом переработки яиц.

9. Из термина «партия пищевой промышленности» исключить слова «обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции».

10. Термин «Скоропортящаяся пищевая продукция» исключить цифру «5».

11. По приложениям:

а) По приложению 1 и 2

Изложение таблиц приложений 1, 2 крайне неудобно для практического применения, микробиологические показатели на конкретный продукт изложены в двух приложениях. В практике санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, технических регламентов на пищевые продукты и др. нормативных документов исходным является группа продуктов, к которой указываются конкретные требования по микробиологическим показателям, в т.ч. и по патогенным микроорганизмам, что и подтверждено названием данного проекта регламента. Микробиологические показатели в Приложение 1 и 2 не соответствуют СанПин 2.3.2.1078-01.

б) Одновременно даем уточненный текст таблиц приложений 1 и 2 полностью.

Предложения и замечания выделены красным шрифтом, подчеркнуты или зачеркнуты слова.

Текст приложений приведен в соответствии с разработанными ГОСТ Р вида общих технических условий, в котором дана классификация продуктов, отражены новые группы продукции, в связи с разработанными новыми технологиями, которые предусматривают выпуск не только традиционных продуктов (например, сыровяленные и др., использование цельномышечного или измельченного мяса птицы). Также приведены термины в соответствии с новыми определениями, указанными в соответствующих национальных стандартах.

Приложение 1.

Таблица Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)

Показатель	Группа продуктов	Масса продукта (г), в которой не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Мясо, субпродукты убойных животных и птицы, мясные продукты и продукты их переработки	25
	Яйца сельскохозяйственной птицы и продукты их переработки и продукты их переработки	125 г - яйца сырые (в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводят в желтках)
	Молоко и молочные продукты, молочные составные и молокосодержащие продукты; питательные среды для заквасок, молокосвёртывающие препараты (кроме сливок сырых, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	25
	Закваски	100 (жидкие), 10 (сухие)
	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (кроме рыбного жира)	25
	Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, с начинками, отруби и пищевые волокна), хлебобулочные изделия с начинками	25
	Сахаристые кондитерские изделия, жевательная резинка, какао-продукты, шоколад и шоколадные изделия, мучные кондитерские изделия	25 (50 – продукты для диабетиков)
	Овощи, картофель, грибы, фрукты, ягоды бланшированные, отварные, быстрозамороженные, сухие, квашеные, солёные, мочёные, продукты их переработки и изделия из них; джемы, варенье, пюре из фруктов и овощей нестерилизованные, соковая продукция непастеризованная	25
	Специи, пряности, орехи, семена масличных для употребления в пищу	25
	Жиры специального назначения, майонезы, маргарины, спреды, кремы на растительных маслах, жир-сырец убойного скота и шпик, жир-сырец птицы	25
	Напитки безалкогольные, концентраты и смеси для напитков, сиропы, напитки брожения и пиво	25 (100 – для напитков безалкогольных со сроком годности до 30 суток)
	Изоляты и концентраты белков и продукты их переработки;	25

	пектин, агар-агар, желатин, камеди, крахмал и продукты его переработки, дрожжи, стартовые культуры, концентраты пищевые; готовые кулинарные изделия, блюда общественного питания, белок пищевой птичий	(10 – для стартовых культур; 50 – для напитков общественного питания)
	Биологически активные добавки к пище	10 (25 – для БАД на основе пищевых волокон, БАД- чаёв)
	Продукты для питания беременных и кормящих женщин на молочной основе	50
	Продукты для питания детей раннего возраста, в том числе для лечебного питания детей (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	100 (50 – продукты прикорма, продукты сухие высоко- и низкобелковые, сублимированные)
	Продукты для питания беременных и кормящих женщин на основе мяса птицы	25
	Продукты для питания дошкольников и школьников	25
Listeria mono- cytogenes	Мясо, субпродукты, продукты их переработки и изделия из них (кроме крови пищевой, концентратов пищевых тепловой сушки) Дополнить: Тушки птицы и их части, бескостное мясо, потроха; Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные, рубленые (охлажденные, замороженные; сыровяленные, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; тушки и части тушек и изделия сырокопченые, сыровяленные; паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы; Вареные колбасные изделия: сосиски, сардельки).	25
	Молоко и молочные продукты, молочные составные и молочносодержащие продукты; молочосвёртывающие препараты (кроме молока и сливок сырых, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием, кисломолочных, сухих, сгущённых)	25 125 г (для сыров мягких и рассольных - в 5 образцах массой по 25 г каждый).
	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них (кроме сушёных, провесных, вяленых, икры пастеризованной)	25
	Овощи и картофель бланшированные быстрозамороженные и изделия из них	25
	Спрэды растительно-сливочные, шпик и продукты из него, жир-сырец птицы	25
	Салаты из сырых овощей и фруктов, соки свежеежатые	25

	Продукты для беременных и кормящих женщин на молочной и соевой основе	50 25 - для сухих на молочно-зерновой
	Продукты для питания детей раннего возраста:	
	Молочные смеси жидкие и сухие типа инстант, продукты для лечебного питания на молочной основе, в том числе ДМК, для недоношенных (кроме стерилизованных и асептического фасования)	100 50 – для сухих молочных высокобелковых; продуктов ДМК - кисломолочных, творога, каш молочных готовых
	Молочные смеси, требующие варки; продукты прикорма пастеризованные, сухие и жидкие; углеводно-белковый концентрат для продуктов детского питания	50
	Продукты для питания дошкольников и школьников.	
	Мясо, субпродукты, кровь всех видов убойных животных и птицы, рыба-сырец и нерыбные объекты промысла и продукты их переработки, молоко и молочные продукты	25
Enterobacter sakazakii	Молочные смеси для детей с рождения и каши сухие молочные для детей с 4-х мес. моментального приготовления, продукты для лечебного питания и для недоношенных детей сухие; молочные продукты ДМК для детей с рождения	300 при обнаружении в нормируемой массе бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам
бактерии рода Yersinia	Сухие овощи и картофель и продукты их переработки; изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные, бланшированные, в том числе замороженные	25 (при наличии эпидситуации в регионе производства)
Стафилококковые энтеротоксины	Сыры с коротким сроком созревания; при обнаружении коагулазоположительных стафилококков в нормируемой массе продукта – детские молочные смеси, сыры и продукты на их основе, молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта сухие	125 (в 5 образцах массой 25 г каждый);

Приложение 2. Таблица 1.

П. 1.1. Мясо и мясная продукция; мясо птицы, яйца и продукты их переработки

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	10	Мясо (всех видов убойных животных парное
	100	Яйцо диетическое куриное, индюшиное, цесариное, страусиное, перепелиное
	1×10^3	Мясо (всех видов убойных животных) подмороженное, охлажденное; Изделия колбасные вареные, в том числе из мяса птицы, в том числе нарезанные; Продукты мясные, в т.ч. из мяса птицы вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные; Паштеты, в т.ч. в оболочках; тушки и части тушек птицы и изделия из них запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; и др. Кулинарные изделия из мяса птицы, в т.ч. блюда отварные, жареные, тушеные, пловы, пельмени, из измельченного мяса, с использованием мяса других видов убойных животных. Кулинарные изделия из яйца и яичных продуктов (яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа), с/без добавления овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц и др.); Кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской таре, в т.ч. высокой степени кулинарной готовности, в т.ч. упакованные под вакуумом; Жир птицы топленый.
	2×10^3	Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, сальтисоны; Желированные продукты из мяса и птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных; Паштеты из мяса птицы в т.ч. с использованием потрохов птицы.
	$2,5 \times 10^3$	Изделия колбасные вареные: второго, третьего сорта, в том числе нарезанные
	5×10^3	Паштеты из мяса и/или птичьей печени птицы; Ливерные Колбасы из мяса птицы и субпродуктов птицы; Фарш куриный тепловой сушки; Яйцо куриное столовое и др. всех видов сельскохозяйственной птицы
	1×10^4	Мясо замороженное; охлажденное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Блюда готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса животных и птицы (без соусов), жареные, отварные; Тушки и мясо птицы охлажденное; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы: студни (заливные), паштет из мяса и печени, мясо птицы отварное, жареное, тушеное, запеченное (без заправки и соуса); Сушеные продукты из мяса птицы, в том числе фарш цыплят птицы; белок яичный сублимационной сушки
	2×10^4	Блюда и из рубленого мяса и птицы готовые, быстрозамороженные, в том числе с соусами;

		блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов
	$2,5 \times 10^4$	Альбумин пищевой; Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие
	5×10^4	Сухой концентрат плазмы крови; Яичный порошок, меланж сухой или жидкий для продуктов энтерального питания; желток яичный сублимационной сушки; Белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы; Продукты на основе белка птичьего пищевого.
	1×10^5	Тушки и мясо птицы замороженное; яичные продукты жидкие; фильтрованные пастеризованные; Яичные полуфабрикаты охлажденные (меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета, напитка и др.); Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета; Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные без панировки
	5×10^5	Блоки из мяса жилованного замороженные; Полуфабрикаты мясные бескостные маринованные: крупнокусковые; кровь пищевая; Тушки и мясо птицы фасованное; Яичные продукты жидкие; полуфабрикаты замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета, напитка и др.
	1×10^6	Полуфабрикаты мясные бескостные мелкокусковые и из мяса птицы натуральные и рубленые, в том числе мясокостные, бескостные в панировке, со специями, соусом, маринованные; мясо кусковое бескостное в блоках; Мясо птицы механической обвалки, костный остаток, полуфабрикат костный; Кожа птицы; Субпродукты птицы и полуфабрикаты из них.
	2×10^6	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, в том числе в тестовой оболочке, фаршированные
	5×10^6	Мясо замороженное и мясная масса после дообвалки костей убойных животных; полуфабрикаты мясные рубленые и фарш из мяса убойных животных; полуфабрикаты мясокостные.
	1×10^6	Дополнить: Потроха птицы охлажденные, замороженные; Кость птицы пищевая; Фарш из мяса птицы; субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные).
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), - не допускаются в массе продукта (г)	В 1,0 г	Мясо (всех видов животных) парное; Колбасные изделия, в том числе из мяса птицы вареные, полукопченые, варенокопченые; варено-копченые, полукопченые, варенные; в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; Продукты мясные, в т.ч. из мяса птицы, варенные; копчено-варенные; варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, копченые, сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы; Колбасы кровяные; ливерные, в т.ч. из мяса и субпродуктов птицы; Паштеты и ливерные колбасы из мяса субпродуктов; Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы; Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов

		сухие; Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые, сырокопченые, сыровяленые; Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы, в т.ч. блюда отварные, жареные, тушеные, пловы, пельмени, из измельченного мяса, с использованием мяса других видов убойных животных. Кулинарные изделия из яйца и яичных продуктов (яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа), с/без добавления овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц и др.). Желированные продукты из мяса и птицы: зельцы, студни, заливные и др. в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных.
	В 0,1 г	Подмороженное, охлажденное мясо (всех видов животных); Кровь пищевая и продукты ее переработки сухие: альбумин, концентрат плазмы; Колбасные изделия и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые; Желированные продукты из мяса и птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы; Паншеты и ливерные колбасы из мяса и субпродуктов птицы; Продукты сушеные из мяса птицы; Яйцо куриное, перепелиное диетическое; Яичные продукты жидкие пастеризованные; замороженные; сухие, смеси для омлета Продукты сушеные из мяса птицы, в т.ч. из фарша тепловой сушки; Яйцо диетическое куриное, индюшиное, цесариное, страусиное, перепелиное диетическое; Яичные продукты жидкие и сухие пищевые; Сухие смеси для омлетов, напитков, белок и желток жидкие и сухие ферментированные.
	В 0,01 г	Мясо (всех видов животных) охлажденное и замороженное в отрубях, упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу; Мясные блюда готовые, быстрозамороженные; Фарш цыплят сублимационной сушки; Яйцо столовое всех видов сельскохозяйственной птицы, Яичные продукты сублимационной сушки: желток.
	В 0,001 г	Мясо замороженное, в том числе блочное, жилованное; Полуфабрикаты мясные бескостные
	В 0,0001 г	Мясо замороженное механической обвалки (кроме мяса птицы); Полуфабрикаты мясные, в тестовой оболочке (в т.ч. из мяса птицы), мясодержащие, мясокостные, рубленые, формованные в т.ч. панированные, фаршированные; Фарши.
E.coli не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Колбасные изделия и продукты из мяса и птицы сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы
S.aureus не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	Кровь пищевая; Колбасные изделия и продукты из мяса и птицы вареные, запеченные, варено-копченые, копченые, полукопченые, сырокопченые; Колбасы сыровяленые; сыровяленые, сырокопченые из мяса и птицы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; Колбасы кровяные, ливерные из мяса птицы и субпродуктов;

		Колбасы кровяные, ливерные, зельцы, сальтисоны, паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках, желированные мясные продукты (для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток); Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы: жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами и гарнирами; Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов; Желированные продукты из птицы; Яичные продукты жидкие и сухие пищевые; Сухие смеси для омлетов, напитков, белок и желток жидкие и сухие ферментированные.
	В 0,1 г не допускается	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса без соусов, жареные, отварные, из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках; Желированные мясные продукты; Колбасные изделия из мяса птицы полукопченые; Паштеты из птичьей печени, Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки; Колбасы сыровяленые, сырокопченые из мяса птицы; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы: студни (заливные), Продукты на основе белка птичьего пищевого.
	В 0,01 г не допускается	Сушеные продукты из мяса птицы
Бактерии рода Proteus	В 1,0 г не допускаются	Мясо (все виды животных): охлажденное - для детского, диетического питания; альбумин пищевой; Фарш куриный сублимационной и тепловой сушки; Сушеные продукты из мяса птицы; Яичные продукты жидкие: фильтрованные, пастеризованные; яичные продукты сухие, смеси для омлета Яичные продукты жидкие и сухие пищевые; Сухие смеси для омлетов, напитков, белок и желток жидкие и сухие ферментированные.
	В 0,1 г не допускаются	Мясо (все виды животных): охлажденное со сроком годности более 7 суток; Кулинарные изделия из яйца и яичных продуктов (омлеты из яиц (меланжа), с/без добавления овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц и др.); Готовые кулинарные изделия добавить слова в т.ч. высокой степени кулинарной готовности из мяса (субпродуктов) птицы.
Сульфитредуцирующие клостридии	В 1,0 г не допускаются	Кровь пищевая, альбумин; сухой концентрат плазмы крови; Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках.
	В 0,1 г не допускаются	В части требований к птицепродуктам изложить в следующей редакции: «Колбасы мяса птицы сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы; Колбасы из мяса птицы варено-копченые; Продукты из мяса птицы вареные; Вареные колбасные изделия мяса птицы второго сорта и аналоги; Тушки и части тушек и изделия запеченные,

		варено-копченые, копченые; Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, кожи с подкожным жиром, шкурки (паштеты, ливерные и потрошковые колбасы и др.); Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы; желированные продукты из птицы; Готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом; Колбасы из мяса птицы полукопченые, продукты из мяса птицы копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, вареные колбасные изделия мяса птицы 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; Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы; желированные продукты из птицы.
	В 0,01 г не допускаются	Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, колбасные изделия полукопченые и варено-копченые; вареные; Колбасы из мяса птицы сыровяленые, сырокопченые, полукопченые; Продукты мясные копчено-вареные; Колбасы кровяные, ливерные; Белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы.
Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г	1×10^3	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные/ из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные/ из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.; Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы.
	$1 \times 10^{4,5}$	Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:
Плесени, КОЕ/г	500	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые панированные, в тестовой оболочке, фаршированные, со сроком годности более 1 месяца
	100	Концентраты пищевые из мяса и субпродуктов сухие; Белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы; Бульоны пищевые сухие из мяса птицы; продукты на основе белка птичьего пищевого.

Приложение 2. Таблица 1.
Пункт 1.6 «Масличное сырье и жировые продукты»

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5×10^4	Дополнить: Жир-сырец птицы.

Приложение 2. Таблица 1.
Пункт 1.8 «Другие продукты»

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	5×10^4	Дополнить: Белок пищевой птичий и продукты на его основе.
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), - не допускаются в массе продукта (г)	В 0,1 г	Дополнить: Белок пищевой птичий и продукты на его основе.
<i>S.aureus</i> не допускается в массе продукта (г)	В 0,1 г	Дополнить: Белок пищевой птичий и продукты на его основе.
Плесени, КОЕ/г	100	Дополнить: Белок пищевой птичий и продукты на его основе.

Приложение 2. Таблица 1.
Пункт 1.12. Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	1×10^3	Дополнить: Колбасные, кулинарные изделия и паштеты из мяса птицы.
	1×10^5	Дополнить: Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) натуральные.
	5×10^3	Дополнить: Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) рубленые.
Бактерии группы	В 1,0 г	Дополнить: Колбасные изделия, паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы.

кишечных палочек (колиформы), - не допускаются в массе продукта (г)	0,001	Дополнить: Колбасные изделия, паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы.
S.aureus не допускается в массе продукта (г)	В 1,0 г	В части требований к птицепродуктам изложить в следующей редакции: Колбасные изделия из мяса и птицы, сублимированные продукты на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста.
	0,1 г	Дополнить: Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) рубленые, натуральные.
Сульфитредуцирующие клостридии	В 0,1 г не допускаются	В части требований к птицепродуктам изложить в следующей редакции: Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста; Пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (с 1,5 лет жизни и старше), сублимированные продукты на основе мяса птицы для детей раннего возраста.
Плесени, КОЕ/г	50	В части требований к птицепродуктам изложить в следующей редакции: Сублимированные продукты на основе мяса птицы для питания детей.
	100	Дополнить: Паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста; Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста; Сублимированные продукты на основе мяса птицы для питания детей.
	250	В части требований к птицепродуктам изложить в следующей редакции: Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) рубленые.

Приложение 3.

Пункт 1. Мясо и мясопродукты; мясо птицы, яйца и продукты их переработки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,5	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,6	Субпродукты убойных животных и птицы, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов
	1,0	Почки. Продукты мясные с использованием почек. Консервы (в сборной жестяной таре): из мяса, мяса птицы,

		субпродуктов, мясорастительные.
	0,3	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	3,0	Яичные продукты сухие (яичный порошок, меланж, белок, желток)
- мышьяк	0,1	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток).
	0,2	Яичный белок (альбумин) сухой
	0,6	Яичные продукты сухие (яичный порошок, меланж, белок, желток)
	1,0	Субпродукты убойных животных и птицы, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них и с их использованием, консервы птичьи паштетные.
- кадмий	0,05	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,1	Консервы из мяса, мяса птицы, мясорастительные в сборной жестяной таре. Яичные продукты сухие
	0,01	Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)
	0,3	Субпродукты убойных животных и птицы, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов, мясорастительные.
	0,6	Консервы с добавлением почек, в том числе паштетные
	1,0	Почки. Продукты мясные с использованием почек.
- ртуть	0,03	Мясо, мясо птицы, мясопродукты и продукты из них, консервы мясные, мясорастительные, птичьи. Яичный белок (альбумин) сухой.
	0,02	Яйца и жидкие яичные продукты
	0,1	Субпродукты убойных животных и птицы, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы из субпродуктов. Яичные продукты сухие
	0,2	Почки. Продукты мясные с использованием почек.
- олово	200,0	Консервы из мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в сборной жестяной таре
- хром	0,5	Консервы из мяса, мяса птицы, субпродуктов, мясорастительные в хромированной таре.
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)	0,1	Мясо, мясо птицы, субпродукты убойных животных и птицы, яйца, яичные продукты, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы.
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо, мясо птицы, субпродукты убойных животных и птицы, яйца, яичные продукты, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них, консервы.
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые мясные и птичьи продукты Продукты копченые из мяса и мяса птицы
Нитраты	200,0	Консервы мясорастительные с овощами, консервы птичьи мясорастительные
Нитрозоамины (НДМА и НДЭА)	0,002	Продукты из мяса, мяса птицы, субпродуктов с добавлением нитрита натрия

	0,004	Копченые мясные продукты, птицы -продукты из мяса птицы
Диоксины	0,000003 (в пересчете на жир)	Говядина, баранина и продукты из них, яйца куриные и продукты из них
	0,000001 (в пересчете на жир)	Свинина и продукты из нее
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень и продукты из нее.
	0,000002	Домашняя птица и продукты из нее

Примечание: Для сухих продуктов, в том числе мяса и мяса птицы сублимационной и тепловой сушки, яичных продуктов сухих содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте

Приложение 3. Пункт 7. МАСЛИЧНОЕ СЫРЬЕ И ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	0,1	Заменить слова: а) «жиры животные» на «жир-сырец убойных животных и птицы» б) «жиры животные» на «жир топленый животный и птицы»
- мышьяк	0,1	
- кадмий	0,03	
- ртуть	0,03	
- железо	1,5	
- медь	0,4	
Пестициды		
- ГХЦГ (α,β,γ-изомеры)	0,2	
- ДДТ и его метаболиты	1,0	
Показатели окислительной порчи:		
- кислотное число	4,0 мг КОН/г	
- перекисное число	10,0 ммоль активного кислорода/кг	
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	Жир-сырец животный и птицы, шпик свиной и продукты из них

ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ РАЗДЕЛОВ:

1. Антибиотики: вторую таблицу следует изложить в следующей редакции :

Антибиотики		
- левомицетин	не допускается (<0,0003 мг/кг)	Для мяса, в том числе мяса птицы (за исключением диких животных и птицы); мясных и мясосодержащих продуктов, в том числе птичьих; субпродуктов птицы, в том числе птичьих; продуктов их содержащих; продуктов переработки мясного сырья, мяса птицы и субпродуктов, в том числе птичьих; яйца, яйцепродукты и <u>продукты их переработки</u> яич, продукты, содержащие яйца ; рыба садкового содержания; мед
- тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)	
- гризин	не допускается (<0,5 мг/кг)	
- бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)	

2. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Приложение 3. Пункт 9. «Другие продукты»

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы		
- свинец	1,0	Долнить: «Блок пищевой птичий и продукты на его основе»
- мышьяк	1,0	
- кадмий	0,2	
- ртуть	0,1	
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	
- ДДТ и его метаболиты	0,1	

Директор ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии
доктор с.-х. наук, член-корр. РАСХН



В.В.Гущин

Исп.: Козак С.С. т. (499) 728-74-54