



ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ПТИЦЕФАБРИКА МИХАЙЛОВСКАЯ»

Адрес: 412170, Саратовская область,
р.п. Татищево,
тел. Секретаря: +7(84558) 4-07-99
бухгалтерия 4-07-71 факс 4-19-03
отдел сбыта 4-07-95
www.kurochka.info

р/с 40702810656020101574 ОТДЕЛЕНИЕ
№8622 СБЕРБАНКА РОССИИ Г.САРАТОВ
к/с 30101810500000000649
БИК 046311649
ИНН 6434012433 КПП 643401001

№ 10 от 14.01.15
На № _____ от _____

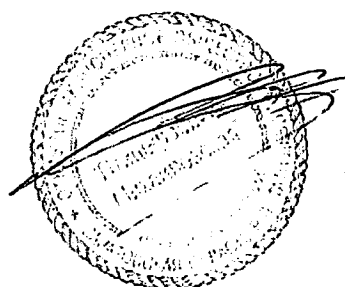
Члену Коллегии (министру) по вопросам
технического регулирования
Евразийской Экономической Комиссии
В.Н. Корешкову

Уважаемый Валерий Николаевич!

В рамках публичного обсуждения направляем Вам подготовленные предложения и замечания к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки».

Приложение: Предложения и замечания к проекту Технического регламента, на 7 листах.

Генеральный директор
ОАО «Птицефабрика Михайловская»



А.В. Щербаков

ВХ. № 230
" 15 " 01 2015 г.

Предложения и замечания к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки», представленному на публичное обсуждение от ОАО «Птицефабрика Михайловская», Саратовская область, Татищевский район, р/п Татищево.

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	«Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
Раздел I, п.2«а»	«кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы»	заменить слова: на «продукты кулинарные из мяса (субпродуктов) птицы» или «кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы».	В соответствии с ГОСТ 32589-2013 «Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия»
Раздел II, п. 4	отсутствуют	дополнить пункт 4 терминами: «продукты кулинарные из мяса [пищевых субпродуктов птицы] птицы» - совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса [пищевых субпродуктов птицы] птицы; «кулинарные полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы» - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;	В соответствии с ГОСТ 32589-2013
Раздел II, п.4 определение	«партия мяса(субпродуктов) птицы»	В данное определение добавить: «выработанное в определенный промежуток времени».	
Раздел II, п.4 определение	«печень, сердце и мышечный желудок»;	«печень, сердце и мышечный желудок»;	
Раздел II, п.4 определение	«охлажденное мясо (субпродукты) птицы»-мясо (субпродукты) птицы, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) от 0°С до плюс 4°С;	«охлажденное мясо (субпродукты) птицы»-мясо (субпродукты) птицы, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после холодильной обработки, хранения, транспортировки, реализации до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) от минус 2°С до плюс 4°С включительно.	В данном определении диапазон температуры не соответствует диапазону, установленному в ГОСТ 31962-2013 п.3.2. Охлажденное мясо с температурой от минус 2°С до плюс 4°С включительно.
Раздел II, п.4	«партия птицы для убоя» - определенное количество	«партия птицы для убоя» - определенное	В данном определении

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	«Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
определение	птицы из одного птичника, <i>единовременно</i> направляемое на убой, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемой одним видом транспорта, <i>предъявленное к одновременной сдаче-приемке</i> и сопровождаемое ветеринарным документом;	количество птицы направляемое на убой из одного птичника, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемой одним видом транспорта и сопровождаемое ветеринарным документом;	словосочетания: « <i>единовременно направляемое на убой</i> » и « <i>одновременной сдаче-приемке</i> » можно понимать как...? В один день? Или за одну доставку? Положим, если убой длится в течение дня из одного цеха одним видом транспорта на одном предприятии и т.д.?
Раздел II, п.4 определение	«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы» – продукция, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим стужением и/или сушкой или без нее;	«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы» – продукция, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим стужением и/или сушкой или без нее;	
Раздел II, п.4 определение	«сырье коллагенсодержащее птицы» – продукт убой птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена;	«сырье коллагенсодержащее птицы» – продукт убой птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, <i>костный остаток</i>), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена;	
Раздел IV, п.11	11. Продукты убой птицы и продукция их переработки, соответствующие требованиям настоящего технического регламента не подлежат маркировке единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке.	«11. Продукты убой птицы и продукция их переработки, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и действующие на них распространяются, и не прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке».	С учетом того, что единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза маркируется продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, которая должна соответствовать не только требованиям настоящего технического регламента, но и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на ее распространяется, предлагаем пункт 11 изложить в редакции аналогичной пункту 10:
Раздел VII, п.29	д) вывоз принятой на убой птицы с территории <i>организации</i> ;	Изложить в редакции: «д) вывоз принятой на убой птицы с территории <i>производственного объекта</i> »;	По всему тексту должно быть однообразие, или организация или производственный объект.
Раздел VII, п.36	Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные	Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные	Согласно п. 6.16 и п.8.1.30 раздела «Ветеринарно-санитарные правила

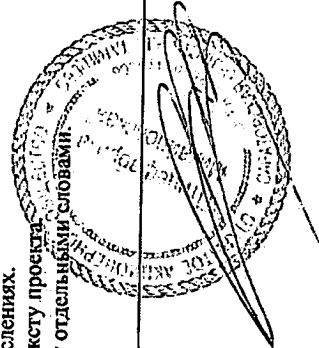
Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ОАО «Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
	емкости, исключющие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.	промаркированные емкости с крышками из нержавеющей стали, исключающие несанкционированный доступ.	для предприятий переработки птицы и производства яиц (продуктов) Ветеринарного законодательства, емкости для сбора ветеринарных конфискатов достаточно промаркировать. Также т.к. емкости должны быть из нержавеющей стали добиться цветовой кодировки можно при помощи лакокрасочных материалов, которые в процессе эксплуатации могут послужить физическим риском.
Раздел VII, п.37	Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, кольчужные перчатки, фартуки и обувь моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.	Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты, кольчужные перчатки моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Фартуки и обувь ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.	Согласно п. 10.33.14 раздела «Ветеринарно-санитарные правила для предприятий переработки птицы и производства яиц (продуктов)» Ветеринарного законодательства, сапоги, фартуки, перчатки очищают, моют и просушивают ежедневно после окончания работы; мыть и обеззараживать сапоги и фартуки каждые 30 мин, практически невозможно, если работник стоит на определенной технологической операции конвейера.
Раздел VII, п.38	Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.	Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 12°C.	Согласно п.5.2.1 Технологической инструкции по производству мяса птицы (Ржавки 2006), тушка на конвейере охлаждается до температуры в грудной мышце не выше 12°C, а уже в камерах хранения охлажденного мяса охлаждают до температуры не выше 4°C. А также согласно ТР ТС температура в

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	«Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
Раздел VII, п. 38	Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при <i>погружном</i> охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих целей. Не допускается при технологической операции водяного <i>погружного</i> охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды. При <i>погружном</i> охлаждении направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей питьевой воды, отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государственных органов.	Изложить в редакции: «Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при <i>водяном</i> охлаждении (<i>путём погружения</i>) допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих целей. Не допускается при технологической операции водяного охлаждения (<i>путём погружения</i>) тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды. При <i>водяном</i> охлаждении (<i>путём погружения</i>) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей питьевой воды, отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государственных органов.	производственном помещении не выше 12°C, при этом продукт в течение определенного количества времени (не более 30 мин) должен сохранять температуру в любой точке измерения не выше 4°C. ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п. 32
Раздел VII, п. 39	При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного <i>погружного</i>.	Изложить в редакции «При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного (<i>путём</i>	ГОСТ Р 52469-2005 Раздел 2. п. 32

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ОАО «Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
Раздел VII, п.45	<i>Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, наминны, кровоизлияния).</i>	<i>погружения».</i> Перед процессом разделки и обвалки, тушки птицы подвергаются доработке (удаляют остатки пера и т.д.). В процессе разделки и обвалки тушек птицы их части подвергают выбраковке при наличии дефектов на них (удаляют гематомы, наминны, кровоизлияния) в специальные промаркированные емкости с последующей их утилизацией (переработкой на производство сухих животных кормов).	Современные линии убоя птицы и разделки тушек предусматривают очень высокую производительность (гол/час или туш/час), которая обеспечивается скоростью конвейера, количеством линий и др., это не дает возможности осуществлять доработку тушек на конвейере, а происходит в процессе разделки. Части тушек с дефектами (гематомы, наминны, кровоизлияния) полученные в процессе разделки выбраковываются в специальные промаркированные емкости, после чего направляются на производство сухих животных кормов.
Раздел VII, п.54	Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: а) <i>тушки и части тушек птицы</i> в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;	Изложить в редакции: «Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: а) <i>тушки птицы и их части</i> в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;»	
Раздел VII, п.58	Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства пищевой продукции. Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения <i>до температуры в центре продукта от минус 2 до 0 °С</i> или замораживания.	Изложить в редакции: «Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства пищевой продукции. Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания»	В термине охлажденного мяса птицы механической обвалки температура уже указана. Если оставить температуру, то надо указать и температуру замораживания.
Раздел VIII, п.64	Повторяет п.46	Удалить пункт 64 или пункт 46	
Раздел VIII, п.67	67. Для выработки пищевых топленых жиров	67. Для выработки пищевых топленых жиров	Дополнить в соответствии с термином

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ОАО «Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
	используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием.	используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.	«жир-сырец птицы» – продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань;
Раздел XI		Раздел дополнить пунктом по маркировке сухих продуктов и бульонов аналогично п. 123 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	
Раздел XI, п. 110 6, п. 111 а	На транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;	Исключить данные пункты	Клеймение в промышленном производстве и переработке мяса птицы не используется. Также в ГОСТ 31962-2013 п.4.4 «Маркировка» о нанесении оттиска ветеринарного клейма на транспортную упаковку, информации не содержится.
Приложение «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского питания»	Отсутствует показатель « <i>Content</i> » <i>Listeria monocytogenes</i>	а). Включить показатель «<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г не допускаются» в: – Раздел 1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, потроха: пункты 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 1ж, 1з, 1и; – Раздел 2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (охлажденные, замороженные): пункты 2а, 2б, 2в; – Раздел 3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные): пункты 3а, 3б, 3в, 3г, 3д, 3е, 3ж, 3з; – Раздел 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: пункты 4а, 4б, 4в, 4г, 4д; – Раздел 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: пункты 4ж, 4з, 4и (для сосисок и сарделек); – Раздел 6. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.): пункты 6а, 6б, 6в, 6д. б). Включить показатель «Бактерии группы	отсутствие контроля Контроль содержания <i>Listeria monocytogenes</i> и Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) является критическим фактором риска в вопросе обеспечения безопасности продуктов из мяса птицы

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ГР	Предлагаемая ОАО «Птицефабрика Михайловская» редакция	Обоснование
Приложение 1 п.4 з)		кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г (см3) не допускаются» в: Раздел 3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные): пункт 3а. «з) второго сорта»	Убрать слово «аналоги, т.к. нет таких продуктов. Нет термина на такие продукты и стандартов на них. В соответствии с ГОСТ 32589-2013
Приложение 1 п.9 Заголовок пункта	9. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы:	9. Продукты кулинарные из мяса птицы	
Приложение 1 п.9 в)	в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и т.д.	в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и другие изделия в тесте или без него	В тексте нормативного документа должны быть указаны конкретизированные формулировки.
Приложение 2. Микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса птицы и продуктов его переработки	В таблицах 1-3 запись единицы измерения нормативов: «г продукта»	В таблицах 1-3 запись нормативов изложить в редакции: «г (см ³) продукта»	
	В таблице 1 допустимый уровень для группы микроорганизмов: Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>) не более 1 КОЕ* в 1,0 г продукта	В таблице 1 допустимый уровень для группы микроорганизмов: Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> (или) <i>C. perfringens</i>) изложить в следующей редакции: «не более 1 КОЕ в 1,0 г (см ³) продукта».	
По всему тексту регламента	По тексту регламента уточнить нумерацию пунктов (после 57) расстановку знаков препинания, в т.ч: знаков «;» и «.» в перечислениях. Оформить слова «и (или)» либо «и/или» одинаково по всему тексту проекта. По всему тексту проекта исправить отсутствие пробелов между отдельными словами	По тексту регламента уточнить ссылки в пунктах 100, 110-117, 132, 134. Привести в соответствие	



Генеральный директор ОАО «Птицефабрика Михайловская»

А.В. Щербаков