

ГНУ ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ВЕТЕРИНАРНОЙ САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ И ЭКОЛОГИИ



Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции,
продовольственного сырья и кормов

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21 АЮ77 от 17 ноября 2014 г.

Москва, 123022, Звенигородское ш., д.5; sanmicrobio@mail.ru; телефон: (499) 256-54-73

13 января 2015 г.

Члену коллегии по техническому
регулированию ЕврАзЭС
Корешкову В.Н.

Уважаемый Валерий Николаевич!

Аккредитованная испытательная лаборатория пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов ГНУ ВНИИВСГЭ рассмотрела проект ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки», представленный на публичное обсуждение, и направляет следующие предложения и замечания:

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ГНУ ВНИИВСГЭ редакция	Обоснование
Раздел II, пункт 5 Термины	«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 0°C до плюс 4 °C	«охлажденное мясо [субпродукты] птицы» – мясо [субпродукты] птицы, сохраняющее в течение всего времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] от минус 1,0°C до плюс 4°C	Привести в соответствие с ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Приложение 1 «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского	Отсутствует показатель «Содержание <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;	отсутствие контроля Контроль содержания <i>Listeria monocytogenes</i> и бактерий группы кишечных палочек (колиформ) является

ВХ. №, 162

"14" 01 2015 г.

Структурный элемент	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемая ГНУ ВНИИВСГЭ редакция	Обоснование
		(охлажденные, замороженные): пункты 3а, 3б, 3в, 3г, 3д, 3е, 3ж, 3з; — Раздел 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: пункты 4а, 4б, 4н; — 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 кишечных палочек (колиформы) в 0,0001 г (см ³) не допускаются» в: Раздел 3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные): пункт 3а.	вопросе обеспечения безопасности продуктов из мяса птицы
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 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 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>) изложить в следующей редакции: «не более 1 КОЕ в 1,0 г (см ³) продукта».	

Руководитель аккредитованной
Испытательной лаборатории,
Доктор ветеринарных наук, профессор



В.А. Долгов