



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Исх. № 25-3/59
от 23.01.2015 г.

О проекте ТР ТС
«О безопасности мяса
птицы и продукции её
переработки»

Евразийская экономическая
комиссия
Директору Департамента
Технического регулирования и
аккредитации
Бойцову В.Б.

Уважаемый Василий Борисович!

В связи с размещением для публичного обсуждения на сайте Евразийской экономической комиссии проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», предлагаем свои предложения и замечания:

1. Хотелось бы более точной конкретизации термина «тепловая обработка». Будет ли пониматься под «тепловой обработкой», например, операция «обжаривание», когда продукт не доводится до полной кулинарной готовности и только его поверхностные слои подвергаются термическому воздействию? (Пр. Планируемый полуфабрикат из мяса птицы, обжаренный в растительном масле для закрепления панировочного слоя).

2. Согласно проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», ст. XI. «Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки» п. 105 в маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов. Означает ли это, что при использовании комплексных пищевых добавок/маринадов/рассолов изготовитель обязательно должен в маркировке состава указать их названия, а также расшифровать состав? Или же текст данного пункта означает следующее: если мы хотим вынести названия комплексных пищевых добавок/маринадов/рассолов, то обязательно должны расшифровать и состав, входящих в них компонентов?

Согласно ТР ТС 034/2013 ст. XI. «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции переработки» п. 112 в маркировке мясной продукции в составе такой продукции не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов. На наш взгляд, текст в данном пункте изложен более понятно и не вызывает дополнительных вопросов.

3. Согласно проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», ст. XI. «Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки» п. 112 в маркировке полуфабрикатов указывается

235034 г. Калининград, ул. Дзержинского 244 А
тел.: (4012) 600-555, факс: (4012) 600-556
E-mail: reception@ppkplant.ru, Internet: www.ppitanie.ru



Евразийская экономическая
комиссия
№ 581 от 23.01.2015
3



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

информация с учётом вида и возраста птицы, группе и виде полуфабрикатов, а также информации о термическом состоянии.

Согласно п. 113 вышеуказанной статьи маркировка кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109, а также содержать информацию с учётом вида птицы, сорте (при наличии), технологии изготовления и информации о термическом состоянии.

Означает ли вышеприведённая информация, что в маркировке кулинарных изделий не является обязательным указание возраста птицы, а также информации о группе и виде изделия (натуральное/ рубленое, бескостное/мясокостное/формованное и т.д.)?

4. Согласно ТР ТС 021/2011, Приложение №2, в полуфабрикатах из мяса птицы мясокостных, рубленых, формованных в т.ч. панированных, в тестовой оболочке, фаршированных контролируется показатель БГКП и значение для данного показателя «не допускаются в 0,0001 г». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 1 – данный показатель в полуфабрикатах не нормируется. Должны ли мы исследовать полуфабрикаты по данному показателю?

5. Согласно СанПиН 2.3.2.1078-01 (п. 1.1.9.2 и 1.1.9.3) и Единым Санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям (п.1.9.2 и 1.9.3) в полуфабрикатах из мяса птицы натуральных и рубленых нормировался показатель *Listeria monocytogenes* и значение для данного показателя «не допускается в 25 г». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 1 – данный показатель в полуфабрикатах не нормируется. Должны ли мы исследовать полуфабрикаты по данному показателю?

6. Согласно ТР ТС 021/2011, Приложение №1 и Единым Санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям (п. 1.11.9) в готовых быстрозамороженных блюдах из мяса птицы контролируется показатель Бактерий рода *Enterococcus* и значение для данного показателя «КОЕ/г, не более – 1×10^4 ». Согласно проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 1 – в жареных, отварных готовых быстрозамороженных блюдах из мяса птицы – значение для данного показателя «КОЕ/г, не более – 1×10^3 »; а в блюдах из рубленого мяса – «КОЕ/г, не более – 1×10^4 ». Будет ли приведён в соответствие с ТР ТС 021/2011 и Единым требованиям норматив для данного показателя?

7. В проекте ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», Приложение 3 не учтены для мяса птицы, полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы показатели безопасности, такие как: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. Хотя в Примечании к данному приложению дана



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

ссылка: «Гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и продукции их переработки, не указанных в настоящем приложении, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 г.», всё же предлагаем внести неучтённые показатели в ТР ТС из мяса птицы, а не ссылаться на ТР ТС 021/2011 г.

8. В перечне стандартов, необходимых для применения и исполнения в ТР ТС 024/2011 (на масложировую продукцию), указан ГОСТ СТБ 1036-97 «Продукты пищевые и продовольственное сырьё. Методы отбора проб для определения показателей безопасности». В перечень стандартов к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», а также к ТР ТС 021/2011 данный ГОСТ не включён. ГОСТ СТБ 1036-97 является универсальным нормативным документом на методы отбора проб по показателям безопасности, так как охватывает широкий спектр пищевых продуктов и сырья и удобен для использования.

Предлагаем включить ГОСТ СТБ 1036-97 в перечень стандартов к ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки», а также к ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.

Заранее благодарим Вас!

Просьба ответным письмом выслать свои комментарии по адресу:

Россия, 236034, г. Калининград,

ул. Дзержинского, 244 а.

ООО «Продукты питания Комбинат»

Тел: 8 (4012) 600-555

Факс: 8 (4012) 600-556

reception@ppkplant.ru

С уважением,

исполнительный директор

ООО «Продукты питания Комбинат»



Пимонов С.Л.

Исполнитель: Логина Е.В.

Тел: 8 (4012) 600-555 (доб. 601)

236034 г. Калининград, ул. Дзержинского 244 А

тел.: (4012) 600-555, факс: (4012) 600-556

E-mail: reception@ppkplant.ru, Internet: www.ppkitania.ru