



Открытое акционерное общество
«Ярославский бройлер»

пос. Октябрьский, Рыбинский район,
Ярославская обл., 152961
Тел.: (4855)29-27-00, факс: (4855)29-27-01
http:// www.yarbroiler.ru; e-mail: mail@yarbroiler.ru
ОКПО 52941433, ОГРН 1027601109524,
ИНН/ КПП 7610049497/761001001

21.01.2015 № (07-02)01/18
На № 02/19-280 от 29.12.2014

Евразийская экономическая комиссия

Замечания/комментарии к проекту Технического регламента «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

Глава 7 пункт 37

Текст пункта техрегламента: Ножи, ножницы и другие инструменты, кольчужные перчатки, фартуки, обувь обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут.

Комментарии: Инструменты непосредственно контактирующие с продуктом дезинфицироваться должны, периодичность должна устанавливаться переработчиком мяса птицы в зависимости от производимых операций. Фартуки и обувь должны дезинфицироваться при перемещении между чистыми — грязными зонами производств. В регламентированной дезинфекции один раз в 30 минут нет необходимости.

Необходимо уточнение пункта регламента.

Глава 7 пункт 38

Текст пункта техрегламента: Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4 °С.

Комментарии: Температурные режимы не должны быть четко регламентированы на различных предприятиях процессы охлаждения построены по разному. Фиксированная температура обусловлена необходимостью снизить рост микроорганизмов в мясе. Однако развитие микроорганизмов зависит не только от температуры мяса после охлаждения, но и от времени нахождения на производственных участках, а также от способа дальнейшей обработки (например, шоковая заморозка). На практике нашего предприятия сроки хранения мяса уменьшаются при условии, что на момент начала окончательной заморозки\охлаждения температура в мясе превышает 7°С. До этой температуры изменений нет.

ВХ. №.	504
"21"	01 2015 г.

За.

Глава 7 пункт 48

Текст пункта техрегламента: При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птиц накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

Комментарии: Так ли необходим ветеринарный штамп, если все процессы осуществляются в пределах одного предприятия? В условиях массового производства достаточно складирование несоответствующей продукции в идентифицированную тару, без дополнительной маркировки каждой тушки. Далее направление в соответствии с решением (утилизация, использование с ограничением). Дополнительная маркировка добавит затрат предприятию (персонал, ресурсы), и дополнительные зацепки для надзорных органов. Альтернатива с идентифицированной тарой обеспечит необходимый результат не внося дополнительных затрат в процессы производства.

Необходимо уточнение пункта регламента.

Глава 7 пункт 50

Текст пункта техрегламента: Обезвреживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничением, проводится в обособленных помещениях с использованием оборудования, расположенного таким образом, чтобы исключить перекрестные потоки перемещения продуктов убоя и обезвреженных продуктов убоя.

Комментарии: Предприятиям не обязательно иметь обособленные подразделения, что само по себе затратно (создание данных помещений и их содержание). С задачей можно справиться разграничив производство по времени, допущенные продукты с ограничением можно переработать по окончании основного производства, после чего провести соответствующую обработку (мойка\дезинфекция).

Необходимо уточнение пункта регламента.

Глава 7 пункт 55

Текст пункта техрегламента: Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6°C.

Комментарии: Если проводить мехобвалку сразу после охлаждения (до +4°C), то температура продукта на выходе может быть выше +6°C, так как к +4°C добавятся градусы на разделке, а далее еще и на мехобвалке. Температурные режимы не должны быть четко регламентированы на различных предприятиях процессы обработки мяса птицы построены по разному. Также как и по пункту 38 развитие микроорганизмов зависит не только от температуры ММО после обработки, но и от времени нахождения на производственных участках, а также от способа дальнейшей заморозки\охлаждения.

Глава 9 пункт 95

Текст пункта техрегламента: После полного освобождения транспортные средства, в том числе оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом, а также контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

Комментарии: Согласно приведенного текста кузова транспортных средств должны дезинфицироваться после каждой ездки. Не понятно, чем обусловлено данное требование? Предположим транспорт у предприятия собственный возит только продукцию. В чем смысл ежедневной, а то и не единожды в день (если несколько ездок). Даже старыми правилами регламентировалась периодичность не реже 1 раз в месяц? Сейчас более технологичные средства и методы дезинфекции, а периодичность почему то устанавливаем в несколько раз жестче.

Необходимо уточнение пункта регламента.

Глава 11 пункт 105

Текст пункта техрегламента: В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов, рассолов с указанием входящих в них компонентов

Комментарии: Название комплексной добавки не несет никакой информации для потребителя. Название может звучать например, комплексная добавка «Тари Биф Комби 886» или маринад «Медвежий лук» для чего перегружать такой информацией потребителя? Если в пункте имеется в виду классификатор добавки Е и т. д., то нужно более конкретизировать пункт регламента в части терминологии (что означает термин название комплексной добавки и т. д.).

Глава 11 пункт 110 б)

Текст пункта техрегламента: Маркировка мяса птицы должна содержать: На транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии.

Комментарии: Все поставки продукции осуществляются с сопроводительными документами в том числе ветеринарными. Штампы будут только дублировать указываемую информацию- добавлять стоимости продукту (упаковочным материалам).

Глава 11 пункт 111а)

Текст пункта техрегламента: Маркировка субпродуктов птицы должна содержать: На транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами в области ветеринарии.

Комментарии: Все поставки продукции осуществляются с сопроводительными документами в том числе ветеринарными. Штампы будут только дублировать указываемую информацию- добавлять стоимости продукту (упаковочным материалам).



Генеральный директор

А.Л. Лапкин