



Қазақстан Республикасы, 010000, Астана қ., Д.Қонаев к-сі, 8,
"Б" блогы, "Изумрудный квартал" ӘФ, 26 қабат

Тел.: +7 (7172) 919-300 Факс.: +7 (7172) 919-393

Республика Казахстан, 010000, г. Астана, ул. Д.Кунаева, 8,
блок "Б", АЗ "Изумрудный квартал", 26 этаж

E-mail.: info@palata.kz www.palata.kz

№ 1153

20 15 ж./г. " 05 " 02

Евразийская Экономическая комиссия

Копия: Министерство
национальной
экономики
Республики Казахстан

Копия: Министерство
сельского хозяйства
Республики Казахстан

На исх. № 18-1/29-И от 23.01.2015 г.

Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан, рассмотрев проект технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», размещенный на сайте Евразийской экономической комиссии для публичного обсуждения, направляет предложения и замечания от заинтересованных субъектов предпринимательства, изложенные в приложении 1 на 6 листах.

Член Правления
Заместитель
Председателя Правления-

Р. Ошакбаев

Исп.: Мильчинская В.
Тел.: 7172-919-330

BX. №.	<u>1169</u>
"06"	<u>02</u> 20 <u>15</u> г.

022461

1+6 и.

Приложение 1

Замечания и предложения

к проекту ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

Статья, пункт	Действующая редакция	Предложение	Комментарии
Статья 1 пункт 2 Область применения	Включен перечень продукции и продуктов переработки, который является объектом технического регулирования	Добавить - кожа птицы, - набор для животных (некондиция)	
Статья 2 Пункт 4 Основные понятия	Замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы(замороженная продукция из мяса птицы)- продукция переработки продуктов убоя птицы(продукция из мяса птицы), подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°С для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°С	Замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы (замороженная продукция из птицы, включая тушку ее части)- продукция переработки продуктов убоя птицы (продукция из мяса птицы) подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус -8°С для	1. В действующей редакции для полуфабрикатов -12°С для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°С 2. Просим дать разъяснение и дать в ТР перечень полуфабрикатов и перечень остальной продукции, поскольку в ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия» глава 4 Классификация» Дано следующее определение полуфабриката: «4.1 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса(пищевых субпродуктов) птицы подразделяют - на натуральные -рубленные

			Натуральные: Тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы Таким образом по ГОСТ и тушка и части и субпродукты- являются полуфабрикатом , тогда не понятно, что является остальной продукцией
Статья 2 Пункт 4 Основные понятия	Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, , мясо мех. обвалки) птицы – продукция, сохраняющаяся в течение всего периода времени после холодовой обработки до момента использования температуры в любой точке измерения продукта не выше -12°С	Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо мех. обвалки) птицы – продукция, сохраняющаяся в течение всего периода времени после холодовой обработки до момента использования температуры в любой точке измерения продукта не выше -8°С	3. Перечень международных, региональных и национальных (государственных стандартов) на основании которых разработан проект Технического регламента, включает Межгосударственные стандарты ГОСТ 21784-76 «Мясо птицы» (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) Технические условия. Не включен ГОСТ 25391-82 «Мясо цыплят – бройлеров» Технические условия Пункт 1.6 Глава 1. В

			зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на..... замороженные (температура не выше минус-8°C) 4. Имеется ссылка на ГОСТ Р. 52313-2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые Термины и определения» Пункт 10. Замороженное мясо птицы. Мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше -8°C 3. Имеется ссылка на ГОСТ Р 52469 Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы Термина и определения» Пункт 35. Замораживание мяса птицы: искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не выше минус -8°C При температуре -8 °C нет роста микроорганизмов, что подтверждено лабораторными исследованиями,
--	--	--	--

			многолетней практикой от времен СССР по советским ГОСТам, Поддержание температуры -12°C ведет к увеличению потребления электроэнергии, повышению себестоимости продукта и, в конечном счете, отразится на цене для потребителя.
Статья 2 Пункт 4 Основные понятия	Кость птицы- продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки тушки и/или ее частей и представляющий собой целую или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенной для пищевых целей, а также в корм для животных..	Кость птицы- продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошенной тушки и/или ее частей и представляющий собой целую или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенной для пищевых целей, а также в корм для животных..	
	Дополнить подпунктом	Партия мяса птицы- любое количество мяса птицы одной категории, одной или близлежащих дат убоя для замороженного мяса, а для охлажденного- одной датой убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о качестве и ветеринарной справкой или сертификатом, в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями..	Данное определение важно при реализации мяса.
Статья 5	Дополнить подпунктом	Для поставки в учреждения детского и дошкольного питания допускается только охлажденное мясо птицы.	В Охлажденном сырье в отличие от замороженного, полностью сохраняются витамины и микроэлементы
Статья 7 Пункт 31 подпункт (г)	Возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке;	Возвращать сдатчикам или отправлять на утилизацию при наличии цехов гидролизной переработки (законченный цикл производства)	

Статья 7 Пункт 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 моют и обеззараживают по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут. Кольчужные перчатки, фартуки и обувь моют и обеззараживают по мере загрязнения во время перерывов и в конце смены.	птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке;	Технологический процесс убоя птицы непрерывный процесс, проходит со скоростью от 3000 до 13000 голов в час. Нереально отрываться от процесса каждые полчаса и мыть и обеззараживать фартуки и кольчужные перчатки.
Статья 7 Пункт 43	Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя, освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговетших слоев эпидермиса и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание, или дальнейшую переработку	Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя, освобождение от желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговетших слоев эпидермиса и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание, или дальнейшую переработку	Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя, освобождение от содержимого ЖКТ, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговетших слоев эпидермиса и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание, или дальнейшую переработку	Технологический процесс убоя не предполагает освобождение от содержимого ЖКТ, а удаление самого ЖКТ. Поэтому слово «содержимого» надо убрать
Статья 7 пункт 48	При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушку птицы накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации	При выявлении заболеваний птицы после убоя тушка птицы откидывается в отдельную емкость, промаркированную «Ветеринарный брак» и далее отправляется на утилизацию	При выявлении заболеваний птицы после убоя тушка птицы откидывается в отдельную емкость, промаркированную «Ветеринарный брак» и далее отправляется на утилизацию	Каким образом ставить штамп? Этот пункт более подходит для КРС, такой штамп можно не ставить, лучше сразу убрать такую курицу с конвейера
Статья 9 Пункт 108	После полного освобождения транспортных средства, в том числе оборудованные холодильными	После полного освобождения холодильное оборудование, в котором хранилась	Считаем, что обработке подлежит и оборудование, в котором хранилась	

	установками или изотермическим кузовом , а также контейнеры подвергаются санитарной обработке, (дезинфекции.)	продукция , транспортные средства, в том числе оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом, а также контейнеры подвергаются санитарной обработке, (дезинфекции)	продукция
Статья 9 Пункт 98	отсутствует	На предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается дефростация замороженной продукции мяса птицы и дальнейшая ее реализация, как охлажденной	Неоднократно сталкивались с такими нарушениями.
Статья 11 Пункт 123 (а)	В маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы (например, «индейка», «индюшатка»), способе обработке целых тушек («потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте, а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»)	В маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы (например, «индейка», «индюшатка»), способе обработке целых тушек («потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте или категории , а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»)	По ГОСТам для птицы применяют понятие «Категория», а не сорт.