

05.02.2015г. 20-1-05/02-106



Евразийская экономическая комиссия

Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан в рамках публичного обсуждения проекта технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» (далее – проект ТРС), направляет замечания к проекту ТРС, а также предложения по включению нормативных документов по стандартизации в проект Перечней стандартов к проекту ТРС согласно приложению.

В соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе (далее - Договор) по тексту проекта ТРС слова «технические регламенты Таможенного союза» заменить на «технические регламенты Союза». Кроме того, в первом абзаце в указании на документ в соответствии с которым разработан проект ТРС, привести ссылку на Договор.

Вместе с тем, направляем предложения заинтересованных Сторон (ассоциаций, Национальной индустриальной палаты Республики Казахстан, производителей и технических комитетов по стандартизации), поступившие в рамках публичного обсуждения проекта ТРС, в том числе по итогам проведенных круглых столов по его обсуждению (прилагаются).

Кроме того, отмечаем, что согласно Положению о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза, утвержденному решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 года №48, в случае отклонения замечаний или предложений разработчику необходимо излагать обоснования отклонения.

В этой связи, при формировании сводки отзывов разработчику необходимо отражать обоснования по непринятым замечаниям к проекту ТРС.

Приложение: 46 листов.

Заместитель председателя

Исп.: Мамбетаев А.
тел.: 44-61-99
a.mambetayev@mid.gov.kz

Г. Дугалов

000698

Евразийская экономическая
комиссия
№ 1184 от 06.02.2015
1+46



105934 696104

1. Предложения к проекту технического регламента Союза
2. «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

№	Наименование организации, регион	Действующая редакция (структурный элемент ТР ТС/ проекта ТР ТС.	Предлагаемая редакция (замечания и (или) предложения)	Обоснование	Примечание
1.	Союз птицеводов Казахстана	Статья 1	Первый пункт целей ТР ТС разделить по подпунктам: А) в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных; Б) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки инкубационных яиц и суточного молодняка птицы относительно их назначения и безопасности, В) обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, инкубационные яйца и суточный молодняк птицы,	Есть необходимость, так как производство и переработка мяса птицы неотделимы от этих элементов	

			выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.		
2.	Союз птицеводов Казахстана	Раздел XI. Маркировка	Маркировку мяса птицы дополнить пунктом следующего содержания: Производителям мяса продавать свою продукцию в специальных упаковках с надписью «свежее» «замороженное» или «размороженное». При этом замороженное мясо, подвергшееся процессу оттаивания, нельзя будет замораживать повторно. Надпись на упаковке будет выступать в качестве гарантии, что данное мясо соответствует всем требованиям, которые предъявляются к данной категории продуктов.		
3.	Предложение ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	Статья 2 основные понятия «замороженная продукция переработки продуктов убоя	«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» (замороженная продукция из мяса птицы, включая тушку ее части) продукция переработки	1.В действующей редакции для полуфабрикатов -12°С для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°С	

		птицы» (продукция из мяса птицы) – пищевые продукты, Подвергнутые холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C для полуфабрикатов, для остальной продукции – не выше минус 8°C;	продуктов убой\ птицы (продукция из мяса птицы) подвергнутая холодной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 8°C;	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	
4.	Предложение	«замороженное	«замороженное	мясо	Перечень международных,

	ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки) птицы» – продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 12°C;	(субпродукты, жир, кожа, кость, Мясо механической обвалки) птицы» – продукция, всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 8°C;	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) 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 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 и многолетней практикой. Поддержание температуры - 12°C ведет к увеличению потребления электроэнергии, повышению себестоимости продукта и, в конечном счете, отразится на цене для потребителя.	
5.	Предложение ТОО «Акнар ПФ»	VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам	Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты моют и обеззараживают по мере	Технологический процесс убоя птицы непрерывный процесс, проходит со	

	Карагандинской области	их 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.	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.	скоростью от 3000 до 13000 голов в час. Нецелесообразно отрываться от процесса каждые полчаса и мыть и обеззараживать фартуки и кольчужные перчатки.	
6.	Предложение ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	Статья 7 пункт 43 Процессы обработки субпродуктов птицы , включающие в себя, освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевающих слоев эпидермиса и	Процессы обработки субпродуктов птицы , включающие в себя, освобождение от желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевающих 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. В этой связи, слово «содержимого» целесообразно исключить	

		загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение или замораживание, или дальнейшую переработку			
7.	Предложение ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	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	Каким образом ставить штамп? Данный пункт более подходит для КРС. Кроме того, такой штамп можно не заметить. Целесообразно сразу убрать такую курицу с конвейера	
8.	Предложение ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	Статья 9 пункт 108 После полного освобождения транспортные средства , в том числе	После полного освобождения холодильное оборудование, в котором хранилась продукция, транспортные средства, в том числе оборудованные холодильными установками или	Считаем, что обработке подлежит и оборудование, в котором хранилась продукция	

		оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом , а также контейнеры подвергаются санитарной обработке, (дезинфекции.)	изотермическим кузовом, а также контейнеры подвергаются санитарной обработке, (дезинфекции)		
9.	Предложение ТОО «Акнар ПФ» Карагандинской области	Статья 9 Пункт 98 отсутствует	Предлагаем дополнить пунктом Пункт 98. На предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается дефростация замороженной продукции мяса птицы и дальнейшая ее реализация, как охлажденной	Неоднократно сталкивались с такими нарушениями ТОО «Акнар ПФ» Карагандинская область	
10	Национальная индустриальная палата Казахстана	Пункт 6 главы III	После слов «Органолептических показателей с признаками, определенными» дополнить словами «техническими регламентами и»	Органолептические свойства продукции определяются техническими регламентами также	
11	Национальная индустриальная палата Казахстана	Подпункт е) пункта 29 главы VII	Исключить, содержание изложить в качестве нового абзаца этого же пункта. Следующий подпункт ж) пункта 29 обозначить подпунктом е)	В целях исключения разночтения.	
12	Национальная индустриальная палата	Пункт 100 главы XI	Слова «пунктами 102-117 настоящего технического регламента» заменить на		

	Казахстана		«настоящим техническим регламентом»		
13	Национальная индустриальная палата Казахстана	Подпункт а) пункта 101 главы XI	Исключить слово «халяль»	Условия переработки и производства продукции, необходимые для отнесения продукции к категории «халяль» не регулируется техническим регулированием. Вопросы «халяль» отнесены к компетенции религиозных объединений и сообществ.	
14	Национальная индустриальная палата Казахстана	Глава XII	Дополнить пунктом следующего содержания «применение стандартов, методик и иных нормативных документов, не включенных в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений требований настоящего технического регламента, а также осуществление оценки (подтверждения) соответствия продукции, не рассматривается как нарушение требований настоящего технического регламента. Применение стандартов, методик и иных нормативных документов,		

			не включенных в перечни стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции возможно, в случае если их требования не противоречат требованиям и не являются ниже требований, установленных техническими регламентами и гармонизированными с ними стандартами ».		
15	Национальная индустриальная палата Казахстана	Глава XII Оценка соответствия продукции	Переработать путем, исключая дублирование порядка применения типовых схем декларирования	Положением о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза, утвержденное Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года №621, предусматривает исчерпывающий порядок применения тех или иных схем.	

16	Департамент по защите прав потребителей северо-казахстанской области Комитета по защите прав потребителей	В разделе XI <i>«Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки»</i>	В данном разделе необходимо указать в маркировке информацию о применении ветеринарных препаратов, кормовых добавок и стимуляторов роста птицы, лекарственных средствах	Согласно раздела V. п.18 <i>«Требования к безопасности продуктам убоя птиц и продуктов их переработки»</i> <i>«Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок и стимуляторов роста птицы, лекарственных средствконтролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем.. »</i> ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	
17	Северо-Казахстанская областная территориальная инспекция	Раздел IV <i>«Правила обращения продуктов убоя птицы и</i>	п.9 во втором абзаце добавить <i>«Перемещаемая между государствами-членами ГОТОВАЯ продукция переработки продуктов убоя</i>	Ветеринарный сертификат выдается после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	

	«комитет ветеринарного контроля и надзора» министерства сельского хозяйства	<i>продукции их переработки на рынке государств – членов ТС и Единого экономического Пространства»</i> <u>п.9 во втором абзаце</u> <i>«Перемещаемая между государствами-членами продукция переработки продуктов убоя птицы...</i> <i>сопровождается ветеринарным сертификатом выдаваемым уполномоченными органами государств –членов безпроведения ветеринарно-санитарной</i>	<i>птицы...сопровождается ветеринарным сертификатом выдаваемым уполномоченными органами государств –членов безпроведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие»</i>	Закон РК «О ветеринарии». Статья 23. п2. Объекты производства, осуществляющие заготовку, хранение и реализацию продукции и сырья животного происхождения, хранят и реализуют продукцию и сырье животного происхождения, включая экспортеров (импортеров), прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу	
--	---	---	--	---	--

		экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие»			
18	Палата предпринимател ей Алматинской области	Раздел I .Область применения 1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) продуктов убоя птицы и продукции их переработки, относительно их	1. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и	Исключить слово «(приобретателей)» , так как в нормативных документах Республики Казахстан это слово не используется.	

		назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на продукты убоя птицы и продукцию их переработки, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения).	утилизации (уничтожения).		
19	Палата предпринимателей Алматинской области	Раздел II. Основные понятия «продукт копчено-	«продукт копчено-запеченный из мяса [субпродуктов] птицы» - продукт из мяса (субпродуктов)	Исключить повторное слово «продукт» и изложить более корректно.	

		запеченный продукт из мяса [субпродуктов] птицы» -продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и запеканию или только копчению и запеканию;	птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и запеканию или только копчению и запеканию;		
20	Палата предпринимателей Алматинской области	Раздел IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического	IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки	Исключить в наименовании раздела IV слова «на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства», по аналогии изложения остальных разделов настоящего ТР ТС.	

		пространства			
21	Палата предпринимател ей Алматинской области	п.8. Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требованиям,	п. 8. Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также иным ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза. п. 14. Продукты убоя птицы и продукция их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным	Исключить слова «и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов», так как обязательные требования устанавливаются в технических регламентах Союза, дополнительные требования в рамках национального законодательства могут привести к барьерам при обращении продуктов убоя птицы и продукции его переработки на рынках Союза.	

		установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств». п.14. Продукты убоя птицы и продукция их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным	нормативными правовыми актами Таможенного союза. 2-ой абзац п. 18. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению № 7, а также ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза.		
--	--	--	---	--	--

		нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов. 2-ой абзац п. 18. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных препаратов, кормовых добавок, стимуляторов роста птицы, лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы и продукции их переработки контролируется в соответствии с информацией об их использовании,			
--	--	---	--	--	--

		предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению № 7, а также ветеринарно- санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере			
--	--	---	--	--	--

		деятельности государств-членов.			
22	Талдыкорганский филиал АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»	Приложение 1 к ТР ТС «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки в том числе продуктов детского питания»	Добавить в Приложение 1 к ТР ТС «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки в том числе продуктов детского питания» показатель L. monocytogenes	Так как этот показатель определяется в других видах мяса согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», на который идет ссылка в п. 15 настоящего ТР ТС	
23	ТФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»	Приложение 1 к ТР ТС «Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки в том числе продуктов детского питания» 5. Готовые быстро-замороженные блюда из мяса птицы: в столбце	5. Готовые быстро-замороженные блюда из мяса птицы: в столбце «допустимые уровни» показателя бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г (см ³), не более 1x10³	Опечатка - правильно будет 1x10³	

		«допустимые уровни» показателя бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г (см3), не более 1x1³			
24	ТРФ РГП «Республиканская ветеринарная лаборатория»	Приложение 3 к ТР ТС «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки»	Дополнить приложение 3 к ТР ТС «Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки» показателем радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90.	Для контроля за уровнем поступления радионуклидов	
25	ТРФ РГП «Республиканская ветеринарная лаборатория»	Приложение 4 к ТР ТС Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных для детского	Приложение 4 в примечании, где указаны показатели радионуклидов: - цезий-137; - стронций-90 дополнить словами «мясо птицы»	Для контроля за уровнем поступления радионуклидов в мясе птицы для детского питания.	

		питания»			
26	РГКП «ВКО Центр санитарно- эпидемиологичес- кой экспертизы»	—	Включить <i>дополнительно</i> <i>Приложение «Требования к физико-химическим показателям к консервам из мяса птицы»</i>	Необходимо включить для определения физико- химических показателей консервов из мяса птицы. В данном ТР ТС включены такие же показатели «Таблица 1 Приложение 6 для детского питания»	
27	РГКП «ВКО Центр санитарно- эпидемиологичес- кой экспертизы»	—	Включить в таблицу № 3 Приложение 2 к ТР ТС <i>пункт 6</i> <i>«патогенные микроорганизмы, в</i> <i>т.ч. сальмонеллы (не допускается</i> <i>в 25 г продукта)»</i>	Один из основных микробиологических показателей / «О применении санитарных мер в Таможенном союзе», Решение КТС № 299 от 28.05.2010 г./	
28	ТОО «Прииртышская бройлерная птицефабрика»	В п.4 раздела 2 «Основные понятия», абзац 33 написано « охлаждённое мясо [субпродукты] птицы – мясо [субпродукты]	В п.4 раздела 2 «Основные понятия» в абзаце 33 понятие «охлаждённое мясо [субпродукты] птиц» после слов «температуру в любой точке измерения [продукта]» заменить слова « от минус 2 °С » на слова « от плюс 2 °С ».	Отметим, что при температуре в толще мышц кур минус 2 °С мясо будет подмороженным, а не замороженным. В СТ РК ГОСТ Р 52702-2009 «Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их	

		птицы, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] от минус 2 °С до 4 °С»	Предлагаемая редакция: «охлаждённое 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 плюс 2 °С до 4 °С»	части). Технические условия» в разделе 3 «Классификация» в 3 абзаце написано: «В зависимости от температуры в толще мышц мясо кур по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой не выше 25 °С, охлаждённое – с температурой от 0 °С до 4 °С включительно , замороженное - с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, замороженное - с температурой не выше 8 °С и глубоко-замороженное – с температурой не выше минус 18 °С».	
29	РГУ «Департамент по защите прав потребителей	_____	Добавить в IV раздел следующий пункт: п.12 не допускается обращение на рынке государств-членов	Продуктов убоя птицы и продукции их переработки не должны оказывать вредного влияния на здоровье	

	Павлодарской области Комитета по защите прав потребителей		продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки с истекшим сроком годности.	потребителей и окружающую среду.	
30	РГУ «Департамент по защите прав потребителей Павлодарской области Комитета по защите прав потребителей	п.25, раздел.6: не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.	п.25, раздел.6 изложить в следующих редакциях: не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях. Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованный полками, стеллажами.	Соблюдение требований к процессам хранения упаковочных материалов уменьшает риск загрязнения продуктов убоя птицы и продукции их переработки.	
31	ТОО «Иртыш-Стандарт»	п.п. е, пункт 3, Статья I, «Действие	Предлагаем привести в соответствии с пунктом 4, Статьи II;	п.п. е, пункт 3, Статья I проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и	

		настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: е) инкубационные яйца и суточный молодняк птицы».	пунктом 21, Статьи V, Приложение 8, 9, 10, 11.	продукции ее переработки» противоречит требованиям пункта 4, Статьи II; пункта 21, Статьи V, Приложение 8, 9, 10, 11 настоящего проекта ТР ТС О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».	
32	ТОО «Иртыш-Стандарт»	Статья 12 «XII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки»	Предлагаем упорядочить нумерацию статьи «XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки»	Дублирование номера статьи 12 «XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки требованиям безопасности»	
33	ТОО «Кублей»	Раздел 1 п. 2 Объектами технического регулирования настоящего технического	Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки:	Вид мяса, из которого изготовлены консервы, уже будет указан на этикетке в названии консервы (например, мясо курицы в	

		регламента являются: а) продукты убоя птицы и продукция их переработки: мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят); субпродукты птицы; жиры птицы (жир сырец, жир топленый); мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки; полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные	мясо птицы всех видов (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят, перепелок, перепелят, уток, утят, гусей, гусят, страусов, страусят); субпродукты птицы; жиры птицы (жир сырец, жир топленый); мясо птицы механической обвалки; кость птицы пищевая; кожа птицы; сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки; полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные; консервы растительно-мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; бульоны из продуктов убоя	собственном соку, мясо курицы с фасолью), информация указанная дважды будет занимать определенную площадь этикетки, а также зрительно загромождать дизайн этикетки	
--	--	--	--	---	--

		изделия из мяса [субпродуктов] птицы; колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; продукты из мяса [субпродуктов] птицы; консервы из мяса [субпродуктов] птицы; консервы мясорастительные с использованием мяса [субпродуктов] птицы; консервы растительно- мясные; продукты из мяса птицы сухие; белок птичий пищевой и продукты на его основе; бульоны из продуктов убоя птицы; продукты убоя птицы для детского	птицы; продукты убоя птицы для детского питания; продукция из мяса птицы для детского питания. б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки.		
--	--	--	---	--	--

		питания; продукция из мяса птицы для детского питания. б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки.			
34	ТОО «Кублей»	раздел 8 п. 63 Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении. Допускается производство этой продукции в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий при условии	Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении. Допускается производство этой продукции в помещениях и на оборудовании по производству продуктов из мяса птицы, при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения	Совмещенное производство по переработке пищевой продукции широко практикуется в современных производствах. Что позволяет во время простоев производства, во избежание сезонной зависимости реализации готовой продукции, с целью экономии времени, повышения производительности и развития экономики страны.	

		последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.			
35	ТОО «Кублей»	Раздел 8 п.69 Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.	исключить	производство мясорастительных и растительномясных продукции подразумевает фасовку немясных ингредиентов вместе с мясными в одну потребительскую упаковку. Осуществление всех этапов производства пищевых продуктов, в том числе фасовку и взвешивание немясных ингредиентов должно проводиться с обеспечением требований безопасности и качества в соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, действия которых на нее	

				распространяется.	
36	ТОО «Кублей»	Раздел 13 п. 128 Схема декларирования бд включает в себя: - формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента; -осуществление производственного контроля; -проведение испытаний образцов продукции переработки	Схема декларирования бд включает в себя: - формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и/или безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента; -осуществление производственного контроля; -проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы; -принятие и регистрацию декларации о соответствии нанесение единого знака обращения; -контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и/или безопасности.	На каждую систему менеджмента выдается отдельный сертификат со своим сроком действия. Требование статьи трактуется так, что срок действия декларации продукции регулируется сроком действия сертификата СМК.	

		продуктов убоя птицы; -принятие и регистрацию декларации о соответствии нанесение единого знака обращения; -контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности. Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для	Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности и условий производства для изготовления продукции переработки продуктов убоя птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ. Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента. С целью контроля соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза,		
--	--	--	--	--	--

Данное обстоятельство

	изготовления продукции переработки продуктов убоя птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ. Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о	действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности. Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно, составляет 5 лет. Срок действия декларации на продукцию должен определяться с учетом ресертификации системы менеджмента безопасности.	ограничивает право выбора производителей продукции в указании максимально возможного срока действия декларации продукции, что допускается требованиями регламент Таможенного союза. А также предприниматели терпят финансовые затраты, вынужденные проводить декларирование по всем видам своей продукции со сроком действия из возможных 5 лет, в каждые 3-года, срок действия декларации сокращается в вдвое раз.	
--	---	--	--	--

		запланированных изменениях системы менеджмента. С целью контроля соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции переработки продуктов убоя птицы в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в			
--	--	---	--	--	--

		Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет инспекционный контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента качества и безопасности. Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно,			
--	--	--	--	--	--

		составляет не более 5 лет.			
37	ДЗПП ВКО КЗПП МНЭ РК	Гл9.п.89 Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции их переработки оборудуются термометрами и/или средствами автоматического контроля температуры в камере с регистрацией с определённым интервалом времени, как на бумажных так и/или электронных носителях.	Гл 9. п.89 Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции их переработки оборудуются спиртовыми термометрами (с визуальным контролем температуры не реже чем 1 раз в 4 часа с записью в специальном журнале) и/или средствами автоматического контроля температуры в камере с регистрацией с определённым интервалом времени, как на бумажных так и/или электронных носителях	Необходимо, чтобы были термометры спиртовые. Не оговорена периодичность регистрации температуры в холодильной камере в случае оборудования её простыми термометрами без автоматической регистрации.	
38		Гл.11. п.115 пп (в) При невозможности нанесения маркировки на	Гл.11. п.115 пп (в) Информация о дате изготовления консервов, конечном сроке годности, ассортиментном номере	Во избежание смены срока годности консервов (для этого можно переклеить этикетку, а в случае	

		потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литорграфия, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, доньшко или этикетку потребительской упаковки.	(при наличии) кроме этикетки обязательно дублируется на крышке или доньшке потребительской упаковки способом, обеспечивающим её сохранность и читаемость до конца срока годности.	дублирования на упаковке - это исключается)	
39	_____		в ТРТС не оговорено, что запрещается использовать в качестве сырья для приготовления детского питания птицу с признаками инфекционных заболеваний, некондиционную,	Включить отдельным пунктом в Главу 8 данную норму для приготовления детского питания	

			ослабленную, с потерей в весе и т.п. Эту норму предлагаем отредактировать и включить в Главу 8 « Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам её производства» в пп.74-75		
40	РГКП «ВКО Центр санитарно- эпидемиологичес- кой экспертизы»	Приложения 2 к ТР ТС Таблица 3 «Показатели промышленной стерильности для пастеризованных консервов из мяса птицы»	Предложение: Добавить показатель – патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	Включены в п.1.13.1, таблица 4 Приложение 1 «Единых санитарно- эпидемиологических и гигиенических требований...», утверждены решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299	
41		В Приложении 3 отсутствует показатель радиационной безопасности	В Приложение 3 добавить графу показатели «Радионуклид цезий- 137, допустимый уровень - 200 Бк/кг»	В приложении 4 к ТР ТС 021/2011 указано собирательное название группы продуктов питания «мясо, мясная продукция и субпродукты», поэтому считаем, что в 3 приложении проекта ТР ТС не будет лишним конкретно указать	

				показатель радиационной безопасности	
42		В Приложении 3 отсутствует показатель в перечне Токсичные элементы: олово	В Приложение 3 добавить показатель в перечне Токсичные элементы: олово, для консервов из мяса птицы всех видов в сборной жестяной таре.	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требований ...», утвер. решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299 Раздел 1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки группа 02, из группы 04 (яйца птицы), группа 16 (готовые к употреблению продукты) пункт - 1.13. Консервы птичьи (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые) олово - допустимые уровни мг/кг, не более 200,0 (паштетные для консервов в борной жестяной таре)	
43		Приложения 5 к ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки» Страница 7.	Уточнить для показателя перекисное число, моль активного кислорода/ кг жира допустимый уровень- не более 19,7 . До этого момента в документах, где упоминается пере- кисное число,	1) «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требований)», утвержденные решением комиссии ТС 18.06.2010г № 299 пункт 7.2. Продукты переработки	

		«Гигиенические требования безопасности мяса механической обвалки»	норма одна – не более 10 моль активного кислорода/ кг жира. В связи с чем, дается такой большой ПДК для мяса, когда даже в жир птичий имеет ПДК на перекисное число – не более 10 ммоль/ O ₂	растительных масел и <u>животных жиров</u> , включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно - жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные - Показатели окислительной порчи - перекисное число - 10,0 ммоль активного кислорода/кг 2) Приложение 3 к ТР ТС	
44		В Приложении 8 «Физико-химические показатели идентификации инкубационных яиц» отсутствуют показатели безопасности-содержание токсичных элементов	Включить в Приложение 8 показатели безопасности-содержание токсичных элементов- (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, железо, медь) для яиц.	«Единые санитарно-эпидем. и гигиенические требований...» утв. решением К ТС 18.06.2010г № 299 пункт 1.15 Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) пункт 1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)	
45	ТОО	Приложение 2,	Изложить в следующей редакции:	Показатели промышленной	

	«Казэкспоаудит»	наименование таблицы 1 <i>«Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы»</i>	<i>«Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы и мясорастительных (в т.ч. паштетных, фаршевых)»</i>	стерильности распространяются и определяются не только в стерилизованных консервах из мяса птицы, но и мясорастительных (в т.ч. паштетных, фаршевых).	
--	-----------------	--	---	---	--

2. Предложениям в Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

№ п/п	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложение)	Обозначение стандарта (раздел/подраздел, пункт/подпункт, приложение)	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
1	Статья 2 Статья 5	СТ РК 2087-2011	Продукты деликатесные копчено-вареные и сырокопченые из свинины, говядины и птицы. Технические условия.	
2		СТ РК 1133-2002	Полуфабрикаты из мяса птицы. Технические условия	
3		СТ РК 1330-2005	Мясо домашней птицы. Технические условия	
4	Статьи 9,10,11	СТ РК 1728-2007	Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение	
5	Статья 2 Статья 5	СТ РК 2042-2010	Мясо птицы холодного и горячего копчения. Технические условия	
6		СТ РК 2058-2010	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия	
7		СТ РК 2059-2010	Субпродукты птицы. Технические условия	
8		СТ РК 2124-2011	Консервы мясные. Рагу куриное в желе. Технические условия	
9		СТ РК 2157-2011	Мясо индейки. Тушки и их части	
10		СТ РК 2355-2013	Полуфабрикаты из мяса птицы в маринаде. Технические условия	
11		СТ РК 2357-2013	Фарш из мяса птицы бройлера (механической	

			обвалки). Технические условия	
12		СТ РК ГОСТ Р 52702-2009	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия	
13		ГОСТ 25391-82 (раздел 1)	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия	

3. Предложениям в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

№ п/п	Элемент ТР ТС (статья, пункт, приложение)	Обозначение стандарта (раздел/подраздел, пункт/подпункт, приложение)	Наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4	5
1	Приложение 4	СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 (раздел1)	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	
2	Статья 12 п.139, п.141	СТ РК 2061-2010	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям	
3	Приложение 2 таблица 1	ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов	
4	Приложение 2 таблица 3	ГОСТ 7702.2.2-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)	
5	Приложение 1	СТ РК ИСО 13496-2009	Мясо и мясные продукты. Обнаружение	

			красителей. Метод применением тонкослойной хроматографии	
6		СТ РК ГОСТ Р 50455-2008	Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитраж ный метод)	
7		СТ РК ИСО 13722-2009	Мясо и мясные продукты. Подсчет бактерий <i>brochothrix thermosphacta</i> Метод подсчета колоний	
		СТ РК ИСО 24276-2010	Продукты пищевые. Методы выявления генетических модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения	
8	Приложение 3	СТ РК ГОСТ Р 51301-2005	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк)	
9		СТ РК 2350-2013	Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма для животных. Определение содержания кадмия, свинца, мышьяка, ртути, хрома атомно-абсорбционным методом с электротермической атомизацией	
10	Приложение 3	СТ РК EN 14082-2013	Пищевые продукты. Определение трассирующих элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома спектрометрическим методом атомной абсорбции после сухого озоления	
11		СТ РК СТБ 1315-2008	Продукты консервированные. Методика определения содержания олова и свинца методом инверсионной	

			вольтамперометрии на анализаторах типа ТА	
12		СТ РК 2011-2010	Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами	
13	Приложение 4	СТ РК 1505-2006	Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа)	
14	Приложение 3	СТ РК 2349-2013	Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием	
15	Пункт 77	СТ РК 1345-2005	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые Метод идентификации генетически модифицированных источников (гми) растительного происхождения с применением биологического микрочипа	
16	Пункт 77	СТ РК 1346-2005	Биологическая безопасность Сырье и продукты пищевые Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения	
17	Приложение 4	СТ РК 1623	Радиационный контроль Стронций-90 и цезий-137 Пищевые продукты	

			Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка	
18		ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90	
19	Приложение 3	ГОСТ 31266-2004	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	
20	Приложение 4	ГОСТ 26935-86	Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова	
