



Открытое акционерное общество
«Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская»

606072, г. Володарск Нижегородской области, ул. Мичурина. Тел. (8313) 64-12-38, факс (8313) 64-11-97
Р/счёт 40702810442160001119 в Волго-Вятский банк Сбербанка РФ г. Н. Новгород (Дзержинское отделение 4342),
К/счёт 30101810900000000603, БИК 042202603, ИНН 5214002050, БИК 042274756,
Код по ОКОНХ 21241, код по ОКПО 00623920, КПП 521401001

Исх № 61 от 04.02.15г

Члену Коллегии (министру) по вопросам
Технического регулирования
Евразийской Экономической Комиссии
В.Н. Корешкову

Уважаемый Валерий Николаевич!

В рамках обсуждения проекта ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки» направляем свои замечания и предложения.



Президент ООО УК «Сейма»

 Я.К. Седов



105936 501109

№ раздела, № пункта	Редакция, изложенная в проекте	Редакция, предложенная ОАО «Агрофирма «Л/Ф Сеймовская»	Обоснование
	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо мех.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 ⁰ С	«Замороженное мясо (субпродукты, жир, кожа, кость, мясо мех.обвалки) птицы – продукция, сохраняющая в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения (продукта) не выше минус 8 ⁰ С для субпродуктов, а для мяса мех.обвалки минус 12 ⁰ С)	Согласно ГОСТ 31657-2012 на субпродукты температура для замороженного продукта минус 8 ⁰ С, согласно ГОСТ 31490-2012 температура для замороженного продукта минус 12 ⁰ С
Раздел 2, п.5, терминология	«Охлажденное мясо птицы мех.обвалки» - мясо птицы мех.обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от – 2 ⁰ С до 0 ⁰ С	«Охлажденное мясо птицы мех.обвалки» - мясо птицы мех.обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от – 2 ⁰ С до +2 ⁰ С	Согласно ГОСТ 31962-2013 - рекомендуемые условия хранения для охлажденного мяса птицы от минус 2 ⁰ С до плюс 2 ⁰ С
	«Охлажденный костный остаток. кость» - костный остаток, кость, сохраняющие в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от – 2 ⁰ С до 0 ⁰ С	«Охлажденный костный остаток. кость» - костный остаток, кость, сохраняющие в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от – 2 ⁰ С до +2 ⁰ С	
Раздел 6, п.40	Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.		Пояснить, описать более подробно этот пункт
п.41	Руки, ножи и фартуки моют по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут	Руки, ножи и фартуки моют по мере загрязнения	на конвейере - 1 раз в 30 минут - невозможно, (реальнее - в технологический перерыв, согласно графика работы)
п.54	При выявлении заболеваний птицы после уоя на тушку накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации		Пояснить, описать более подробно этот пункт
п.55	При обнаружении в процессе обвалки птицы и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты уоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований...		Указать условия хранения в камере, требования к помещению
П. 61	Для выработки мяса птицы мех.обвалки не допускается применять: А – тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более 2- суток, Б – кости, шеи в охлажденном состоянии со сроком хранения не более одних суток; В – тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более 1 - месяца	Для выработки мяса птицы мех.обвалки не допускается применять: А – тушки – не более 5 суток и части тушек птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения не более 2- суток; Б – кости, шеи в охлажденном состоянии со сроком хранения не более 2-х суток; В – тушки птицы в замороженном состоянии со сроком хранения не более 4-х - месяцев и их части со сроком хранения более 1 – месяца (при	Противоречие по срокам хранения по ГОСТ 31962-2013: у тушек и частей тушек разные сроки хранения 5 и 2 суток, сроки хранения замороженных тушек и частей тушек также разные при разных температурных условиях (минус 12,

		температуре хранения – минус 12°С); тушки птицы в замороженном состоянии со сроком хранения не более 8-ми - месяцев и их части со сроком хранения более 3-х – месяцев (при температуре хранения – минус 18°С)	минус 18, минус 25)
П.67	Если после охлаждения мяса птицы мех.обвалки не предусмотрена его переработка в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено не позднее, чем через 12 часов после выработки до достижения температуры не выше минус 18°С при времени замораживания не более 6 часов	Если после охлаждения мяса птицы мех.обвалки не предусмотрена его переработка в течение 24 часов, то оно должно быть заморожено не позднее, чем через 12 часов после выработки до достижения температуры не выше минус 12°С при температуре замораживания в камере минус 18°С	1. При какой температуре должна происходить заморозка до такой температуры. 2. В зависимости от объема замораживаемого продукта время замерзания до температуры минус 18°С может быть разным (6 часов)
П.73	Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или специально отведенном месте		Пояснить условия хранения, т.к. стерилизатор предполагает стерилизацию инструментов, а отведенное место – это м.б. просто ящик с замком
Раздел 8, п. 77	Нитрит натрия применяется только в виде нитрито-посолочных смесей с массовой долей нитрита натрия не более 0,9%	Нитрит натрия применяется только в виде нитрито-посолочных смесей с массовой долей нитрита натрия не более 0,9% или в виде 2,5% раствора нитрита натрия при условии наличия на предприятии лаборатории производственного контроля.	При исследовании нитрито-посолочных смесей в производстве продукции из куриного мяса, в готовом продукте обнаруживается выше допустимых показателей НД, т.к. нет стабильности качества поставляемых нитрито-посолочных смесей (нитрит осыпается, неравномерное распределение в упаковке) 3. учитывая экономическое положение предприятий и рост валюты выгоднее пользоваться 2,5% раствором нитрита натрия (дешевле в 3 раза)
Раздел 12, пункт 118	В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.)		Необходимо пояснить пункт 1. Этот пункт касается колбасных изделий ? 2. при производстве колбасных изделий из мяса птицы используется вода и лед сверх рецептур и вода для гидратации животных и соевых бобов, как указывать

Пункт 125	А - на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии; Б – в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, а также информация о термическом состоянии		воду и лед? А - Необходимо присутствие государственного ветеринарного врача на производственной площадке? Б – раскрыть понятие возраст птицы – возраст указывается в днях, месяцах или имеется ввиду – цыплята и взрослая птица?
-----------	--	--	---

Примечание: с замечаниями коллег компании Star-mix и «Птицефабрики Михайловская», высказанные в рамках публичного обсуждения проекта, согласны по всем пунктам.