



Управляющая компания
Русское поле



ООО «Управляющая компания «Русское поле»
Юридический адрес: 603043 г. Нижний Новгород, ул. Героя Советского Союза Похощева, д. 22 А.
Почтовый адрес: 603000 г. Н. Новгород, переулок Холодный, д. 10А.
ИНН 5262154504 КПП 525601001 ОГРН 1065262098164
Р/с 40702810342020002963 в Волго-Вятском банке Сбербанка РФ г. Н. Новгорода
К/с 30101810900000000603 БИК 042202603
Тел./факс: (831) 260 00 30 многоканальный

03.02.15 № 32 УК

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

Уважаемый Валерий Николаевич!

В рамках публичного обсуждения направляем Вам подготовленные предложения и замечания к проекту
ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки».

Приложение: Предложения и замечания к проекту Технического регламента, на 4 листах.

Управляющий директор ООО «УК «Русское поле»

О.А. Дворникова

ВХ. №.	1063
"04"	02 2015г.

144.

Предложения и замечания к проекту ТР ТС "О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки", представленному на публичное обсуждение от ООО "УК "Русское поле".

Раздел, пункт	Редакция в текущей версии проекта ТР	Предлагаемый вариант	Обоснование
п.4 в)	Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: мясо продуктивных животных и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы;	п.4 е) исключить	логично с требованиями действующего ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.4. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам: мясо птицы и продукты его переработки, а также пищевая продукция, в рецептуре которой мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных
е)	пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 %;		
II. Основные понятия п.5	«замороженное 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°С;	*замороженное мясо птицы(тушки и их части), субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки)птицы* далее по тексту	В обоих пунктах нет понятия тушки и их частей
	«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевые продукты, подвергнутые холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°С для полуфабрикатов, для остальной продукции - не выше минус 8°С;	оставить без изменения	
	«паштет» - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;	«паштет» - кулинарное изделие из термически обработанных или термически необработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;	
	«продукт варено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обжарке, запеканию или варке или любой комбинации этих процессов;	«продукт варено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы» - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обжарке, запеканию, варке или любой комбинации этих процессов;	
VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства	«кулинарное изделие вареное из мяса (субпродуктов) птицы» - кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку;	оставить без изменения	иначе, один и тот же продукт по термобработке(только варка) можно отнести к двум данным группам
	34. При обнаружении в момент приема и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой птицы в конце смены или отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы(отдельно от здоровой птицы). После окончания убора должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования. 56. 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. Дальнейшая их переработка проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производится санитарная обработка (дезинфекция) помещения, оборудования и инвентаря.	При обнаружении в момент приема и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой птицы в конце смены или отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы(отдельно от здоровой птицы). После окончания убора должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.	по аналогии с ТР ТС "О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки" п.56
	44. В процессе производства тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	В процессе производства тушек птицы и их частей(по ГОСТ) не допускается введение в него воды и других ингредиентов.	
48.	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов.	Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции регламентированных в технических документах, утвержденных в соответствии с законодательством государств-членов.	
75.	Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12 °С.	п.75 исключить	иначе прослеживается противоречие

30. При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования: а) выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения б1. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять: тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более двух суток кости, шеи в охлажденном состоянии со сроком хранения не более одних суток; тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более одного месяца; кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30%.	п.80 а) исключить	согласно ГОСТ 31490-2012
63. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке.	Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке и полуфабрикатов по технологии из замороженного сырья.	внутри производства ветеринарные сопроводительные документы не выписываются
65. Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость и ветеринарными сопроводительными документами продукции.	Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость и ветеринарными сопроводительными документами, за исключением внутреннего перемещения.	
77. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.	Нитрит натрия (нитрит калия) при отсутствии производственной лаборатории применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.	в ГОСТе Р 53008-2008 температура от 0°С до 2°С
81. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования: не допускается выпускать в реализацию охлажденные полуфабрикаты с температурой выше плюс 4 °С в любой точке измерения	дать разъяснение по поводу несоответствия информации	
107. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убой птицы и продукции их переработки, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.	если короткий радиус доставки дать разъяснение	
Х. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации		

пункт	Редакция ТР ТС	Предлагаемые варианты	Комментарии
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.	Конкретизировать каким образом производитель должен доводить до сведения потребителя информацию об используемых антибиотиках и гормональных препаратах (дополнительная информация в сопроводительных, ветеринарных документах или любым доступным способом, на усмотрение производителя ?)	В приложении 7 регламента 40 наименований антибактериальных препаратов. При входном контроле поступающего сырья затруднителен анализ всех 40 наименований.
П.37	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.	Лучше изложить, согласно ветеринарно- санитарных норм № 4261 -87 п.10.11	При работе конвейера данная периодичность не приемлема.
П.38	38. Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°С.	Лучше изложить: температура тушки не более +4°С в конце технологической операции охлаждения (исключить формулировку <u>не зависимо от способа</u>)	Процесс охлаждения может включать несколько стадий (охлаждение методом погружения, снижение-температуры до 12°С и дальнейшее охлаждение тушки в камерах доохлаждения или воздушно капельным охлаждением)

П.49	49. При обнаружении в процессе обвалки птицы и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований. При этом проводят соответствующую санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования, производственной (специальной) одежды и санитарную обработку помещений.	В каком термическом состоянии должна находиться тушка ?	Время проведения анализа 10 дней, рекомендованные сроки хранения охл.тушки – 5 суток.
П.72 ч.в	в) не допускается выпускать в реализацию охлажденные полуфабрикаты с температурой выше плюс 4°C в любой точке измерения.	Необходимо обозначить нижний температурный режим.	Нет определения охлажденным полуфабрикатам
	«охлажденное 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 0°C до плюс 4 °C;	Определить нижнюю температурную границу 31962-3013 от -2°C согласно Гост	Согласно ГОСТ 31962 -2013 п.3.2 для охлажденного мяса птицы температурные режимы регламентируются от -2 до 4°C.
П.110	б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами госу-дарств-членов в области ветеринарии.	Убрать данный пункт или конкретизировать.	Нет документов, регламентирующих данный способ маркировки.

Исполнитель:

Лукичева Е.В.

Должность: директор департамента качества и безопасности продукции ООО УК « Русское поле»

Телефон: 987 390 04 90; 910 896 67 32

