



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ВETERИНАРНОМУ И
ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
(Россельхознадзор)**

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Россельхознадзор
факс: (495) 607-5111, тел.: (499) 975-4347
E-mail: info@svfk.mcx.ru
http://www.fsvps.ru

24.01.2015 № ФС-НВ-2/1031

На №НФ-1273 от 26.12.2014
№ 21/47 от 21.01.2015

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Копия:
Евразийская экономическая комиссия

119121, г. Москва,
Смоленский бульвар, д. 3/5, стр.

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору во исполнение Плана мероприятий по исполнению решений, принятых на рабочей встрече Министра сельского хозяйства Российской Федерации Н.В. Федорова с членом Коллегии (Министром) по вопросам технического регулирования Евразийской экономической комиссии В.Н. Корешковым (далее – План), сообщает следующее.

По пункту 1 Плана направляем замечания к проекту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

По пункту 3 Плана сообщаем, что вопросы установления требований к восстановленному молоку для детей раннего возраста и возможности его выпуска в обращение для детского питания не входят в компетенцию Россельхознадзора.

По пункту 8 сообщаем, что предложения Службы по вопросу установления требований к пищевому и непищевому желатину были направлены письмом от 30 декабря 2014 г. № ФС-ЕН-8/26019.

Одновременно сообщаем, что Россельхознадзор готов принять участие в совещании по указанному вопросу.

Приложение: на 4 листах.

Заместитель Руководителя

Н.А. Власов

Калашникова
8 (495) 607 84-36

77354



Приложение

к письму Россельхознадзора

от 24.01.2015 № РС-НВ-2/1031

**Предложения Россельхознадзора по внесению поправок в Проект
технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса
птицы и продукции его переработки»**

1. По тексту технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее – проект) следует заменить слово и понятие «не переработанная пищевая продукция» на «пищевая продукция в сыром виде, не подвергнутая тепловой обработке», так как продукция (например, «мясо птицы механической обвалки» и «продукты убоя птицы») изготавливается из мясного сырья прошедшего промышленную, технологическую, первичную переработку в условиях боенского мясо-птицеперерабатывающего предприятия, но не подвергнутое термической обработке, и несущее риски в ветеринарно-санитарном отношении. Это также нужно исключить не только из рассмотренного ТР ТС, но из текстов технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880 и «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68.

2. В раздел I «Область применения», пункт 1 изложить в следующей редакции:

«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) мяса и других продуктов убоя птицы и продукции их переработки относительно их назначения и безопасности, обеспечения достоверной информации о продукции и распространяется на мясо и другие 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)».

3. В раздел II «Основные понятия» внести поправки в отдельные понятия и изложить их в следующей редакции:

«жир-сырец птицы» - продукт животного происхождения, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань»;

«замороженная продукция переработки мяса и других продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевое мясное сырье, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения не выше минус 12°C;

«замороженное мясо [субпродукты, жир, кожа, кость, мясо механической обвалки] птицы» - пищевое мясное сырье животного

происхождения, сохраняющие в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения [продукта] не выше минус 12°C;

«костный остаток» – измельченная пищевая кость птицы с наличием мякотных тканей, полученная при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенная для дальнейшей промышленной переработки;

«мясо птицы механической обвалки» - пищевая мясная продукция животного происхождения в сыром виде, предназначенная для дальнейшей промышленной переработки и полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, или костей с прирезами мякотной ткани не менее 30% методом сепарирования и состоящее из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым количеством и размером костных включений;

«мясо птицы» - мясной продукт животного происхождения в виде сырых тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё;

«оглушение птицы» - производственная технологическая операция, воздействующая на организм птицы в процессе первичной переработки для временного ограничения ее способности к движению при работе сердца, а также не допускающая моментальной смерти и попадания мертвой птицы в дальнейшей технологический процесс;

«потроха птицы» - внутренние органы птицы, полученные в результате, первичной переработки птицы, к которым относятся субпродукты (сырые) - печень, сердце и мышечный желудок;

«потрошенная тушка птицы (тушка)» - мясной продукт птицы в сыром виде, полученный в результате первичной переработки убойной птицы при технологических процессах (операциях) оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;

«продукт убоя птицы» - пищевая и непищевая мясная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя (первичной переработки) сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей технологической переработки (обработки) и/или для реализации, включающая мясо птицы (потрошенные тушки и части тушек птицы) и побочные мясные продукты (жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, а также мясные продукты для кормовых, технических и иных целей;

«продукция из мяса птицы для детского питания» - продукция из мяса птицы и субпродуктов животного происхождения, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма;

«продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы) - пищевые продукты, полученные в результате первичной переработки и дальнейшей, технологической обработки мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения;

«субпродукты птицы» – мясные продукты животного происхождения, полученные в сыром виде, полученные в результате первичной переработки птицы и производственной технологической обработки внутренних органов (в том числе потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы.

4. Из пункта 12 Главы V исключить понятие - «слабый ремонтный молодняк».

5. Пункт 42 изложить в следующей редакции «Разделка тушек на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре не выше плюс 12°C. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды».

6. Дополнить пункт 45 текстом в следующей редакции: «После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений».

7. Дополнить пункт 89 после слов «автоматического контроля температуры» словами «и влажности».

8. Добавить пункт 90 словами: «Мясо птицы и другие продукты убоя птицы, и сырая мясная продукция, хранящиеся в холодильной камере, не должны находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами».

9. Дополнить пункт 93 текстом в следующей редакции «Перевозка продукции должна осуществляться в рефрижераторах с температурой воздуха не выше минус 18°C для замороженных продуктов и плюс 2°C – для охлажденных продуктов».

10. Дополнить Приложение 1 требованиями к исследованию мяса птицы и продуктов ее переработки на наличие бактерий *Listeria monocytogenes* в соответствии нормативами, установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

11. Дополнить Приложение 1 пункт 3 (полуфабрикаты из мяса птицы в тестовой оболочке) требованиями о необходимости проведения исследований на наличие БГКП в соответствии нормативами, установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

12. Дополнить Приложение 3 предельно-допустимыми концентрациями (ПДК) токсических элементов для мяса птиц, так как в нем представлены ПДК токсических элементов только для субпродуктов в соответствии нормативами,

установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

13. Дополнить Приложение показателями предельно допустимым концентрациям радионуклидов в продукции в соответствии нормативами, установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

14. Приложение 7 Таблица 1 «Максимально допустимые уровни остатков антимикробных средств» дополнить:

- для нитрофуранов в колонке 5 вместо «0,1 мг/кг» записать «0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

- в колонке 6 фразу «не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов» дополнить «Определяются как метаболиты нитрофуранов (3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ) - метаболит фуразолидона, 3-амино-5-морфолинометил-2-оксазолидинон (АМОЗ) – фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) – фурадонина и семикарбазид (СЕМ) – фурацилина)» в связи с тем, что в отличие от родительских соединений, они долгое время удерживаются в органах и тканях продуктивных животных, обладают канцерогенным и мутагенным действием;

- установить для метронидазола, диметридазола и ронидазола (строка 31, колонка 5) максимальный уровень остаточного содержания «< 0,001 мг/кг» в соответствии показателями, установленными решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

15. Предлагаем, в соответствии с директивой Европейского союза №37/2010/ЕС установить во всех документах Таможенного Союза (ЕЭКа) в отношении контроля остаточных количеств лекарственных средств в продукции животноводства максимально допустимые уровни для следующих лекарственных противопаразитарных препаратов:

- флубендазол;
- фенбендазол;
- левамизол.

16. В связи с частым обнаружением при проведении мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов в мясе птицы остатков кокцидиостатика клопидола, считаем необходимым поручить Роспотребнадзору проработать вопрос по установлению максимального допустимого уровня остаточного содержания в мясе птицы и продукции этого кокцидиостатика.