

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИТАНИЯ»
(ФГБНУ «НИИ питания»)

109240 Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. +7(495)698-53-60; факс: +7(495) 698-53-79
ОКПО 018997222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

05.02.2015 № 48-01-11/104

На № _____ от _____

Заместителю министра сельского хозяйства
Российской Федерации А.В.Волкову

Евразийская экономическая комиссия

Заместителю руководителя Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
И.В.Брагиной

На № АВ-21-27/15480 от 21.11.2014 г.
О проекте Технического регламента ТС
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

Уважаемый Андрей Валентинович!

Рассмотрев проект Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» от 08.12.14 г., размещенный на сайте Евразийской экономической комиссии, ФГБУ «НИИ питания» направляет перечень замечаний по тексту данной редакции регламента:

Глава I. Область применения

1. Пункт 2. «Объекты технического регулирования...» следует дополнить подпунктом «Яйца птицы и продукты их переработки, используемые в пищевых целях» соответственно в текст документа и Приложений внести требования к данной группе продукции и процессам ее производства

Глава II. Основные понятия

1. Следует дать более развернутое определение понятия «Белок птичий пищевой», так как белок, полученный из тушек птицы и кости после обвалки тушек птицы, имеет различную пищевую ценность. В определении понятия «белок птичий» следует исключить слово «биотехнологических», поскольку под такими процессами в первую очередь понимают процессы с участием (применением) микроорганизмов.

2. Нельзя согласиться с допущением температуры хранения минус 8°C не выше в понятии «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°C для полуфабрикатов, для остальной продукции - не выше минус 8°C».

Во-первых, согласно Приложению 5 к ТР ТС 021/2011, к обращению не допускается мясо птицы, имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия

11160



для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия), соответственно, данный термин входит в противоречие с ТР ТС 021/2011,

Во-вторых, в липидах мяса птицы доля ненасыщенных жирных кислот в 3 раза выше, чем в мясе крупного рогатого скота (15% и 5% на 100 г жира, соответственно), при также более высоком её соотношении с насыщенными жирными кислотами (38% против 8% от суммы жирных кислот, соответственно). Данная особенность обуславливает более высокий риск окислительной порчи липидов мяса птицы, чем липидов мяса скота, в процессе хранения, и зависит от длительности и условий хранения. Так, при исследовании жира, выделенного из замороженных тушек цыплят-бройлеров и их частей, в Институте питания перекисное число липидов в 90% изученных образцов в среднем в 4 раза превышало величину, установленную для пищевых жиров (10 ммоль активного кислорода/кг). Тогда как во всех образцах охлажденных кур эта величина находилась в диапазоне 0,48-5,23 ммоль активного кислорода/кг.

В третьих, в понятии «замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы» под «остальной продукцией» кроме полуфабрикатов кусковых и фаршевых подразумеваются также замороженные жир-сырец, кожа, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, хранение которых не может допускаться при температуре ниже, чем минус 12°C;

3. Понятия «Колбасное изделие сырокопчёное из мяса [субпродуктов] птицы» и «Продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы» не могут включать изделия из субпродуктов птицы, так как использование субпродуктов для производства продукции, не подвергающейся термообработке, связано с повышенным микробиологическим риском, в том числе в отношении трудно культивируемых патогенов (кампилобактерий), которые не контролируются в сырье и могут переживать процесс изготовления. По данным Института питания 2010-12 гг. частота обнаружения кампилобактерий в печени куриной охлажденной и замороженной достигает 100%.

4. В определении «Костный остаток» необходимо указать максимальный допустимый размер частиц костного остатка.

5. В представленной редакции ТР в составе растительно-мясных консервов из мяса птицы массовая доля мяса птицы и субпродуктов составляет от 5% до 30, то есть не мясных ингредиентов может быть 95 процентов. Это может вводить в заблуждение потребителей о возможности удовлетворении потребностей организма в незаменимых макро- и микронутриентах пищи с указанными продуктами, позиционируемыми как растительно-мясные.

6. Термин «размороженное мясо птицы» следует изменить и представить в редакции – «отепленное замороженное мясо птицы до температуры от минус 1 °C до 4 °C в любой точке измерения, предназначенное для промпереработки», поскольку Приложением №5 к ТР ТС 021/2011 к обращению не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырьё животного происхождения, подвергнутое дефростации,

7. Из термина «Термическая обработка консервов (пресервов) из мяса птицы» следует исключить слово «пресервов» или заменить его на понятие «полуконсервы», так как понятие «пресервы» отсутствует в представленном проекте ТР, а кроме того, оно не используется для мясной продукции, так как эффект презервации связан не с пастеризацией в таре, а с воздействием консервантов (соль, органические кислоты). Также понятие пресервов согласно Общероссийскому классификатору продукции принадлежит только к рыбе и морепродуктам.

8. В термине «Формованные консервы из мяса птицы для детского питания» слово «потрохов» заменить на «субпродуктов птицы» (или дать их в последовательности друг за другом «субпродукты птицы (потроха)»), поскольку самостоятельный термин «потроха» отсутствует во всех соответствующих разделах ТР ТС 021/2011, действующей базе нормативных и технических документов, где используется понятие «Субпродукты птицы».

Глава V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки

1. Пункт 18 (3-й абзац) с требованием об отсутствии в продуктах убоя птицы гормональных веществ дополнить также и гормоноподобными веществами, поскольку разрешенные за рубежом бета-агонисты и синтетические прогестины (функциональные аналоги прогестерона) обуславливают анаболические эффекты в организме животных, не являясь гормонами. Представить его в редакции: «Остатки гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускаются».

Глава VI. Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки

1. Необходимо дополнить главу пунктом 26, в который внести требование к организации системы управления качеством и проведению производственного контроля на птицеперерабатывающих предприятиях (или дать в этом пункте ссылку на соответствующую статью ТР ТС 021/2011). Необходимость такого требования диктуется наиболее высоким уровнем потенциального микробиологического риска птицы и птицепродуктов в плане зоонозных инфекций, передающихся через данный вид продукции человеку.

Глава VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

1. Пункт 37 дополнить записью необходимости мытья рук работников убойного цеха по мере загрязнения.

2. в пункте 38 исключить слова «а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих целей», поскольку они входят в прямое противоречие с ТР ТС 029/2012.

3. Пункт 41 – изменить и отредактировать начало записи «Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление ...». Поскольку содержимое ЖКТ является наиболее значимым объектом риска перекрёстного заражения производства патогенными микроорганизмами, должно быть указано, что операция должна проводиться в специально оборудованном изолированном помещении,

4. пункт 52 дополнить подпунктом з), в котором изложить следующее требование: «замороженное мясо птицы для производства продуктов детского и диетического питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин», для приведения в соответствие с требованием СанПиН 2.3.2.2362-08 о недопущении использования мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин.

5. редакция п.56, предписывающего использование мяса птицы механической обвалки, полученного с других производств, только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке, должна быть уточнена, во избежание трактовки возможности использования мяса птицы механической обвалки собственного производства для выработки продукции без тепловой обработки.

6. в п.57 слово «бактериального» лучше заменить на «микробного», так как загрязнения могут быть и вирусной, и грибной природы, а не только бактериальной.

Глава VIII. Требования к продукции переработки продуктов убоя птицы и процессам её производства

1. в п.73, подпункте в) следует предусмотреть возможность начала отсчёта времени 2 часа и 1 час до стерилизации или пастеризации от окончания подготовки продуктов убоя птицы, доставленных с других производств, а не только на самом птицеперерабатывающем предприятии полного цикла). Например, «... от растаривания упакованного подготовленного мяса птицы (при переработке продуктов убоя, доставленных с других производств.)»,

2. из п.74 «Производство продукции из мяса птицы для питания детей первого года жизни ...» - исключить слова «...на специализированных технологических линиях».

3. из пункта 75 снять слова «дошкольного и школьного возраста» и записать «Производство продукции из мяса птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах ...» далее по тексту,

4. в п.79 следует исключить слова «дошкольного и школьного возраста», оставить только указания на возраст или заменить на «для питания детей старше 3-х лет».

Глава XI. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки

1. Пункт 105 представить в редакции: «В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается наличие название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов. В случае, если входящая в состав комплексной пищевой добавки пищевая добавка не играет технологической (функциональной) роли в готовой пищевой продукции, указание на ее наличие не-

обходимо только в маркировке пищевых продуктов предназначенных для детского питания или специализированных (диетических) пищевых продуктов».

2. Пункт 106 дополнить фразой «а также отношение этих культур к ГМО».

3. Пункт 107 исключить, так как в соответствии с ТР ТС 029/2012 ферментные препараты используются только в качестве технологических вспомогательных средств. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться. В соответствии с ТР ТС 022/2011 вещества, которые в процессе производства пищевой продукции удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов не подлежат указанию в составе пищевой продукции.

4. Дополнить главу XI пунктом: «В маркировке тушек птицы и продуктов убоя должны быть приведены сведения о прохождении ветсанэкспертизы».

Приложение 1 «Микробиологические показатели безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского питания»

1. Требования к микробиологической безопасности целесообразно сопоставить с проектом изменений и дополнений к аналогичным требованиям в ТР ТС 021/2011, размещённым для публичного обсуждения на сайте Евразийской экономической комиссии.

2. Рассмотреть возможность вынести в отдельную таблицу Приложения 1 микробиологические нормативы для продуктов детского питания.

3. С учетом сделанных ранее предложений о нормировании *Listeria monocytogenes* только в готовых к употреблению продуктах из мяса и птицы (данное предложение включено в проект изменений и дополнений к ТР ТС 021/2011) считаем необходимым включить показатель «*Listeria monocytogenes* в 25 г не допускаются» в разделы Приложения №1: 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы, 5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы, 6. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.), 9. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, 10. Прочая пищевая продукция из мяса птицы и продуктов его переработки, а также сохранить его в разделах 1, 2, 3 в части мяса птицы, субпродуктов (потрохов) и полуфабрикатов сырых для детского питания.

4. Дополнить Приложение 1 новой группой пищевой продукции - кулинарными изделиями промышленного производства охлаждёнными, упакованными в полимерные плёнки, и изложить в следующей редакции:

- блюда из птицы промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т.д.)	КМАФАнМ, КОЕ/г	1×10^3
	БГКП (колиформы) в 1,0г	не допускаются
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	не допускаются
	<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25 г	не допускаются
	<i>S.aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки в 1,0г	не допускаются
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются

5. По тексту Приложений 1-7 везде снять слова «дошкольного и школьного возраста», заменив их на «для детей старше 3 лет».

6. Микробиологические показатели для специализированных продуктов детского питания для детей старше 3 лет дополнить следующими нормативами

Мясные полуфабрикаты сырые натуральные	E.coli в 50 г	Не допускаются
	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются
Мясные полуфабрикаты сырые рубленые	E.coli в 250 г	Не допускаются
	S.aureus и другие коагулазоположительные стафилококки в 0,1 г	Не допускаются

7. По тексту Приложения 1 Единицы измерения для продуктов плотной консистенции указывать в граммах, соответственно, снять «см3»

8. Из подраздела 9 таблицы Приложения 1 «Готовые кулинарные изделия из мяса птицы» исключить пункты д), е) з), и), к), так как включенные в них консервированные продукты из мяса птицы не относятся к кулинарным изделиям, а нормативы для них предусмотрены Приложением 2 настоящего ТР ТС.

9. Для полуфабрикатов маринованных должны быть предусмотрены дрожжи (не более 1000 КОЕ/г)

10. В Приложение 3 должна быть сноска на необходимость контроля остатков ветеринарных лекарственных средств по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с Приложением 7 (ветеринарные средства антимикробной природы, кокцидиостатики, инсектициды) и ТР ТС 021/2011 (другие ветеринарные средства).

11. В примечании к Приложению 4 дополнить запись словами: «... по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с Приложением 7».

12. В Приложении 5 перекисное число, моль активного кислорода/кг жира в мясе птицы механической обвалки не может быть больше, чем допускаемый норматив для жиров - 10 моль активного кислорода/кг жира.

13. В Приложении 6 добавить слово «субпродуктов» и записать название как «Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы и/или субпродуктов (потрохов) для детского питания», кроме того в Таблицах 1, 2, 4 строки таблиц, относящиеся к регламентации критериев и показателей пищевой ценности в 100 г продукта по содержанию крахмала, рисовой и пшеничной муки сделать сноски: * «В составе консервированных продуктов допускается использование только одного из указанных компонентов (крахмал, рисовая мука, пшеничная мука).

14. В Приложении 7 – внести правки в п.п. 30, 31, 33 таблицы для приведения в соответствие с изменениями в ТР ТС 021/2011 (нитрофураны по величине норматива 0,001, а не 0,1 мг/кг, метронидазол – по указанию о том, что не допускаются на уровне определения методов, по доксициклину – по величине норматива 0,01 мг/кг, а не как указано в проекте).

Директор Института,
академик РАН, профессор



В.А.Тутельян

Исп.: Хотимченко С.А.

Шевелева С.А. (495) 698-53-83

Шатров Г.Н.

Багрянцева О.В.

Георгиева О.В.