

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»
(ТР ТС ____/2014)

ПРИНЯТ

Решением Совета

Евразийской экономической комиссии

от «___» _____ 2014 г. № ___

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

Таможенного союза

«О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»

(ТР ТС ___/2014)

Настоящий технический регламент разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

В случае если в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям всех технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

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 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).

2. Объектами технического регулирования настоящего технического 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 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 питания;

продукция из мяса птицы для детского питания.

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

3. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя птицы и продукцию их переработки, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами,

занимающимися птицеводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза;

б) специализированную продукцию переработки продуктов убоя птицы (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы;

в) мясо продуктивных животных и продукты его переработки, а также пищевую продукцию, в рецептуре которой мясо продуктивных животных и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя птицы;

г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы;

д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации указанной пищевой продукции;

е) инкубационные яйца и суточный молодняк птицы.

II. Основные понятия

4. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

«белок птичий пищевой» – продукт, полученный в результате биотехнологических процессов переработки тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки;

«бульон» – продукт животного происхождения, изготовленный путем варки или гидролиза продуктов убоя птицы с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и/или сушкой, или без нее;

«ветчина из мяса птицы» – продукт из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутый посолу с использованием массирования, созревания и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте;

«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 0,3 мм и не более 20 % частиц размером до 0,4 мм;

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

«заливное» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы, с включением немясных ингредиентов, уложенных послойно и залитых концентрированным бульоном и/или раствором желирующих веществ в количестве до 50 %, образующим при охлаждении плотное желе;

«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;

«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°C;

«зельц» – колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное преимущественно из термически обработанных и частично сырых кусочков мясных и немясных ингредиентов;

«кожа птицы» – сырье, полученное в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;

«колбасное изделие вареное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы» – колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке;

Примечание: колбасное изделие вареное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

«колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы» – колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке;

Примечание: колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлена по технологии, исключающей процесс предварительного копчения.

«колбасное изделие полукопченое из мяса птицы» – колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и сушке;

Примечание: колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

«колбасное изделие потрошковое» – колбасное изделие вареное из потрохов птицы с добавлением мясных и немясных ингредиентов;

«колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы» – колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления сушке по определенной технологии, предусматривающей угнетение гнилостной микрофлоры;

«колбасное изделие сырокопченое из мяса [субпродуктов] птицы» – колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы» – смесь из бескостного мяса [субпродуктов] птицы, других мясных и не мясных ингредиентов разной степени измельчения до тонкого включительно, подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий;

«консервы из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса [субпродуктов] птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, обеспечивающая микробиологическую безопасность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения в рецептуре которой массовая доля мяса птицы и/или субпродуктов составляет не менее 60 %;

«консервы ветчинные из мяса птицы» – консервы из мяса птицы, выработанные из кускового бескостного мяса птицы, подвергнутого выдержке в посоле;

«консервы из мяса [субпродуктов] птицы в желе» – консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные с применением желирующих компонентов;

«консервы из мяса птицы в собственном соку» – консервы из мяса птицы, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли;

«консервы из мяса [субпродуктов] птицы в соусе» – консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные из кускового бескостного мяса птицы или мяса птицы на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;

«консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания» – продукция в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пюре образном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха – сердце, печень) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования не мясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно не менее 40 %, [от 18 до 40% и от 5 до 18%].

Примечание: консервы используются в питании детей с 6 мес. в зависимости от степени измельчения: гомогенизированные – от 6 мес.; пюре образные – от 8 мес.; крупноизмельченные – от 9 мес.; кусковые – от 1,5 лет;

«консервы паштетные из мяса [субпродуктов] птицы» – консервы из мяса [субпродуктов] птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;

«консервы фаршевые из мяса [субпродуктов] птицы» – консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса птицы;

«концентрированный бульон» – продукт животного происхождения, изготовленный обезвоживанием бульона путем выпаривания или ультрафильтрацией, в котором массовая доля мясного белка составляет не менее 10 %;

«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 переработки;

«кость птицы» – продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошеной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези, предназначенный для пищевых целей;

«крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце),

предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 3 мм и не более 20 % частиц размером до 5 мм;

«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;

«кулинарное изделие жареное из мяса [субпродуктов] птицы» – кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении жарке;

«кулинарное изделие запеченное из мяса [субпродуктов] птицы» – кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и запекание или только запекание;

«кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, с гарниром или без них, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до частичной или полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием;

«кусковые консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, которые предназначены для питания детей от 1,5 лет, изготовлены из мяса птицы и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой не менее 30 г, в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

«слабый молодняк зоотехнической выбраковки» – молодняк птицы, выращиваемый на мясо или для замены (ремонта) взрослого прародительского, родительского стада; не соответствующий требованиям физиологического развития;

«молодняк птицы (бройлер)» – молодняк птицы, выращенный на мясо в определенные сроки, конец килля грудной кости – неокостеневший, мягкий;

«взрослая птица» – птица с окостеневшим, твердым килем грудной кости;

«мясо птицы бескостное» – мясо птицы в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющих совокупность мышечной, соединительной тканей, а также жировой ткани и кожи или без них;

«мясо птицы механической обвалки» – переработанная пищевая продукция, предназначенная для дальнейшей промышленной переработки и полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, шей 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» – продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, представляющий собой совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, и костной ткани или без неё;

«мясорастительные [растительно-мясные] консервы из мяса [субпродуктов] птицы» – консервы из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мяса птицы и/или субпродуктов составляет от 30% до 60% [от 5% до 30%] соответственно;

«оглушение птицы» – целенаправленное воздействие на организм птицы для убоя временного ограничения ее способности к движению при работе сердца перед убоем.

«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;

«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, сохраняющее в течение всего периода времени непосредственно после получения и последующей холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта от минус 2°C до 0°C;

«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 минус 2°C до 0°C;

«партия мяса [субпродуктов] птицы» – любое количество мяса [субпродуктов] птицы одного вида (для тушек птицы – одного способа обработки), одного наименования, одного термического состояния, выработанное на одном производстве, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

«партия продукции из мяса [субпродуктов] птицы» – любое количество однородной по составу и качеству продукции из мяса [субпродуктов] птицы для пищевых целей, одного вида и наименования, одного термического состояния, выработанное на одном производстве по одному региональному

(межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

«партия птицы для убоя» – определенное количество птицы из одного птичника, единовременно направляемое на убой, одного вида и возраста, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемой одним видом транспорта, предъявленное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое ветеринарным документом;

«пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания» – колбасные изделия для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 1,5 лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

«пастеризованные консервы из мяса птицы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100°C и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;

«паштет» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;

«пищевой топленый жир птицы» – жир, полученный в результате вытапливания жира-сырца птицы;

«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания» – полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет;

«полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная в виде кусков мяса и/или субпродуктов птицы на кости или бескостных, или фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующая перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;

«полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания» – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет;

«потроха птицы» – субпродукты птицы (внутренние органы – обработанные печень, сердце и мышечный желудок);

«потрошенная тушка птицы (тушка)» – продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;

«продукт варено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении варке, запеканию;

«продукт варено-копченый (копчено-вареный) из мяса [субпродуктов] птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

«продукт варено-сухой из мяса [субпродуктов] птицы» – продукт из бланшированного (вареного) мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 10 % до 30 %;

«продукт из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция, изготовленная из потрошеной тушки и/или мясокостных частей тушки, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или субпродуктов, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и термической обработке или без нее до готовности к употреблению;

«продукт копчено-запеченный продукт из мяса [субпродуктов] птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и запеканию или только копчению и запеканию;

«продукт копченый из мяса [субпродуктов] птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении посолу, копчению и сушке или без нее;

«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы» – продукция, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим сгущением и/или сушкой или без нее;

«продукт сухой из мяса [субпродуктов] птицы» – продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги до 30 %, в том числе сублимированный с остаточной массовой долей влаги не более 8 %;

«продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушке;

«продукт сырокопченый из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

«продукт сыро солёный из мяса [субпродуктов] птицы» – продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении посолу, созреванию и сушке или без нее;

«продукт убоя птицы» – пищевая непереработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и/или для реализации, включающая: потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, кость птицы, сырье коллагеносодержащее птицы;

«продукты убоя птицы для детского питания» – продукты убоя, предназначенные для производства продукции для детского питания;

«продукция из мяса птицы для детского питания» – продукция из мяса птицы, потрохов, 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 путем переработки (обработки) 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;

«птица для убоя» – сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки;

«пюреобразные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 % частиц размером до 1,5 мм и не более 20 % частиц размером до 3 мм;

«размороженное мясо птицы» – отепленное замороженное мясо птицы до температуры от минус 1°С до плюс 4°С в любой точке измерения;

«сельскохозяйственная птица» – птица (водоплавающая и сухопутная птица), прирученная и разводимая человеком для хозяйственных целей;

«стерилизованные консервы из мяса птицы» – консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше плюс 100°С и

соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов;

«студень» – кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой и изготовленное с добавлением бульона более 100 % с включением немясных ингредиентов;

«субпродукты птицы» – продукты убоя птицы, полученные в результате производственной технологической обработки внутренних органов (потрохов), гребней, шей, голов и ног птицы;

«сырье коллагенсодержащее птицы» – продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи), в состав которого входят ткани, являющиеся источником коллагена;

«термическая обработка консервов [пресервов] из мяса птицы» – стерилизация консервов из мяса птицы в герметической таре по установленным режимам в технических документах изготовителя с целью уничтожения патогенных и токсинообразующих микроорганизмов и их спор, или пастеризация;

«фарш из мяса птицы» – рубленый полуфабрикат из бескостного мяса птицы различной степени измельчения с добавлением или без добавления мясных и (или) немясных ингредиентов.

«формованные консервы из мяса птицы для детского питания» – консервы, которые предназначены для питания детей от года, содержащие сформованный фарш из мяса птицы и/или потрохов с размером частиц от 0,5 до 3 см;

III. Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции их переработки

5. Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции их переработки к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке (подтверждению) соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя птицы и продукции их переработки, указанных в составе маркировки или в товаросопроводительной документации, с предусмотренными пунктом 4 настоящего технического регламента наименованиями продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

6. В целях установления соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки своему наименованию идентификация продуктов убоя птицы и продукции их переработки осуществляется путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя птицы и продукция их переработки.

7. В случае если продукты убоя птицы и продукцию их переработки невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной в составе маркировки и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом – путем проверки соответствия физико-химических показателей продуктов убоя птицы и продукции их переработки признакам, установленным в определении продуктов убоя птицы и продукции ее переработки в настоящем техническом регламенте, а также признакам, указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия настоящему техническому регламенту, или в технической документации, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя птицы и продукция их переработки.

IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции их переработки на рынке государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

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 и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств».

9. При обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами продукция переработки продуктов убоя птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие.

Каждая партия продуктов убоя птицы и продукции их переработки, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

10. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

11. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, соответствие которых требованиям настоящего технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке.

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

12. Для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды молодняка сельскохозяйственной птицы (цыплят-бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), слабый ремонтный молодняк всех видов птицы (яичных и мясных цыплят и других видов), взрослую птицу всех видов после завершения продуктивного периода (кур-несушек, петухов, цесарок, уток, гусей, перепелов, страусов, индеек).

13. Продукты убоя птицы и продукция их переработки, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

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 и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.

15. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания) должны соответствовать требованиям согласно приложениям № 1 – 5 настоящего технического регламента, а также технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

16. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

17. Физико-химические показатели продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению № 6.

18. В продуктах убоя птицы и продуктов их переработки содержание антибиотиков – бацитрацина, левомицетина (хлорамфеникола) и антибиотиков тетрациклиновой группы контролируется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

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.

Гормональные препараты в продуктах убоя птицы не допускаются.

19. Немясные ингредиенты, используемые при производстве продукции переработки продуктов убоя птицы, должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

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

20. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

21. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции переработки продуктов убоя птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

22. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции их переработки, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

23. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна обеспечиваться их прослеживаемость.

24. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

25. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях.

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

26. Процесс производства продуктов убоя включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, убой птицы, разделку тушек птицы, обработку субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма при свободном доступе к воде в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.

27. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

28. Птица, поступившая на убой на производственный объект, должна поступать здоровой из птицеводческих хозяйств и административных территорий, официально свободных от заразных болезней птицы и других животных.

Птица, поступившая на производственный объект для убоя и получения от нее продуктов убоя, и продукции их переработки для пищевых целей, подвергается предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.

29. Не допускается:

а) направлять на убой птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;

б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;

в) направлять на убой не идентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;

г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке;

д) вывоз принятой на убой птицы с территории организации;

е) утилизация (уничтожение) биологических отходов (трупы птиц, боевые отходы, ветеринарные конфискаты) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должна осуществляться согласно ветеринарно-санитарным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательства в установленной сфере деятельности государств-членов;

ж) направлять на убой птицу в течение 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и муки.

30. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убойный цех (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

31. Процесс убоя птицы (далее – убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

32. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса.

33. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих ослабление чувствительности птицы и потерю способности к движению при работающем сердце.

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное её обескровливание.

в) режимы тепловой обработки (шпарки) птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и исключать термическое повреждение кожи.

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки и исключать механические повреждения кожи.

д) при технологической операции потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование.

е) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается удаление внутренних органов от тушки птицы.

34. Применяемое при убое оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на тушки и продукты убоя птицы.

35. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний птицы.

36. Для сбора ветеринарных конфискатов необходимо оборудовать отдельные спуски или специальные емкости, исключающие несанкционированный доступ, окрашенные в разные цвета и промаркированные.

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.

38. Технологическая операция охлаждения, независимо от способа, должна обеспечивать температуру в любой точке измерения тушки птицы не выше 4°C.

Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при погружном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические

вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также другие антимикробные средства, не включенные в регламент, но имеющие разрешение на применение для этих целей.

Не допускается при технологической операции водяного погружного охлаждения тушек птицы использование растворов, содержащих хлор выше требований, установленных для питьевой воды.

При погружном охлаждении направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей питьевой воды, отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государств-членов.

39. При производстве мяса птицы для детского питания используются все виды охлаждения кроме водяного погружного.

40. В процессе производства продуктов убоя – тушек птицы и их частей не допускается введение в него воды и других ингредиентов.

41. Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя освобождение от содержимого желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса и загрязнений должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение и/или другие технологические процессы.

42. Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов должны осуществляться при температуре воздуха не выше плюс 12°C.

43. Не идентифицированные мясо птицы и продукты его переработки, находящиеся в организации, подлежат утилизации или уничтожению.

44. 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.

45. Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы и их части подвергают доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

46. Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

47. После убоя тушки птицы и внутренние органы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза и/или законодательством в установленной сфере деятельности государств-членов.

48. При выявлении заболеваний птицы после убоя на тушки птицы накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о способе ее обезвреживания или утилизации.

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.

50. 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.

51. Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря и санитарную обработку помещений.

52. Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы и продуктов их переработки:

а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных, без ветеринарных сопроводительных документов (кроме производства пищевой продукции в рамках одного предприятия);

б) с измененным цветом кожи, мышечной и жировой тканей;

в) с посторонним запахом;

г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния);

д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;

е) повторно замороженного;

ж) птицу, которой применяли антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлениях по их применению.

53. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4,0 %.

54. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять:

а) тушки и части тушек птицы в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;

б) кости, шеи в охлажденном состоянии сроком хранения более одних суток;

в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более одного месяца;

г) кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30%.

55. Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6°C.

56. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используется только для выработки продуктов, подвергнутых тепловой обработке.

57. При механической обвалке мяса птицы на всех этапах его производства должна быть исключена возможность дополнительного бактериального обсеменения поступающего на переработку сырья и изготовленной продукции.

60. Технологическая тара с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки и обеспечивающим прослеживаемость.

58. Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства пищевой продукции.

Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения до температуры в центре продукта от минус 2 до 0°C или замораживания.

59. Обработка и подготовка коллагенсодержащего сырья производится в зависимости от его использования в производстве пищевой, медицинской и кормовой продукции.

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

60. Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции их переработки, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов, действие которых на них распространяется.

61. Не идентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

62. Подготовка субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку, проводится в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

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 последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря.

64. Не используемые во время технологического процесса ножи хранятся в стерилизаторе или в специально отведенном месте.

65. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4°C в любой точке измерения, а для мяса птицы механической обвалки – не более плюс 6°C.

66. Измельчение мяса и субпродуктов, приготовление колбасного фарша и наполнение оболочек (форм) осуществляются при температуре воздуха не выше плюс 12°C.

67. Для выработки пищевых топленых жиров используют жир-сырец, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием.

68. 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.

Не допускается применение одновременно 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции переработки продуктов убоя птицы одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из нее, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

Не допускается применять фосфаты (фосфатно-содержащие смеси и комплексные пищевые) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из нее, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

69. Подготовка немясных ингредиентов, включая взвешивание и фасовку, проводится в отдельных помещениях.

70. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства продукции переработки продуктов убоя птицы не допускается.

71. 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°C, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения 1 смены работы производственного объекта, но не более 8 часов;

в) тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса птицы осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

72. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитрита натрия (нитрита калия);

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию охлажденные полуфабрикаты с температурой выше плюс 4°C в любой точке измерения.

73. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 3 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

в) продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения продуктов уоя птицы до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

г) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 40°C;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 2 к настоящему техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

74. Производство продукции из мяса птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах, либо на специализированных технологических линиях.

75. Производство продукции из мяса птицы для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах, либо на специализированных технологических линиях, либо на технологическом

оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции.

76. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

77. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

78. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

79. При производстве продукции из мяса птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет, для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

80. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.

81. При производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

82. На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 4 °С.

83. При производстве консервов из мяса птицы для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки

84. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

85. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя птицы и продукции их переработки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

86. Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

87. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

88. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

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 определенным интервалом времени, как на бумажных, так и/или на электронных носителях.

90. Продукты убоя птицы в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

91. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя птицы допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°C.

92. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

93. Перевозка птицы на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

94. Перевозка продуктов убоя и продукции из мяса птицы навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается.

95. После полного освобождения транспортные средства, в том числе оборудованные холодильными установками или изотермическим кузовом, а так же контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

96. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

97. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя птицы и продукции их переработки, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

Х. Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки

98. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

99. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией их переработки, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя птицы и продукции их переработки на таможенной территории Таможенного союза в течение срока годности.

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

100. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным пунктами 102-117 настоящего технического регламента.

101. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя птицы и продукции их переработки (например, «халяль», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

б) не допускается маркировка продукции переработки продуктов убоя птицы общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Бутуз», шницель «Тотоша»);

в) не допускается маркировка продукции переработки продуктов убоя птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская куриная», «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудка», «крылышки», «окорочок»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), виду используемых рецептурных компонентов (например, «куриная», «из мяса птицы») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например, «пастрома», «купаты», «бифштекс», «филе»).

102. В составе маркировки продукции переработки продуктов убоя птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции продуктов убоя птицы иного термического состояния, кроме охлажденного.

103. В случае использования мяса птицы механической обвалки при изготовлении продукции переработки продуктов убоя птицы информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо куриное механической обвалки»).

104. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

105. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указывается название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов с указанием входящих в них компонентов.

106. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса птицы в составе таких изделий и продуктов указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов.

107. В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции должна содержаться информация об использовании этих препаратов.

108. В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

109. В случае если изготовитель продуктов убоя птицы и продукции их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя птицы и продукции их переработки должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя птицы и продуктов их переработки не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов убоя птицы и продуктов их переработки, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя птицы и продукции их переработки, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условий хранения, за исключением случаев, когда продуктов убоя птицы и продукции их переработки упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

110. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрасте птицы (например, «индейка», «индюшата»), способе обработке целых тушек («потрошенные»,

«потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте или категории (при наличии), а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»);

б) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии.

111. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке 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 («охлажденные», «замороженные»).

112. Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида и возраста птицы, группе полуфабрикатов («натуральный», «рубленный»), виде полуфабрикатов («бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

113. Маркировка кулинарных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «кур», «индеек», «уток»), технологии изготовления (например, «вареные», «жареные», «запеченные»), сорте – при наличии (например, «экстра», «высший»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

114. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке колбасных изделий указывается информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «сосиски»), виде птицы (например, «куриные», «из мяса птицы»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте – при наличии (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

115. Маркировка консервов из мяса и субпродуктов птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе консервов («из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные») с учетом вида и возраста птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов (например, «в собственном соку»);

в) при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

116. Маркировка жиров птицы пищевых должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «жир куриный топленый»), а также информация о термическом состоянии («охлажденный», «замороженный»).

117. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 100-109 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей («для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста»), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) в маркировке продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции

(например, «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные»), а также рекомендации по ее потреблению.

XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки требованиям безопасности

118. Соответствие продуктов убоя птицы и продукции их переработки настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований и выполнением требований технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

119. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента, а также осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

XII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки

120. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

121. Продукты убоя птицы (в том числе продукты убоя птицы для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

122. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

123. Продукция переработки продуктов убоя птицы (кроме продукции переработки продуктов убоя птицы для детского питания и продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

124. Подтверждение соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза.

125. Декларирование соответствия продукции переработки продуктов убоя птицы осуществляется по одной из схем декларирования, установленных настоящим техническим регламентом, по выбору заявителя.

При декларировании соответствия по схемам 3д и бд заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

При декларировании соответствия по схеме 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом, или выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

126. Схема декларирования 3д включает в себя:

- формирование и анализ технической документации;
- осуществление производственного контроля;
- проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;
- принятие и регистрацию декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель предпринимает меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие продукции переработки продуктов убоя птицы 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.

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.

Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет.

127. Схема декларирования 4д включает в себя:

- формирование и анализ технической документации;
- проведение испытаний образцов продукции переработки продуктов убоя птицы;
- принятие и регистрацию декларации о соответствии;
- нанесение единого знака обращения.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии продукции переработки продуктов убоя птицы настоящему техническому регламенту и техническим регламентам 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.

Срок действия декларации о соответствии продукции переработки продуктов убоя птицы соответствует сроку годности этой продукции переработки продуктов убоя птицы.

128. Схема декларирования 6д 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 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 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, 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.

129. Доказательственные материалы при декларировании соответствия должны включать в себя:

а) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя;

б) технические условия или документ, в соответствии с которым изготовлена продукция переработки продуктов убоя птицы (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция переработки продуктов убоя птицы;

г) сертификат (его копию) на систему менеджмента качества и безопасности (для схемы бд);

д) протоколы испытаний продукции переработки продуктов убоя птицы;

е) протоколы испытаний продуктов убоя птицы и (или) немясных ингредиентов (при наличии);

ж) контракт (договор на поставку) или товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) – при наличии;

з) другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции переработки продуктов убоя птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

130. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламента оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

131. Действие декларации о соответствии начинается со дня ее регистрации в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии, оформленных по единой форме, в установленном порядке.

132. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на продукцию переработки продуктов убоя птицы, который включает в себя:

а) документы, предусмотренные пунктом 130 настоящего технического регламента (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);

б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

133. Комплект документов на продукцию переработки продуктов убоя птицы должен храниться у заявителя:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, – в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

б) на партию продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации партии продукции.

134. Указанные в пункте 132 настоящего технического регламента документы должны представляться в рамках государственного контроля (надзора).

135. Продукции переработки продуктов убоя птицы для детского питания и новые виды продукции перед выпуском в обращение на таможенную территорию

Таможенного союза подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

136. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

137. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки (в том числе продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

XIV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза

138. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя птицы и продукции их переработки в обращение.

Продукты убоя птицы и продукция их переработки, прошедшие оценку (подтверждение) соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

139. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза неупакованных продуктов убоя птицы и продукции их переработки наносится на товаросопроводительную документацию.

140. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза продуктов убоя птицы и продукции их переработки,

помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

XV. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

141. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки и связанных с ними процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством государства-члена.

XVI. Защитительная оговорка

142. Уполномоченные органы государств-членов обязаны предпринять все меры для ограничения и запрета выпуска в обращение на таможенную территорию Таможенного союза продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, а также для их изъятия из обращения.

В этом случае уполномоченный орган государства-члена обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов о принятии соответствующего решения с указанием причины его принятия и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

Приложение 1
к техническому регламенту Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и продуктов его переработки»

Микробиологические нормативы безопасности мяса птицы и продуктов его переработки, в том числе продуктов детского питания

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
1. Тушки птицы и их части, бескостное мясо, потроха:			
а) охлажденные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³)*, не более	1×10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
б) замороженные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1×10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
в) фасованные охлажденные, замороженные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5×10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
г) мясо птицы охлажденное, замороженное для детского питания	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1×10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
д) мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки (охлажденное, замороженное) для дет-	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	2×10 ⁵	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
ского питания	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
е) потроха птицы охлажденные, замороженные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
ж) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	2x10 ⁵	
з) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное)	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
и) кость пищевая	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные (охлажденные, замороженные):			
а) Мясокостные, бескостные без панировки	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1 x 10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
б) Мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1 x 10 ⁶	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
в) мясо бескостное в блоках	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³) г, не более	1 x 10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные):			
а) в тестовой оболочке	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
б) в натуральной оболочке, в т.ч. ку-паты	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
в) в панировке и без нее	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
г) фарш из мяса птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
д) кожа птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
е) субпродукты, полуфабрикаты из	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁶	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные) ж) полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) рубленые	культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,001 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁵	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,001 г (см ³)	не допускаются	
з) полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста (сырые охлажденные, замороженные) натуральные 4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы: а) сыровяленые, сырокопченые колбасы	<i>S.aureus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Плесени КОЕ г (см ³), не более	250	в панировке
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>E.coli</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (см ³)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
в) варено-копченые	E.coli в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
г) полукопченые	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
д) полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
е) продукты из мяса птицы копченые, вареные, копчено-запеченные, запеченные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, 1х10 ³	1х10 ³	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
ченные	КОЕ/г (см ³)-г, не более		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
ж) вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки и др.): высшего и первого сорта в т.ч. изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	для сервировочной нарезки – не более 2,5·10 ³ КОЕ/г
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
з) второго сорта и аналоги	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	2,5x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
и) колбасные изделия из мяса птицы	Количество мезофильных аэробных и фа-	1x10 ³	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
для питания детей дошкольного и школьного возраста	культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г (см ³)	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Плесени КОЕ/г (см ³), не более	100	
к) продукты из мяса птицы вареные (рулеты, ветчина и др.)	Дрожжи КОЕ г (см ³), не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³)	1x10 ³	
л) продукты из мяса птицы вареные, копчено-вареные, запеченные, копченые			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
но-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	КОЕ/г (см ³), не более		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
м) тушки и части тушек и изделия запеченные, варено-копченые, копченые	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
н) тушки и части тушек и изделия сырокопченые, сыровяленые	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
а) жареные, отварные	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
б) из рубленого мяса, в том числе фаршированные, и/или в тестовой оболочке, и/или с соусами, и/или с гарниром	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	2x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1x10 ⁴	
6. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, колбасы потрошковые и др.):			
а) паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием потрохов птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	2x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
б) паштеты из печени птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
в) паштеты, кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	E.coli в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г (см ³), не более	100	
г) желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса птицы	Дрожжи, КОЕ/г (см ³), не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³) г, не более	2x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
д) колбасы потрошковые	Бактерии группы кишечной палочки (количес- твенности) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и фа- культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/ г (см ³), не более	5x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
Бактерии группы кишечной палочки (коли- чественности) в 1,0 г (см ³)	не допускаются		
7. Продукты из мяса птицы сушеные:	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
а) фарш из мяса сублимационной суш- ки	Количество мезофильных аэробных и фа- культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коли- чественности) в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	S.aureus в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода Proteus в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
б) фарш из мяса тепловой сушки	Количество мезофильных аэробных и фа- культативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	5x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (коли- чественности)	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
в) сушеные продукты из мяса птицы	формы) в 0,1 г (см ³)		
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,01 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	8. Сублимированные продукты на основе мяса птицы для детского питания:		
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁴	
а) для детей раннего возраста	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г (см ³), не более	100	
	Дрожжи КОЕ/г (см ³), не более	50	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1,5x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
б) для детей дошкольного и школьного возраста			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г (см ³), не более	200	
	Дрожжи КОЕ/г (см ³), не более	100	специализированная пищевая продукция для диетического лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей
9. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы:			
а) студни (заливные), паштет из мяса и печени	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ⁴	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
б) мясо птицы отварное (без заправки и соуса)	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	1x10 ⁴	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени, пироги и т.д.	КОЕ/г (см ³), не более		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
г) готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³), не более	1x10 ³	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
д) пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей ран-	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	для упакованных под вакуумом
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов,	2x10 ²	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
него возраста (с 1,5 лет жизни и старше)	КОЕ/г (см ³), не более		
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г/	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 1,0 г	не допускаются	
е) консервы пастеризованные из мяса птицы	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Д» в соответствии с приложением 2		
ж) консервы из мяса птицы, в т.ч. с добавлением потрохов, для питания детей раннего возраста	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 2		
з) консервы мясорастительные из мяса птицы, в т.ч. с добавлением потрохов, для питания детей раннего возраста	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 2		
и) консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с приложением 2		
к) полуконсервы группы Д	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) КОЕ/г (см ³), не более	2 x 10 ²	
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 1,0 г (см ³)	не допускается	
	<i>B. cereus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускается	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускается	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускается	
10. Прочая пищевая продукция из мяса птицы и продуктов его переработки			

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
а) жир птицы топлёный	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см^3)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см^3)	не допускается	
б) жир птичий топлёный для детского питания	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	<i>S.aureus</i> в 1,0 г (см^3)	не допускается	
в) белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 1,0 г (см^3)	не допускаются	
	Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (см^3)	не допускаются	
г) продукты на основе белка птичьего пищевого	Плесени, КОЕ/г, не более	200	
	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни	Примечания
	Бактерии группы кишечной палочки (количества) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	Плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	

*Колониеобразующие единицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса птицы и продуктов его
переработки

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов из мяса птицы

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ*/г продукта
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г продукта
3. Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	не допускаются в 1,0 г продукта
4. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	не более 1 КОЕ* в 1,0 г продукта
5. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г продукта (нормируется в консервах, температура хранения которых выше + 20°C)

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов из мяса птицы для детского питания

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ*/г продукта
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г продукта
3. Мезофильные клостридии	не допускаются в 10,0 г продукта
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г продукта
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности
для пастеризованных консервов из мяса птицы

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2×10^2 КОЕ*/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г продукта
3. <i>B. cereus</i>	не допускаются в 1,0 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 г продукта;
5. <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1,0 г продукта

* Колониеобразующие единицы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
 к техническому регламенту
 Таможенного союза
 «О безопасности мяса птицы и
 продукции его переработки»
 (ТР ТС ____/2014)

Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
- кислотное число (мг КОН/г)	4,0	Жир птичий топленый
- перекисное число (моль активного кислорода/кг)	10,0	Жир птичий топленый
Токсичные элементы		
- свинец	0,6	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
	0,1	Жир птичий, жир птичий топленый
	1,0	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
- мышьяк	1,0	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,1	Жир птичий, жир птичий топленый
- кадмий	0,2	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,03	Жир птичий, жир птичий топленый
	0,3	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
- ртуть	0,1	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны

	0,03	Жир птичий, жир птичий топлёный
- железо	1,5	Жир птичий топлёный (поставляемый на хранение)
- медь	0,4	Жир птичий топлёный (поставляемый на хранение)
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	Мясо птицы, продукты из мяса птицы, субпродукты птицы и продукты из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,2	Жир-сырец, жир птичий
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо птицы, продукты из мяса птицы, субпродукты птицы и продукты из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	1,0	Жир-сырец, жир птичий
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые продукты из мяса птицы, субпродуктов птицы и продукты из них
Нитрозамины (НДМА и НДЗА)	0,004	Копченые продукты из мяса и субпродуктов птицы и продукты из них
Диоксины ¹⁾	0,000002 (в пересчете на жир)	Продукты убой птицы (кроме печени) и продукты из них
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень птицы и продукты из нее

Примечание:

- для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки содержание токсичных элементов, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте.

- контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с ТР ТС 021

- гигиенические нормативы безопасности продуктов убой птицы и продукции их переработки, не указанных в настоящем приложении, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

¹⁾Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

**Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции
их переработки, предназначенных для детского питания**

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски для детей до 3 лет
	0,3	Мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия для детей старше 3 лет
	0,5	Потроха птицы
мышьяк	0,1	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия
	0,2	Мясорастительные и растительно-мясные консервы
	1,0	Потроха птицы
кадмий	0,03	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,3	Потроха птицы
ртуть	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,1	Потроха птицы
олово	100	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски мясорастительные и растительно-мясные в сборной жестяной таре
хром	0,5	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски мясорастительные и растительно-мясные консервы хромированной таре
Антибиотики:		
Левомецетин (хлорамфеникол)	не допускается <0,0003	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, паштеты и кулинарные изделия сублимированные продукты
тетрациклиновой группы	не допускаются <0,01	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
бацитрацин	не допускается <0,02	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
Пестициды:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
ДДТ и его метаболиты	0,01	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
Нитриты	не допускаются <0,5	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	30	Колбасные изделия
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются <0,001	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
Радионуклиды:		
цезий-137	40 Бк/кг(л)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски мясорастительные и растительно-мясные консервы полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия сублимированные продукты
стронций-90	25 Бк/кг(л)	
Диоксины	не допускаются	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты

Примечание:

– необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья животного происхождения

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

Гигиенические требования
безопасности мяса птицы механической обвалки

Показатель	Допустимый уровень
Содержание кальция, %	не более 0,26
Содержание костных включений, %	не более 0,60
Фракционный состав костных включений, %:	
размером до 500 мкм	не менее 98,0
размером от 500 до 750 мкм	не более 2,0
размером свыше 750 мкм	не допускаются
Кислотное число жира, мг КОН/г жира	не более 3,0
Перекисное число, моль активного кислорода/кг жира	не более 19,7

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

ТРЕБОВАНИЯ
к физико-химическим показателям
продукции из мяса птицы и/или потрохов для детского питания

Таблица 1

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	
2. Белок	г, не менее	7	
3. Жир	г	3 – 12	
4. Поваренная соль	г, не более	0,4	
5. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
6. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель

Таблица 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г	5 – 26	
2. Белок	г	1,5 – 8	
3. Жир	г	1 – 6	
4. Углеводы	г	5 – 15	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	
6. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
7. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель

Таблица 3

Пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски для питания детей с полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4

1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г	16 – 20	
3. Поваренная соль	г, не более	1,5	

Таблица 4

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4

1. Белок	г	не менее 12	
2. Жир	г	не более 18	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Крахмал	г, не более	3	
5. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	

Таблица 5

Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4

1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г, не более	22	
3. Поваренная соль	г, не более	1,8	
4. Крахмал	г, не более	5	
5. Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
6. Общий фосфор	%, не более	0,25	

Таблица 6

**Полуфабрикаты из мяса птицы
для питания детей дошкольного и школьного возраста**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	10	
2. Жир	г, не более	20	
3. Поваренная соль	г, не более	0,9	

Таблица 7

**Паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы
для питания детей дошкольного и школьного возраста**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	8	
2. Жир	г, не более	16	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

**Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных
(зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста птицы и лекарственных
средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя птицы, контролируемые
согласно информации об их использовании ***

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

№	Наименование препарата	Вид сельско- хозяйственной птицы	Наименование продукта	Максималь- ный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Апрамицин Apramycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир печень почки	1 10 20	
2.	Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир печень почки	0,1 0,6 2,5	
3.	Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир мочки печень	0,5 5 0,5	включая фрамицетин
4.	Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо печень и почки	0,5 1,5	
5.	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	жир мясо почки печень	0,5 0,3 5 1	
6.	Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды птицы	мясо печень почки жир	1,0 2,0 6,0 2,0	сумма всех остатков, содер- жащих β-лакта- мовую структуру, выраженных как десфууроил- цефтиофур

1	2	3	4	5	6
7.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,1 0,1 0,1 0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ
8.	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,05 0,05 0,05 0,05	
9.	Линкомицин/ клиндамицин Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо жир, кожа печень	0,1 0,05 0,5	
10.	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо печень почки	0,1 1 0,4	
11.	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо печень почки жир (в натуральных пропорциях с кожей)	0,05 0,05 0,05 0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиам феникола в расчете на тиамфеникол
12.	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо печень почки жир, кожа	0,1 2,5 0,75 0,2	Сумма флор- феникола и его метаболитов в виде флорфени- коламина
13.	Флумеквин Flumequine (хинолоны)	все виды птицы	мясо почки печень жир, кожа	0,4 1 0,8 0,25	
14.	Ципрофлоксацин / энрофлоксацин /Пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/pefloxacin/ ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	все виды птицы	Печень Почки Кожа	0,2 0,3 0,1	Сумма фторхинолонов
15.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	индейки, куры	мясо печень почки жир и кожа	0,01 0,1 0,1 0,01	
16.	Данофлоксацин Danofloxa cin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир и кожа	0,2 0,4 0,4 0,1	

1	2	3	4	5	6
17.	Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир, кожа	0,3 1,9 0,6 0,4	
18.	Оксолиновая кислота Oxolinicacid (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир (кожа и жир в естественных пропорциях)	0,1 0,15 0,15 0,05	
19.	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,2 0,2 0,2 0,2	
20.	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	куры	мясо кожа и жир печень	0,2 0,3 0,4	Сумма спирамицина и неоспирамицина
21.	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,075 0,075 1 0,25	
22.	Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды птицы	мясо печень почки жир (в натуральной пропорции с кожей)	0,1 0,1 0,1 0,1	Как тилозин А
23.	Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	все виды птицы	мясо жир и кожа печень	0,05 0,05 0,05	Сумма тилвалозина и 3- О- ацетилтилозина
24.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	куры	мясо кожа и жир печень	0,1 0,1 1	Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-α- гидроксимутилин
		индейки	мясо кожа и жир печень	0,1 0,1 0,3	
25.	Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ Rifampicin (ансамицины)	все виды птицы	мясо		рифаксимин

1	2	3	4	5	6
26.	Колистин Colistin (полимиксины)	все виды птицы	мясо жир (кожа и жир в естественных пропорциях) печень почки	0,15 0,15 0,15 0,2	
27.	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,1 0,3 0,2	Дихлороизо- звернинова я кислота
28.	Монэнзин Monensin (ионофоры)	все виды птицы, кроме бройлеров, индеек	печень другие продукты	0,008 0,002	монензин А
29.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,02 0,1 0,1 0,05	ласалоцид А
30.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	<0,1 <0,1 <0,1 <0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
31.	Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapson)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки		не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
32.	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,7 0,7 0,7 0,7	флавофосфолип ол
33.	Доксициклин Doxycyclin (тетрациклины)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,1 0,3 0,3 0,6	

1	2	3	4	5	6
34.	Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ Penethamate (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир (в естественных пропорциях с кожей) печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
35.	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
36.	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
37.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
38.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
39.	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
40.	Феноксиметилпен ициллин Phenoximethylpenicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,025 0,025 0,025 0,025	

Таблица 2

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

№	Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1.	Диклазурил Diclazuril	цыплята-бройлеры, индейки	мясо печень почки жир, кожа	0,5 3 2 1	как диклазурил
2.	Толтразурил Toltrazuril	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,1 0,2 0,6 0,4	Толтразуриласульффон
3.	Никарбазин Nicarbazin	Цыплята-бройлеры	мясо печень почки жир, кожа	0,2 0,2 0,2 0,2	как N,N'-bis (4-нитрофенил) мочевины
4.	Ампролиум Amprolium	цыплята-бройлеры, индейки	мясо кожа и жир печень почки	0,2 0,2 0,2 0,4	
5.	Робенидин Robenidine	все виды птицы кроме бройлеров, индеек	печень почки кожа и жир другие продукты убоя	0,05 0,05 0,05 0,005	Робенидина гидрохлорид
6.	Семдурамицин Semduramicin	все виды птицы кроме бройлеров	все виды продуктов убоя	0,002	
7.	Наразин Narasin	все виды птицы кроме бройлеров	печень другие продукты убоя	0,05 0,005	
8.	Мадуромицин Maduramicin	все виды птицы кроме бройлеров и индеек	все виды продуктов убоя	0,002	
9.	Салиномицин Salinomycin	все виды птицы кроме бройлеров	печень другие продукты убоя	0,005 0,002	Salinomycinsodium
10.	Галофугинон Halofuginone	все виды птицы кроме бройлеров и индеек	мясо жир и кожа печень почки	0,01 0,025 0,03 0,03	
11.	Декоквинат Decoquinate	все виды птицы кроме бройлеров	все виды продуктов	0,02	

Таблица 3

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

№	Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1.	Дельтаметрин Deltamethrin	куры	мясо печень почки жир	0,03 0,05 0,05 0,5	как дельтаметрин
2.	Фоксим Phoxim	куры	мясо кожа и жир печень почки	0,025 0,55 0,05 0,03	как фоксим

- контроль проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя при их ввозе на таможенную территорию Таможенного союза;

- контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с ТР ТС 021/2011.