

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ЕВРАЗИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОЮЗА

«О БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ»

(ТР ЕАЭС 051/2021)

Принят
Решением Совета
Евразийской экономической комиссии
от 29 октября 2021 г. N 110

I. Область применения

1. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Евразийского экономического союза (далее — Союз) требования к продуктам убоя сельскохозяйственной птицы и продукции их переработки, выпускаемым в обращение на таможенной территории Союза, требования к процессам их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки для обеспечения их свободного перемещения.

2. В случае если в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки приняты иные технические регламенты Союза (Таможенного союза), устанавливающие требования безопасности к ним, требования к процессам их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке, то продукты убоя птицы и продукция их переработки, процессы их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, а также их маркировка и упаковка должны соответствовать требованиям иных технических

регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

3. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей).

4. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

а) продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки:

мясо птицы;

субпродукты птицы;

жиры птицы пищевые (жир-сырец, жир топленый);

мясо птицы механической обвалки;

кость птицы пищевая и продукты ее переработки;

кожа птицы;

сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки;

полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы;

кулинарные продукты из мяса (субпродуктов) птицы;

колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы;

продукты из мяса (субпродуктов) птицы;

консервы из мяса (субпродуктов) птицы;

продукты сухие из мяса птицы;

белок птичий пищевой сухой и продукты на его основе;

бульоны;

продукты убоя птицы для детского питания;

продукция из мяса птицы для детского питания;

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

5. Действие настоящего технического регламента не распространяется на:

- а) продукты убоя птицы и продукцию их переработки, производимые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Союза;
- б) специализированную пищевую продукцию (за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания);
- в) пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой масса продуктов убоя и мясной продукции в совокупности составляет 50 процентов или превышает массу продуктов убоя птицы и продукции их переработки;
- г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукцию, не предназначенную для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки;
- д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенную для реализации при оказании услуг, а также процессы реализации такой продукции;
- е) пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 процентов.

II. Основные понятия

6. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные Протоколом о техническом регулировании в рамках Евразийского экономического союза (приложение N 9 к Договору о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года), техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880, «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. N 58, «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769, а также понятия, которые означают следующее:

«белок птичий пищевой сухой» — продукция из мяса птицы сухая, полученная в результате ферментативного гидролиза тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки и предназначенная для использования в качестве ингредиента при производстве пищевых продуктов;

«бульон» — продукт переработки продуктов убоя птицы, изготовленный путем варки или гидролиза с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующими сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и (или) сушкой (или без нее);

«ветеринарный конфискат» — продукт убоя птицы, признанный по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодным для использования в пищевых целях;

«ветчина из мяса птицы» — продукт из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутый посолу (с использованием массажирующего или без него, созревания) и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте;

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

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

«жир-сырец птицы» — продукт убоя птицы, полученный в результате обработки птицы и субпродуктов птицы (мышечных желудков) и (или) разделки тушек 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 процентов, образующими при охлаждении плотное желе;

«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы», «замороженная продукция из мяса птицы» — продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С для полуфабрикатов, топленого жира, продуктов переработки сырья коллагенсодержащего птицы и не выше минус 8 °С для остальной продукции (например, колбасных, кулинарных изделий, то есть готовых продуктов);

«замороженное мясо (субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, сырье коллагенсодержащее) птицы» — пищевое мясное сырье, сохраняющее в течение всего времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С;

«зельц» — колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное из термически обработанных кусочков мясных и немясных ингредиентов;

«кожа птицы» — продукт убоя птицы, полученный в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;

«колбасное изделие вареное из мяса (субпродуктов) птицы» — колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке. Колбасное изделие вареное из мяса (субпродуктов) птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение либо исключение 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. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения;

«колбасное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» — пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленной формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии;

«колбасное изделие полукопченое из мяса птицы» — колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке. 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 осадке и (или) ферментации, а также сушке;

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

«колбасный фарш из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах;

«консервы ветчинные из мяса птицы» — консервы из мяса птицы, изготовленные из кускового бескостного мяса птицы, подвергнутого выдержке в посоле;

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

«консервы из мяса птицы (мясорастительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы) для детского питания» — продукция из мяса птицы в

герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пюреобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками либо в виде изделий шарообразной или цилиндрической формы (формованные), изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потроха (печень, сердце) птицы), в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов от 18 до 40 процентов для мясорастительных консервов и от 5 до 18 процентов для растительно-мясных консервов. Консервы из мяса птицы (мясорастительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы) для детского питания используются для питания детей от 6 месяцев в зависимости от степени измельчения (гомогенизированные — от 6 месяцев, пюреобразные — от 8 месяцев, крупноизмельченные — от 9 месяцев, формованные — от 1 года, кусковые — от полутора лет);

«консервы из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса (субпродуктов) птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения, в рецептуре которой массовая доля мяса птицы и (или) субпродуктов составляет не менее 60 процентов;

«консервы из мяса (субпродуктов) птицы в желе» — консервы из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленные с применением желирующих компонентов;

«консервы из мяса (субпродуктов) птицы в соусе» — консервы из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленные из кускового бескостного мяса птицы или мяса птицы на костях с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;

«консервы паштетные из мяса (субпродуктов) птицы» — консервы из мяса (субпродуктов) птицы мажущейся консистенции, изготовленные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;

«консервы фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы» — консервы из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленные из колбасного фарша из мяса (субпродуктов) птицы;

«костный остаток» — продукт убоя птицы в виде измельченной пищевой кости птицы с наличием мякотных тканей, полученный при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и (или) их частей и предназначенный для дальнейшей промышленной переработки для производства пищевых продуктов или используемый в качестве корма для животных;

«кость птицы пищевая» — 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 мякотной ткани, предназначенный для производства пищевых продуктов;

«крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания» — консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печени, сердца) птицы, предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5 мм;

«кулинарное изделие вареное из мяса (субпродуктов) птицы» — кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей в себя 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 в себя подсушку, обжарку и запекание или только запекание;

«кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы подразделяются на вареные, жареные и запеченные;

«кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» — кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы или сочетание таких продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

«кулинарный продукт из мяса (субпродуктов) птицы» — пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, представляющая собой кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы или кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы. Кулинарные продукты из мяса (субпродуктов) птицы могут быть кусковыми (в том числе в виде целых тушек) и рублеными, в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные;

«кусовой полуфабрикат из мяса птицы» — полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный в виде тушки или частей тушки (мясокостных и (или) бескостных);

«кусковые консервы из мяса птицы для детского питания» — консервы из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от полутора лет, изготовленные из мяса птицы и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой не менее 30 г, в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

«молодняк птицы» — молодняк птицы, выращенный на мясо в определенные сроки, с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости;

«мясной ингредиент» — составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы;

«мясо птицы» — продукт убоя птицы в виде тушек, их частей;

«мясо птицы бескостное» — продукция из мяса птицы в виде кусков произвольной формы, различных размеров и массы, представляющих собой совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей, с кожей или без нее;

«мясо птицы механической обвалки» — продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шей или костей, с прирезами мякотной ткани не менее 30 процентов, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемыми размером и массовой долей костных включений;

«мясо птицы сублимационной сушки» — сухой продукт из мяса птицы, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния;

«мясорастительные консервы из мяса (субпродуктов) птицы» — консервы из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мяса и (или) субпродуктов птицы составляет от 30 до 60 процентов включительно;

«немясной ингредиент» — составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

«обвалка мяса птицы» — отделение мякотной части от костей потрошеной тушки птицы или ее частей;

«обезвреживание» — процесс обработки продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничениями, который производится под контролем специалиста в области ветеринарии с целью приведения таких продуктов в соответствие требованиям настоящего технического регламента;

«оглушение птицы» — целенаправленное воздействие на организм птицы перед убоем для временного ограничения ее способности к движению при сохранении работы сердца;

«охлажденная продукция переработки продуктов убоя птицы», «охлажденная продукция из мяса птицы» — продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1 °С до 4 °С для полуфабрикатов, от 0 °С до 15 °С для сыровяленых и сырокопченых продуктов и от 0 °С до 6 °С для остальной продукции;

«охлажденное мясо птицы механической обвалки» — мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;

«охлажденное мясо (субпродукты, жир-сырец, сырье коллагенсодержащее, кость пищевая, кожа) птицы» — мясо (субпродукты, жир-сырец, сырье коллагенсодержащее, кость пищевая, кожа) птицы, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта от минус 1 °С до 4 °С;

«охлажденный костный остаток», «охлажденная кость пищевая птицы» — костный остаток, подвергнутый холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С для костного остатка и от минус 1 °С до 4 °С для остальных продуктов убоя;

«партия продуктов убоя птицы» — любое количество продуктов убоя птицы одного вида (для тушек птицы и их частей — одного способа обработки), одного наименования, одинаково упакованных, одного термического состояния, произведенных (изготовленных) одним изготовителем на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

«партия продукции из мяса (субпродуктов) птицы» — любое количество однородной по составу и качеству пищевой продукции (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т.п.), полученной путем переработки (обработки) продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального, микробиологического, искусственного происхождения и объектов аквакультуры, предназначенной для пищевых целей, одного вида и наименования, одного термического состояния, изготовленной на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам, одной даты выработки, предъявленной одновременно к сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

«партия птицы для убоя» — определенное количество птицы из одного птичника, единовременно направляемой на убой, одного вида и возрастной группы, выращенной на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемой одним видом транспорта, предъявленной одновременно к сдаче-приемке и сопровождаемой ветеринарным сертификатом;

«пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания» — колбасные изделия для детского питания из мяса птицы, потрохов (печени, сердца) птицы, предназначенные для питания детей в возрасте от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 24 мм подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергнутые пастеризации в герметичной упаковке;

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

«паштет» — кулинарное изделие из сырых и (или) термически обработанных ингредиентов, имеющее 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 из мяса птицы, предназначенные для питания детей в возрасте от 6 лет;

«полуфабрикат из мяса птицы для детского питания» — полуфабрикат из мяса птицы, предназначенный для питания детей в возрасте от полутора лет;

«полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного мяса птицы в виде кусков или в измельченном виде, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке;

«потроха птицы» — субпродукты птицы (внутренние органы птицы — 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 подсушке, обжарке, варке и запеканию или варке и 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-сушеный 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 процентов;

«продукт в желе из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленный из раствора желатина или других желеобразователей с

включением технологически подготовленных мясных и немясных ингредиентов, сформованный в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности к употреблению или без нее;

«продукт вяленый из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации с использованием или без использования стартовых культур и медленной частичной сушке с сохранением мягкой эластичной консистенции;

«продукт из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошеной тушки и (или) частей тушки (с костью или без нее), и (или) бескостного и измельченного мяса, и (или) субпродуктов птицы, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке или только посолу до готовности к употреблению. Продукты из мяса (субпродуктов) птицы могут быть сыросолеными, солеными, копчеными, копчено-запеченными, варено-запеченными, варено-копчеными, сырокопчеными, сыровялеными, вялеными, сушеными, варено-сушеными и другими;

«продукт копчено-запеченный из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении подсушке, копчению, варке и запеканию;

«продукт копченый из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении посолу, копчению и сушке или только посолу и копчению;

«продукт на основе птичьего белка» — продукт быстрого приготовления с содержанием птичьего белка не менее 2 процентов в одной порции, готовый к употреблению, с добавлением немясных ингредиентов (первые и вторые блюда быстрого приготовления, каши);

«продукт переработки пищевой кости птицы» — продукция из мяса птицы, полученная в результате переработки кости и костного остатка, включающая в себя обезжиренную кость и костный гидролизат;

«продукт переработки сырья коллагенсодержащего птицы» — продукция из мяса птицы, полученная в результате технологической обработки сырья коллагенсодержащего птицы с последующим сгущением и (или) сушкой или без них;

«продукт сухой из мяса птицы» — продукция из мяса птицы, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 8 процентов;

«продукт сушеный из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги до 30 процентов;

«продукт сыровяленый из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов, за исключением печени) птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации (с использованием или без использования стартовых культур) и сушке;

«продукт сырокопченый из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации (с использованием или без использования стартовых культур), холодному копчению и сушке;

«продукт сыросоленый из мяса (субпродуктов) птицы» — продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении посолу, созреванию и сушке или только посолу и созреванию;

«продукт убоя птицы» — пищевая переработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации (потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожа, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, мясо птицы бескостное, кость птицы, сырье коллагенсодержащее птицы);

«продукт убоя птицы для детского питания» — продукт убоя птицы, предназначенный для производства продукции для детского питания;

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

«продукция переработки продуктов убоя птицы», «продукция из мяса птицы» — пищевая продукция (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т.п.), полученная путем переработки (обработки) продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального, микробиологического, искусственного происхождения и объектов аквакультуры;

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

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

«разделка тушки птицы» — разделение тушки птицы на части с учетом анатомического расположения в них мышц и костей по установленной схеме получения пищевых продуктов;

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

«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 5 до 30 процентов включительно;

«ремонтный молодняк» — молодняк птицы, выращиваемый на мясо или для замены (ремонта) взрослого поголовья;

«рубленный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» — полуфабрикат различной формы и массы из мяса (субпродуктов) птицы, изготовленный из измельченного обваленного мяса (субпродуктов) птицы с добавлением или без добавления других ингредиентов;

«сельскохозяйственная птица» — птица (водоплавающая или сухопутная), прирученная и разводимая человеком для хозяйственных целей, в том числе получения от нее мяса;

«стерилизованные консервы из мяса птицы» — консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов;

«студень» — кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, изготовленное с добавлением бульона, с включением немясных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой;

«субпродукты птицы» — продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов, в том числе потрохов (печени, сердца, мышечного желудка), гребней, шей, голов и ног птицы;

«сырье коллагенсодержащее птицы» — продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, кость птицы пищевая), в состав которого входят ткани, являющиеся источником получения коллагенсодержащих продуктов;

«термическая обработка консервов из мяса птицы» — стерилизация консервов из мяса птицы в герметичной таре в соответствии с режимами, установленным в технических документах изготовителя, с целью уничтожения патогенных и токсинообразующих микроорганизмов и их спор или пастеризация;

«фарш из мяса птицы» — рубленный полуфабрикат из бескостного мяса птицы различной степени измельчения с добавлением или без добавления других мясных и (или) немясных ингредиентов;

«формованные консервы из мяса птицы для детского питания» — консервы из мяса птицы и (или) потрохов (печени, сердца) птицы, содержащие изделия шарообразной или цилиндрической формы с размером частиц от 0,5 до 3 см, с добавлением бульона или соуса и предназначенные для питания детей от одного года;

«холодец» — кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса (субпродуктов) птицы с включением немясных ингредиентов или без них, изготовленное с добавлением до 100 процентов бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующего при охлаждении плотное желе;

«часть тушки птицы» — продукт убоя птицы, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы.

III. Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

7. Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы проводится заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами, осуществляющими таможенный контроль, органами по оценке соответствия, а также заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, указанных на маркировке или в товаросопроводительной документации, с наименованиями продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, указанными в пункте 6 настоящего технического регламента.

8. В целях установления соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы своему наименованию идентификация продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы проводится путем сравнения их внешнего вида и органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, включенными в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, или с признаками, определенными технической документацией, в соответствии с которой изготовлены продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы.

9. В случае если продукты убоя птицы и продукцию из мяса птицы невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной на маркировке и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическими методами, идентификацию проводят аналитическим методом, который устанавливает соответствие физико-химических показателей продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы следующим признакам:

а) определенным для них настоящим техническим регламентом;

б) указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки соответствия настоящему техническому регламенту;

в) указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы.

IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на таможенной территории Союза

10. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы выпускаются в обращение на таможенной территории Союза при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

11. При обращении на таможенной территории Союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства — члена Союза (далее — государство-член), и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами продукция из мяса птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, который выдается уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждает эпизоотическое благополучие территорий, официально свободных от заразных болезней.

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

12. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

13. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, и не прошедшие оценку соответствия, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке Союза и не допускаются к выпуску в обращение и обращению на таможенной территории Союза.

14. Не допускается обращение на таможенной территории Союза продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы с истекшим сроком годности.

V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

15. Для убоя и переработки используется специально выращиваемый на мясо молодняк сельскохозяйственной птицы (цыплята-бройлеры, индюшата, гусята, утята, цесарята, перепелята, страусята), ремонтный молодняк сельскохозяйственной птицы всех видов, в том числе яичные и мясные цыплята, а также взрослая сельскохозяйственная птица (куры-несушки, петухи, индейки, гуси, утки, цесарки, перепела, страусы).

16. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся в обращении на таможенной территории Союза, при использовании по назначению должны быть безопасны в течение установленного срока годности.

17. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

18. Микробиологические нормативы безопасности и гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать нормативам и требованиям согласно приложениям N 1 — 6 и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

19. Присутствие бенз(а)пирена, диоксинов и микотоксинов в продукции из мяса птицы для детского питания не допускается.

Продукция из мяса птицы, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

20. Физико-химические показатели продукции из мяса птицы для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложению N 7.

Фактические показатели белка и жира продукции из мяса птицы для детского питания не должны выходить за пределы допустимых уровней, установленных в приложении N 7.

21. В продуктах убоя птицы и продукции из мяса птицы содержание таких антибиотиков, как бацитрацин, левомицетин (хлорамфеникол), и антибиотиков тетрациклиновой группы контролируется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов),

содержание которых в продуктах убоя птицы контролируется в соответствии с информацией об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя птицы при их ввозе на таможенную территорию Союза или при поставке продуктов убоя птицы для переработки в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям согласно приложению N 8.

Наличие остатков гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускается.

22. Немясные ингредиенты, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

VI. Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

23. Изготовители продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Лица, уполномоченные изготовителем продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны контролировать соответствие процессов их производства, а также продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Продавцы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны контролировать соответствие таких продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, а также состояние их упаковки и сроки их годности.

24. Производственные объекты, на которых осуществляются убой птицы, переработка (обработка) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

25. Организация производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства продуктов убоя птицы и (или) продукции из мяса птицы, технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, условия хранения и удаления отходов производства таких

продуктов и продукции, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

26. На всех стадиях процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна обеспечиваться их прослеживаемость.

27. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при их производстве, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

28. Хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены не допускается.

Хранение упаковочных материалов осуществляется в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками и стеллажами.

29. Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязан внедрить процедуры, необходимые для обеспечения безопасности их производства в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

30. Производство продуктов убоя птицы включает в себя следующие процессы: предубойную выдержку и подготовку к убою, оглушение, убой, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.

Предубойная выдержка птицы предусматривает содержание птицы перед убоем без корма при наличии свободного доступа к воде в течение установленного времени в соответствии с требованиями согласно приложению N 9 (с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого).

31. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

32. К убою для использования в пищевых целях допускается птица, состояние здоровья которой в соответствии с законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты ее убоя в пищевых целях.

Птица, поступившая на производственный объект для убой, проходит предубойный ветеринарный осмотр в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными законодательством государства-члена, а также актами, составляющими право Союза, в сфере применения ветеринарно-санитарных мер.

33. 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 на наличие заболевания, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженные при приемке;
- д) вывозить с территории производственного объекта поступившую для убой птицу;
- е) направлять на убой птицу в течение 10 календарных дней с даты последнего скармливания ей рыбы, рыбных отходов и (или) рыбной муки;
- ж) направлять на убой птицу, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по их применению.

34. Процесс утилизации биологических отходов (трупов птиц, ветеринарных конфискатов, боенских отходов) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должен соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

35. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой в конце смены либо в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убой должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

36. Процесс убой птицы должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

37. В процессе убой птицы должна проводиться идентификация продуктов убой птицы и обеспечиваться их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса их производства.

38. В процессе убоя птицы должно обеспечиваться соблюдение режимов технологических процессов убоя птицы и применение следующих технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек птицы:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ею способности к движению при работающем сердце;

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;

в) режимы тепловой обработки птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и не должны допускать термическое повреждение кожи птицы;

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки птицы и не должна допускать механические повреждения кожи птицы;

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

е) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации их принадлежности к тушке птицы не допускается.

39. Оборудование и инструменты, используемые при убое птицы, должны исключать возможность загрязнения тушек птицы и других продуктов убоя птицы.

40. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя птицы с рабочего места специалиста ветеринарной службы при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») при наличии подозрения на особо опасные заболевания птицы или их выявлении.

41. Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуются специальные желоба, емкости или используется специально маркированный транспорт, оборудованный емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или из нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключающие несанкционированный доступ.

42. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже 1 раза в час, очищаются от загрязнений и моются, после окончания рабочей смены, соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы, обеззараживаются.

Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищаются, моются и просушиваются.

Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, а также после соприкосновения с загрязненными продуктами убоя птицы, тушками, полученными

от больной или подозрительной на наличие заболевания птицы. После посещения туалета руки необходимо помыть и продезинфицировать в туалетной комнате и повторно на рабочем месте (при возвращении в производственный цех перед началом работы).

43. По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1 °С до 4 °С.

Для снижения риска перекрестного обсеменения микроорганизмами тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и (или) воздушно-распылительном охлаждении допускается использование антимикробных технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

При технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) и (или) воздушно-распылительного охлаждения тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих активный хлор в концентрации, превышающей допустимую концентрацию хлора в питьевой воде в соответствии с законодательством государств-членов.

При технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей воды, соответствующей требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государств-членов.

44. В процессе производства продуктов убоя птицы, тушек птицы и их частей не допускается введение в них воды, других ингредиентов и пищевых добавок.

45. Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы (включая передачу на охлаждение и (или) выполнение других технологических процессов).

46. Разделка тушек птицы на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение им оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше 12 °С. На разделку тушки птицы должны поступать только в охлажденном состоянии.

47. Неидентифицированные мясо птицы и другие продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

48. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продуктов убоя птицы, устанавливаются производителем с учетом используемого сырья, применяемых

технологий и показателей безопасности изготавливаемых продуктов убоя птицы, а также с учетом требований настоящего технического регламента.

49. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.

Перед разделкой и обвалкой тушки птицы подвергаются доработке (удаляются остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

На автоматизированных линиях, где имеется автоматическая (или ручная) перевеска тушек птицы на линию разделки, части тушек птицы подвергаются доработке перед их упаковкой или обвалкой.

50. В случае если для разделки и (или) обвалки ножи, ножницы и другие инструменты не используются, они должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

51. После убоя тушки птицы и внутренние органы птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии со статьей 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

52. При выявлении заболеваний птицы после убоя тушки такой птицы помещаются в специальный контейнер с маркировкой об их направлении на обезвреживание, утилизацию или уничтожение.

53. При обнаружении в тушек птицы и их частях процессе обвалки, а также в субпродуктах патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, до получения результатов лабораторных исследований продукты убоя птицы помещаются в холодильник санитарной камеры с температурой не выше минус 12 °С.

В зависимости от полученных результатов лабораторных исследований проводится соответствующая санитарная обработка.

54. Обезвреживание продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничением, проводится в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях с использованием оборудования, исключающего перекрестное перемещение необезвреженных и обезвреженных продуктов убоя птицы.

Дальнейшая переработка продуктов убоя птицы проводится в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы.

По окончании работы проводится санитарная обработка технологического оборудования, помещений, инвентаря и специальной одежды.

Для переработки обезвреженных продуктов убоя птицы не допускается использование специализированных технологических линий и технологического оборудования, предназначенных для производства продукции из мяса птицы для детского питания.

55. Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания осуществляется на специализированных производственных объектах, в специализированных цехах, на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения.

Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения осуществляется в начале смены или в отдельную смену после предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, а также санитарной обработки помещений.

56. Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы:

- а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей, неидентифицированных;
- б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей;
- в) с посторонним запахом;
- г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (с остатками пера, гематомами, наминами, кровоизлияниями);
- д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;
- е) повторно замороженных;
- ж) полученных от птицы, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты в лечебных и (или) профилактических целях, до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по их применению;
- з) с истекшим сроком годности.

57. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов из мяса птицы, не должна превышать 4 процентов.

58. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается использовать:

- а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии со сроком хранения более 2 суток;

- б) кости, шеи птицы в охлажденном состоянии со сроком хранения более 1 суток;
- в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии со сроком хранения более 1 месяца;
- г) кости птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30 процентов.

59. Температура мяса птицы непосредственно после механической обвалки должна быть не выше 6 °С.

60. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используется для производства полуфабрикатов и другой продукции из мяса птицы.

Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на других производствах, используется только для выработки продукции из мяса птицы, подвергаемой тепловой обработке в процессе производства.

61. На технологической таре (емкости) с мясом птицы механической обвалки должны быть предусмотрены ярлыки с указанием даты и часа выработки такого мяса птицы или электронные средства для записи и считывания информации, обеспечивающие его прослеживаемость.

62. Мясо птицы механической обвалки в течение 1 часа с момента выработки должно быть использовано для производства продукции из мяса птицы.

В случае если мясо птицы механической обвалки не предназначено для использования в течение 1 часа, сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания.

63. Обработка и подготовка сырья коллагенсодержащего птицы производится в зависимости от целей его использования в производстве пищевой продукции, продукции кормового и медицинского назначения.

VIII. Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства

64. Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

65. Неидентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

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

67. Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляется в отдельном помещении.

Допускается производство такой продукции в помещениях и на оборудовании по производству продукции из мяса птицы при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения.

68. Продукты убоя птицы, предназначенные для измельчения и (или) посола, должны иметь температуру не выше 4 °С в любой точке измерения.

69. Для производства пищевых топленых жиров птицы используется жир-сырец птицы, обработанный в течение не более 2 часов после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.

70. 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.

Одновременное применение 2 и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции из мяса птицы одного наименования не допускается.

Применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в непереработанном виде, не допускается.

Применение фосфатов (в том числе фосфатсодержащих смесей и фосфатов в составе комплексных пищевых смесей) для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, предназначенных для реализации в непереработанном виде, не допускается.

71. Подготовка немясных ингредиентов проводится в отдельных помещениях.

72. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства продукции из мяса птицы не допускается.

73. При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса (субпродуктов) птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержка мяса птицы при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше 4 °С (за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения);

б) приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) мясных ингредиентов проводятся в объеме, необходимом для обеспечения 2 смен работы производственного объекта;

в) тепловая обработка 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 (при термической обработке в воде).

74. При производстве полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы не допускается:

а) применение нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей, в том числе для производства полуфабрикатов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания;

б) выпуск в обращение охлажденных полуфабрикатов с температурой выше 4 °С в любой точке измерения.

75. При производстве охлажденных полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы и продукции из мяса птицы, не прошедшей термическую обработку, допускается использование только охлажденного мяса птицы.

76. Скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка.

77. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

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

б) продолжительность технологического процесса производства консервов от подготовки сырья до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2 часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

в) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую упаковку должна быть не ниже 40 °С;

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

д) термическая обработка консервов осуществляется согласно режиму стерилизации или пастеризации, обеспечивающему безопасность готовой продукции, в соответствии с показателями промышленной стерильности, предусмотренными приложением N 3;

е) документы, содержащие параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на бумажные и (или) электронные носители информации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающего срок годности консервов не менее чем на 3 месяца;

ж) срок годности консервов устанавливается изготовителем исходя из группы консервов, свойств потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

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

78. При производстве белка птичьего пищевого сухого и бульонов должны соблюдаться следующие требования:

а) технологические процессы производства должны отвечать требованиям, указанным в пунктах 65 — 68 настоящего технического регламента;

б) технологические режимы должны обеспечивать полную инактивацию ферментов после окончания технологических процессов.

IX. Требования к продукции из мяса птицы для детского питания и процессам ее производства

79. При производстве продукции из мяса птицы для детского питания (для всех возрастных групп), в том числе для организованных детских коллективов, допускается использование только охлажденного мяса птицы. Использование мяса птицы механической обвалки и сырья коллагенсодержащего птицы не допускается.

80. Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах и участках.

Производство продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах или в специализированных цехах либо на специализированных технологических линиях или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции такого оборудования.

81. При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей всех возрастных групп не допускается использование:

а) 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;

б) продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированные организмы (ГМО);

в) продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

82. При производстве продукции из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет не допускается использование:

а) продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

б) продуктов убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.

83. При производстве консервов для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет и детей старше 3 лет продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

84. На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса (потрохов) птицы для питания детей старше 3 лет температура фарша не должна быть выше 4 °С.

85. При производстве консервов из мяса (потрохов) птицы для питания детей в возрасте от 6 месяцев до 3 лет расфасовка осуществляется в потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 куб. дм.

Х. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

86. Изготовители, продавцы и лица, уполномоченные изготовителем продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

87. Процессы хранения, перевозки (транспортирования) и реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

88. Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

89. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы при хранении, перевозке (транспортировании) и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

90. В холодильных камерах продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы размещаются в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы располагаются на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы.

91. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры и влажности таким образом, чтобы была обеспечена возможность регистрации параметров с определенным интервалом времени на бумажных и (или) электронных носителях.

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

93. Повышение температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы допускается не более чем на 5 °С.

Колебания температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах, перевозки (транспортирования) и реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы не должны превышать 2 °С.

94. Хранение охлажденных и замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство или контейнер и после выгрузки из транспортного средства или контейнера не допускается.

95. Перевозка (транспортирование) птицы на производственный объект осуществляется специализированным или специально оборудованным транспортом.

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

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

97. Транспортные средства (тара) и контейнеры после перевозки (транспортирования) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы ежедневно по окончании работы очищаются от пищевых остатков, моются моющими растворами и промываются водой с последующей дезинфекцией.

Санитарная обработка транспортных средств проводится 1 раз в 10 календарных дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции.

98. При хранении, перевозке (транспортировании) и реализации размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы не допускается.

Размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и реализация их как охлажденных на предприятиях розничной и оптовой торговли запрещается.

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

100. Реализация мяса птицы механической обвалки на предприятиях розничной торговли не допускается.

XI. Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

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

102. Упаковка и материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на таможенной территории Союза в течение срока годности.

XII. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

103. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), а также требованиям, установленным пунктами 104 — 121 настоящего технического регламента.

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

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (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 из мяса 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 из мяса птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения:

с придуманными названиями продукции из мяса птицы, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам;

с придуманными названиями мясной продукции, маркировка которой осуществляется в соответствии с требованиями, установленными подпунктом «в» пункта 107 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);

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 индейки», «из мяса птицы») или широко применяемым ассортиментным наименованиям (например, «пастрома», «купаты», «бифштекс», «филе»);

д) показатели пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в маркировке указываются с учетом допустимых отклонений.

Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы составляют:

белок — не менее 80 процентов от значения, указанного в маркировке продукции;

жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) — не более 120 процентов от значения, указанного в маркировке продукции.

105. В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использование слов «произведено из охлажденного сырья» или аналогичных по смыслу слов в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния сырья, кроме охлажденного.

106. В случае использования мяса птицы механической обвалки при изготовлении продукции из мяса птицы информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «Мясо куриное механической обвалки»).

107. В маркировке продукции из мяса птицы в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и др.).

108. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указываются маринады и рассолы с обозначением входящих в них компонентов. Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и ароматизаторы указываются в составе в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

109. Если при производстве колбасных изделий и продукции из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке.

110. Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании таких ферментных препаратов, если их активность, в том числе остаточная, в готовом продукте сохраняется.

111. В маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «Упаковано под вакуумом», «Упаковано в модифицированной атмосфере»).

112. В случае если изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе изготовления и отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в потребительскую упаковку с изменением количества продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов и продукции

должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения.

В случае отсутствия в маркировке такой информации изменение количества продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и (или) вида их упаковки, предназначенных для реализации на предприятиях розничной и оптовой торговли, не допускается.

В маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или физическом лице, зарегистрированном в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условиях хранения (кроме случаев, когда продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли).

113. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 108 и 110 — 112 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы (например, «индейка», «индюшата»), способе обработки целых тушек (например, «потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»), сорте или категории, а также термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»);

б) на упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными законодательством государств-членов.

114. Маркировка субпродуктов птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 108 и 110 — 112 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы (например, «куриные», «цыплят», «индейки», «индюшат») и о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»);

б) на упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными законодательством государств-членов.

115. Маркировка полуфабрикатов (включая кулинарные полуфабрикаты) должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 108 и 110 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят», «из мяса индейки», «из мяса индюшат»), группе полуфабрикатов (например, «рубленные»), виде полуфабрикатов (например, «бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

116. Маркировка кулинарных изделий, продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о виде птицы (например, «из мяса кур», «из мяса индейки», «из мяса утки»), технологии изготовления (например, «вареные», «жареные», «запеченные»), сорте или категории (например, «экстра», «высший») (при наличии), а также о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

117. Маркировка колбасных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке колбасных изделий указывается информация о виде колбасных изделий (например, «колбаса», «сосиски»), виде птицы (например, «из мяса (субпродуктов) кур», «из мяса индейки»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте или категории (например, «экстра», «высший») (при наличии), а также о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

118. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 108 и 110 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о группе консервов (например, «из мяса (субпродуктов) птицы», «мясорастительные», «растительно-мясные»), виде и возрастной группе птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят»), способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»), а также о виде консервов (например, «в собственном соку»).

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, сроке годности, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

Информация о дате изготовления консервов, сроке годности, ассортиментном номере (при наличии) (кроме этикетки) обязательно дублируется на крышке или донышке потребительской упаковки способом, обеспечивающим ее сохранность и читаемость до конца срока годности.

119. Маркировка жиров птицы пищевых должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 105, 107, 108 и 110 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указывается информация о виде птицы (например, «жир куриный топленый»), а также о термическом состоянии («охлажденный», «замороженный»).

120. Маркировка сухих продуктов и бульонов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 112 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе продукции («птичий») и виде продукции («сухой продукт»); в маркировке бульонов указывается информация о группе продукции («птичий»), способе технологической обработки («сухой»,

«концентрированный», «жидкий») и виде продукции (например, «бульон птичий концентрированный»).

121. Маркировка продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 103 — 120 настоящего технического регламента. Кроме того, в маркировке указываются:

а) информация о предназначении продукции для питания детей (например, «для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста») или информация с указанием конкретного возраста ребенка, начиная с которого возможно использование такой продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) информация о сроке годности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;

в) в отношении продукции для детей первого года жизни — информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, и степени измельчения продукции (например, «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные»), а также рекомендации по ее потреблению.

XIII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности

122. Соответствие продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности обеспечивается выполнением требований настоящего технического регламента, требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и иных технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

123. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего технического регламента и проведения оценки соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы.

XIV. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

124. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежат оценке соответствия.

Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, а также процессов их производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации должна проводиться в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) на основе типовых схем оценки соответствия, утвержденных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 апреля 2018 г. N 44.

125. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы непромышленного изготовления, а также процессов реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

126. Продукты убоя птицы (в том числе продукты убоя птицы для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

127. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов проводятся в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

128. Продукция из мяса птицы (кроме продукции из мяса птицы для детского питания и пищевой продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

129. Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, проводится путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии) и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в единый реестр органов по оценке соответствия Союза (далее — испытательная лаборатория (центр)).

130. Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы проводится в форме декларирования соответствия по схеме Зд, 4д или бд. Выбор схемы декларирования соответствия продукции из мяса птицы осуществляется заявителем.

131. При декларировании соответствия продукции из мяса птицы заявителем могут быть зарегистрированные на территории государства-члена в соответствии с его законодательством юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом (импортером) либо уполномоченным изготовителем лицом.

132. Схема декларирования соответствия 3д применяется в отношении серийно выпускаемой продукции из мяса птицы при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии).

Заявителем при декларировании соответствия по схеме 3д является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо).

Схема декларирования соответствия 3д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

осуществление производственного контроля;

проведение исследований (испытаний) образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза.

Заявитель принимает меры по обеспечению стабильности процесса производства и соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит исследования (испытания) образцов продукции из мяса птицы в испытательной лаборатории (центре).

Срок действия декларации о соответствии при декларировании соответствия серийно выпускаемой продукции из мяса птицы по схеме 3д составляет не более 3 лет.

133. Схема декларирования соответствия 4д применяется в отношении партии продукции из мяса птицы при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии).

Заявителем при декларировании соответствия по схеме 4д является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) или продавец (импортер).

Схема декларирования соответствия 4д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

проведение исследований (испытаний) образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит исследования (испытания) образцов продукции из мяса птицы в испытательной лаборатории (центре).

Срок действия декларации о соответствии в отношении партии продукции из мяса птицы по схеме 4д соответствует ее сроку годности.

134. Схема декларирования соответствия бд применяется в отношении серийно выпускаемой продукции из мяса птицы при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента, сертифицированной органом по сертификации систем менеджмента.

Схема декларирования соответствия бд применяется на основании собственных доказательств заявителя (при наличии) и доказательств, полученных в том числе с участием органа по сертификации систем менеджмента и испытательной лаборатории (центра).

Заявителем при декларировании соответствия по схеме бд является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо).

Схема декларирования соответствия бд включает в себя:

формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента (копия сертификата), выданный органом по сертификации систем менеджмента;

осуществление производственного контроля;

проведение исследований (испытаний) образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза;

контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента.

Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента и процессов производства для изготовления продукции из мяса птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (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.

В целях контроля соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит исследования (испытания) образцов продукции из мяса птицы в испытательной лаборатории (центре).

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет периодическую оценку стабильности функционирования систем менеджмента.

Срок действия декларации о соответствии при декларировании соответствия серийно выпускаемой продукции из мяса птицы по схеме бд составляет не более 5 лет.

135. Комплект документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, включает в себя:

а) сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством государств-членов;

б) копию технической документации, в соответствии с которой изготовлена продукция из мяса птицы;

в) сертификат соответствия (копию сертификата) на систему менеджмента (для схемы бд);

г) протоколы исследований (испытаний) продукции из мяса птицы (при наличии);

д) протокол (протоколы) исследований (испытаний) продуктов убоя птицы и (или) немясных ингредиентов (при наличии);

е) копию контракта (договора поставки) и товаросопроводительную документацию (для схемы 4д);

ж) договор с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающий обеспечение соответствия поставляемой на таможенную территорию Союза продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и ответственность за несоответствие такой продукции указанным требованиям (для уполномоченного изготовителем лица);

з) иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

136. Декларация о соответствии оформляется по единой форме и правилам ее оформления, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. N 293.

137. Декларация о соответствии подлежит регистрации в соответствии с Порядком регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20 марта 2018 г. N 41.

138. По итогам подтверждения соответствия продукции из мяса птицы в форме декларирования соответствия заявитель формирует комплект документов на продукцию из мяса птицы, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии и подтверждающих соответствие продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента, который включает в себя следующие документы и сведения:

- а) документы, предусмотренные пунктом 135 настоящего технического регламента;
- б) протокол (протоколы) исследований (испытаний), проведенных в испытательной лаборатории (центре);
- в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

139. Комплект документов на продукцию из мяса птицы, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии и подтверждающих соответствие продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента, должен храниться у заявителя:

- а) на серийно выпускаемую продукцию из мяса птицы — 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 из мяса птицы.

140. Комплект документов на продукцию из мяса птицы, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии и подтверждающих соответствие продукции из мяса птицы, представляется органам государственного контроля (надзора) по их требованию.

141. Продукция из мяса птицы для детского питания и пищевая продукция нового вида перед выпуском в обращение на таможенной территории Союза подлежат государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

142. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (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» (ТР ТС 021/2011).

143. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза

144. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в обращение.

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, прошедшие оценку соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

145. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза неупакованных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы наносится на товаросопроводительную документацию.

146. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, 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.

XVI. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента

147. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и связанных с требованиями к ним процессов производства, хранения, перевозки

(транспортирования), реализации и утилизации проводится в соответствии с законодательством государств-членов.

Приложение N 1. Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Приложение N 1
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, субпродукты			
а) неупакованные охлажденные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г**, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
б) неупакованные замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) упакованные охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
г) субпродукты птицы охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	1×10^6	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
д) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
е) кость птицы пищевая охлажденная и замороженная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
<p>2. Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые (охлажденные, замороженные)</p>			
а) мясокостные, бескостные без панировки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
б) мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) мясокостные, бескостные маринованные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	дрожжи КОЕ/г, не более	1×10^3	
г) мясо бескостное в блоках	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
	Listeria monocytogenes 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, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
б) в натуральной оболочке, в том числе купаты	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) в панировке и без нее	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
г) фарш из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
д) кожа птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
е) полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁶	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы			
а) сыровяленые, сырокопченые колбасы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
в) варено-копченые	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
г) полукопченые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
д) полукопченые, варено-копченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
е) продукты из мяса птицы копчено-вареные,	количество мезофильных аэробных и факультативно	1 x 10 ³	

варено-копченые, копчено-запеченные, копченые	анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
ж) вареные колбасные изделия (колбасы, мясные (колбасные) хлебы, сосиски, сардельки из термически обработанных ингредиентов), в том числе вареные колбасные изделия, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	для сервировочной нарезки – не более 2,5 x 10 ³ КОЕ/г
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
з) продукты из мяса птицы сырокопченые, сыровяленые, вяленые	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
и) продукты из мяса птицы сыросоленые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
к) продукты из мяса птицы вареные (рулеты, ветчина и др.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
л) продукты из мяса птицы вареные, копченые, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в вакуумом, в том числе нарезанные и упакованные под	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	

условиях модифицированной атмосферы	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
м) тушки и части тушек, копчено-запеченные, варено-копченые, копченые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
н) тушки и части тушек, изделия сырокопченые, сыровяленые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г -	не допускаются -	

	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	

5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы

а) жареные, отварные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
б) из рубленого мяса, в том числе фаршированные, и (или) в тестовой оболочке, и (или) с соусами, и (или) с гарниром	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
6. Продукция с использованием субпродуктов и кожи птицы (паштеты, потрошковые колбасы и др.)			
а) паштеты из мяса птицы, в том числе с использованием потрохов птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ³	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
б) паштеты из потрохов птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	

в) потрошковые колбасы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 x 10 ³	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

7. Продукты из мяса птицы сушеные

а) продукты из мяса птицы сублимационной сушки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	

	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г	не допускаются	
б) фарш из мяса тепловой сушки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
в) сушеные, варено-сушеные продукты из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	1×10^4	

	микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,01 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 1,0 г	не допускаются	

8. Продукты кулинарные из мяса птицы

а) студни, заливные, паштет из мяса и потрохов	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	

	S. aureus в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
б) мясо птицы отварное, жареное, запеченое (без заправки и соуса)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени и	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ³	

другие изделия в тесте или без него	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
г) готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	для упакованных под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	

	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
д) блюда из птицы промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т. д.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
е) кулинарные полуфабрикаты из мяса птицы высокой степени готовности	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	500	для кулинарных полуфабрикатов со сроком годности не более 1 месяца
ж) кулинарные изделия из мяса птицы вареные, жареные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	

	бактерии рода Proteus в 0,1 г	не допускаются	
9. Продукция переработки продуктов убоя птицы			
а) жир птицы топленый	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
б) 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	

	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
в) продукты на основе белка птичьего пищевого	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	S. aureus, в 0,1 г	не допускаются	

**Отбор проб из глубоких слоев мышц.*

***Колониеобразующие единицы.*

Приложение N 2. Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания

Приложение N 2
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Тушки птицы и их части <*>, бескостное мясо <*>, потроха			
а) мясо птицы (тушки и их части) охлажденное, замороженное для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г <***>, не более		1 x 10 ⁵
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г		не допускаются
	Listeria monocytogenes в 25 г		не допускаются

б) мясо бескостное кусковое, кусковое на костях (охлажденное, замороженное) для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются
в) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются

2. Полуфабрикаты из мяса птицы (охлажденные, замороженные)

а) рубленые полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁵
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются

	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке
б) натуральные полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке

3. Продукция из мяса птицы

а) колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
---	---	-----------------	--

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
б) паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет; полуфабрикаты высокой степени готовности для детей старше 1,5 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 72 ч
	бактерии рода Proteus в 1,0 г	не допускаются	
в) сублимированные продукты для детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	B. cereus КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г	50	

г) сублимированные продукты для детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,5 x 10 ⁴	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	B. cereus КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	
д) пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ²	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	B. cereus в 1,0 г	не допускаются	

е) жир птичий топленый для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1 x 10 ²	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г (см ³)	не допускается	

<*> Отбор проб из глубоких слоев мышц.

<*> Колониеобразующие единицы.

Приложение N 3. Микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса птицы, в том числе для детского питания

Приложение N 3
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ БЕЗОПАСНОСТИ (ПРОМЫШЛЕННОЙ СТЕРИЛЬНОСТИ) КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Таблица 1. Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы и мясорастительных (в том числе паштетных, фаршевых)

WWW.UCSOL.RU

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1	2
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ <*>/г (см ³) 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 (см ³) продукта
3. Мезофильные клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта	не более 1 КОЕ в 1,0 г (см ³) продукта
5. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе 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 (см ³) продукта (нормируется в консервах, температура хранения которых выше плюс 20 °С)

Таблица 2. Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы для детского питания

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

1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2 x 10 ² КОЕ <*>/г (см ³) продукта
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
5.	<i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г (см ³) продукта

<*> Колониеобразующие единицы.

Приложение N 4. Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Приложение N 4
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

WWW.UCSOL.RU

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

— кадмий	0,2	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,03	Жир-сырец птицы, жир птицы топлёный пищевые
	0,3	Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
— ртуть	0,1	Субпродукты птицы и продукция 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-сырец птицы, жир птицы топлёный пищевые
— хром	10	Желатин, концентраты соединительно-тканевых белков в хромированной таре
— железо	1,5	Жир птицы топлёный пищевой (поставляемый на хранение)
— медь	0,4	Жир птицы топлёный пищевой (поставляемый на хранение)
Пестициды:		
— ГХЦГ (, ,)	0,1	Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция 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 птицы, жир птицы топлёный пищевые
— ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция 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 птицы, жир птицы топлёный пищевые

Бенз(а)пирен	0,001	Копченые продукты из мяса птицы, субпродуктов птицы и продукция из них
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,004	Копченые продукты из мяса и субпродуктов птицы и продукция из них
Диоксины <*>	0,000002 (в пересчете на жир)	Продукты убоя птицы (кроме печени) и продукция из них
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень птицы и продукты из нее

<*> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

Примечания:	<p>1. 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.</p> <p>2. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); контроль остатков ветеринарных лекарственных средств по информации изготовителя (поставщика) проводится в соответствии с приложением N 8 к настоящему техническому регламенту и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).</p> <p>3. Гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя 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).</p>
-------------	--

Приложение N 5. Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания

WWW.UCSOL.RU

Приложение N 5
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ УБОЯ ПТИЦЫ И ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
— свинец	0,2	Мясо птицы для всех возрастных групп
	0,2	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски для детей до 3 лет
	0,3	Мясорастительные и растительно-мясные консервы для всех возрастных групп
	0,3	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

WWW.UCSOL.RU

	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 в хромированной таре
Антибиотики:		
— левомицетин (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

Пестициды:		
— ГХЦГ (, ,)	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 допускается (< 0,5)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	150	Колбасные изделия
Нитраты	150	Мясорастительные и растительно-мясные консервы из мяса птицы (для консервов, содержащих овощи)
	не допускаются (< 0,001) <*>	Кулинарные изделия из мяса птицы (для содержащих овощи)
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	0,002	Колбасные изделия
Радионуклиды:		
— цезий-137	40 Бк/кг(л)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и
— стронций-90	25 Бк/кг(л)	

		кулинарные изделия, сублимированные продукты, мясо птицы
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

<*> Предел обнаружения метода.

Примечания:	<p>1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья животного происхождения по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с приложением N 8 к настоящему техническому регламенту.</p> <p>2. Для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки в качестве допустимых уровней токсичных элементов, пестицидов, диоксинов используются допустимые уровни в пересчете на исходные продукты с учетом содержания сухих веществ в них и исходных продуктах.</p>
-------------	---

Приложение N 6. Гигиенические требования безопасности мяса птицы механической обвалки

Приложение N 6
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Показатель	Допустимый уровень
1	2

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 4,0

Приложение N 7. Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы для детского питания

Приложение N 7
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

ТРЕБОВАНИЯ К ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Таблица 1. Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста

WWW.UCSOL.RU

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	загуститель
6. Рисовая и пшеничная мука*	г, не более	5	загуститель

Таблица 2. Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы 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	

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
3. Жир	г	1 – 6	
4. Углеводы	г	5 – 15	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	
6. Крахмал*	г, не более	3	загуститель
7. Рисовая и пшеничная мука*	г, не более	5	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
1	2	3
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 для питания детей старше 3 лет

WWW.UCSOL.RU

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г	12 – 14	
2. Жир	г	10 – 18	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Крахмал*	г, не более	3	загуститель
5. Рисовая и пшеничная мука*	г, не более	5	загуститель

Таблица 5. Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 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, 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 старше 3 лет

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

Таблица 7. Паштеты и другие кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень
1	2	3
Белок	г, не менее	8

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень
1	2	3
Жир	г, не более	16
Поваренная соль	г, не более	1,2

**При совместном использовании крахмала и рисовой (или пшеничной) муки допустимый уровень содержания крахмала не должен превышать 3 г в 100 г продукта, а общий допустимый уровень их содержания не должен превышать 5 г в 100 г продукта.*

Приложение N 8. Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов) в продуктах убоя птицы, контролируемые согласно информации об их применении

Приложение N 8
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ОСТАТОЧНОГО КОЛИЧЕСТВА ВЕТЕРИНАРНЫХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ (СТИМУЛЯТОРОВ РОСТА ПТИЦЫ, АНТИМИКРОБНЫХ И ДРУГИХ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ) В ПРОДУКТАХ УБОЯ ПТИЦЫ, КОНТРОЛИРУЕМЫЕ СОГЛАСНО ИНФОРМАЦИИ ОБ ИХ ПРИМЕНЕНИИ <*>

Таблица 1. Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

WWW.UCSOL.RU

Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта убой птицы	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
1. Апрамицин Apramicin (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 почки 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	0,5 0,3 5	
6. Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды птицы	мясо печень	1,0 2,0	сумма всех остатков,

		почки	6,0	содержащих β -лактамовую структуру, выраженных как десфууроилцефтиофур
		жир	2,0	
7. Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды птицы	мясо	0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимальный допустимый уровень
		жир	0,1	
		печень	0,1	
		почки	0,1	
8. Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды птицы	мясо	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
		жир	0,05	
9. Линкомицин/клиндамицин Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо	0,1	
		жир, кожа	0,05	
		печень	0,5	
10. Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо	0,1	
		печень	1	
		почки	0,4	
11. Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо	0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
		печень	0,05	
		почки	0,05	
		жир (в натуральных)	0,05	

		пропорция х с кожей)		
12. Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо печень почки жир, кожа	0,1 2,5 0,75 0,2	сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколам ина
13. Флумеквин Flumequine (хинолоны)	все виды птицы	мясо почки печень жир, кожа	0,4 1 0,8 0,25	
14. Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/ пемфлоксацин/офлоксацин/нор флоксацин Ciprofloxacin/enrofloxacin/peflo xacin/ ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки кожа	0,1 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 Danofloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень	0,2 0,4	

		почки	0,4	
		жир и кожа	0,1	
17. Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень	0,3 1,9	
		почки	0,6	
		жир, кожа	0,4	
18. Оксолиновая кислота Oxolinicacid (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень	0,1 0,15	
		почки	0,15	
		жир (кожа и жир в естественн ых пропорция х)	0,05	
19. Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды птицы	мясо печень	0,2 0,2	
		почки	0,2	
		жир	0,2	
20. Спирамицин Spiramycin (макролиды)	куры	мясо кожа и жир	0,2 0,3 0,4	сумма спирамицина и неоспирамицина
		печень		

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 натурально й 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 индейки	мясо кожа и жир печень мясо кожа и жир печень	0,1 0,1 1 0,1 0,1 0,3	сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-α- гидроксимутили н

25. Колистин Colistin (полимиксины)	все виды птицы	мясо жир (кожа и жир в естественн ых пропорция х) печень почки	0,15 0,15 0,15 0,2	
26. Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,1 0,3 0,2	дихлороизо- эверниновая кислота
27. Монензин Monensin (ионофоры)	все виды птицы	печень другие продукты	0,008 0,002	монензин А
28. Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,02 0,1 0,1 0,05	ласалоцид А
29. Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	<0,001 <0,001 <0,001 <0,001	не допускаются в продукции на уровне определения методов; определяются как метаболиты нитрофуранов (3-амино-2- оксазолидинон

				(АОЗ) – метаболит фуразолидона, 3-амино-5-морфолиномети л-2-оксазолидинон (АМОЗ) – фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) – фурадонина и семикарбазид (СЕМ) – фурацилина)
30. Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapsone)/клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	<0,001 <0,001 <0,001 <0,001	не допускаются на уровне определениямет одов
31. Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,7 0,7 0,7 0,7	флавофосфолип ол
32. Доксциклин Doxiciclin (тетрациклины) (не суммируется при определении антибиотиков тетрациклиновой группы)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,1 0,3 0,3 0,6	

<p>33. Бензилпенициллин/пенетамат Benzylpenicillin/Penethamate (группа пенициллина)</p>	<p>все виды птицы</p>	<p>мясо жир (в естественн ых пропорция х с кожей) печень почки</p>	<p>0,05 0,05 0,05 0,05</p>	
<p>34. Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)</p>	<p>все виды птицы</p>	<p>мясо жир печень почки</p>	<p>0,05 0,05 0,05 0,05</p>	
<p>35. Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)</p>	<p>все виды птицы</p>	<p>мясо жир печень почки</p>	<p>0,05 0,05 0,05 0,05</p>	
<p>36. Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)</p>	<p>все виды птицы</p>	<p>мясо жир печень почки</p>	<p>0,3 0,3 0,3 0,3</p>	
<p>37. Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)</p>	<p>все виды птицы</p>	<p>мясо жир печень почки</p>	<p>0,3 0,3 0,3 0,3</p>	

38. Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
39. Феноксиметилпенициллин Phenoximethylpenicillin (синоним: пенициллин V) (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 убоя птицы	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1	2	3	4	5
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	0,1 0,2	толтразуриласульфон

		печень	0,6	
		почки	0,4	
3. Никарбазин Nicarbazin (синоним: динитрокарбанилид)	цыплята- бройлеры	мясо	0,2	как N,N'-bis (4-нитрофенил) мочевина
		печень	0,2	
		почки	0,2	
		жир, кожа	0,2	
4. Ампролиум Amprolium	цыплята- бройлеры, индейки	мясо	0,2	
		кожа и жир	0,2	
		печень	0,2	
		почки	0,4	
5. Робенидин Robenidine	все виды птицы	печень	0,05	робенидина гидрохлорид
		почки	0,05	
		кожа и жир	0,05	
		другие	0,005	
		продукты убоя		
6. Семдурамицин Semduramicin	все виды птицы	все виды продуктов убоя	0,002	
7. Наразин Narasin	все виды птицы	печень	0,05	
		другие	0,005	
		продукты убоя		

8. Мадуромицин Maduramicin	все виды птицы	все виды продуктов убоя	0,002	
9. Салиномицин Salinomycin	все виды птицы	печень другие продукты убоя	0,005 0,002	Salinomycinsodium
10. Галофугинон Halofuginone	все виды птицы	мясо жир и кожа печень почки	0,01 0,025 0,03 0,03	
11. Декоквинат Decoquinat	все виды птицы	все виды продуктов	0,02	

<*> Контроль проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя при их ввозе на таможенную территорию Союза. Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Приложение N 9. Требования к предубойной выдержке птицы

Приложение N 9
к техническому регламенту
Евразийского экономического союза
«О безопасности мяса птицы»

и продукции его переработки»
(ТР ЕАЭС 051/2021)

ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДУБОЙНОЙ ВЫДЕРЖКЕ ПТИЦЫ

Вид сельскохозяйственной птицы	Время содержания птицы [для убоя] без корма перед убоем
1	2
Куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата	6 — 8 часов
Утки, утята, гуси, гусята, цесарки, цесарята, перепела, перепелята	4 — 6 часов
Страусы	12 часов
Страусята	10 часов