



Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности мяса и мясной продукции"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 8 апреля 2008 года N 336. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2017 года № 29

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 30.01.2017 № 29 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент "Требования к безопасности мяса и мясной продукции".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К. Масимов

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 8 апреля 2008 года N 336

Технический регламент

"Требования к безопасности мяса и мясной продукции"

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент "Требования к безопасности мяса и мясной продукции" (далее - Технический регламент) разработан в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения и законов Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании", от 10 июля 2002 года "О ветеринарии".

Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

2. Настоящий Технический регламент распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды мяса животных и птиц, пищевые субпродукты, колбасные изделия, полуфабрикаты и кулинарные изделия, пищевые концентраты, пищевые продукты переработки крови, субпродукты и прочие мясосодержащие продукты, согласно единой товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза в соответствии с приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.

Сноска. Пункт 2 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

3. Настоящий Технический регламент не распространяется на производство (изготовление), оборот и уничтожение следующей мясной продукции:

- 1) детского питания;
- 2) масложировой продукции;
- 3) медицинских препаратов, производимых (изготавливаемых) из сырья животного происхождения;
- 4) лечебного, профилактического и диетического назначения;
- 5) домашнего приготовления, предназначенного для личного потребления;
- 6) пищевой продукции, полученной с использованием сырья от генномодифицированных животных;
- 7) консервированной продукции;
- 8) желатина пищевого.

2. Термины и определения

4. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения в соответствии с законами Республики Казахстан "О техническом регулировании", "О безопасности пищевой продукции", "О ветеринарии", а также следующие:

мясные продукты (мясопродукты) - продукты, полученные в результате обработки мяса путем варки, сушки, соления, просаливания или копчения;

субъект производства (изготовления), оборота, мяса и мясной продукции (далее - субъект) - физическое и юридическое лицо, осуществляющее деятельность по производству (изготовлению), обороту мяса и мясной продукции;

объект производства (изготовления) мяса и мясной продукции (далее - объект) - предприятие/организация по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции;

дезинфекционный барьер - пункт дезинфекции транспортных средств перед въездом на территорию республики или организации и выездом с их территорий, а для персонала - перед входом в помещение цеха организации и выходом из него;

вредное вещество - любое биологическое или химическое вещество, а также их метаболиты, накапливающиеся в мясе или добавленное в мясную продукцию при ее производстве и способное нанести вред здоровью человека или вызвать загрязнение окружающей среды;

конфискат - туша, части туши и органы животного, признанные органами государственного ветеринарного надзора не пригодными для пищевых целей;

партия животных (птиц) - любое количество животных (птиц) одного вида, поступившее в организацию из одного хозяйства за одну поставку, сопровождаемые одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарным документом установленной формы;

замороженное мясо - мясо после замораживания охлажденных на убойной линии туш и тушек до температуры в толще мышц от минус 8°C до минус 18°C ;

нитритно-посолочная смесь - смесь нитрита натрия с поваренной солью в соотношении, обеспечивающем безопасную концентрацию нитрита натрия в готовом продукте;

обваленное мясо - мясной продукт из мышечной, жировой и соединительной ткани туши отделенных от костей;

подмороженное мясо - свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмораживания до температуры в толще мышц от минус 2°C до минус 3°C ;

глубокозамороженное мясо - мясо после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18°C ;

охлажденное мясо - свежее мясо, полученное непосредственно после убоя животного или птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0°C до плюс 4°C ;

условно-годное мясо - мясо туши больного животного, допускаемое в пищу после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом).

Сноска. Пункт 4 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

3. Условия обращения мясо и мясной продукции на рынке

5. Мясо и мясные продукты должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

6. Мясо и мясные продукты могут быть поставлены на рынок и реализованы только в том случае, если они не представляют опасность для здоровья или безопасности людей при соответствующем применении по назначению.

Мясо и мясные продукты, имеющие явные признаки недоброкачества, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, происхождение и качество, а также при несоответствии свойства и маркировки требованиям действующего законодательства и с не установленным сроком годности изымаются для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в аккредитованной (аттестованной) ветеринарной лаборатории.

Уничтожение непригодной к употреблению и опасной жизни и здоровью человека мяса и мясной продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан .

4. Опасные факторы (риски) при заготовке мяса и производстве мясных продуктов

7. При заготовке и производстве мяса и мясной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:

1) выборе места и территории объекта, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке мяса и мясной продукции;

2) подготовке животных и птиц к убою, их убою;

3) подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;

4) производстве мяса и мясопродуктов, их хранении и обороте;

5) уничтожении непригодных к употреблению или опасных мяса и мясной продукции.

К наиболее вероятным рискам, вследствие которых мясо и мясная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду относятся:

1) превышение ПДУ содержания фармакологических веществ и химических загрязнителей в мясе и мясной продукции;

2) превышение ПДУ содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков в мясе и мясной продукции;

3) превышение ПДУ микробиологических показателей в мясе и мясной продукции;

4) превышение ПДУ содержания пищевых добавок и продуктов генной инженерии.

Сноска. Пункт 7 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

5. Требования безопасности к выбору места и территории объекта

8. Размещение, ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых объектов, осуществляются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

Территория объектов должна быть огорожена, благоустроена и озеленена.

9. Территория объектов оборудуются ливневой канализацией для сбора атмосферных талых вод стоков и смыва территории.

10. Всем объектам присваиваются учетные номера в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

11. В зависимости от назначения, характера и количества, выделяемых в окружающую среду загрязняющих веществ, и других вредных физических факторов, а также с учетом предусматриваемых мер по уменьшению их неблагоприятного влияния на здоровье человека и окружающую среду, объекты должны иметь санитарно-защитные зоны (далее - СЗЗ) установленные уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

Расположение зданий, сооружений и устройств на территории объекта должна обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозок:

1) сырья и готовой продукции;

2) здорового животного, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с больным или подозрительным на заболевание животным, направляемым в карантин, изолятор или санитарную бойню;

3) пищевой продукции с животным, навозом, отходами производства.

12. При въезде и выезде с территории объекта у ворот оборудуются специальные дезинфекционные барьеры для обработки колес автотранспорта.

Сноска. Пункт 12 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

13. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ и открытых загонов, территории санитарного блока, путей прогона скота, дороги для автотранспорта должны иметь ровное водонепроницаемое покрытие доступное для мойки и дезинфекции.

Сноска. Пункт 13 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

6. Требования безопасности к производственным зонам объекта производства (изготовления) и переработки мяса и мясной продукции

14. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений объекта предусматривается возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью мяса и мясной продукции, а также качеством уборки, мойки и дезинфекции.

При размещении технологического оборудования в производственных помещениях исключается перекрестная контаминация.

На территории объекта предусматривается зона предубойного содержания животных с наличием:

- 1) железнодорожной или автомобильной платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема животных и ветеринарного осмотра;
- 2) здания (навеса) для предубойного содержания животных;
- 3) помещения для проводников и гонщиков животных;
- 4) бытовых помещений и дезинфекционной камеры для санитарной обработки одежды;
- 5) площадки для сбора и временного хранения навоза и каныги;
- 6) пункта санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемых для транспортировки убойных животных и птицы;
- 7) карантина, изолятора и санитарной бойни для скота;
- 8) сооружения для обеззараживания сточных вод.

15. На объектах производства (изготовления) оборудуются и находятся в рабочем состоянии объекты ветеринарно-санитарного назначения:

- 1) стационарные дезопромывочные пункты или площадки для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой;
- 2) помещения для ветеринарных специалистов с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных и продуктов животного происхождения;
- 3) расколы для осмотра животных;
- 4) санитарная бойня или санитарная камера для изолированной переработки больных или слабых животных;
- 5) помещения для карантина и изолятора;

6) изолированная холодильная камера для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

7) сооружение для обеззараживания сточных вод.

16. Санитарная бойня имеет отдельный въезд для больных животных, площадку для его приема, ветеринарного осмотра.

17. При вводе объекта производства (изготовления) в эксплуатацию и установке технологического оборудования или линий, субъекту необходимо иметь санитарно-эпидемиологическое и/или ветеринарно-санитарное заключения .

Независимо от мощности и вида деятельности объекта в процессе производства (изготовления) обеспечиваются:

- 1) поточность технологических процессов;
- 2) изоляция грязных процессов от чистых;
- 3) механизация и автоматизация технологических процессов, удобная связь между цехами (помещениями).

В цехах по производству (изготовлению) мясной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений необходимо предусмотреть приточно-вытяжную вентиляцию.

Сноска. Пункт 17 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

18. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств на объекте оборудуется моечное отделение с водонепроницаемым полом, с подводкой, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

В производственных цехах (помещениях) санитарного блока независимо от мощности и профиля производства панели стен и колонны облицовываются высотой не менее двух метров материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесни на поверхности.

Полы всех помещений объекта покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами.

Объект оборудуется знаками безопасности, а внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением окрашиваются в отличительные цвета в соответствии с Техническим регламентом "О требованиях к сигнальным цветам, разметкам и знакам безопасности на производственных объектах".

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально выделенном, изолированном месте.

Сноска. Пункт 18 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

7. Требования безопасности при подготовке животных и птиц к убою

19. Животные и птицы, предназначенные для убоя и переработки на мясную продукцию, принимаются объектами из территорий и хозяйств, благополучных по заразным болезням животных и птиц.

Не подлежат отправке на предприятия по переработке животные и птицы, не прошедшие процедуру обязательной идентификации.

Запрещается отправлять на бойню:

1) животных привитых инактивированной вакциной против ящура, вакциной или сывороткой против сибирской язвы в течение 21 дня;

2) птиц привитых вакциной против птичьего гриппа в течение 21 дня;

3) животных и птиц, которым скармливались антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, препараты для стимуляции роста в течение срока, указанного в наставлении по их применению в ветеринарии;

4) животных и птиц, обработанных химикатами против насекомых и клещей ранее срока ожидания, указанного в списке этих препаратов;

5) животных и птиц с не установленным диагнозом болезни, имеющих повышенную или пониженную температуру тела и находящихся в состоянии апатии или агонии;

6) животных и птиц, которым при выращивании применяли ветеринарные препараты, не разрешенные в Республике Казахстан;

7) птицу в течение 10 суток после последнего кормления рыбой, рыбными отходами и рыбной мукой.

Каждая партия животных и птиц, направляемая на убой, должна сопровождаться ветеринарным свидетельством, оформленным в установленном порядке.

20. Животные и птицы выращиваются и откармливаются в условиях, исключающих возможность попадания в организм вредных и опасных компонентов с кормами, водой, при проведении ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий, в том числе:

1) вещества с анаболическим действием и фармакологические вещества, запрещенные к применению в животноводстве;

2) вещества и химические загрязнители окружающей среды: хлорорганические соединения, включая полихлорированные бифенилы, фосфорорганические соединения, токсичные элементы, микотоксины, красители.

21. Животные и птицы, поступившие на объект подвергаются ветеринарному осмотру и предубойной выдержке не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов, не менее 12 часов для свиней и не менее 6 часов для телят и птиц.

22. Партия животных и птиц, в которой обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаи несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарном документе, немедленно помещается в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия.

Не допускается:

1) к убою животные и птицы не прошедшие предубойный ветеринарный осмотр;

2) к убою лошади, ослы, мулы, верблюды без проведения исследований на сеп;

3) возвращать владельцам животных и птиц, больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы, обнаруженные при их приемке;

4) вывоз (вывод) принятых на убой животных и птиц с территории объекта;

5) отправлять трупы павших животных и птиц, ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

При обнаружении на объектах производства (изготовления), в момент приемки и ветеринарного осмотра животных и птиц с признаками инфекционного заболевания вся партия направляется на санитарный убой.

Убой больных животных и птиц производится отдельно от здоровых животных и птиц и/или в конце смены. После окончания такого убоя проводят дезинфекцию помещений и оборудования, согласно действующим нормативным документам.

В зависимости от выявленных болезней животных и птиц на тушу накладываются ветеринарные штампы, свидетельствующие о способе ее обезвреживания.

23. На убой животные подаются из помещения предубойной выдержки в предубойный загон цеха первичной переработки с обеспечением ритмичной работы конвейерных линий переработки.

24. Технологическим процессом обеспечиваются:

1) исключение пересечений потоков и контактов сырых и готовых продуктов;

2) контроль поступающего для переработки сырья и вспомогательных материалов на соответствие нормативным документам;

3) исключение соприкосновения мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, относительно пола, стен и технологического оборудования;

4) сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам;

5) разделение передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) друг от друга с доступом для их санитарной обработки;

6) сбор не пищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении;

7) сбор ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в оборудованные отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета;

8) опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур в отдельных помещениях или на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой три метра и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее трех метров;

9) экстренную остановку конвейера с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки "Стоп" в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний убойных животных;

10) отправку туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения;

11) подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продукции) кишок подачу сжатого воздуха.

Сноска. Пункт 24 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

8. Требования безопасности к холодильным камерам и морозильникам

25. В производстве мяса и мясной продукции применяются специально изготовленные для холодильной обработки и хранения продуктов холодильные камеры и морозильники. Объем и количество холодильных камер и морозильников выбираются с учетом производственной мощности объектов и

условия, чтобы они обеспечивали возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от минус 30⁰ С до 0⁰ С и влажности воздуха от 60 % до 95 %.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке.

Сноска. Пункт 25 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

26. Сырье и субпродукты при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Решетки и поддоны должны изготавливаться из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

Сноска. Пункт 26 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

27. Условно годное мясо хранится в специально используемом для этих целей холодильнике-изоляторе или в отдельной камере холодильника.

9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

28. Оборудование для мясной отрасли должно соответствовать требованиям Закона Республики Казахстан " О безопасности машин и оборудования".

Оборудование должно:

- 1) изготавливаться из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан для контакта с пищевыми продуктами;
- 2) обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции;
- 3) проходить процедуру подтверждения соответствия установленным требованиям.

Оборудование для термической обработки сырья и готовой продукции, оснащают контрольно-измерительными приборами.

29. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

10. Требования безопасности к санитарным узлам и бытовым помещениям

30. Бытовые помещения размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или в основном производственном здании. При размещении их в отдельном здании предусматривается теплый переход в производственные помещения.

На объектах малой мощности для персонала оборудуется гардеробная с душевой площадью не менее 9 квадратных метров и туалет площадью не менее 1,5 квадратных метров, которые оснащаются санитарно-техническими приборами из расчета не менее 1 прибора на 10 человек.

Не допускается располагать туалеты, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, производственными и складскими помещениями столовых.

Бытовые помещения для работников производственных цехов объекта оборудуются санитарным пропускником.

Сноска. Пункт 30 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

31. Пищу, работники принимают в столовой, комнате для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации. Не допускается принимать пищу на рабочих местах и хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

32. Стирка санитарной одежды проводится в прачечной, не допускается стирка специальной одежды на дому.

11. Требования безопасности к накоплению и удалению конфискатов

33. Для сбора мусора используются контейнеры, устанавливаемые на площадке, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнеров. Контейнера располагаются не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений. Площадку мусоросборников необходимо оградить с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 метра. Контейнеры, площадка, сплошная стена должны иметь ровное водонепроницаемое покрытие доступное для мойки и дезинфекции.

Биотермическое обеззараживание навоза проводится на специально оборудованных площадках.

Сноска. Пункт 33 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

34. Здание подключается к канализации. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельно и должны иметь самостоятельные выпуски в коллектор. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки и санитарно-эпидемиологического заключения не допускается.

В производственных цехах предусматриваются отдельные сети внутренней канализации для сточных вод: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.

35. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения, сточные воды:

- 1) подвергаются механической очистке;
- 2) содержащие жир - пропускаются через жироловки;
- 3) из карантинного отделения и от смыва территории - пропускаются через улавливатель навоза, подвергаются обеззараживанию.

36. Бетонированная яма для приема сточных вод размещается на расстоянии не менее 20 метров от производственного здания, оборудуется крышкой, и очищается по мере заполнения ее на 2/3 объема.

12. Требования безопасности к производству мяса и мясной продукции

37. Обязательным условием выпуска безопасных мяса и мясной продукции является выполнение гигиенических требований при производстве, упаковке, хранении, транспортировании и реализации, предупреждающих возможность возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний при употреблении в пищу готовой продукции.

Сноска. Пункт 37 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

38. В мясе и мясной продукции контролируется содержание фармакологических веществ и химических загрязнителей, в соответствии с санитарными правилами и нормами, установленными органами санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора.

Производство мясной продукции с использованием сырья, в котором имеются остатки фармакологических веществ, не зарегистрированных в Республике Казахстан, не разрешается.

Не допускается превышение гигиенических норм и предельно допустимых уровней загрязнителей в мясе и мясной продукции, установленные

уполномоченными органами санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора.

39. В цехе переработки мяса и продуктов убоя соблюдается температурно-влажностный режим согласно приложению 1 к Техническому регламенту.

40. При производстве мяса и мясной продукции, используется вода, соответствующая требованиям действующих нормативно-правовых актов Республики Казахстан.

На объектах не допускается перекрестное подключение систем питьевого и оборотного водоснабжения.

41. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции при производстве создаются и работают подразделения производственного контроля.

Сноска. Пункт 41 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

42. Производство мясной продукции осуществляется в соответствии с утвержденными в установленном порядке рецептурами, обеспечивающими безопасность и установленную нормативным документом пищевую ценность продукции.

Пищевые добавки сопровождаются документом, подтверждающим государственную регистрацию и используются в строгом соответствии с утвержденными в установленном порядке технологическими инструкциями и нормативными правовыми актами Республики Казахстан.

Сноска. Пункт 42 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

43. Мясное сырье отечественного и импортного производства принимаются на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.

44. Технологические процессы должны обеспечивать:

1) изготовление изделий из субпродуктов и крови в обособленном помещении. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводится в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии в отдельном помещении колбасного цеха;

2) исключение возможности обеззараживания условно-годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных и кулинарных цехов;

3) исключение возможности подачи топлива (опилок, дров) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения;

4) подачу тары для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты через коридор или экспедицию, минуя производственные помещения. Хранение тары в пищевых цехах не допускается.

13. Требования безопасности к складам, таре, упаковке и маркировке мяса и мясных продуктов

45. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на объектах оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи и полки, складирование их на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, и подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

Сноска. Пункт 45 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

46. Оборудование, инвентарь и тара изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в контакте с пищевой продукцией, и должны иметь необходимую нормативную и техническую документацию.

Оборудование, транспортные средства и тара перед загрузкой в них мясных продуктов подвергаются санитарной обработке.

47. Упаковка, маркировка мяса и мясной продукции проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277 "Об утверждении Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

Сноска. Пункт 47 в редакции постановления Правительства РК от 02.05.2012 № 567 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

14. Требования безопасности к транспортным средствам, перевозке животных, мяса и мясной продукции

48. К транспортным средствам и/или контейнерам, предназначенным для транспортировки мяса и мясной продукции, предъявляются следующие требования:

их внутренние поверхности или любая другая часть, изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в контакте с пищевой продукцией. Материалы должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемыми для предотвращения дренажа жидкостей;

для транспортировки туш, полутуши, четвертей туши, они оборудуются нержавеющей сталью для висящего свежего мяса, установленного на такой высоте, чтобы мясо не касалось пола;

не допускается использование транспортных средств или контейнеров для транспортировки мяса и мясной продукции после транспортировки в них живых животных или любого другого груза.

Сноска. Пункт 48 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

49. В транспортном средстве, используемом для перевозки мяса и мясной продукции, соблюдается температурно-влажностный режим, соответствующий требованиям санитарно-эпидемиологических и ветеринарно-санитарных (санитарных) правил и норм.

15. Подтверждение соответствия

50. Подтверждение соответствия мясной продукции осуществляется с целью установления соответствия показателей безопасности требованиям настоящего Технического регламента.

Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего Технического регламента осуществляется в формах:

- 1) принятие изготовителем декларации о соответствии;
- 2) получение заявителем сертификата соответствия в порядке, установленном законодательством.

Сноска. Пункт 50 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

16. Перечень гармонизированных стандартов

Сноска. Раздел 16 исключен постановлением Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

17. Сроки и условия введения в действие

52. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Приложение 1
к Техническому регламенту
"О требованиях к безопасности
мяса и мясной продукции"

Температурные и влажностные режимы, обеспечивающие безопасность мясной продукции

Помещения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %
1	2	3
Камера для размораживания мяса в полутушах, четвертинах и отрубках		
для колбасного производства	16-20	90-95
для производства полуфабрикатов и фасованного мяса	8	85-90
Помещение для накопления охлажденных грузов (мяса в полутушах, блоках, субпродукты)	4	90
Цех разделки мяса, машинный зал и шприцовочный цех, котлетный цех, цех производства фасованного мяса, отрубов и полуфабрикатов	12	70
Отделение мокрого и сухого посола окороков	4	85
Отделение созревания фарша	2-4	85-90
Осадочная камера колбас		
полукопченых	8	85-90
варено-копченых	8	85-90
сырокопченых	4	85-90
Сушильная камера для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас	12	75
Камера воздушного охлаждения вареных колбас	2-8	90-95
Помещение для хранения колбас		
вареных	0-8	85-90
варено-копченых	12-15	75-78
копченых колбасных изделий		
в подвешенном состоянии	12-15	75-78

в упакованном состоянии	0-4	75
Отделение		
сбора и обработки пищевой крови	17-18	75
	19-20	75
	Не более 26	65
нутровки и зачистки туш, обработка субпродуктов	17-18	75
	Не более 26	
обработки субпродуктов (шерстных)	16-18	75
	20	75
Цех	Не более 25	
пищевых топленых жиров	17-19	-
	20-22	-
	Не более 27	-
Термическое отделение	18-20	-
	20-22	-
	Не более 24	-
производства ливерных колбас	18-20	75
	20-22	75
	Не более 27	60
аппаратные цехи технических продуктов	22-24	75
	24-25	70
	Не более 27	60
сырьевые цехи технических продуктов	17-20	75
	20-22	75
	Не более 26	65
Цех технических топленых жиров	17-19	75
	20-22	75
	Не более 27	60
Отделение производства технического альбумина	18-22	75
	22-23	75
	Не более 27	60

Примечание:

первое значение температуры и относительной влажности для холодного периода, второе - переходного, третий - теплого.

Приложение 2
к Техническому регламенту
"О требованиях к безопасности
мяса и мясопродуктов"

**Перечень объектов технического регулирования, на которые
настоящий Технический регламент устанавливает обязательные
для применения и исполнения требования безопасности**

Сноска. Приложение 2 в редакции постановления Правительства РК от 28.04.2011 № 451 (вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования).

№ п/п	Наименование позиции	Код ТНВЭД ТС
1	2	3
1	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное	0201
2	Мясо крупного рогатого скота, замороженное	0202
3	Свинина свежая, охлажденная или замороженная	0203
4	Баранина или козлятина свежая, охлажденная или замороженная	0204
5	Мясо лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежее, охлажденное или замороженное	0205 00
6	Пищевые субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежие, охлажденные или замороженные	0206
7	Мясо и пищевые субпродукты домашней птицы, указанной в товарной позиции 0105, свежие, охлажденные или замороженные	0207
8	Прочие мясо и пищевые мясные субпродукты, свежие, охлажденные или замороженные	0208
9	Свиной жир, отделенный от тощего мяса, и жир домашней птицы, не вытопленные или не извлеченные другим способом, свежие, охлажденные, замороженные, соленые, в рассоле, сушеные или копченые	0209 00
10	Мясо и пищевые мясные субпродукты, соленые, в рассоле, сушеные или копченые; пищевая мука из мяса или мясных субпродуктов	0210
11	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе	1601 00
12	Экстракты и соки из мяса	из 1603 00
13	Супы и бульоны готовые и заготовки для их приготовления (кроме овощных); гомогенизированные составные готовые пищевые продукты, содержащие колбасу, мясо, мясные субпродукты	из 2104