

**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 0 С до минус 18 0 С;

      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 0 С до минус 3 0 С;

      глубокозамороженное мясо - мясо после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18 0 С;

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

      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 продукции должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

      6. Мясо и мясные продукции 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 недоброкачественности, 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 убое;

      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 сап;

      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 (жиросырья, 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 (продувки) 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 раздельно 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 раздельные 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 продукций**

      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 содержат 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 нержавеющими крючьями 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, 0 С | Относительная  влажность  воздуха, % |
| 1 | 2 | 3 |
| Камера для размораживания мяса в  полутушах, четвертинах и отрубах |  |  |
| 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  Не более 26 | 75 |
| обработки субпродуктов (шерстных) | 16-18  20 | 75  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  20-22  Не более 27 | 75  75  60 |
| аппаратные цехи технических  продуктов | 22-24  24-25  Не более 27 | 75  70  60 |
| сырьевые цехи технических  продуктов | 17-20  20-22  Не более 26 | 75  75  65 |
| Цех технических топленых жиров | 17-19  20-22  Не более 27 | 75  75  60 |
| Отделение производства  технического альбумина | 18-22  22-23  Не более 27 | 75  75  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 |

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан