



Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности масложировой продукции"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 9 июля 2009 года № 1043. 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 масложировой продукции".

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

Премьер-Министр
Республики Казахстан

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 9 июля 2009 года № 1043

Технический регламент

"Требования к безопасности масложировой продукции"

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности масложировой продукции" (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с Кодексом Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", законами Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" (далее - Закон) и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и устанавливает требования к безопасности масложировой продукции и процессам ее жизненного цикла.

Сноска. Пункт 1 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

2. Настоящий Технический регламент распространяется на масложировую продукцию, входящую в товарную позицию 0209 00, 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1804 00 000 0, субпозиции и подсубпозиции 1507 10, 1508 10, 1510 00 100 0, 1511 10, 1512 11, 1512 21, 1513 11, 1513 21, 1514 11, 1514 91, 1515 11 000 0, 1515 21, 1515 50 110 0, 1515 50 190 0, 1515 90 210 0, 1515 90 290 0, 1515 90 400 0, 1515 90 590 0, 1518 00 310 0 единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (ТН ВЭД ТС):

масла растительные;

маргарины;

спреды растительно-сливочные и растительно-жировые;

смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые;

жиры специального назначения (жиры хлебопекарные, кулинарные, кондитерские, заменители молочного жира);

эквиваленты масла какао;

улучшители масла какао SOS-типа;

заменители масла какао POP-типа;

заменители масла какао нетемператуемые нелауринового типа и заменители масла какао нетемператуемые лауринового типа;

соусы на основе растительных масел;

майонезы, соусы майонезные;

кремы на растительных маслах.

Сноска. Пункт 2 с изменениями, внесенными постановлением Правительства РК от 21.01.2011 № 25 (вводится в действие со дня первого официального опубликования).

3. Настоящий Технический регламент не распространяется на пищевые добавки, медицинские препараты, кормовую и техническую продукцию, изготавливаемые на основе масложировой продукции.

4. В целях предотвращения заблуждения потребителей масложировая продукция (группы продукции) идентифицируется путем установления тождественности ее характеристик признакам, указанным в разделе 4 настоящего Технического регламента, а также существенным признакам по группам продукции.

2. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте применяются термины, использованные в Законе, а также следующие термины и определения:

1) жиры специального назначения - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые из натуральных и модифицированных

растительных масел и (или без) животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических и других пищевых добавок, вырабатываемые для различных отраслей промышленности по специальным требованиям;

2) жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые из натуральных и модифицированных растительных масел и (или без) животных жиров и их смесей, предназначенные для жарки пищевых продуктов, для изготовления вафельных и прохладительных начинок, конфет, пищекопцентратов, глазурей, мучных и других кондитерских изделий, для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Допускается добавление разрешенных пищевых вкусо-ароматических добавок, витаминов и других пищевых добавок;

3) смеси топленые - жировые продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, полученные в результате смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел, или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел, или другими технологическими приемами;

4) мягкий маргарин - маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию, легко намазывающийся при температуре плюс 10 градусов Цельсия (плюс/минус два градуса Цельсия);

5) экстракция - процесс извлечения растительного масла при обработке масличного сырья летучими растворителями;

6) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения, и (или) модифицированных растительных масел с добавлением (или без добавления) пищевых, вкусо-ароматических добавок и витаминов;

7) твердый маргарин - маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре плюс 20 градусов Цельсия (плюс/минус два градуса Цельсия);

8) переэтерификация - процесс перераспределения ацильных групп в триацилглицеридах жира без изменения жирнокислотного состава триацилглицеридов в присутствии катализатора или ферментного препарата;

9) масла растительные переэтерифицированные - масла растительные, прошедшие процесс переэтерификации;

10) майонез - тонкодисперсный, однородный эмульсионный продукт, приготовленный из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусоароматических добавок, пряностей и других пищевых добавок;

11) масложировая продукция - масла растительные и продукция, изготавливаемая на основе растительных или растительных и животных масел и жиров (включая жиры рыб и морских млекопитающих) с добавлением или без добавления воды, пищевых добавок и других ингредиентов;

12) маргарин - эмульсионный жировой продукт, с массовой долей жира не менее 20 процентов, состоящий из натуральных и (или) модифицированных растительных масел и (или без) животных жиров и (или без) жиров рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением (или без добавления) молочных продуктов, эмульгаторов, вкусо-ароматических и других пищевых добавок;

13) вымораживание - процесс удаления воскообразных веществ, которые переходят в масла из семенных и плодовых оболочек масличных растений. Вымораживание проводят в начале или после рафинации путем охлаждения масла до температуры минус 10-12 градусов Цельсия и последующей выдержки при этой температуре;

14) масло растительное вымороженное - масло растительное, подвергнутое процессу низкотемпературного удаления восковых веществ;

15) масло растительное пресловое - масло растительное, полученное преслованием масличного сырья;

16) преслование - процесс отжим масла из сыпучей пористой массы - мезги, осуществляющийся с помощью преслов различных конструкций;

17) масло растительное - смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян (подсолнечника, кукурузы, рапса, льна и так далее), плодов (пальмы, оливок и так далее) и других маслосодержащих частей растительных масличных культур, предназначенная для пищевых и (или) иных целей;

18) масло растительное-смесь - смесь растительных масел из различных маслосемян в различных соотношениях;

19) спред растительно-жировой - спред, жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением (или без добавления) молочного жира не более 15 процентов;

20) спред растительно-сливочный - спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 процентов до 50 процентов;

21) смеси топленые растительно-сливочные - смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 процентов до 50 процентов;

22) смеси топленые растительно-жировые - смеси топленые, жировая фаза которых состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением (или без добавления) молочного жира не более 15 процентов;

23) соус на основе растительных масел - продукт, приготовленный на основе одного или нескольких пищевых растительных масел с добавлением пищевых ингредиентов и пищевкусовых добавок, воды, а также натуральных специй, пряностей, трав, овощей, фруктов, грибов, орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкуса, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

24) высокожирный соус на основе растительных масел - соус с массовой долей растительного жира в составе жировой фазы 60 процентов и выше;

25) среднежирный соус на основе растительных масел - соус с массовой долей растительного жира в составе жировой фазы от 30 до 59,9 процентов;

26) низкожирный соус на основе растительных масел - соус с массовой долей растительного жира в составе жировой фазы менее 30 процентов;

27) крем на растительных маслах - эмульсионный продукт на основе растительных масел с добавлением молочных или растительных белков, а также с добавлением (или без добавления) натуральных фруктов, соков, пряностей, пищевых добавок, предназначенный для пищевых целей;

28) модификация растительных масел - химическое, биохимическое или физическое преобразование растительных масел с помощью процессов гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования или их комбинаций;

29) заменители масла какао POP-типа (POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, нуждающиеся в темперировании, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25 процентов), основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения, и (или) модифицированных растительных масел с добавлением (или без добавления) пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов;

30) масла холодного отжима - масла, полученные без изменения природы масла, только механическими процедурами, например, отжимом и прессованием, без нагревания;

31) спред - эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, обладающий пластичной консистенцией, вырабатываемый из молочного жира и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (

или) модифицированных растительных масел, или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления эмульгаторов, вкусо-ароматических и других пищевых добавок;

32) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом в присутствии катализатора непредельных связей ненасыщенных жирных кислот триацилглицеридов, входящих в состав растительных масел;

33) масла растительные гидрогенизированные - масла растительные, прошедшие процесс гидрогенизации;

34) заменители молочного жира - продукты с массовой долей жира не менее 98 процентов, изготавливаемые из натуральных и модифицированных растительных масел и (или без) животных жиров и их смесей, предназначенные для частичной или полной замены молочного жира в пищевых продуктах. Допускается добавление пищевых, вкусо-ароматических добавок и витаминов;

35) жидкий маргарин - маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения;

36) масло растительное экстракционное - масло растительное, извлеченное при помощи растворителей из масличного сырья;

37) улучшители масла какао SOS-типа (SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина) - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, нуждающиеся в темперировании, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения, и (или) модифицированных растительных масел с добавлением (или без добавления) пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов;

38) рафинация - процесс очистки растительных масел от сопутствующих им примесей, включающий операции гидратации, нейтрализации, промывки, высушивания, отбеливания, фильтрования, вымораживания, дезодорации или совокупность некоторых из них;

39) масло растительное нерафинированное - масло растительное, очищенное от мелкой и крупной взвеси, но не прошедшее полного цикла операций по рафинации или совокупности некоторых из них;

40) масло растительное рафинированное - масло растительное, прошедшее очистку по полному или частичному циклу стадий рафинации;

41) масло растительное рафинированное дезодорированное - масло растительное рафинированное, прошедшее процесс дезодорации;

42) заменители масла какао нетемперированные нелауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в

темперировании, производимые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1 процента лауриновой кислоты, с добавлением (или без добавления) пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов;

43) заменители масла какао нетемперированные лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 процентов лауриновой кислоты, с добавлением (или без добавления) пищевых добавок и других ингредиентов;

44) масла растительные модифицированные - масла растительные, подвергнутые процессам модификации (кроме генной модификации), гидрогенизации, переэтерификации, фракционированию;

45) масла прямого отжима - масла, полученные без изменения природы масла, только механическими процедурами, например, отжимом и прессованием, а также нагреванием;

46) фракционирование - разделение растительных масел термомеханическим путем на фракции с различной температурой плавления;

47) масла растительные фракционированные - масла, прошедшие процесс фракционирования;

48) масло растительное ароматизированное и (или) с растительными добавками - масло растительное с добавлением вкусо-ароматических добавок и (или) с добавлением натуральных растительных экстрактов, масляных вытяжек;

49) дезодорация - высокотемпературный процесс удаления одорирующих и других летучих веществ отгонкой под вакуумом с перегретым паром.

3. Факторы опасности (риски)

6. К опасным факторам (рискам), возникающим в процессе жизненного цикла масложировой продукции, которые минимизируются для обеспечения безопасности для здоровья человека относятся: превышение содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, пищевых добавок, механическое и микробиологическое загрязнение продукции.

7. Вероятные риски возникают при следующих стадиях (процессах) жизненного цикла масложировой продукции:

1) разработка (создание) масложировой продукции;

2) подготовка к производству складских, производственных помещений, машин, оборудования, транспортных средств, вспомогательных материалов;

3) приемка и подготовка масложирового и вспомогательного сырья, в том числе пищевых добавок и ингредиентов к производству;

4) производство (изготовление) масложировой продукции;

5) хранение, транспортировка, реализация.

8. В целях соответствия масложировой продукции требованиям настоящего Технического регламента участники хозяйственной деятельности в сфере производства масложировой продукции организуют, применяют и поддерживают систему производственного контроля, основанную на следующих принципах:

1) определение любых опасностей в процессе производства, которые могут привести к выпуску в обращение масложировой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента;

2) определение критических контрольных точек в процессе производства, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасность, определенную в соответствии с настоящим Техническим регламентом;

3) установление предельных значений показателей, определяемых и контролируемых в критических контрольных точках;

4) ведение мониторинга показателей, контролируемых в критических контрольных точках;

5) установление порядка действий в случае отклонения установленных показателей безопасности;

6) ведение документации, фиксирующей применение соответствующих мер безопасности. Указанная документация хранится участником хозяйственной деятельности в течение срока, превышающего на два месяца срок годности масложировой продукции.

4. Идентификация масложировой продукции

9. Идентификация масложировой продукции проводится посредством визуальной проверки наличия у нее идентификационных признаков с использованием нанесенной на нее маркировки и (или) сопроводительной документации.

10. Идентификация носит характер комплексной оценки, при которой используются как методы органолептических и физико-химических анализов масложировой продукции, так и методы, позволяющие установить фальсификацию продукции, в том числе физико-химические (определение эруковой кислоты в растительных маслах, определение жирно-кислотного состава и транс-изомеров жирных кислот).

11. Виды фальсификации пищевой масложировой продукции:

1) ассортиментная фальсификация растительных масел, маргариновой и майонезной продукции - замена дешевым маслом (соевым, рапсовым) дорогих и ценных масел (оливкового, кукурузного), несоответствие действительного

рецептурного состава заявленному составу, либо замена продукции особого качества и назначения рядовой масложировой продукцией;

2) качественная фальсификация - использование менее очищенных масел, замена молочного жира растительными жирами и маслами.

12. Результаты проведения идентификации конкретной масложировой продукции анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого включает:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию масложировой продукции;

2) информацию об изготовителе масложировой продукции с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя;

3) наименование этого продукта, наименование классификационных признаков этого продукта;

4) сведения о масложировом сырье и масложировой продукции, необходимые для проведения их идентификации;

5) дату производства, срок годности, условия хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты исследований (испытаний) этого продукта в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необходимости их проведения), в том числе исследований (испытаний) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто или об объеме этого продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего Технического регламента;

10) наименование нормативных правовых актов, стандартов, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Республики Казахстан (контракт на его поставки, документ, удостоверяющий безопасность, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных исследований (испытаний) (в случае если требуется);

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

13. Масложировая продукция в случае, если содержащаяся в сопровождающих их документах и на этикетках информация о них не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации,

установленным настоящим Техническим регламентом, или является недостоверной, признаются фальсифицированными и подлежат принудительному отзыву.

14. Уполномоченные органы, осуществляющие функции по контролю и надзору за безопасностью пищевой продукции, в установленном законодательством порядке принимают меры по приостановлению производства и реализации фальсифицированной масложировой продукции и информируют об этом потребителей. P092267

5. Условия обращения на рынке

15. Масложировая продукция, находящаяся в обращении на территории Республики Казахстан, в том числе ввозимая (импортируемая), при использовании по назначению в течение срока годности не должна причинять вреда жизни и здоровью человека, окружающей среде.

16. Масложировая продукция сопровождается документами, подтверждающими ее безопасность (сертификат соответствия, декларация о соответствии или санитарно-эпидемиологическое заключение).

17. При реализации на продовольственных рынках масложировой продукции непромышленного изготовления, физическое лицо или индивидуальный предприниматель обеспечивают соответствие этих продуктов требованиям настоящего Технического регламента, при наличии документов, подтверждающих ее безопасность, а также информации для потребителей.

18. Субъекты, размещающие и реализующие масложировую продукцию на рынке, должны иметь необходимые помещения и условия, обеспечивающие возможность приемки, контроля, идентификации и хранения продукции в соответствии с нормативными документами по стандартизации на конкретные виды продукции.

19. Масложировая продукция, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента, изымается из оборота.

6. Требования к безопасности масложировой продукции

20. К продукции масложировой промышленности в соответствии с законодательством в области безопасности пищевой продукции предъявляются требования по допустимому содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, микроорганизмов, представляющих опасность для здоровья человека, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

21. При разработке новых масложировых продуктов, новых технологических процессов изготовления, упаковки и хранения, установлении сроков годности,

разработке программ производственного контроля безопасности и методик испытаний, разработчики руководствуются требованиями настоящего Технического регламента.

7. Требования к масложировой продукции при производстве

22. Размещение объектов по производству масложировой продукции и установление вокруг них санитарно-защитных зон осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения.

23. Состав и площади производственных и вспомогательных помещений определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимой продукции, требованиями настоящего Технического регламента, санитарно-эпидемиологических правил и норм, строительных норм и правил.

24. Объемно-планировочными и конструкторскими решениями помещений объектов производства масложировой продукции предусматриваются поточность производственных процессов, исключаящих общие, встречные и перекрестные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненной и чистой тары, отдельные входы для персонала и поступления сырья.

25. Производственные и вспомогательные помещения обеспечиваются средствами защиты от проникновения животных, насекомых, птиц, грызунов.

26. Производство масложировой продукции осуществляется в соответствии с принципами:

1) выбора технологических процессов, соблюдения режимов их проведения на всех этапах (участках) производства, исключаящих загрязнение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, и обеспечение безопасности производимой продукции;

2) соблюдения оптимальной последовательности (поточности) технологических процессов, исключаящей загрязнение сырья и производимой продукции;

3) систематического контроля работы технологического оборудования, режимов технологических процессов;

4) соблюдения условий хранения продовольственного сырья;

5) содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства масложировой продукции, в состоянии, исключаящем загрязнение масложировой продукции;

б) соблюдения выбранных способов и периодичности санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства масложировой продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения масложировой продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем в рамках производственного контроля;

7) использования материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, соответствующих требованиям законодательства Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. P080277

27. К технологическому оборудованию, таре, упаковке и инвентарю, используемому при производстве масложировой продукции, предъявляются следующие требования:

1) конструктивными и эксплуатационными характеристиками обеспечивается производство безопасной масложировой продукции;

2) материалы, из которых изготовлено оборудование, тара, упаковка и инвентарь, не являются источниками загрязнения (контаминации);

3) содержание оборудования и инвентаря в исправном состоянии.

Применяемые средства измерений должны быть исправны и соответствовать требованиям законодательства в области обеспечения единства измерений.

28. В производственных цехах, участках, отделениях, вспомогательных, складских помещениях обеспечивается возможность проведения уборки, мойки, дезинсекции; санитарного контроля и надзора за безопасностью сырья и масложировой продукцией.

29. Критическими точками производства масложировой продукции, в которых существует наибольшая вероятность риска загрязнения, являются следующие технологические процессы: подготовка семян к извлечению масла; прессование; экстракция; рафинация; фильтрация; модификация; ароматизация; смешивание; подготовка ингредиентов; эмульгирование; гомогенизация; сквашивание молока; переохлаждение, кристаллизация, механическая (пластическая) обработка маргарина (спреда); консервирование, упаковка; фасование; хранение, а также иные специальные технологические процессы в зависимости от специфики предприятия и вида масложировой продукции.

30. Указанные процессы осуществляются с соблюдением режимов и условий, установленных нормативными и техническими документами для предотвращения вторичного загрязнения сырья и полуфабрикатов. При

производстве масложировой продукции, для которой предусмотрено консервирование, уделяется внимание соблюдению технологических режимов, предусмотренных технологией изготовления конкретной продукции - температуры, последовательности, продолжительности операций.

"31. Сырье и ингредиенты, за исключением сырья животного происхождения, используемые в процессе производства масложировой продукции, сопровождаются санитарно-эпидемиологическим заключением.

Сырье животного происхождения, используемые в процессе производства масложировой продукции, сопровождаются ветеринарным сертификатом.

Сырье и ингредиенты, используемые в процессе производства масложировой продукции, входящие в перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, сопровождаются сертификатом соответствия.

32. При производстве масложировой продукции используются масложировое сырье, немасложировое сырье (соль, сахар, яйца, молоко, вкусовые ингредиенты), пищевые добавки, вспомогательные технологические средства, соответствующие требованиям безопасности, установленными законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

Не допускается наличие пищевых добавок в маслах прямого и холодного отжима.

33. Используемые масложировое сырье, ингредиенты, пищевые добавки, технологические средства подвергаются входному контролю в соответствии с действующими стандартами согласно программе производственного контроля безопасности, утвержденной предприятием. Хранение и подготовка их к производству масложировой продукции осуществляются при условиях, исключающих загрязнение для обеспечения безопасности продуктов переработки для жизни и здоровья человека.

34. Периодичность и методы контроля эффективности специальных технологических процессов по обеспечению безопасности конкретных видов продукции устанавливаются в программе производственного контроля.

35. Определение безопасности смешанных масложировых продуктов производится по основным видам сырья по массовой доле и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

36. При производстве масложировой продукции для технологических целей используется вода, отвечающая требованиям технического регламента "Требования к безопасности питьевой воды для населения".

37. При производстве масложировой продукции используется воздух, не являющийся источником загрязнения масложировой продукции.

8. Требования к хранению и транспортировке

38. В процессе хранения масложировой продукции соблюдаются условия хранения для каждого вида продукции, установленные изготовителем.

39. Сроки годности и условия хранения масложировой продукции устанавливаются изготовителем. Сроки годности и условия хранения устанавливаются таким образом, чтобы при хранении в соответствии с установленными условиями масложировая продукция не приобретала опасных для здоровья человека свойств.

40. Помещения и оборудование, предназначенные для хранения масложировой продукции с регламентированными условиями хранения, оснащаются приборами, измеряющими температуру и влажность помещений.

41. Масложировая продукция, находящаяся на хранении, сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности данной пищевой масложировой продукции.

42. Перевозка масложировой продукции осуществляется на транспортном средстве, имеющем санитарный паспорт, выданным в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции. Условия перевозки определяет грузоотправитель, при этом, они соответствуют условиям перевозки, установленным изготовителем масложировой продукции. Грузовые отделения транспортных средств и (или) контейнеры не используются для перевозки других грузов, если это может привести к загрязнению масложировой продукции.

43. При использовании транспортных средств и/или контейнеров для перевозки одновременно масложировой продукции и других пищевых продуктов, необходимо обеспечить их изоляцию друг от друга таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения масложировой продукции.

44. Перевозка жидкой не упакованной масложировой продукции осуществляется в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидких пищевых продуктов. Такие цистерны должны иметь нестираемую маркировку, указывающую, что они предназначены для перевозки исключительно жидких пищевых продуктов.

45. Конструкцией грузовых отделений транспортных средств и контейнеров обеспечивается защита масложировой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

46. Грузовые отделения транспортных средств, а также контейнеры для перевозки пищевых продуктов должны быть выполнены из моющихся и нетоксичных материалов.

47. Перевозка масложировой продукции вместе с непродовольственными грузами запрещается. Перевозка в одном грузовом отделении транспортных средств масложировой продукции и других видов пищевых продуктов допускается, при условии соблюдения принципа "товарного соседства".

48. Помещения для хранения масложировой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки масложировой продукции подвергаются регулярной санитарной обработке, мойке и дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью, необходимой для того, чтобы помещения и транспортные средства не могли являться источником загрязнения масложировой продукции.

Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере оборота масложировой продукции.

49. Для санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, разрешается использование зарегистрированных в Республике Казахстан моющих и чистящих средств, химических средств дезинфекции, при условии отсутствия их остаточных количеств в масложировой продукции.

9. Требования к упаковке и маркировке

50. Упаковка и маркировка масложировой продукции должны отвечать требованиям технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277, а также требованиям стандартов, предъявляемых к отдельным видам масложировой продукции.

51. Перед упаковкой и маркировкой тара подлежит контролю для изъятия дефектных тарных единиц.

52. Масложировая продукция упаковывается способами, позволяющими обеспечить ее безопасность и сохранность качества при обращении масложировой продукции в течение срока годности масложировой продукции.

53. Масложировая продукция при нарушении целостности потребительской упаковки немедленно изымается из оборота собственником этой продукции. Дальнейшее ее использование осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

54. На потребительской упаковке масложировой продукции размещается следующая информация:

1) наименование масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным разделом 2 настоящего Технического регламента. Наименование масла растительного указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено;

2) состав масложировой продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-модифицированных организмов);

3) в наименовании маргаринов и спредов не допускается употребление слова "масло", однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово "масло";

55. На потребительской упаковке масел растительных дополнительно размещается следующая информация:

1) наименование "Масло растительное-смесь" - для масел растительных-смесей. Допускается указание фирменного наименования изготовителя;

2) перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей (для масел растительных - смесей);

3) дата изготовления (дата розлива - для масла растительного в потребительской упаковке; дата налива - для масла растительного в транспортной таре (бочках, флягах, цистернах, баках, контейнерах));

4) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

56. На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных и заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа дополнительно содержится следующая информация:

1) дата изготовления;

2) температура хранения;

3) массовая доля общего жира;

4) массовая доля молочного жира - для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;

5) массовая доля молочного жира (при вводе) - для спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых.

57. На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно содержится следующая информация:

- 1) дата изготовления;
- 2) температура хранения;
- 3) рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

58. На потребительской и (или) транспортной упаковке дополнительно допускается нанесение наименования организации-разработчика рецептуры и (или) технологии изготовления, товарного знака (при наличии), штрихового кода (при наличии) и иной информации.

59. На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

10. Подтверждение соответствия

60. Подтверждение соответствия масложировой продукции может проводиться в форме обязательного и добровольного подтверждения соответствия требованиям настоящего Технического регламента, нормативным документам по стандартизации, или условиям договоров и удостоверяется сертификатом соответствия или декларацией о соответствии, в порядке, установленном техническим регламентом "Процедуры подтверждения соответствия".

61. Схемы подтверждения соответствия масложировой продукции выбираются заявителем совместно с органом по подтверждению соответствия с учетом объемов продукции, сроков ее годности или хранения, за исключением схемы № 8 согласно приложения 1 к техническому регламенту "Процедуры подтверждения соответствия".

11. Перечень гармонизированных стандартов

62. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, устанавливается уполномоченным органом в области технического регулирования.

12. Сроки и условия введения в действие

63. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

64. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

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