



Об утверждении технического регламента "Требования к безопасности яиц и яичных продуктов"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 5 ноября 2010 года № 1161. 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 соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности яиц и яичных продуктов".

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 5 ноября 2010 года № 1161

Технический регламент

"Требования к безопасности яиц и яичных продуктов"

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент "Требования к безопасности яиц и яичных продуктов" (далее - Технический регламент) распространяется на яйца и яичные продукты, производимые и ввозимые (импортируемые) на территорию Республики Казахстан, предназначенные для пищевых целей в качестве пищевой продукции, полуфабриката или сырья предназначенного для производства другой пищевой продукции и устанавливает требования к их безопасности на этапах разработки, производства, оборота, утилизации и уничтожения.

Виды продукции, подпадающие под действие Технического регламента и их коды по классификатору Единой товарной номенклатуры внешнеэкономической

деятельности таможенного союза (далее - ЕТН ВЭД ТС) указаны в приложении к Техническому регламенту.

2. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых яйца и яичные продукты могут приобретать свойства, отрицательно влияющие на здоровье человека и окружающую среду, относятся:

- 1) микробиологические показатели;
- 2) содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и их остатков;
- 3) содержание остатков ветеринарных препаратов, используемых в птицеводстве;
- 4) способы обработки продукции химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами;
- 5) наличие запрещенных к использованию пищевых добавок, ароматизаторов, вспомогательных технологических средств, а так же продуктов генной инженерии;
- 6) посторонние включения и примеси.

3. Идентификация яйца осуществляется по:

виду (столовое, диетическое);

категории (высшая, отборная, первая, вторая, третья);

Идентификацию продукции заявленному наименованию проводят в соответствии с нормативными документами по стандартизации с использованием следующих методов:

- анализ документов, характеризующих партию продукции;
- визуальный (органолептический) осмотр продукции;
- изучения информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;
- исследований и испытаний продукции.

2. Термины и определения

4. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения в соответствии с Кодексом Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании", в том числе:

- 1) яйцо - продукт в скорлупе, полученный от сельскохозяйственных птиц;
- 2) диетические яйца - яйца куриные срок хранения, которых при температуре от 0°C до 20°C не превышает 7 суток;

3) столовые яйца - яйца куриные, срок хранения которых при температуре от 0°C до 20°C составляет от 8 до 25 суток, и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2°C до 0°C - не более 90 суток;

4) яичные продукты - продукты, содержащие не менее 50 % целого яйца или только желтка, яичного белка или смеси яичного желтка и белка;

5) целые яйца без скорлупы (меланж) - гомогенный продукт, полученный из всего содержимого разбитых яиц в скорлупе, в соответствии с принятыми технологиями;

6) яичный желток - гомогенный яичный продукт, полученный при отделении желтка от содержимого разбитых яиц в соответствии с принятыми технологиями;

7) яичный белок - гомогенный яичный продукт, полученный при отделении белка от содержимого разбитых яиц в соответствии с принятыми технологиями;

8) жидкий яичный продукт - яичный продукт, полученный после разбивания яиц и отделения скорлупы, представляющий собой смесь белка и желтка в естественном соотношении или в различных пропорциях белка и желтка в соответствии с принятыми технологиями;

9) замороженный яичный продукт - яичный продукт, полученный путем замораживания, включая глубокое замораживание, жидкого яичного продукта и поддерживаемый в замороженном состоянии;

10) сухой яичный продукт - яичный продукт, полученный путем высушивания жидкого яичного продукта до получения порошкообразного или гранулированного продукта;

11) купажируемый яичный продукт - яичный продукт, приготовленный таким образом, что соотношения компонентов содержимого разбитого яйца в нем изменены по сравнению с целым яйцом, яичным желтком и яичным белком;

12) ферментированный яичный продукт - яичный продукт, полученный в результате воздействия ферментов с целью изменения его свойств (например, усиления его природных функциональных свойств: пенообразования, эмульгирования и другие) и/или с целью удаления содержащихся в нем сахаров;

13) мытые яйца - яйца, обработанные специальными моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора, в соответствии с ветеринарно-санитарными и санитарно-гигиеническими правилами и нормами;

14) пастеризация яичных продуктов - технологический процесс термической обработки, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99 % от исходного продукта;

- 15) сепарирование - процесс разделения содержимого яиц на желтки и белки;
- 16) гомогенизация - процесс равномерного перемешивания содержимого яиц посредством механических воздействий под большим давлением, для уменьшения размеров жировых шариков и стабилизации вязкости яичной массы;
- 17) фильтрование - процесс освобождения яичного продукта от посторонних примесей;
- 18) красюк - смещение желтка и белка;
- 19) миражное яйцо - инкубаторное яйцо с неоплодотворенным зародышем;
- 20) тумак - непрозрачность яйца при просвечивании.

3. Условия обращения яиц и яичных продуктов на рынке

5. Яйца и яичные продукты, вводимые и находящиеся в обращении на территории Республики Казахстан, должны соответствовать требованиям установленным настоящим Техническим регламентом, а также сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, ветеринарная справка, товарно-сопроводительная документация).

Информация о соответствии яиц и яичных продуктов, требованиям настоящего технического регламента доводится до потребителя посредством нанесения маркировки и представления документов, удостоверяющих безопасность яиц и яичных продуктов.

6. Не допускаются к реализации яйца и яичные продукты:
- 1) имеющие явные признаки недоброкачества;
 - 2) не имеющие документов, подтверждающих их безопасность и происхождение;
 - 3) с истекшим или неустановленным сроками годности;
 - 4) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;
 - 5) в нарушенной или негерметичной упаковке (для упакованной продукции).

4. Требования к безопасности яиц и яичных продуктов

7. Яйца должны быть получены из хозяйств (птицефабрик, ферм) и административных территорий, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных и птиц.

8. Не допускается получать яйца и яичные продукты от птицы:
- не прошедшей ветеринарный осмотр;
 - к которой, применяли ветеринарные препараты с лечебной и (или) профилактической целью, до истечения срока их выведения из организма птицы,

указанного в наставлениях по их применению, а также птицы, при выращивании которой применялись ветеринарные препараты, запрещенные в Республике Казахстан.

9. Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови, помета и повреждений. На скорлупе допускается наличие единичных пятен, точек или полосок от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц.

Яйца с незначительными повреждениями: насечка, красюк, присушка, мятый бок, не изменяющие их микробиологические и токсикологические показатели подлежат промышленной переработке.

Не допускается применение яиц хранившихся в известковом растворе, а также пищевых неполноценных яиц: "бой", "насечка", "выпивка", "присушка", "мятый бок", "малое пятно" и технический брак: "кровяное кольцо", "большое пятно", "красюк", "тек", "кровяное пятно", "тумак", "зеленая гниль", "миражное яйцо".

На всех стадиях технологического процесса яичные продукты должны быть защищены от попадания в них различных посторонних включений и примесей.

10. Загрязненные яйца подвергаются мытью с последующей промышленной переработкой. Мытые яйца не допускаются к продаже потребителю. Срок хранения мытых яиц не более 12 суток.

11. Куриные яйца в зависимости от сроков годности классифицируются как диетические и столовые. По истечении сроков годности диетические яйца должны переводиться в разряд столовых, а столовые - подвергаться промышленной переработке.

12. Яйца и яичные продукты не должны иметь признаков недоброкачества: порчи и посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости), несвойственных цвета и консистенции, и подвергаться обработке химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами.

13. В готовой продукции не допускаются посторонние примеси (стекло, металл, фрагменты яичной скорлупы), кровяные включения и остаточные количества технологических средств обработки яиц и оборудования.

14. Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, ветеринарных препаратов, пестицидов и продуктов генной инженерии и микробиологическими показателями устанавливает производитель продукции в программе производственного контроля.

5. Требования к безопасности

яиц и яичных продуктов при хранении и транспортировке

15. Складские помещения должны быть оборудованы холодильным оборудованием для хранения яиц и яичных продуктов.

В холодильном оборудовании, на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются наросты снега и льда.

16. Не допускается хранение яиц, готовых яичных продуктов совместно с резко пахнущими веществами и материалами.

17. Хранение яиц и яичных продуктов осуществляют при температурно-влажностных режимах обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

При температуре от 0⁰С до 20⁰С и относительной влажности воздуха 85 % - 88 % хранение:

диетических яиц - не более 7 суток;

столовых яиц - от 8 до 25 суток;

мытых яиц - не более 12 суток.

18. При транспортировке температурный режим должен контролироваться на протяжении всего пути следования яиц и яичных продуктов.

19. Запрещается отгрузка с предприятий упакованных яиц и яичной продукции, подвергшейся разморозке или покрытой снежной или ледяной массой.

20. Транспортная тара и транспортные средства, предназначенные для перевозки яиц и яичных продуктов, должны обеспечивать их сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

21. Транспортную тару и транспортные средства после каждой перевозки яиц и яичных продуктов подвергают санитарной обработке.

6. Требования к упаковке к маркировке яиц и яичных продуктов

22. Общие требования к таре, упаковке и маркировке яиц и яичных продуктов должны соответствовать требованиям технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению", утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277.

23. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не менее 3 миллиметров.

На диетических яйцах указывают вид яиц, категорию, дату сортировки (число и месяц), на столовых - только вид яиц и категорию.

Маркировку диетических яиц производят красной краской, столовых - синей краской.

24. На каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- 1) наименование и место нахождения производителя (юридический адрес);
- 2) товарный знак изготовителя (при наличии);
- 3) наименование яиц или яичного продукта с указанием вида птицы;
- 4) категория яиц;
- 5) количество яиц в упаковке;
- 6) срок годности и условия хранения;
- 7) вид яиц в зависимости от сроков хранения (диетическое, столовое) и дату (число и месяц) их сортировки.

25. Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.

26. При маркировке яичных продуктов дополнительно указываются:

- 1) физическое состояние (жидкий, сухой, замороженный, пастеризованный, другие);
- 2) рекомендации по приготовлению готовых блюд.

На транспортной таре с яйцами и яичными продуктами наносят предупредительные надписи: "Беречь от влаги", "Хрупкое. Осторожно", "Верх", "Ограничения температуры" "Скоропортящийся груз".

При реализации потребителям яиц и яичной продукции в предварительно нефасованном виде, когда яйца или яичную продукцию фасуют в торговых помещениях (местах продажи), в том числе в присутствии покупателя, допускается информацию о них размещать на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки (тары), на ценнике или информационном листке в непосредственной близости от продукции (товара).

27. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:

обеспечивать герметичность, сохранность и безопасность продукции при транспортировке и хранении;

быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и не иметь механических повреждений.

28. Повторно используемая транспортная тара должна быть обработана дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению уполномоченным государственным органом в области здравоохранения.

Яйцо упаковывают отдельно по видам и категориям.

7. Требование к утилизации и уничтожению

29. Уничтожение непригодных к употреблению и опасных для жизни и здоровья человека яиц и яичных продуктов осуществляется в порядке, установленном постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 "Об утверждении Правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде".

8. Подтверждение соответствия

30. Подтверждение соответствия яиц и яичной продукции осуществляется в добровольном порядке, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

9. Переходные положения

31. Технический регламент вводится в действие по истечению двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

32. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты и нормативные документы, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

Приложение
к техническому регламенту
"Требования к безопасности яиц
и яичных продуктов"

Перечень

яиц и яичных продуктов, согласно Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности таможенного союза

Код ЕТН ВЭД ТС	Наименование позиции
0407 00	Яйца птиц в скорлупе, свежие, консервированные или вареные
0408	Яйца птиц без скорлупы и яичные желтки, свежие, сушеные, сваренные на пару или в кипящей воде, формованные, замороженные или консервированные другим способом, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, за исключением непригодных для потребления в пищу

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