

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Общие положения

1. Технический регламент «Безопасность пищевой продукции» (далее - Технический регламент) разработан на основании [Закона](#) Республики Таджикистан «О техническом нормировании» с целью установления обязательных требований к безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на территории Республики Таджикистан, защиты жизни и (или) здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) и защиты окружающей среды.

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Республики Таджикистан, устанавливающих обязательные требования к однородным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции), дополняющие и (или) уточняющие требования настоящего Технического регламента.

2. Область применения

3. Настоящий Технический регламент устанавливает:

- объекты технического регулирования;
- требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;
- правила идентификации объектов технического регулирования;
- формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

4. При применении настоящего Технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Республики Таджикистан.

5. Требования к однородным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Республики Таджикистан, не могут изменять требования настоящего Технического регламента.

6. Технические регламенты Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции могут содержать требования к маркировке, не вступающие в противоречие с требованиями настоящего Технического регламента.

7. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются:

- пищевая продукция;
- связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

8. Настоящий Технический регламент не распространяется на пищевую продукцию, производимую гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан, выращивание сельскохозяйственных культур и продуктивных животных в естественных условиях.

3. Основные понятия

9. В настоящем Техническом регламенте используются следующие основные понятия:

- адаптированные молочные смеси (заменители женского молока) - пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;
- ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;
- безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;
- биологически активные добавки к пище - природные и (или) идентичные природным, биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции;
- вода питьевая для детского питания - питьевая вода, предназначенная для питья детьми, приготовления пищи и восстановления сухих продуктов для питания детей в домашних условиях;
- водные биологические ресурсы - рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы);
- вредное воздействие на человека пищевой продукции, воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;
- выпуск в обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на территории Республики Таджикистан, начиная с изготовителя или импортера;
- генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы (далее - ГМО) - организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов;
- ветеринарно-санитарная аттестация условий производства производственных объектов, осуществляющих деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого), сырья животного происхождения (далее - государственная регистрация производственных объектов) - осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения;
- детский травяной напиток (травяной чай) - пищевая продукция для детского питания, изготовленная на основе трав и экстрактов трав;
- идентификация пищевой продукции - процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента;
- изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов;

- импортер - резидент Республики Таджикистан, выпускающий в обращение пищевую продукцию на территории Республики Таджикистан, поставляемую не резидентом Республики Таджикистан, и несущий ответственность за соответствие такой продукции требованиям настоящего Технического регламента;

- компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее - компонент) - продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью;

- контаминация (загрязнение) пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства; начальные молочные смеси - адаптированные (максимально приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для вскармливания детей с первых дней жизни до шести месяцев;

- непереработанная пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцо продукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

- нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

- нутриенты (пищевые вещества) - вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции;

- обогащенная пищевая продукция - пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления), при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или), биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней);

- объекты аквакультуры - рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания;

- партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) техническим условиям, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

- пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции;

- пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций;

- пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

- пищевая продукция аквакультуры - объекты аквакультуры, извлеченные (выловленные) из полувольных условий их содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания;
- пищевая продукция диетического лечебного питания - специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
- пищевая продукция диетического профилактического питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение, отдельных, веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;
- пищевая продукция для детского питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста;
- пищевая продукция для питания спортсменов - специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам;
- пищевая продукция непромышленного изготовления - пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;
- пищевая продукция нового вида - пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на территории Республики Таджикистан, а именно с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;
- пищевая продукция обезвоженная - пищевая продукция, из которой полностью или частично удалена вода, присутствующая в ней изначально;
- пищевая продукция прикорма - пищевая продукция для детского питания, которую начинают вводить в рацион питания детей первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, заменителям женского молока или последующим молочным смесям и произведенная (изготовленная) на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения;
- пищевая продукция смешанного состава - пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов;
- переработка (обработка) - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;
- последующие молочные смеси - адаптированные (максимально ю приближенные по химическому составу к женскому молоку) или частично адаптированные (частично приближенные по химическому составу к женскому молоку) смеси, произведенные на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и предназначенные для питания детей в возрасте старше шести месяцев в сочетании с продуктами прикорма;
- пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции;
- пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека; продовольственное (пищевое) сырье - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;
- продуктивные животные - животные, за исключением рыб, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, целенаправленно используемые для получения от них пищевой продукции;

- производственный объект, на котором осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения - объект (здание, строение, помещение, сооружение и иной объект), предназначенный для осуществления деятельности по получению, переработке (обработке) непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения и используемый при осуществлении указанной деятельности, принадлежащий юридическому лицу или физическому лицу в качестве индивидуального предпринимателя, осуществляющему указанную деятельность на праве собственности или ином законном основании;

- прослеживаемость пищевой продукции - возможность документировано (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

- процесс производства (изготовления) пищевой продукции - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции;

- рыба садкового содержания - рыба, выращенная и (или) передержанная в приспособлении, установленном в водном объекте для содержания ее в живом виде;

- скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

- специализированная пищевая продукция - пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

- срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

- технологические средства - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

- тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

- улов водных биологических ресурсов - водные биологические ресурсы, извлеченные (выловленные) из естественной среды обитания;

- утилизация пищевой продукции - использование не соответствующей требованиям технических регламентов Республики Таджикистан пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Республики Таджикистан пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду.

4. Правила обращения на рынке

10. Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии настоящему Техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

11. Пищевая продукция, соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан.

12. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

13. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента и (или) иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) Республики Таджикистан.

5. Идентификация пищевой продукции (процессов)

14. Для целей отнесения пищевой продукции к объектам техничежого регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, заинтересованными лицами осуществляется идентификация пищевой продукции.

15. Идентификация пищевой продукции проводится по ее наименованию и (или) ее признакам, изложенным в определении такой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, и (или) визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами.

16. Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами:

- по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте и (или) в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции. Органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать по наименованию или визуальным методом;

- аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в настоящем Техническом регламенте или в технических регламентах Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции. Аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать по наименованию, визуальным или органолептическим методами.

6. Общие требования безопасности пищевой продукции

17. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на территории Республики Таджикистан в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

18. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту.

19. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой Продукции смешанного состава определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных настоящим Техническим регламентом, если иное не установлено приложениями 1 и 2 настоящего Технического регламента и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции,

20. Показатели, безопасности (кроме микробиологических) обезвоженной пищевой продукции рассчитываются в пересчете на исходное продовольственное (пищевое) сырье с учетом содержания сухих веществ в нем и в обезвоженной пищевой продукции, если иное не установлено приложениями 1 и 2 настоящего Технического регламента и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

21. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

22. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем, согласно действующим законодательством и нормативно-техническими актами.

23. Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Республики Таджикистан.

24. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующими техническими регламентами Республики Таджикистан.

25. При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевое) сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

26. В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО; содержание ГМО в пищевой продукции 0,9 процентов и менее; ГМО является случайной или технически неустраняемой примесью, то такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО.

27. Производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

28. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

29. Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции такой продукции не менее 5 процентов уровня суточного потребления.

30. Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно оставлять не менее 10 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

7. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

31. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для беременных и кормящих женщин не допускается использование продовольственного (пищевое) сырья, содержащего ГМО.

32. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевое) сырья, полученного с применением пестицидов согласно приложению 3 настоящего Технического регламента.

33. Пищевая продукция для беременных и кормящих женщин должна соответствовать требованиям, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

34. Пищевая продукция для детей первого года жизни по своей консистенции должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям пищеварительной системы ребенка данного возраста.

35. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

- печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;

- хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.

36. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;

- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;
- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

37. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

38. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
- соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
- зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;
- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой свыше 12 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- спреды;
- масло сливочное соленое;
- растительные масла - хлопковое, кунжутное и пальмовое;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- соки концентрированные диффузионные;
- пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);
- яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);
- гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

39. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья;

- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- соки концентрированные диффузионные;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла), оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица).

40. При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

41. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

42. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

43. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

44. Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в приложениях 1 и 2 к настоящему Техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

8. Требования безопасности к тонизирующим напиткам

45. Тонизирующие напитки (в том числе энергетические) производятся (изготавливаются) в виде безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

46. В качестве источников тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты), чай, кофе, гуарану, мате, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк). В состав

тонирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонирующих веществ (компонентов), тонирующих слабоалкогольных напитков - не более одного.

47. При производстве (изготовлении) тонирующих напитков допускается использование минеральных веществ, легко усвояемых углеводов, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

48. Содержание кофеина в тонирующих напитках не должно превышать 400 мг/дм³.

9. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

49. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

50. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пункте 51.

51. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

10. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

52. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

53. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

54. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части), параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в первой части настоящего пункта опасные факторы;

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в третьей части настоящего пункта, от установленных иных предельных значений;

- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

55. Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

56. Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.

57. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

58. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и регулярные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

59. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

11. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции

60. Количество холодной и горячей воды, пара, льда должно быть достаточным для обеспечения производства (изготовления) безопасной пищевой продукции.

61. Вода в разных агрегатных состояниях, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должна соответствовать следующим требованиям:

- вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать СанПин 2.1.4.004-07 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- пар, используемый в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующий с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, не должен являться источником загрязнения пищевой продукции;

- используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лёд должен быть изготовлен, из питьевой воды, соответствующей установленным требованиям к питьевой воде.

62. Требования к водоснабжению:

- в производственных процессах, не связанных непосредственно с производством (изготовлением) пищевой продукции (противопожарная система, охлаждение холодильного оборудования, производство пара и другое), а также при переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде. Предназначенные для таких процессов трубопроводы не должны использоваться в целях снабжения питьевой водой и должны иметь признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды;

- при тепловой обработке продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения пищевой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

12. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

63. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым. Использование птичьей кожи при производстве пищевой продукции не допускается.

64. Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

65. Непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов (стимуляторов роста животных), антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных;

66. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

13. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции

67. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

- условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

68. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

- естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством Республики Таджикистан;

- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

69. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

70. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

71. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

- поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

72. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

73. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

74. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.

14. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

75. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

- имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему

Техническому регламенту и (или) техническим регламентам Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;

- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;

- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

76. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

77. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов.

15. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

78. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

79. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;

в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

80. Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов, закрываемые емкости.

81. Конструктивные характеристики указанных в пункте 80 емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

82. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

16. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

83. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции должна осуществляться транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

84. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

85. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

86. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

87. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

88. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать установленным требованиям к питьевой воде.

89. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан на отдельные виды пищевой продукции.

90. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

91. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

92. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и регулярные медицинские осмотры в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

93. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не должны допускаться к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

94. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем по согласованию с уполномоченными органами государственного надзора.

95. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

17. Требования к процессам утилизации пищевой продукции

96. Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

97. Решение о возможности использования пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, на корм животным принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством Республики Таджикистан в области ветеринарии.

98. Пищевая продукция, указанная в пункте 13, до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней и подлежит учету.

99. При утилизации пищевой продукции, указанной в пункте 13, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора), владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

100. Приведение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее - уничтожение) осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства Республики Таджикистан в области защиты окружающей среды.

101. В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля, (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

102. Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

103. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа

государственного контроля (надзора), изготовитель и (или) импортер, и (или) продавец обязан представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в установленном законодательством порядке.

18. Требования к процессам производства переработанной пищевой продукции животного происхождения

104. Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах.

105. На производственных объектах, производящих убой, должны соблюдаться гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации производственных объектов по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции, направленные на обеспечение выпуска безопасной пищевой и непивной продукции, а так же на предупреждение возникновения недопустимого риска.

106. Убой продуктивных животных осуществляется способами, обеспечивающими гуманное обращение с продуктивным животным.

107. К убою для использования на пищевые цели допускаются здоровые продуктивные животные из хозяйств и (или) местности, благополучных в ветеринарном отношении.

108. Не допускается направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных.

109. Перед убоем для использования на пищевые цели продуктивные животные подлежат предубойной выдержке.

110. База предубойного содержания продуктивных животных в обязательном порядке должна включать карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя, допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

111. Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.

112. После убоя туши продуктивных животных и другое переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

113. В переработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для заразных болезней животных. Не допускается использование переработанных жиров внутренних органов животных на предприятиях общественного питания, а также их реализация в торговых точках.

114. Иное переработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, предназначенное для производства (изготовления) пищевой продукции, за исключением улова водных биологических ресурсов, должно быть получено от здоровых продуктивных животных из эпизоотически благополучных хозяйств (производственных объектов).

115. Водные биологические ресурсы должны происходить из безопасных районов добычи (вылова).

116. Дополнительные требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения устанавливаются техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, устанавливающими требования к такой пищевой продукции и связанным с требованиями к ней процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

19. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

117. Соответствие пищевой продукции настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований безопасности технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

118. Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции устанавливаются в Перечне стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции.

20. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

119. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, указанной в пункте 121, требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции проводится в формах:

- сертификации пищевой продукции;
- государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- ветеринарно-санитарной экспертизы.

120. Оценка соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением установленных настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции требований, за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции, указанных в разделе 30. Оценка (подтверждение) соответствия таких процессов производства (изготовления) проводится в форме ветеринарно-санитарной аттестации условий производства производственных объектов.

121. Оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим Техническим регламентом и (или) техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

21. Заявитель при сертификации соответствия пищевой продукции

122. Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированное - в соответствии с законодательством Республики Таджикистан на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и (или) иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, и в части ответственности за ее несоответствие требованиям таких технических регламентов.

123. Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется.

22. Сертификация пищевой продукции

124. Пищевая продукция и вспомогательные материалы для производства пищевой продукции, включенные в приложение 3 к настоящему Техническому регламенту, за исключением непереработанной пищевой продукции животного происхождения и специализированной пищевой продукции, выпускаемые в обращение на территории

Республики Таджикистан, подлежат сертификации на соответствие требованиям настоящего Технического регламента и (или) технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

125. Сертификация пищевой продукции осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на пищевую продукцию, на основании договора и заявки между заявителем и органом по сертификации.

126. Сертификация каждой партии пищевой продукции проводится отдельно.

127. Порядок осуществления сертификации пищевой продукции включает в себя:

- подачу заявки;
- отбор образцов и идентификацию продукции;
- проведение испытаний образца продукции в аккредитованной испытательной лаборатории;
- обобщение результатов испытаний и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) заявителю сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля сертифицированной продукции в соответствии с законодательством Республики Таджикистан;
- проведение корректирующих мероприятий в случае несоответствия продукции установленным требованиям и неправильного применения знака соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан.

128. Действие сертификата соответствия на пищевую продукцию может быть прекращен или приостановлен органом по сертификации в случаях несоответствия требованиям настоящего Технического регламента, установленных в результате инспекционного контроля и (или) по решению судебных органов Республики Таджикистан.

129. Заявитель имеет право обжаловать решение органа по сертификации пищевой продукции в судебном порядке.

23. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции

130. Специализированная пищевая продукция подлежит государств иной регистрации. К специализированной пищевой продукции относятся:

- пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;
- пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;
- пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;
- биологически активные добавки к пище.

131. Пищевая продукция, указанная в пункте 130, допускается к производству (изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим Техническим регламентом порядке.

132. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на территории Республики Таджикистан, а специализированной пищевой продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан - до ее ввоза на территорию Республики Таджикистан.

133. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции проводится уполномоченным органом по регистрации специализированной пищевой продукции.

134. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции является бессрочной.

135. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции может быть прекращена или приостановлена уполномоченным органом в случаях несоответствия требованиям настоящего Технического регламента, установленных в результате государственного контроля (надзора) и (или) по решению судебных органов Республики Таджикистан.

136. Заявитель имеет право обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

24. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции

137. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции включает в себя:

- рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции и ее соответствие требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;
- внесение сведений о наименовании специализированной пищевой продукции и ее заявителе в единый реестр специализированной пищевой продукции или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

138. Для государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявитель представляет в уполномоченный орган по регистрации специализированной пищевой продукции следующие документы:

- заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя - индивидуального предпринимателя);
- результаты исследований (испытаний) образцов специализированной пищевой продукции, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие соответствие такой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;
- сведения о назначении пищевой продукции.

139. Документы, представленные в орган по регистрации специализированной пищевой продукции, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

140. Заявление на проведение государственной регистрации специализированной пищевой продукции и прилагаемые к нему документы могут быть направлены в уполномоченный орган по регистрации специализированной пищевой продукции почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

141. Рассмотрение органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 рабочих дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

142. Фактом государственной регистрации специализированной пищевой продукции является включение сведений о такой продукции в единый реестр специализированной пищевой продукции в течение 3 дней после завершения рассмотрения уполномоченным органом по регистрации специализированной пищевой продукции представленных документов.

143. В регистрации специализированной пищевой продукции может быть отказано в следующих случаях:

- неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных пунктом 138;
- несоответствия специализированной пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется, в том числе в части не введения в заблуждение потребителя.

144. Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

145. Заявитель вправе обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции об отказе в государственной регистрации специализированной пищевой продукции в судебном порядке.

25. Единый реестр специализированной пищевой продукции

146. Сведения о государственной регистрации специализированной пищевой продукции вносятся в единый реестр специализированной пищевой продукции.

147. В единый реестр специализированной Пищевой продукции включаются следующие сведения:

- наименование и место нахождения юридического лица, фамилия, имя, отчество, адрес регистрации, данные документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя, осуществляющих производство (изготовление) специализированной пищевой продукции;
- наименование специализированной пищевой продукции;
- сведения об отнесении продукции к специализированной пищевой продукции;
- дата и номер решения о государственной регистрации;
- наименование и место нахождения уполномоченного органа по регистрации специализированной пищевой продукции, проводившего государственную регистрацию.

148. Представленное для проведения государственной регистрации специализированной пищевой продукции заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд единого реестра специализированной пищевой продукции и подлежат постоянному хранению в уполномоченном органе по регистрации специализированной пищевой продукции.

149. Единый реестр специализированной пищевой продукции, прошедшей государственную регистрацию, ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

150. Сведения такого единого реестра специализированной пищевой продукции являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

26. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида

151. Пищевая продукция нового вида подлежит государственной регистрации.

152. К пищевой продукции нового вида не относится пищевая продукция, произведенная по известным и уже применявшимся технологиям, имеющая в своем составе компоненты, в том числе пищевые добавки, уже использующиеся для употребления человеком в пищу, далее в том случае, если такая продукция и компонент произведены по новой рецептуре.

153. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида проводится на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) впервые на территории Республики Таджикистан, а пищевой продукции, ввозимой на территорию Республики Таджикистан - до ее ввоза впервые на территорию Республики Таджикистан.

154. Государственную регистрацию пищевой продукции нового вида проводит уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида.

155. Факт государственной регистрации пищевой продукции нового вида означает, что в дальнейшем подобная пищевая продукция не рассматривается как пищевая продукция нового вида и не подлежит государственной регистрации иным заявителем и под иными наименованиями.

156. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида является бессрочной.

157. Пищевая продукция нового вида каждого наименования подлежит оценке (подтверждению) соответствия в установленном настоящим Техническим регламентом порядке.

158. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида может быть прекращена или приостановлена уполномоченным органом по регистрации пищевой продукции нового вида в случаях причинения вреда, установленных в результате государственного контроля (надзора), по решению судебных органов Республики Таджикистан.

27. Порядок государственной регистрации пищевой продукции-нового вида регистрация пищевой продукции нового вида

159. Государственная включает в себя:

- рассмотрение документов, которые представлены заявителем и подтверждают безопасность такой продукции для жизни и здоровья человека;
- внесение сведений о пищевой продукции нового вида в единый реестр пищевой продукции нового вида или направление заявителю решения об отказе в государственной регистрации.

160. Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявитель представляет в уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида следующие документы:

а) заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида с указанием ее наименования, наименования заявителя и адреса его места нахождения (для заявителя - юридического лица), фамилии, имени, отчества заявителя, адреса его места нахождения, данные документа, удостоверяющего личность (для заявителя - индивидуального предпринимателя);

б) документы:

- результаты исследований (испытаний) образцов пищевой продукции нового вида, проведенные в аккредитованной испытательной лаборатории, а также иные документы, подтверждающие ее безопасность для жизни и здоровья человека;

- сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученное из любых достоверных источников.

161. Документы, представленные в уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю.

162. Заявление на проведение государственной регистрации пищевой продукции нового вида и прилагаемые к нему документы могут быть также направлены в уполномоченный орган по регистрации пищевой продукции нового вида почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении или в форме электронного документа, заверенного электронной подписью в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

163. Рассмотрение уполномоченным органом по регистрации пищевой продукции нового вида представленных для регистрации документов осуществляется в срок не более 5 дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

164. В регистрации пищевой продукции нового вида может быть отказано в следующих случаях:

- неполноты или недостоверности представленных заявителем документов, предусмотренных пунктом 160;

- несоответствия пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и иных технических регламентов Республики Таджикистан, действие которых на нее распространяется;

- установления доказанного неблагоприятного воздействия на организм человека.

165. Решение об отказе в письменной форме или в форме электронного документа с обоснованием причин отказа в течение трех рабочих дней направляется заявителю.

166. Заявитель вправе обжаловать решение уполномоченного органа по регистрации пищевой продукции нового вида об отказе в государственной регистрации пищевой продукции нового вида в судебном порядке.

28. Единый реестр пищевой продукции нового вида

167. Сведения о регистрации пищевой продукции нового вида вносятся в единый реестр пищевой продукции нового вида.

168. В единый реестр пищевой продукции нового вида включаются следующие сведения:

- описание пищевой продукции нового вида;

- дата и номер решения о государственной регистрации.

169. Представленное для проведения государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявление и прилагаемые к нему документы составляют информационный фонд и подлежат постоянному хранению в уполномоченном органе по регистрации пищевой продукции нового вида.

170. Единый реестр пищевой продукции нового вида, прошедшей регистрацию, ведется в форме электронной базы данных, защищенной от повреждения и несанкционированного доступа.

171. Сведения единого реестра пищевой продукции нового вида являются общедоступными и размещаются на ежедневно обновляемом специализированном поисковом сервере в сети Интернет.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза

172. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение на территорию Республики Таджикистан, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды переработанной пищевой продукции, и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие ее безопасность.

173. Переработанная пищевая продукция животного происхождения не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе.

174. В форме ветеринарно-санитарной экспертизы может проводиться оценка соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления животного происхождения требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

175. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:

- установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции;
- установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных.

176. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Таджикистан и международными соглашениями.

30. Производственные объекты по производству пищевой продукции, подлежащие ветеринарно-санитарной аттестации условий производства

177. Ветеринарно-санитарной аттестации условий производства подлежат производственные объекты, на которых осуществляется деятельность по получению, переработке (обработке) переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, а именно следующие процессы производства (изготовления) пищевой продукции:

- убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка), продуктов убоя продуктивных животных и птицы;
- прием сырого молока, сырых сливок и сырого обезжиренного молока и (или) их переработка (обработка);
- производство (изготовление) и переработка (обработка) яиц сельскохозяйственной птицы;
- производство (изготовление) и переработка (обработка) продукции аквакультуры и улова водных биологических ресурсов (нерыбные объекты промысла), за исключением продукции растительного происхождения.

31. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего технического регламента

178. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента в отношении пищевой продукции и связанных с требованиями к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации осуществляется в соответствии с законодательством Республики Таджикистан.

32. Требования к маркировке пищевой продукции

179. Маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

180. Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, должна маркироваться знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции, за исключением пищевой продукции непромышленного изготовления, предназначенной для выпуска в обращение на территории Республики Таджикистан, и пищевой продукции, реализуемой на предприятиях питания (общественного питания).

181. Маркировка знаком соответствия техническим регламентам Республики Таджикистан неупакованной пищевой продукции наносится на товаросопроводительные документы, если иное не установлено техническими регламентами Республики Таджикистан на однородные виды пищевой продукции.

33. Заключительные положения

182. Физические и юридические лица за несоблюдение требований настоящего Технического регламента привлекаются к ответственности в порядке, установленном законодательством Республики Таджикистан.

34. Порядок вступления в силу настоящего технического регламента

183. Настоящий Технический регламент вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его утверждения.

Виды растительного сырья для использования при производстве биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста

№ п/п	Название растительного сырья на русском языке	Название растительного сырья на латинском языке	Части растительного сырья
1.	Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth сем.Umbelliferae	Плоды аниса (Anisi fructus)
2.	Алтей лекарственный	Althaea officinalis сем.Malvacea	Корни алтея (Althaeae radix)
3.	Бузина черная	Sambucus nigra L. сем.Cambucaceae	Цветки бузины (Sambuci flos)
4.	Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. Сем.Betulaceae	Листья березы (Betulae folium)
5.	Береза повислая	Betula pendula	То же
6.	Брусника	Vaccinium vitis idaea L. сем.Vacciniaceae	Плоды брусники
7.	Гибискус	Hibiscus sabdariffa L. Сем.Malvaceae	Цветки Гибискуса (Vaccini fructus)
8.	Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L. сем.Malvaceae	То же
9.	Душица обыкновенная	Origanum vulgare сем. Laamiaceae	Трава душицы (Origani herba)

10.	Земляника	Fragaria сем.Lamiaceae	Листья земляники (Fragaria folium)
11.	Ноготки аптечные	Calendula officinalis L. сем.Composite	Цветки календулы (Calendula flos)
12.	Крапива двудомная	Urtica dioica L. сем.Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
13.	Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia Mill. сем.Lamiaceae	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
14.	Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill сем. Tiliaceae	Цветки липы (Tiliae flos)
15.	Малина обыкновенная	Rubus idaeus L. сем.Rosaceae	Листья малины (Rubus idaei folium)
16.	Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana)	Цветки мальвы (Malvae flos)
17.	Мальва лесная	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) сем. Malvaceae)	То же
18.	Мелисса	Melissa officinalis сем.Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
19.	Мята лимонная	Melissa officinalis сем.Lamiaceae	То же
20.	Мята перечная	Mentha piperita сем. Lamiaceae	Листья мяты перечной (Menthae piperitae folium)
21.	Облепиха	Hippophae rhamnoides L. сем. Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hippophaes folium)
22.	Подорожник большой	Plantago media L. сем.Plantaginaceae	То же
23.	Подорожник средний	Plantago lanceolata L.сем.Plantaginaceae	То же
24.	Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolata L. сем.Plantaginaceae	То же
25.	Подорожник блошный	Plantago psyllium L. сем. Plantaginaceae	Шелуха семян (Plantaganis tunica semen)
26.	Померанец горький	Citrus aurantium сем.Rutaceae	Померанца корка
27.	Ромашка аптечная	Matricaria recutita L. Сем.Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
28.	Черная смородина	Ribes nigrum L.сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribis nigri folium)

29.	Тимьян душистый	<i>Thymus vulgaris</i> L. (<i>Thymus marschallianus</i>) сем. Lamiaceae	Трава тимьяна (<i>Thymi herba</i>)
30.	Чабрец	<i>Thymus serpyllum</i> сем. Lamiaceae	То же
31.	Тимьян ползучий	То же	То же
32.	Тмин обыкновенный	<i>Carum carvi</i> , сем. Umbelliferae	Плоды тмина (<i>Cari carvi fructus</i>)
33.	Фенхель обыкновенный	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill сем. Umbelliferae	Плоды фенхеля (<i>Foeniculi fructus</i>)
34.	Укроп аптечный	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill сем. Umbelliferae	То же
35.	Черника	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. сем. Vacciniaceae	Плоды черники (<i>Myrtilli fructus</i>)
36.	Шиповник	<i>Rosa</i> сем. Rosaceae	Шиповника плоды (<i>Rosae fructus</i>)

Витамины и минеральные соли, используемые при производстве пищевой продукции детского питания

Наименование	Форма
Биотин	D-биотин
Витамин D	D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол
Витамин А	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин
Витамин В1	Тиамин гидрохлорид (тиамин хлорид); тиамин мононитрат
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксикобаламин
Витамин В2	Рибофлавин; Рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола-ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) fumarat; железа (III) дифосфат (пирофосфат);

	железа (II) цитрат; железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бакарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина-L-тарtrat
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; медь-лизинный комплекс
Натрий	Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидрооксид
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен	Селенит натрия; селенат натрия
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Холин	Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат; холин
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка нитрат; цинка глюконат; цинка оксид

Пестициды, запрещенные для использования при производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме –дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотон)
Фенсульфотон (в сумме –фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме – галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)
Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору
Гексахлорбензол
Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме – тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

Пищевая продукция и вспомогательные материалы для производства пищевой продукции, подлежащие сертификации

Наименование продукции	Код ТНВЭД
Мясо и пищевые мясные субпродукты	Группа 02
Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные	Группа 03
Молочная продукция; яйца птиц; мед натуральный; пищевые продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные	Группа 04
Овощи и некоторые съедобные корнеплоды и клубнеплоды	Группа 07
Съедобные фрукты и орехи; кожура цитрусовых плодов или корки дынь	Группа 08
Кофе, чай, мате, или парагвайский чай, и пряности	Группа 09
Злаки	Группа 10

Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмалы; инулин; пшеничная клейковина	Группа 11
Масличные семена и плоды; прочие семена, плоды и зерно; лекарственные растения и растения для технических целей; солома и фураж	Группа 12
Растительные соки и экстракты	Группа 13
Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения	Группа 15
Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных	Группа 16
Сахар и кондитерские изделия из сахара	Группа 17
Какао и продукты из него	Группа 18
Готовые продукты из зерна злаков, муки, крахмала или молока; мучные кондитерские изделия	Группа 19
Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений	Группа 20
Разные пищевые продукты	Группа 21
Безалкогольные напитки и уксус	Группа 22
Соль	Группа 25
Белковые вещества; модифицированные крахмалы	Группа 35

Допустимые уровни радионуклидов цезия – 137 и стронция-90

№ пп	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л)
1.	Мясо, мясная продукция и субпродукты	200	-

2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	-
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и продукты переработки молока (кроме сгущенных, концентрированных, консервов, сухих, сыров, и сырных продуктов, масла и масляной пасты из коровьего молока, сливочного - растительного спреда и сливочно-растительной топленой смеси, концентратов молочных белков, лактулозы, сахара молочного, казеина, казеинатов, гидролизатов молочных белков)	100	25
6.	Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков	300	80
7.	Продукты переработки молока сухие, сублимированные	500	200
8.	Сыры и сырны продукты	50	100
9.	Продукты переработки молока концентрированные сгущенные; консервы молочные, молочные составные, молкосодержащие	300	100
10.	Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир	200 (для молочного жира 100)	60 (для молочного жира 80)
11.	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	100	80
12.	Питательные среды сухие на молочной основе	160	80
13.	Овощи, корнеплоды включая картофель	80 (600(2))	40 (200(2))
14.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20

15.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия,	60	-
16.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160 (800(2))	-
17.	Грибы свежие	500	-
18.	Грибы сушеные	2500	-
19.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде(1)	40	25
20.	Масла растительные	40	80
21.	Масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные; масла (жиры) гидрогенизированные рафинированные дезодорированные; маргарины; жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира; эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS - типа, заменители масла какао POP - типа, заменители масла какао нетемператуемые, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах	60	80
22.	Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные	100	80

Примечания:

(1) – для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте;

(2) – допустимый уровень в сухом продукте

ТРЕБОВАНИЯ К НЕПЕРАБОТАННОМУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ (ПИЩЕВОМУ) СЫРЬЮ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1. Требования, предъявляемые к мясу и другому мясному сырью

1. Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, в том числе:

а) для всех видов животных:

- ящура - в течение последних 12-месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;

б) крупный рогатый скот:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец, на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

- чумы крупного рогатого скота, контагиозной плевропневмонии, в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

в) овцы и козы:

- губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец, на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- аденоматоза, мели - висны, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства;

- оспы овец и коз, туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

г) свиньи:

- африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- везикулярной болезни свиней - в течение последних 24 месяца на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- классической чумы свиней - в течение последних 12-месяцев на территории страны или административной территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны, в соответствии с рекомендациями Кодекса МЭБ;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

- репродуктивно - респираторного синдрома свиней - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

2. К обращению допускаются:

- мясо и другое мясное сырье из говядины и баранины, произведенные от убоя животных, которые не получали корма животного происхождения, содержащих белки жвачных животных, за исключением веществ, рекомендованных Кодексом МЭБ;

3. К обращению не допускается мясо и другое мясное сырье, полученное от туш:

- имеющих при послеубойном осмотре изменения, характерные для ящура, чумы, анаэробных инфекций, туберкулеза, лейкоза и других заразных болезней, поражения гельминтами (цистицеркоз, трихинеллез, саркоспоридиоз, онхоцеркоз, эхинококков и др.), а также при отравлениях различными веществами;

- подвергнутые дефростации в период хранения;
- имеющие признаки порчи;
- имеющие температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса, и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;
- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);
- содержащие средства консервирования;
- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанные красящими веществами.

2. Требования, предъявляемые к мясу птицы

4. Мясо птицы должно происходить от убой здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- а) гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;
- б) других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- в) ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 6 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- г) по орнитозу (пситтакозу) - куриные и индюшьи хозяйства - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;
- д) гусиные и утиные хозяйства - болезни Держи, вирусному, гепатиту утят, чуме уток, орнитозу (пситтакозу) - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;
- е) птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллёзу, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

5. К обращению не допускается мясо птицы:

- имеющей при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- мясо непотрошенной и полупотрошенной птицы;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении, должна быть минус 18 градусов Цельсия);
- содержащее средства консервирования;
- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, в толще мышц или тканях органов;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- имеющее темную пигментацию (кроме индеек и цесарок);
- мясо, имеющее признаки порчи;
- полученное от убой птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

3. Требования, предъявляемые к конине

6. Конина должна происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, официально свободных от болезней животных, в том числе:

- африканской чумы лошадей - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;
- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;
- сибирской язвы - в течение 20 дней на территории хозяйства.

7. К обращению не допускается мясо:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- с остатками внутренних органов, кровоизлияниями в тканях, не удаленными абсцессами, с личинками оводов, с зачисткой серозных оболочек и удаленными лимфоузлами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу запахом и привкусом;
- имеющее температуру в толще мышц бедра выше минус 8 градусов Цельсия для замороженного мяса, и выше плюс 4 градусов Цельсия - для охлажденного;
- обсемененная сальмонеллами и возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанная красящими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- полученная от убоя животных, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

4. Требования, предъявляемые к мясу домашних кроликов

8. Мясо должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
- геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

9. К обращению не допускается мясо кроликов:

- имеющее при послеубойном осмотре изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- содержащее консерванты;
- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, толще мышц или тканях органов;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим излучением или ультрафиолетовыми лучами;
- имеющее темную пигментацию;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- имеющее температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженного мяса кроликов (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия);
- полученные от убоя кроликов, которые подвергались воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введенных перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

5. Требования, предъявляемые к сырому молоку, полученному от крупного и мелкого рогатого скота и сырым сливкам

10. К обращению допускаются сырое молоко и сырые сливки, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- чумы крупного рогатого скота - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;
- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
- бруцеллеза овец и коз, туберкулеза МРС - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;
- оспы овец и коз - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

6. Требования, предъявляемые к мясу диких животных

11. Мясо должно происходить от убоя здоровых животных (пернатой дичи) и экзотических животных, которые обитали (содержались) в охотничьих угодьях или предприятиях по их выращиванию и официально свободных от заразных болезней животных в том числе:

а) для всех видов животных:

- бешенства - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории охотничьего угодья, хозяйства или иного места обитания;

б) для крупных жвачных парнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - контагиозной плевропневмонии крупного и мелкого рогатого скота в течение 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - чумы крупного рогатого скота контагиозной плевропневмонии - в течении последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - геморрагической септицемии - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;
 - блутанга - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - заразного узелкового дерматита (бугорчатки) крупного рогатого скота - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - лихорадки долины Рифт - в течение последних 4-х лет на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - паратуберкулеза - в течение последних 3-лет на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;
 - бруцеллеза, туберкулеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;
 - лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве или охотничьем угодье, свободного от лейкоза;
- в) для мелких жвачных парнокопытных:
- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец - на территории страны, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;
 - чумы крупного рогатого скота, чумы мелких жвачных - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - лихорадки долины Рифт - в течение последних 48 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - контагиозной плевропневмонии, блутанга - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;
 - КУ - лихорадки - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- паратуберкулеза, артрита-энцефалита - в течение последних 36 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- меди - висна - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- туберкулеза, бруцеллеза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- оспы овец и коз - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

г) для мелких нежвачных парнокопытных:

- африканской чумы свиней - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории такой страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- репродуктивно - респираторного синдрома свиней - в течение последних 12 месяцев на территории охотничьего угодья или иного места обитания;

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- болезнь Ауески - на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- энтеровирусного энцефаломиелита свиней (болезни Тешена) - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

д) для непарнокопытных:

- ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционной анемии, случной болезни, эпизоотического лимфангоита - в течение 12 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- сапа - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- инфекционных энцефаломиелитов лошадей всех типов, инфекционной анемии - в течение 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- случной болезни - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- эпизоотического лимфангоита - в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

е) для кроликов и зайцев:

- миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания;

- вирусной геморрагической болезни кроликов - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

ж) для пернатой дичи (птицы):

- гриппа птиц всех серотипов - в течение 6 месяцев на территории страны;

- Ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, административной территории в соответствии с регионализацией;

- оспы - дифтерита, орнитоза и аспергиллеза туберкулеза, чумы уток, в течение - последних 6 месяцев на территории хозяйства (предприятия по выращиванию), охотничьего угодья или иного места обитания.

Мясо не должно иметь гематом, не удаленных абсцессов, личинок оводов, механических загрязнений, несвойственного мясу запаха и привкуса рыбы, лекарственных трав, средств и других.

7. Требования, к водным биологическим ресурсам и объектам аквакультуры

12. К обращению допускаются водные биологические ресурсы, извлеченные (добытые) из безопасных районов добычи (вылова) и объекты аквакультуры из хозяйств (предприятий), благополучных в ветеринарном отношении.

13. Улов водных биологических ресурсов и продукция аквакультуры (далее - рыбное сырье) должны быть исследованы на наличие паразитов, бактериальных и других инфекций. Паразитологические показатели безопасности рыбного сырья приведены в таблицах 1-4 Приложения 6.

14. При наличии живых паразитов и их личинок в пределах допустимых норм, рыбное сырье должна быть обезврежена существующими методами.

15. К обращению не допускается рыбное сырье:

- мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 градусов Цельсия;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- ядовитых рыб семейств Tetraodontidae Molidae Diodontidae и Canthigasteridae;
- содержащее биотоксины, опасные для здоровья человека.

16. Продукция аквакультуры, выращенная в УЗВ, а также выловленная в водных объектах рыбохозяйственного значения должны пройти необходимую передержку.

17. Рыбное сырье не должно содержать натуральные или синтетические гормональные вещества, антибиотики, а продукция аквакультуры также генетически модифицированные источники.

8. Требования, предъявляемые к натуральному меду и продуктам пчеловодства

18. К обращению допускаются натуральный мед и продукты пчеловодства, полученные из хозяйств (пасек) и административной территории в соответствии с регионализацией, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных, а также: американского гнильца, европейского гнильца, нозематоза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства.

К обращению не допускаются мед и продукты пчеловодства:

- имеющие измененные, органолептические, физико-химические показатели;
- содержащие натуральные или синтетические эстрогенные гормональные вещества, тиреостатические препараты.

19. Не допускается наличие в натуральном меде и продуктах пчеловодства остатков таких лекарственных препаратов как хлорамфеникол, хлорфармазин, колхицин, дапсон, диметридазол, нитрофураны, ронидазол, а также кумафос - не более 100 мкг/кг и амитраз - не более 200 мкг/кг.

20. Не допускается в меде и продуктах пчеловодства содержание остатков других лекарственных препаратов, которые применялись для лечения и обработки пчел. Производитель должен указывать все пестициды, которые были использованы в ходе сбора меда и производства продуктов пчеловодства.

9. Требования, предъявляемые к яичному порошку, меланжу, альбумину

21. Яйцо, используемое для выработки яичного порошка, меланжа, альбумина должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;
- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- Ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелииту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

22. К обращению не допускаются яичный порошок, меланж, альбумин:

- имеющие измененные органолептические показатели;
- обсемененные сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций;
- обработанные химическими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.

10. Требования, предъявляемые к яйцу

23. Яйцо должно происходить из хозяйств, свободных от заразных болезней животных и птиц, в том числе:

- гриппа, подлежащего в соответствии с Кодексом МЭБ обязательной декларации - в течение последних 6 месяцев;
- других вирусов гриппа - в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- ньюкаслской болезни птиц - в течение последних 12 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- орнитоза (пситтакоза), парамиксовирусной инфекции, инфекционному бронхиту кур, болезнь Гамборо, инфекционному ларинготрахеиту, инфекционному энцефаломиелииту - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства.

ПАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ,
МОЛЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

индекс	Группа продуктов	---- Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания													
		----- Личинки в живом виде													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Сем.Карповые	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д
2	Сем. Щуковые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	-	н/д	-
3	Сем.Окуневые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	-	-	-	-
4	Сем.Лососевые	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-
5	Сем.Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6	Сем.Хариусовые	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7	Сем.Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	Сем.Осетровые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-
9	Сем.Змееголовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
10	Сем.Подкаменщики	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
11	Сем.Сомовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
12	Фарш из рыб, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
13	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
14	Жаренная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-11	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
15	Икра рыб семейств:														
15.1	Щуковые, окуневые, тресковые (род налимов), хариусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	Лососевые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-

15.3	Сиговые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

Примечание:

- 1) н/д- не допускаются (личинки в живом виде);
- 2) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод
3-описторхисов	12-дифиллоботриумов	13-анизакисов
4-клонорхисов		14-контрацекумов
5-псевдамфистом		15-диоктофим
6-метагонимусов		16-гнатостом
7-нанофьетусов		
8-эхинохазмусов		
9-меторхисов		
10-россикотремов		
11-апофалусов		

Таблица 2

ПРОХОДНАЯ РЫБА И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ

индекс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания					
		Личинки в живом виде					
		3	4	5	6	7	8
1	Лососи	-	н/д	н/д	-	-	-
2	Дальневосточные лососи	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	Фарш из рыб, указанных в п.1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п.2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.1	-	н/д	н/д	-	-	-
	и п. 2	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	Икра (гонады) рыб, указанных в п.п.1,2	-	н/д	н/д	-	-	-

Примечание:

- 3) н/д – не допускаются (личинки в живом виде);
- 4) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод	скебней
----------	--------	---------	---------

7.1	Ставридовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	Скумбриевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3	Нитеперые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.	Тихий океан													
8.1	Лососевые	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д
8.2	Анчоусовые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.3	Сельдевые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8.4	Ставридовые	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	-
8.5	Терпуговые	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-
8.6	Камбаловые	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	-
8.7	Скорпеновые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.8	Бериковые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.9	Гемпиловые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.10	Тунцы (скумбровые)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д
8.11	Тресковые	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	-
9.	Фарш из рыб семейств, указанных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
10.	Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
11.	Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п.п. 1-8	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
12.	Икра минтая, трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-
13.	Печень трески	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-

Примечание:

5) н/д – не допускаются (личинки в живом виде);

6) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод	скебней
3-нанофитусов	8-дифиллоботриумов	11-анизакисов	14-болбозом
4-гетерофитусов	9-диплогнопорусов	12-контрацекумов	15-коринозом
5-криптортилусов	10-пирамикоцефалусов	13-псевдотерранов	
6-росикотремев			
7-апофалусов			

Таблица 4

РАКООБРАЗНЫЕ, МОЛЛЮСКИ МОРСКИЕ, ЗЕМНОВОДНЫЕ, ПРЕСМЫКАЮЩИЕСЯ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Ин-декс	Группа продуктов	Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания
		Личинки в живом виде (виды паразитов)

		- 3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	-11
1.	Ракообразные и продукты их переработки									
1.1	Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США	-н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)	-н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин)	-н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	Соусы из пресноводных крабов (п. 1.3.)	-н/д	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Моллюски морские и продукты их переработки									
2.1	Кальмары	-	-	-н/д	-н/д	-н/д	-	-	-	-
2.2	Осьминоги	-	-	-н/д	-	-н/д	-	-	-	-
2.3	Гребешки	-	-	-	-	---	-	-	- н/д	-
2.4	Мактры (спизула)	-	-	-	-	---	-	-	-н/д	-
2.5	Устрицы	-	-	-	-	---	-	-	--	-н/д
3	Земноводные (лягушки)	-	-	-н/д	-	-	- н/д	-н/д	-	-
4	Пресмыкающиеся									
4.1	Змеи	-	н/д	-	-	-	-	---	--	-
4.2	Черепахи									
4.2.1	морские	-	-	-	-	-	-	---	-н/д	-
4.2.2	пресноводные	-	-	-	-	-	-	-н/д	--	-

Примечание:

7) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

8) личинки паразитов

трематод	цестод	нематод
3 - парагонимусов	4 - спириометр	5 - анизакисов
		6 - контрацекумов
		7 - псевдотерранов
		8 - диоктофим
		9 - гнатостом
		10 - сулькаскарисов
		11 - эхиноцефалусов

Приложение 3
к техническому регламенту
«Безопасность пищевой продукции»

ПЕРЕЧЕНЬ РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

№ п/п	Русское название растения	Латинское название растения	Части растений
	Абиссинский чай	См. Кат	-
1.	Абрус молитвенный	<i>Abrys precatorius</i> L.	Семена
2.	Авран лекарственный	<i>Gratiola officinalis</i> L.	Надземная часть
	Адамов корень	См. Тамус обыкновенный	-
3.	Аденантера	<i>Adenantha</i> L.	Все виды, все части
	Аденостилес ромболистный	См. Крестовник	-
4.	Адлумия грибовидная	<i>Adlumia fugosa</i> Greene	Все части
	Адонис	СМ. Горлицвет	-
5.	Азадирахта индийская	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.	Все части
6.	Азиазарум гетеротропный	<i>Asiasarum heterotropoides</i> F. Maek.	Корни
7.	Айлант высочайший	<i>Ailanthus altissima</i>	Надземная часть
8.	Акация	<i>Acacia</i> L.	Все виды, надземная часть
9.	Аконит	<i>Aconitum</i> L.	Все виды, все части
10.	Алстония ядовитая	<i>Alstonia venenata</i> R. Br.	Кора
11.	Амми зубная	<i>Amni.visnaqa</i> (L.) Lam. (= <i>Visnaqa daucoides</i> Gaertn)	Все части
12.	Аморфаллус Ривьера	<i>Amorphophallus rivieri</i> Durieu	Все части
13.	Анабазис	<i>Anabasis</i> L.	Все виды, побеги
14.	Анамирта коккулусовидная	<i>Anamirta cocculus</i> (L.) Wight et Arn.	Все части
15.	Анхалониум Левина	<i>Anhalonium Lewinii</i> Jennings	Все части
16.	Аплопаппус разнолистный	<i>Aplopappus heterophyllus</i>	Все части
	Арабский чай	См. Кат	-
17.	Аргемоне	<i>Argemone</i> L.	Все виды, все части
18.	Арека катеху	<i>Areca catechu</i> L.	Все части
	Арековая пальма	См. Арека катеху	-

19.	Аризарум	Arisarum L,	Все виды, все части
20.	Аristolохия	Aristolochia L,	Все виды, все части
21.	Арника	Arnica L.	Все виды, цветки
22.	Аронник	Arum L.	Все виды, все части
23.	Артрокнемум сизый	Arthrocnemum qлаucum Delile	Надземная часть
24.	Арундо тростниковый	Arundo donax L.	Цветы
25.	Атеро мускусная	Atherosperma moschatum Labill	Все части
26.	Афанамиксис крупноцветковый	Aphanamixis grandiflora Blume	Семена
27.	Багульник	Ledum L.	Все виды, надземная часть, побеги
28.	Бадьян анисовый	Illicium anisatum	Плоды
29.	Бакаутовое дерево	Guaiacum officinale L.	Все части
30.	Баккония	Bacconia L.	Все виды, все части
31.	Балдуина узколистная	Balduina anquistifolia	Надземная часть
32.	Балиоспермум горный	Baliospermum Montana Muell. Arq	Корень, корневище
33.	Банистериопсис	Banisteriopsis	Все виды, все части
34.	Баранец обыкновенный	Huperzia selago L.	Все части
35.	Барбарис	Berberis L.	Все виды, корни, кора
36.	Барвинок	Vinca L.	Все виды, все части
37.	Бархатные бобы	Mucuna pruriens DC	Семена
38.	Башмачок	Cypripedium sp.	Все виды, все части
39.	Безвременник	Colchicum sp.	Все виды, все части
40.	Бейлея многолучевая	Baileya multiradiata Harv. Et Gray	Надземная часть
41.	Бейлшмидия нис	Beilschmiedia Nees	Все части
42.	Белена	Hyoscyamus sp.	Все виды, все части
	Белладонна	См. Красавка обыкновенная	-
43.	Белозор болотный	Parnassia palustris L.	Все части
	Белоцветка болотная	См. Белозер болотный	-
44.	Белоцветник летний	Leucosium aestivum L.	Все части
45.	Бересклет европейский	Euonymus europaea L.	Семена
	Бегельная пальма	См. Арека katеху	-
46.	Биота восточная	Biota orientalis L.	Все части
47.	Бирючина обыкновенная	Ligustrum vulgare L.	Листья, плоды
48.	Блефарис съедобный	Blepharis edulis Pers.	Все части
49.	Блошница болотная	Pulicaria uliginosa Stev. Ex DC	Все части

50.	Бобовник анагировидный	Laburnum anagyroides (=Cytisus Laburnum L.)	Все части
51.	Болиголов	Conium L.	Все виды, все части
	Борец	См. Аконит	-
52.	Борония	Boronia Sm.	Эфирные масла из листьев и побегов всех видов
	Бруслина	См. Бересклет европейский	-
53.	Бруцея яванская	Brucea javanica Merr.	Все части
54.	Бузина травянистая	Sambucus edulus L.	Все части
55.	Бузульник зубчатый	Ligularia dentate Hara	Все части
56.	Бурасайя мадагаскарская	Burasaia madagascariensis DS	Все части
57.	Василистник	Thalictrum L.	Все виды, надземная часть
58.	Вексбия толстоплодная	Vexibia pachycarpa Jakovl	Все части
59.	Верблюжья колючка обыкновенная	Alhaqi pseudalhaqi Fisch	Побеги
60.	Ветреница	Anemone L.	Все виды, все части
61.	Вех	Cicuta L.	Все виды, все части
62.	Вирола	Virola	Все виды, надземная часть
	Виснага морковевидная	См. Амми зубная	-
63.	Витания снотворная	Withania somnifera (L) Dunal	Все части
64.	Воаканга африканская	Voacanga africana	Все части
65.	Водосбор	Aquiiegia L.	Все виды, корни
66.	Воловик лекарственный	Anchusa officinalis L.	Все части
67.	Волчегодник	Daphne sp.	Все виды, все части
68.	Воронец	Actaea L.	Все виды, все части
69.	Вороний глаз	Paris L.	Все виды, все части
70.	Вьюнок	Convolvulus L.	Все виды, все части
71.	Вязель	Coronilla L.	Все виды, корни, семена
72.	Гайлардия красивая	Gaillardia pulchella Foug	Листья, цветы
73.	Гармала	Pegqnum L.	Все виды, надземная часть
	Гваяковое дерево	См. Бакаутовое дерево	-
74.	Гельземиум	Gelsemium L.	Все виды, все части
75.	Гидрокарпус	Hydnocarpus Gaertn	Все виды, семена
76.	Гидрастис	Hydrastis L.	Все виды, все части
	Гипсолюбка	См. Качим	-
77.	Гирчевник ехольский	Conioselinum jeholense M.Pimem	Все части
78.	Глауциум	Glaucium L.	Все виды, надземная часть
79.	Гледичия обыкновенная	Gleditsia triacanthos L.	Все части
	Гледичия трехколочковая	См. Гледичия обыкновенная	-
80.	Гомфокарпус	Gomphocarpus L.	Все виды, все части
81.	Горицвет	Adinis L.	Все виды, надземная часть
	Горный виноград	См. Магония	-
82.	Горошек посевной	Vicia Angustifolia, V. sativa	Все части растения
	Горошек узколистый	См. Горошек посевной	-
83.	Горчица полевая	Sinapis arvensis L.	Все части растения в период плодоношения
84.	Грудника	Cida L.	Все виды, все части

	Грыжная трава	См. Очиток	-
	Гумай	См. Сорго аллепское	-
85.	Гуперция селяго	<i>Huperzia selago</i> Bernh ex Schrank et Mart. (<i>Lycopodium selago</i> L.)	Все части
86.	Девясил британский	<i>Inula Britannica</i> L.	Цветы, надземная часть
87.	Девясил глазковый	<i>Inula oculus-christi</i> L.	Надземная часть
88.	Декодон мутовчатый	<i>Decodon verticillatis</i> Ell.	Надземная часть
89.	Дело	<i>Delosperma</i>	Все виды, надземная часть
90.	Дельфиниум	<i>Delphinium</i> L.	Все виды, все части
91.	Десмодиум ветвистый	<i>Desmodium rasemosum</i> DC	Надземная часть
92.	Десмодиум красивый	<i>Desmodium pulchellum</i> Benth	Надземная часть
93.	Дехаазия оттопыренная	<i>Dehaasia squarrosa</i> Hassk	Все части
94.	Джефферсония сомнительная	<i>Jeffersonia dubia</i> Benth et Hook. F. ex Baker et Moore	Все части
	Джонсонова трава	См. Сорго аллепское	-
95.	Джут	<i>Corchorus</i> L.	Все виды, семена
96.	Диоскорея жестковолосистая	<i>Dioscoria hispida</i> Dennst	Все части
97.	Дицентра	<i>Dicentra</i>	Все виды, все части
98.	Донник аптечный	<i>Melilotus officinalis</i>	Все части
99.	Дорифора сассафрас	<i>Doryphora sassafras</i> Endl.	Эфирные масла всех частей
100.	Дрок красильный	<i>Genista tinctoria</i> L.	Все части
	Дряква аджарская	См. Цикломен аджарский	-
	Дубовые ягоды	См. Омела	-
101.	Дубоизия	<i>Duboisia</i>	Все виды, надземная часть
102.	Дурман	<i>Datura</i> L.	Все виды, все части
103.	Дурнишник	<i>Xanthium</i> L.	Все виды, все части
104.	Дымянка	<i>Fumaria</i> L.	Все виды, все части
105.	Дюбуазия	<i>Duboisia</i> L.	Все виды, все части
106.	Евботрионидес Грея	<i>Eubotryoides grayana</i> Nara	Листья
	Желтокорень	См. Гидрагис	-
107.	Желтушник	<i>Erysimum</i> L.	Все виды, все части
	Живокость	См. Дельфиниум	-
108.	Жимолость Шамиссо	<i>Lonicera chamissoi</i>	Все части
109.	Жимолость обыкновенная	<i>Lonicera xylosteum</i>	Плоды
110.	Жимолость татарская	<i>Lonicera tatarica</i>	Плоды
111.	Жостер	См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная	-
112.	Зигаденус сибирский	<i>Zigadenus sibiricus</i> (L.) A.Gray	Все части
	Зобник	См. Дурнишник	-
	Золотая нить	См. Коптис трехлиственный	-
	Золотая печать	См. Гидрагис	-
	Золотой дождь	См. Бобовник анагировидный	-
113.	Иберийка горная	<i>Iberis amara</i> L.	Все части
114.	Игнация горькая	<i>Ignatia amara</i> L.	Все части
	Иланг-Иланг	См. Кананга душистая	-

115.	Иллициум	Illiciaceae	Все виды, семена, листья
	Индийская лакрица	См. Абриус молитвенный	-
116.	Ипекакуана	Cephaelis L.	Все виды, все части
117.	Ипомея небесно-голубая	Ipomea violacea	Семена
118.	Каби паранская	Cabi paraensis Ducke	Все части
	Кава-кава	См. Перец Кава-кава	-
119.	Кактус Пейот	Lophophora williamsii	Надземная часть
120.	Кактус Сан Педро	Echinopsis pachanoi	Надземная часть
121.	Каладиум	Caladium L.	Все виды, все части, кроме Каладиума съедобного <i>C.esculentum</i> (корневище)
122.	Калея закатеичи	Calea zacatechichi	Надземная часть
123.	Калужница	Caltha sp.	Все виды, надземная часть
124.	Кананга душистая	Cananga odorata Hook. f. et Thoms	Все части
125.	Канареечник клубненосный	Phalaris tuberosa L.	Надземная часть
126.	Кардария крупковая	Cardaria draba (L.) Desv.	Все части
127.	Кат съедобный (ката, катх)	Catha edulis Forsk	Надземная часть
	Катарантус	См. Барвинок	-
128.	Качим	Gypsophila L.	Все виды, все части
129.	Квилайя мыльная	Quillaja saponaria Molina	Все части
130.	Кендырь	Apocynum L.	Все виды, все части
131.	Кислица обыкновенная	Oxalis acetosella L.	-«»-
	Клематис	См. Ломонос	-
132.	Клен серебристый	Acer saccharium	Листья
133.	Клещевина обыкновенная	Ricinus communis L.	Все части
134.	Клоповник мусорный	Lepidium ruderae L.	Все части
135.	Клоповник пронзеннолистный	Lepidium perfoliatum L.	Все части
136.	Княжик сибирский	Atragene sibirica L.	Все части
	Кока	См. Кокаиновый куст	-
137.	Кокаиновый куст	Erythroxylum coca Lam.	Все виды, все части
	Коккулос индийский	См. Анамирта коккулосовидная	-
138.	Кокорыш обыкновенный	Aethusa Cyperium L.	Все части
139.	Коллинсония анисовая	Collinsonia anisata Sims.	Надземная часть
140.	Колоказия	Colocasia L.	Все виды, все части
141.	Конопля	Cannabis sp.	Все виды, все части
142.	Консолида великолепная	Concolida regalis S.F. Gray	Плоды, семена
143.	Коптис	Coptis L.	Все виды, все части
144.	Копытень	Asarum L.	Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ
145.	Кориария	Coriaria	Все виды, надземная часть
146.	Коринокарпус гладкий	Corynocarpus Laevigata Forst	Ядро, плод
147.	Корнулака белоцветковая	Cornulaca leucantha Charif et Allen	Надземная часть
148.	Косцинум продырявленный	Coscinum fenestratum Colebr	Все части
	Кочи	См. Кроссоптерикс	-
149.	Крапива шариконосная	Urtica pilulifera L.	Надземная часть
150.	Красавка обыкновенная	Atropa belladonna L.	Все части

151.	Крестовник	Senesio L.	Все виды, надземная часть
	Кровник	См. Авран лекарственный	-
152.	Кроссоптерикс кочияновый	Crossopteryx kotschyana Fenzl.	Кора
153.	Кротолария	Crotalaria L.	Все виды, все части
154.	Кротон слабительный	Croton tiglium L.	Все части
155.	Круглосемянник тонколиственный	Cyclosporum leptophyllum Sprague	Плоды
156.	Крушина американская	Rhamnus purshiana	Незрелые плоды, свежая кора
157.	Крушина ломкая (ольховидная)	Frangula alnus Mill	Незрелые плоды, свежая кора
158.	Крушина слабительная	Rhamnus catharticus	Незрелые плоды, свежая кора
159.	Ксанториза простейшая	Xanthorhiza simplicissima Marsh (Zanthorhiza)	Все части
160.	Кубышка	Nuphar L.	Все виды, все части
161.	Куколь обыкновенный	Agrostemma githago L.	Все части
	Кукольван	См. Анамирта кокку люсовидная	-
162.	Купена	Polygonatum L.	Все виды, все части
163.	Купырь прицветниковый	Anthriscus caucalis Bieb	Все части
164.	Лавр американский	Sassafras officinale albidum	Все части
165.	Лаконос	Phytolacca L.	Все виды, все части
166.	Ландыш	Convallaria L.	Все виды, все части
167.	Ластовень	Vincetoxicum sp.	Все виды, все части
168.	Латуа ядовитая	Latua venenosa Phil.	Все части
169.	Леспедеца двухцветная	Lespedeza bicolor Turcz	Листья, кора, корневище
170.	Лилия однобратственная	Lilium monadelphum Bieb	Все части
171.	Линдера Олдгема	Lindera oldhamii Hemsl	Стебли, лист
	Лиходейка	См. Чернокорень лекарственный	-
	Лихорадочная трава	См. Очиток	-
172.	Лобелия	Lobelia L.	Все виды, все части
173.	Ломонос	Clematis sp.	Все виды, все части
174.	Лотос голубой	Nymphaea Caerulea	Листья, лепестки
175.	Лофофора	Lophophora L.	Все виды, все части
176.	Лох	Elaeagnus	Все виды, надземная часть
177.	Луносемянник даурский	Menispermum dauricum L.	Все части
178.	Льнянка обыкновенная	Linaria vulgaris Mill	Все части
179.	Лютик	Ranunculus L.	Все виды, надземная часть
180.	Магнолия	Magnolia L.	Все виды, все части
181.	Магония	Mahonia Nutt	Все виды, все части
182.	Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный)	Papavel (P.Armenacum, P.Bracteatum, P.Dubium, P.Nudicaule, P. somniferum)	Все части, кроме семян
183.	Маклея	Macleaya	Все виды, надземная часть
184.	Макрозамия спиральная	Macrozamia spiralis Miq	Все части
185.	Маммиллярия	Mammillaria	Все виды, надземная часть
186.	Мандрагора лекарственная	Mandragora officinarum L.	Все части
	Маргоза	См. Азадирахта индийская	-
187.	Марь	Chenopodium L.	Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян

188.	Марьянник	Melampyrum sp.	Все виды, все части
	Маточные рожки	См. Спорынья	-
	Мачек	См. Глауциум	-
189.	Мелия индийская	Melia azedarach L.	Все части
190.	Мелкоракитник русский	Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenicus	Все части
191.	Мирикария	Miricaria L.	Все виды, все части
	Мирт болотный	См. Хамедафне прицветничковая	-
192.	Митрагина	Mitragyna L.	Все виды, все части
	Многоцвет	См. Вязель разноцветный	-
	Могильник	См. Гармала обыкновенная	-
193.	Можжевельник казацкий	Janiperus Sabina L.	Все части
	Молельные бобы	См. Абрус молитвенный	-
194.	Молочай	Euphorbia sp.	Все виды, все части
195.	Мордовник	Echinops L.	Все виды, плоды
196.	Морозник	Helleborus L.	Все виды, все части
197.	Мостуея стимулирующая	Mostuea stimulans A. Cheval	Надземная часть
198.	Мужской папоротник	Dryopteris filis mas Schott	Корневища
199.	Мускатный орех	Myristica fragrans Hjuft	Плод (орех)
	Мыльная трава	См. Мыльнянка лекарственная	-
	Мыльный корень	См. Мыльнянка лекарственная	-
200.	Мыльнянка лекарственная	Saponaria officinalis L.	Все части
201.	Мытник	Pedicularis sp.	Все виды, все части
	Мышатник	См. Термописис	-
202.	Нандина домашняя	Nandina domestica Thund	Кора, кора корней
203.	Наперстянка	Digitalis sp.	Все виды, все части
204.	Науклея клюволистная	Nauclea rhychophylla Miq	Все части
205.	Нектандра пухури большая	Nectandra puchurymajor Nees et Mart	Плоды
206.	Немуарон Гумбольдта	Nemuaron humboldtii Bail	Эфирное масло
	Ним	См. Азадирахта индийская	-
207.	Норичник	Scrophularia sp.	Все виды, все части
208.	Обвойник	Periploca L.	Все виды, кора
209.	Одестемон ползучий	Odostemon aquifolium Rydb	Корни
210.	Окопник	Symphytum L.	Все виды, корни
211.	Олеандр	Nerium L.	Все виды, все части
	Ололиуки	См. Турбина коримбоза	-
	Ололоки	См. Турбина коримбоза	-
212.	Омежник	Oenanthe sp.	Все виды, все части
213.	Омела	Viscum L.	Все виды, все части
214.	Орикса японская	Orixa japonica Thunb	Все части
215.	Осока	Carex L.	Все виды, все части
216.	Остролодочник	Oxytropis L.	Все виды, все части
217.	Оцимум священный	Ocimum sanctum L.	Все части
218.	Очиток	Sedum L.	Все виды, все части
219.	Очный цвет полевой	Anagallis arvensis L.	Все части
	Пальма катеху	См. Арека катеху	-

220.	Парнолитник	Zygophyllum L.	Все виды, все части
221.	Паслен	Solatum sp.	Все виды, все части
	Пейотл	См. Лофофора Вильямса	-
222.	Пеларгония (герань)	Pelargonium Willd	Все виды, все части растения
	Пережаты поле	См. Качим метельчатый	-
	Перелойная трава	См. Белозер болотный	-
223.	Переступень	Bryonia L.	Все виды, корни
224.	Перец бетель	Piper betle L.	Все части
	Перец Кава-кава	См. Перец опьяняющий	-
225.	Перец опьяняющий	Piper methysticum (kava-kava)	Все части
226.	Песколюб седоватый	Prammogeton canescens Vatke	Плоды
227.	Петалостилис лабихеевидный	Petalostylis labicheoides R. Br	Надземная часть
228.	Петросимония однотычинковая	Petrosimonia monandra Bunge	Надземная часть
229.	Пеумус болдус	Peumus boldus Molina	Эфирное масло листьев
230.	Печеночница	Anemone sp.	Все виды, все части
231.	Пиккульник	Galeopsis sp.	Все виды, все части
232.	Пинеллия тройчатая	Pinellia ternate Britenbach	Стебли
233.	Пион уклоняющийся	Raemonia anomala L.	Все части
234.	Пиптадения	Piptadenia	Все виды, все части
235.	Пиптадения иноземная	Piptadenia peregrine Benth	Кора
236.	Писцидия ярко-красная	Piscidia erythrina L.	Все части
	Питури	См. Дубоизия	-
	Плаун-баранец	См. Баранец обыкновенный	-
237.	Плевел опьяняющий	Lolium temulentum L.	Плоды
238.	Повилика	Cuscuta L.	Все виды, все части
239.	Погремок	Rhinanthus L.	Все виды, все части
240.	Подofil	Podophyllum L.	Все виды, корневища с корнями
241.	Подснежник Воронова	Galanthus wolonowii Lozinsk	Все части
242.	Полынь	Artemisia L.	Все виды, все части
243.	Пролестник	Mercurialis L.	Все виды, все части
244.	Прострел	Pulsatilla sp.	Все виды, все части
245.	Псилокаулон непохожий	Psilocaulon absimile N.E.Br.	Надземная часть
	Птичий клей	См. Омела белая	-
246.	Пузырница	Physochlaina L.	Все виды, все части
247.	Пузырчатая головня кукурузы	Ustilago maydis DC.	Все части
248.	Пузырчатка вздутая	Utricularia physalis	Надземная часть
	Пьяная трава	См. Термопис	-
	Ракитник	См. Мелкоракитник	-
249.	Рамона чистецовая	Ramona stachyoides Briq.	Все части
250.	Раувольфия разнолистная	Rauvolfia heterophylla Roem. Et Schult	Все части
	Рвотный орех	См. Чилибуха	-
251.	Ремерия отогнутая	Roemeria refracta DC.	Все части
	Репей колкий	См. Дурнишник	-
252.	Рогоглавник	Ceratocephala L.	Все виды, все части
253.	Рододендрон	Rhododendron sp.	Все виды, все части

254.	Роза гавайская	<i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose	Все части
	Розмарин лесной	См. Багульник	-
255.	Рубиева многонадрезная	<i>Roubieva multifida</i> Mod.	Эфирное масло надземных частей
256.	Рута	<i>Ruta</i> L.	Все виды, все части
257.	Рыбная ягода	См. Анамирта кокку люсовидная	-
258.	Рябчик уссурийский	<i>Fritillria ussuriensis</i> Maxim	Все части
259.	Саговник завитой	<i>Cycas circinalis</i> L.	Семена
260.	Саговник поникающий	<i>Cycas revolute</i> Thunb	Семена
261.	Саксаул	<i>Haloxylon</i> L.	Все виды, лист, стебли
262.	Самшит вечнозеленый	<i>Buxus sempervirens</i> L.	Стебель, листья
263.	Сангвинария канадская	<i>Sanguinaria Canadensis</i> L.	Корни
264.	Сарколобус	<i>Sarcobolus</i> R Br.	Все виды, все части
265.	Саркоцефалус	<i>Sarcocephalus</i> Afxel	Все виды, все части
266.	Сарсазан шишковатый	<i>Haloxylon articulatum</i> Bunge	Листья, стебли
267.	Сассафрас беловатый	<i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees	Все части, эфирное масло из корней и древесины
268.	Сведа вздутоплодная	<i>Suaeda physophora</i> L.	Все части
269.	Свинчатка европейская	<i>Plumbago europaea</i> L.	Все части
270.	Сейдлия розмариновая	<i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge	Лист, стебли
271.	Секурина	<i>Sekurinea</i> L.	Все виды, побеги
272.	Сигезбекия восточная	<i>Siegesbeckia orientalis</i> L.	Все части
	Сида	См. Грудника (<i>Cida</i> L.)	-
273.	Симмондсия калифорнийская	<i>Simmondsia californica</i> Nutt.	Семена
274.	Синяк обыкновенный	<i>Echium vulgare</i> L.	Все части
275.	Скелетиум скрученный	<i>Sceletium tortuosum</i>	Все части
276.	Скополия	<i>Scopolia</i> L.	Все виды, все части
277.	Смодингиум острый	<i>Smodingium argutum</i> E. Mey	Все части
	Собачье зелье	См. Гармала обыкновенная	-
	Собачья петрушка	См. Кокорыш обыкновенный	-
278.	Солерос кустарниковый		Лист, стебли
	Соломонова печать	См. Купена	-
279.	Солянка	<i>Salsola</i> L.	Все виды, все части растения
280.	Сорго	<i>Sorghum</i> L.	Все виды, все части
	Софора толстоплодная	См. Вексбия толстоплодная	-
281.	Спорынья	<i>Claviceps</i> sp.	Все виды, все части
282.	Стеллера карликовая	<i>Stellera chamaejasme</i> L.	Все части
283.	Стефания	<i>Stefania</i> L.	Все виды, клубни с корнями
284.	Стриктокардия липолистная	<i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.	Семена
285.	Строфант	<i>Strophantus</i> DC	Все виды, все части
286.	Сферофиза солонцовая	<i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC	Все части
287.	Схенокаулон лекарственный	<i>Schenocaulon officinale</i> A.Gray	Семена
288.	Табак	<i>Nicotiana</i> L.	Все виды, все части
289.	Табернанте ибога	<i>Tabernanthe iboga</i> Baill	Все части
290.	Тамус обыкновенный	<i>Tamus communis</i> L.	Все части
291.	Таушия	<i>Tauschia</i> Schldl	Все виды, все части

292.	Термопис	Thermopsis L.	Все виды, все части
293.	Тиноспора сердцелистная	Tinospora cordifolia Miers	Все части
294.	Тисс	Taxus L.	Все виды, все части
295.	Тоддалия азиатская	Toddalia asiatica Lam.	Все части
296.	Токсидендрон	Toxicodendron L. (=Rhus toxicodendron var. hispida Engl.)	Все виды, все части
297.	Трихоцереус	Trichocereus	Все виды, надземная часть
298.	Тростник южный	Phragmites Australia Trin. Ex Steud.	Корневище
299.	Турбина коримбоза	Turbina corymbosa	Семена
300.	Турбина щитковидная	Turbina corymbosa Raf.	Семена
301.	Тысячеголов	Viccaaria sp.	Все виды, все части
302.	Унгерния Виктора	Ungernia victoris Vved ex Artjushenko	Все части
303.	Унгерния Северцева	Ungernia Sewertzowii (Regel) B.Fedtsch	Все части
304.	Унона душистейшая	Unona odoratissima Blanco	Цветы
305.	Ферула смолоносная	Ferula gummosa Boiss	Семена
306.	Фибраурея красильная	Fibraurea tinctoria Lour.	Все части
307.	Физохляйна алайская	Physochlaina alica Korotk.	Корни
308.	Физохляйна восточная	Physochlaina orientalis G. Don f.	Корни
	Фитолакка американская	См. Лаконос американский	-
309.	Хамедафне прицветничковая	Chamaedaphne calyculata Moench	Надземная часть
	Харг	См. Гомфокарпус	-
	Хвойник Хвоцевой	См. Эфедра	-
310.	Хеймия иволистная	Heimia salicifolia	Надземная часть
	Хеквирити	См. Абрус молитвенный	-
311.	Хинное дерево	Cinchona succirubra Panon.	Кора
312.	Хохлатка	Corydalis sp.	Все виды, все части
	Хохоба	См. Симмондсия калифорнийская	-
313.	Хренное дерево	Moringa oleifera Lam.	Все части
314.	Хуннеманния дымянколистная	Hunnemannia fumariaefolia Sweet	Все части
315.	Цельнолистник	Haplophyllum	Все виды, все части
316.	Цефалантус западный	Cephalanthus occidentalis L.	Надземная часть
317.	Цикламен	Cyclamen L.	Все виды, все части
	Цикута	См. Вех	-
318.	Цимбопогон Винтера	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Эфирные масла всех частей
319.	Цирия Смита	Zieria smithii Andr.	Надземная часть, эфирное масло всех частей
	Чаульмугра	См. Гиднокарпус	-
	Чохоточная трава	См. Вязель разноцветный	-
320.	Чемерица	Veratrum sp.	Все виды, все части
321.	Чернокорень лекарственный	Cynoglossum officinalis L.	Все части
322.	Чилибуха	Strychnos L.	Все виды, семена
323.	Чина	Lathyrus sp.	Все виды, все части
324.	Чистец болотный	Stachys palustris L.	Все части
325.	Чистец шероховатый	Stachys aspera Michx.	Надземная часть
326.	Чистотел	Chelidonium L.	Все виды, надземная часть

	Чистяк весенний	См. Чистяк калужнецелистный	-
327.	Чистяк калужнецелистный	<i>Ficaria verna</i> Huds.	Все части
328.	Шалфей предсказательный	<i>Salvia divinorum</i>	Листья
329.	Шангиния ягодная	<i>Schanginia baccata</i> Moq.	Лист, побеги
330.	Эвodia мелиелистная	<i>Evodia meliefolia</i> Benth	Все части
331.	Эвodia простая	<i>Evodia simplex</i> Cordem	Все части
332.	Эцефалартос Баркнера	<i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. Et Miq	Все части
333.	Эритрофлеум	<i>Eriophyllum</i>	Все виды, кора
334.	Эфедра	<i>Ephedra</i> sp.	Все виды, все части
335.	Эхинопсис	<i>Echinopsis</i> L.	Все виды, надземная часть
336.	Якорцы	<i>Tribulus</i> L.	Все виды, все части
337.	Ялапа настоящая	<i>Lpomoea purge</i> (Wend.) Hayne	Все части
338.	Ясенец белый	<i>Dictamnus aibus</i> L.	Листья, плоды
339.	Ятрориза дланевидная (Колумба)	<i>Jateorhiza palmate</i> (Lam.) Miers. (= <i>Jatrorrhiza Columba</i> (Roxb.) Miers).	Все части

1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

№ п/п	Название растения	Латинское название растения	Части растений
1.	Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево	<i>Aralia elata</i> (Miq.) Seem.= <i>Aralia mandshurica</i> Rupr. Et Maxim	Все части
2.	Африканская слива	<i>Pygeum africanum</i>	Кора
3.	Валериана	<i>Valeriana</i> L.	Все виды, корень и корневища
4.	Гинкго двулопастное	<i>Ginkgo biloba</i> L.	Надземная часть
5.	Джимнема сильвестре	<i>Gymnema sylvestre</i>	Все части
6.	Дикий ямс, Диоскорея мохнатая	<i>Dioscorea villosa</i>	Корневища
7.	Женьшень	<i>Ginseng</i>	Все виды, все части
8.	Заманиха высокая, Оплопанак высокий, Эхинопанак высокий	<i>Oplopanax elatus</i> Nakai = <i>Echinopanax elatus</i> Nakai	Все части
9.	Зверобой	<i>Hypericum</i> L.	Все виды, все части
10.	Иглица шиповатая	<i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher , s Broom)	Все части
11.	Йохимбе (паусинисталия йохимбе)	<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Beile	Все части
12.	Лимонник китайский	<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill	Все части
13.	Муира пуама	<i>Muira puama</i> (<i>Liriosma jvata</i>)	Все части
14.	Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуя	<i>Tabebuia heptaphylla</i>	Кора
15.	Родиола розовая, Золотой корень	<i>Rhodiola rosea</i> L.	Все части
16.	Турнера возбуждающая, Дамиана	<i>Turnera Diffusa</i>	Все части
17.	Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий, Чертов куст	<i>Eleutherococcus senticosus</i> (Rupr. Et Maxim) Maxim= <i>Aconthopanax senticosus</i> (Rupr. Et Maxim.) Harms	Все части
18.	Юкка нитевидная	<i>Yucca filamentosa</i>	Листья

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами, повышающими риск передачи прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов.

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpio* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должны приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного, происхождения и органы - эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и парашитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Микроорганизмы, вызывающие заболевания или способные осуществлять или опосредовать передачу генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *B. cereus*, *B. megatherium*, *B. thuringiensis*, *B. coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B. subtilis*, *B. Licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corunebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- беспоровые микроорганизмы, выделенные из организма животных. И птицы и не свойственные нормальной микрофлоре организма человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и не съедобным, в соответствии с национальным законодательством.