

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ОБЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА О
БЕЗОПАСНОСТИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии с [Законом](#) Республики Узбекистан «О техническом регулировании», в целях установления единых требований к безопасности мяса и мясной продукции Кабинет Министров постановляет:

1. Утвердить [Общий технический регламент](#) о безопасности мяса и мясной продукции и схему его внедрения согласно [приложениям № 1 и 2](#).

Ввести в действие [Общий технический регламент](#) о безопасности мяса и мясной продукции по истечении восемнадцати месяцев со дня его официального опубликования.

2. Принять к сведению, что в соответствии с требованиями [Закона](#) Республики Узбекистан «О техническом регулировании» с введением в действие технических регламентов принятые ранее нормативные документы по стандартизации на указанную в них продукцию и услуги утрачивают обязательный характер и приобретают добровольность применения в установленном порядке.

3. Агентству «Узстандарт» совместно с уполномоченными государственными органами принять меры по отмене обязательного характера и обеспечению добровольности при применении нормативных документов по стандартизации мяса и мясной продукции со дня введения в действие утвержденного настоящим постановлением [Общего технического регламента](#) в установленном порядке.

4. Министерству сельского и водного хозяйства Республики Узбекистан, ХК «Узбекозиковкатхолдинг», Агентству «Узстандарт» совместно с Национальной телерадиокомпанией Узбекистана обеспечить широкое информирование населения, органов государственного и хозяйственного управления, субъектов предпринимательской деятельности о целях, содержании и порядке применения утвержденного [Общего технического регламента](#).

5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — министра сельского и водного хозяйства З.Т. Мирзаева, заместителя Премьер-министра Республики Узбекистан — председателя правления АО «Узагротехсаноатхолдинг» Н.С. Отажонова, председателя правления ХК «Узбекозиковкатхолдинг» Т.А. Жалилова и генерального директора агентства «Узстандарт» А.У. Каримова.

Премьер-министр Республики Узбекистан А. АРИПОВ

г. Ташкент,
22 января 2018 г.,
№ 36

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к [постановлению](#) Кабинета Министров от 22 января 2018 года № 36

Общий технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции

Глава 1. Общие положения

§ 1. Цели и область применения

1. Настоящий [Общий технический регламент](#) о безопасности мяса и мясной продукции (далее — [Технический регламент](#)) устанавливает требования к безопасности

мяса и мясной продукции (далее — продукты убоя и мясной продукции) при их производстве, хранении, транспортировке, реализации и утилизации.

2. Объектами регулирования Технического регламента является мясо и мясная продукция по перечню, приведенному в [приложении № 1](#) к Техническому регламенту.

3. Требования Технического регламента не распространяется на:

продукты убоя и мясную продукцию, произведенную физическими лицами для личного использования без намерения ее последующей реализации;

пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма для животных, продукция, не предназначенная для пищевых целей, которая изготовлена с использованием или на основе продуктов убоя;

пищевая продукция организаций питания (общественного питания), изготовленная с использованием или на основе продуктов убоя и мясной продукции, предназначенная для реализации при оказании услуг, а также при реализации указанной пищевой продукции;

пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет менее 5 процентов.

4. Если в иных Технических регламентах установлены требования в отношении отдельных видов мяса и мясной продукции, то данные виды мяса и мясной продукции должны соответствовать требованиям всех технических регламентов, действие которых на них распространяется.

§ 2. Термины и определения

5. В Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

болезнь или дефект — любое отклонение от нормы, влияющее на безопасность и (или) пригодность мяса и мясной продукции;

ветеринарные документы — ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства и ветеринарно-санитарные заключения, характеризующие благополучие местности происхождения сопровождаемых грузов по заразным болезням животных и их ветеринарно-санитарное состояние;

ветеринарные конфискаты — продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования в пищевых целях и подлежащие изъятию из оборота;

ветеринарное клеймение — нанесение ветеринарным врачом оттиска соответствующего ветеринарного клейма или штампа на тушу, полутушу, четвертину и другие продукты убоя по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

ветеринарное свидетельство — документ установленного образца, выдаваемый организациями государственной ветеринарной службы на все виды подконтрольных товаров, подтверждающий, что указанные товары выходят из местности, благополучной по особо опасным и карантинным болезням животных, а сырье и продукты животного происхождения, помимо этого, прошли ветеринарно-санитарную экспертизу в установленном порядке и соответствуют ветеринарно-санитарным требованиям;

ветеринарный сертификат — международный документ установленного образца, выдаваемый государственным ветеринарным врачом государства происхождения подконтрольных товаров, удостоверяющий (гарантирующий) безопасность подконтрольных товаров в ветеринарно-санитарном отношении и благополучие государства по заразным болезням животных в соответствии с ветеринарными требованиями государства-импортера;

ветеринарно-санитарное заключение — документ, выданный уполномоченными органами государственной ветеринарной службы субъектам предпринимательства, подтверждающий соответствие деятельности по производству, хранению и реализации продукции и сырья животного происхождения ветеринарным, ветеринарно-санитарным правилам и нормам;

ветеринарно-санитарная экспертиза — комплекс обязательных исследований продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения, а также реализуемой на продовольственных рынках;

ветеринарные правила и нормы — документы, устанавливающие требования в области ветеринарии, являющиеся обязательными для соблюдения государственными и иными органами, юридическими лицами;

ветеринарный врач — специалист, занимающийся лечением животных и сопутствующими обязанностями;

животные — домашние (сельскохозяйственные) животные, содержащиеся человеком для получения продуктов питания (мясо, молоко, яйца), сырья производства (шерсть, мех, пух). Для уоя направляют следующие виды животных:

домашние (сельскохозяйственные) однокопытные;

домашние (сельскохозяйственные) парнокопытные;

домашние (сельскохозяйственные) птицы;

дичь, выведенная на ферме;

охотничье-промысловые птицы, выведенные на фермах, в том числе бескилевые;

загрязнитель (загрязняющая примесь, контаминант) — любой биологический или химический агент, чужеродное вещество или иные вещества, не добавляемые в пищевой продукт преднамеренно, которые могут влиять на безопасность или пригодность пищевого продукта;

мездрение шкур — удаление со шкуры подкожного слоя (мездры);

мясная продукция — пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов уоя без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;

мясосодержащий продукт — мясная продукция, которая изготовлена с использованием не мясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно;

мясной ингредиент — составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом уоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов уоя и не содержащим кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости, с последующим отделением кости и использованием бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (до обвалки), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости);

мясоперерабатывающая организация — организация, осуществляющая промышленное изготовление мясной продукции;

мясорастительный продукт — мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно;

не мясной ингредиент — основная часть рецептуры пищевого продукта, не являющегося продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

обезвреживание — процесс обработки продуктов убоя, допущенных государственной ветеринарной службой к использованию с ограничениями, который производится под контролем ветеринарного врача, с целью приведения их в соответствие с требованиями Технического регламента;

органолептические свойства продукта — внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус продукции;

партия животных — определенное количество животных одного вида, поступающих на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товарно-сопроводительной документацией и ветеринарным свидетельством;

послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза — ветеринарный осмотр продуктов убоя животных, включающий в себя проведение необходимых лабораторных исследований государственным ветеринарным врачом с целью принятия решения об их ветеринарно-санитарной безопасности и пригодности к дальнейшей технологической обработке, хранению, реализации или необходимости их обезвреживания, утилизации и уничтожения в соответствии с законодательством;

полутуша — каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта;

предубойный ветеринарный осмотр — обследование убойных животных перед отправкой из хозяйства и перед убоем на убойном организационном предприятии, проводимое ветеринарным врачом учреждения, входящего в систему государственной ветеринарной службы;

предубойная выдержка — содержание убойного животного без корма перед убоем в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

продукция животного происхождения — продукция, полученная непосредственно от животных или в процессе ее последующей переработки, предназначенная в пищу людям, на корм животным или в других целях;

продукт убоя — переработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (до обвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;

продукт убоя, допущенный ветеринарным врачом к использованию с ограничениями — продукт убоя, использование которого в пищевых целях допускается после обезвреживания;

промышленная переработка — производство мяса и мясной продукции в условиях убойного организационного предприятия, мясоперерабатывающей организации;

рецептура мясной продукции — документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов, с указанием количества мясных и немясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульона, рассола), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции

к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно–мясных продуктов;

санитарно-эпидемиологическое заключение — документ, удостоверяющий соответствие или несоответствие санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг;

специализированное убойное организации — организации, имеющее здания и помещения для уоя животных, оснащенные современным механизированным и (или) автоматизированным оборудованием;

технический документ (технические условия, технологические инструкции, рецептуры) — документ, в соответствии с которым осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация мяса и мясной продукции;

технологическая инструкция — документ, устанавливающий порядок выполнения технологического процесса производства группы однородной продукции или конкретного наименования, содержащий перечень и последовательность выполнения технологических операций, обеспечивающих выпуск безопасной и качественной продукции, являющийся неотъемлемой частью нормативного или технического документа;

товарно-сопроводительные документы — документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути товародвижения;

убой (забой) скота — лишение жизни животных с целью их переработки;

убойное животное — сельскохозяйственное животное (крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, лошади, верблюды, кролики, нутрии, домашняя птица всех видов), предназначенное для уоя с последующей промышленной переработкой;

уничтожение — сжигание или захоронение в биотермических ямах трупов животных и ветеринарных конфискатов;

утилизация — переработка трупов животных и ветеринарных конфискатов в обезвреженные кормовые продукты и техническое сырье (муку кормовую животного происхождения, клей или на другие технические цели) или использование на корм плотоядным в обезвреженном виде по решению ветеринарного врача.

Глава 2. Требования безопасности к продуктам уоя и мясной продукции

§ 1. Требования к микробиологическим критериям безопасности

6. Продукты уоя и мясной продукции, находящиеся в обращении на территории Республики Узбекистан, должны быть безопасными в течение установленного срока годности.

7. Допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков в продуктах уоя и мясной продукции должны соответствовать показателям согласно [приложению № 2](#) к Техническому регламенту.

Допустимые уровни содержания микробиологических показателей в продуктах уоя и мясных продуктах должны соответствовать показателям согласно [приложению № 3](#) к Техническому регламенту.

8. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 mg/kg бенз(а)пирена.

Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продукции для детского питания.

9. Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания должны соответствовать показателям согласно [приложению № 4](#) к Техническому регламенту.

10. Показатели промышленной стерильности для стерилизованных и пастеризованных консервов должны соответствовать показателям согласно [приложению № 5](#) к Техническому регламенту.

§ 2. Требования к ветеринарно-санитарной безопасности

11. К убою на мясо допускаются здоровые животные, имеющие ветеринарное свидетельство (или справку), с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и местах их выхода по заразным болезням.

12. Все виды убойных животных перед убоем подлежат ветеринарному осмотру, а продукты убоя, полученные после убоя животных, подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарному клеймению.

Не допускается контакт продуктов убоя, признанных непригодными для пищевых целей, с продуктами убоя, использование которых на пищевые цели разрешено.

13. Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на территорию Республики Узбекистан при наличии ветеринарного свидетельства (сертификата), выданного компетентным органом и товарно-сопроводительной документации.

14. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя должны соответствовать требованиям согласно [приложению № 6](#) к техническому регламенту.

Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств и препаратов, применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, не указанных в [приложении № 6](#) к Техническому регламенту, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторов роста животных и лекарственных препаратов.

§ 3. Требования к экологической безопасности

15. Обеспечение экологической безопасности осуществляется посредством:
применения машин и оборудования с конструктивными характеристиками, а также применения технологических процессов, обеспечивающих предотвращение возникновения нештатных (в том числе аварийных) ситуаций, недопущение негативного воздействия на окружающую среду;

применения методов и технологий очистки выбросов, сбросов загрязняющих веществ, технологий утилизации и уничтожения образующихся отходов, которые позволяют минимизировать уровни негативного воздействия на окружающую среду.

Производство, хранение и утилизация мяса и мясной продукции должна быть организована с учетом соблюдения законодательства в области обращения с отходами, охраны земель, водных ресурсов, животного и растительного мира, а также атмосферного воздуха.

Глава 3. Требования к производству продуктов убоя и мясной продукции

§ 1. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

16. Специализированные убойные организации должны соответствовать всем ветеринарным и ветеринарно-санитарным правилам и нормам и иметь ветеринарно-санитарное заключение.

17. Процесс производства продуктов убоя включает подготовку животных к убою, убой животных, разделку, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов.

18. Животные, поступившие на производственный объект, подвергаются предубойному ветеринарному осмотру и предубойной выдержке.

19. В случае если в партии животных обнаружены больные животные в состоянии агонии или трупы животных, такая партия животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия.

20. Не допускается отправка для переработки следующих убойных животных:

клинически больных бруцеллезом и туберкулезом, с неустановленным диагнозом болезни, с температурой повышенной или пониженной, а также животных из карантинных хозяйств;

подозрительных на заболевание сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, браздотом, энтеротоксемией овец, катаральной лихорадкой крупного рогатого скота и овец (синий язык), африканской чумой свиней, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, мелиоидозом (ложным сапом), миксоматозом и геморрагической болезнью кроликов, гриппом птиц;

после введения ветеринарных лекарственных средств и других препаратов до истечения срока их выведения, указанного в инструкциях по применению;

не идентифицированных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр.

21. Каждая партия убойных животных должна сопровождаться товарно — сопроводительными и ветеринарными документами. Процесс убоя и переработки убойных животных осуществляется строго в соответствии с технологией убоя и переработки скота, с соблюдением ветеринарных, ветеринарно-санитарных правил и норм, санитарно-эпидемиологических требований.

22. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и их прослеживаемость на протяжении всего технологического процесса.

23. После первичной обработки мясные туши, полутуши и четвертины размещают на подвесных путях и охлаждают в холодильных камерах. Температура и скорость движения воздуха в камере охлаждения мяса должны быть одинаковы во всех точках объема камеры.

Температура в камере составляет 0 °С, а относительная влажность воздуха — 87 — 97 процентов. Процесс охлаждения мяса продолжается 30 — 36 часов и заканчивается при достижении температуры мяса в толще бедра плюс 2 — плюс 4 °С.

24. Технологическое оборудование и инвентарь должны легко поддаваться очистке, мытью и дезинфекции.

Оборудование и инвентарь ежедневно после окончания работы тщательно очищают, моют горячими растворами кальцинированной (0,5 — 2,0 процентов) или каустической (0,1-0,2 процентов) соды.

25. Для сбора конфискатов (забракованных ветеринарным врачом) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную плотно закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета.

26. Опорожнение желудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур проводят на специально выделенных местах цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой не менее 2 метров.

27. Перед спуском в городскую канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды должны подвергаться механической очистке. Сточные воды, содержащие большое количество жира (из цехов переработки жиров, кишечного и т. п.), перед выпуском в дворовую сеть пропускают через местные внутренние жироловки.

§ 2. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

28. Для изготовления мясной продукции принимают мясо и обработанные продукты убоя, полученные от здоровых животных, имеющих ветеринарные сопроводительные документы, а также клейма и штампы о безопасности.

29. Производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

30. При производстве мясной продукции для детского питания не допускается: использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей;

использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), а также полученного с применением пестицидов;

присутствие микотоксинов.

31. На всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 до 14 лет) температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

32. При производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасовку производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 dm³.

33. Все пищевое сырье животного и растительного, микробиологического и минерального происхождения, пищевые добавки, вспомогательные материалы, используемые для выработки продукции, подвергают входному контролю на соответствие сопроводительным документам.

§ 3. Требования к работникам производства

34. Все работники организации обязаны соблюдать правила личной гигиены.

35. Лица, поступающие на работу, должны пройти предварительный медицинский осмотр.

Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и ветеринарно-санитарные курсы.

36. Запрещается выход в спецодежде за пределы своего цеха.

37. Администрация организации обязана:

иметь на каждого работника комплекты специальной одежды;

обеспечить регулярную стирку спецодежды и выдавать ее работнику в чистом, исправном состоянии;

организовывать для всех работников организации ветеринарные и санитарные занятия;

оформлять поступающих на работу только после представления им и справок о прохождении медосмотра, а также ветеринарного и санитарного обучения.

38. На организациях необходимо проводить мероприятия по борьбе с болезнетворными бактериями, грызунами, насекомыми и мухами.

§ 4. Требования к технологическому оборудованию

39. В процессе производства должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

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

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

рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны быть гладкими и должны быть выполнены из неабсорбирующих материалов.

Глава 4. Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации продуктов убоя и мясной продукции

40. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя и мясной продукции должны соответствовать требованиям Технического регламента и должны иметь холодильные емкости и складские помещения, соответствующие оборотам продукции и обеспечивающие температурно-влажностные режимы.

41. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией в процессе их хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

42. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должны находиться в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом.

43. В холодильных камерах продукция размещается в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8 — 10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция располагается на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

44. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя и мясной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

45. Продукты убоя в процессе хранения группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

46. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

47. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

48. В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в вертикальном подвешенном состоянии, исключая их соприкосновение. Туши, полутуши и четвертины в замороженном состоянии допускается перевозить в штабелированном виде, исключая загрязнение поверхности туш.

49. Использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных не допускается.

50. Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

51. Перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом, без использования транспортной и (или) потребительской упаковки, за исключением кости, предназначенной для производства желатина, не допускается.

52. К перевозке принимаются продукты убоя и мясная продукция только при наличии сертификатов соответствия.

53. Допускаются к перевозке при соблюдении следующих условий:

а) туши — должны быть разделаны в соответствии с установленными требованиями (туши крупного рогатого скота и других крупных животных — на четвертины, туши свиней — продольными полутушами или целыми тушами, баранина и мясо других мелких животных целыми тушками), без голов;

б) туши — не должны иметь механических повреждений, кровоподтеков, побитостей, следов крови, содержимого желудочно-кишечного тракта и т. п., а также бахромок на шейной части внутренних и наружных поверхностях, остатков внутренних органов;

в) замороженные мясные блоки — разрешается перевозить завернутыми в пергамент или другой применяемый для этой цели материал и упакованными в соответствующую тару;

г) на каждой туше мяса и отдельных частях (полутушах, четвертинах) должно быть четкое, установленной формы клеймо ветеринарно-санитарной экспертизы;

д) мясные продукты должны быть завернуты в специально предназначенный для этих целей упаковочный материал или тару.

54. Не допускаются к перевозкам:

замороженные туши, покрытые льдом или снегом;

замороженное мясо совместно с остывшим или охлажденным;

продукты убоя и мясная продукция совместно с другими видами продуктов.

55. Условия перевозки мяса:

замороженные блоки мяса — должны быть завернуты в пергамент, целлофан, пергамент, подпергамент или в прозрачные пленки. Упаковывается замороженное мясо в контейнеры или коробки из гофрированного картона;

остывшее мясо, которое подвергается остыванию не менее 6 часов, с температурой в толще мышц плюс 4 — плюс 12 °С и с корочкой подсыхания на его поверхности — перевозится в остывшем состоянии;

охлажденное мясо — для перевозки должно иметь корочку подсыхания и сухую поверхность, на нем не должно быть следов увлажнения, ослизнения и плесени;

мясные продукты — перевозятся в ящиках с просветами или картонных коробках; субпродукты (печень, головы, языки, мозги, сердце, хвосты, желудки и др.) - перевозятся только в замороженном виде и упакованные в ящики или картонные коробки;

мясо птицы — перевозится в замороженном и охлажденном виде, упакованное в ящики.

56. Температурный режим при перевозке в авторефрижераторах мороженого мяса: при погрузке температура его должна быть не выше минус 8 °С, а в кузове — не

выше минус 12 °С, соответственно, охлажденного мяса — от 0 до плюс 4 °С и от 0 до минус 1 °С.

57. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

58. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя и мясной продукции.

59. На организациях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя и мясной продукции, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

60. Владелец продукции несет ответственность за ее безопасность в течение установленного срока годности при соблюдении указанных условий хранения, транспортирования и реализации продукции.

61. Не допускается обращение на рынке продуктов убоя и мясной продукции с истекшим сроком годности.

Глава 5. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

62. Упаковка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать в части касающейся требованиям [постановления](#) Кабинета Министров Республики Узбекистан от 7 июля 2017 года № 476 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией».

63. Материалы, контактирующие с продуктами убоя и мясной продукцией, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя и мясной продукции. Упаковочные материалы и оболочки должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обладать свойствами, обеспечивающими сохранность продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение установленного срока годности продукции при соблюдении установленных режимов, а также не изменять показатели качества и органолептические свойства продукта.

Глава 6. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

64. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна соответствовать в части касающейся требованиям [постановления](#) Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12 июля 2017 года № 490 «Об утверждении Общего технического регламента о безопасности пищевой продукции в части ее маркировки».

65. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (покупателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя и мясной продукции (например, «мясо высокого качества», «мраморное мясо», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента в части ее маркировки;

б) не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Карапузик», «Крепыш», «Топтыжка»);

в) не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными)

стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку, например: «грудинка», «бекон», «шейка», «рулька»; по характерному рисунку на разрезе, например; «сервелат», «салями», «ветчинная»; виду используемых рецептурных компонентов (например, «свиная», «говяжья», «из свинины», «из говядины») или широко применяемых в кулинарии и общественном питании (например «пастрома», «балык», «купаты», «бифштекс»).

66. В составе маркировки мясной продукции не допускается использование слов «произведено из охлажденного сырья» или аналогичных по смыслу слов, в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

67. В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, «мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и виде (например, «колбасное изделие», «продукт из мяса», «полуфабрикат», «кулинарное изделие», «консервы», «продукт из шпика», «сухой продукт», «бульон») мясной продукции.

68. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции, информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо механической обвалки»).

69. В маркировке мясной продукции в составе указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

70. В маркировке мясной продукции в составе не должно содержаться название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

71. В маркировке колбасных изделий и продуктов из мяса в составе указывается наличие стартовых культур микроорганизмов, если при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса использовались стартовые культуры микроорганизмов.

72. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе должна содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

73. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

74. В случае если изготовитель продуктов убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на организация розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов убоя и мясной продукции должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности.

В случае отсутствия такой информации в маркировке продуктов убоя и мясной продукции, не допускается изменение их количества и (или) вида упаковки продуктов

убоя и мясной продукции, поступающих для реализации на организация розничной и оптовой торговли.

75. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о дате их упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда продукты убоя и мясная продукция упаковываются в присутствии потребителя на организациях розничной и оптовой торговли.

76. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- состав продукта в порядке убывания;
- пищевые добавки (групповое наименование и (или) индекс E);
- количество и масса;
- дата изготовления (производства);
- срок годности;
- условия хранения;
- показатели пищевой ценности;
- обозначение нормативного документа в области технического регулирования;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию.

Допускается указывать дополнительные сведения о продукте убоя и мясной продукции.

77. Требования к маркировке мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с ветеринарными требованиями;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товарно-сопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубов («охлажденное», «замороженное»), анатомическая часть туши (для отрубов).

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товарно-сопроводительной документации.

78. Требования к маркировке замороженных блоков из мяса и субпродуктов:

а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарной печати в соответствии с ветеринарными требованиями;

б) указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);

в) указывается информация о термическом состоянии (например, «охлажденное», «замороженное»);

г) указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, «замороженный блок из говяжьей печени 1 категории»).

79. В маркировке полуфабрикатов и кулинарных изделий указывается:

а) информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий»), виде мясной продукции («полуфабрикат», «кулинарное изделие»), виде полуфабрикатов и

кулинарных изделий («рубленые», «в тесте», «фаршированные», «фарш», «формованные», «крупнокусковые», «панированные», «мелкокусковые»), информация о термическом состоянии («охлажденные» — для полуфабрикатов с температурой от минус 1,5 °С до плюс 6 °С в любой точке измерения, «замороженные» — для полуфабрикатов и кулинарных изделий с температурой не выше минус 8 °С в любой точке измерения);

б) информация о категории полуфабрикатов (при наличии).

Дополнительно может указываться информация о полуфабрикатах и кулинарных изделиях (например, «панированные», «с гарниром», «без гарнира», «блинчики», «пельмени», «манты»).

80. В маркировке колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика указывается:

а) информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («колбасное изделие», «продукт из мяса», «продукт из шпика»), способе технологической обработки («вареные», «копченые», «полукопченые», «варено-копченые», «сырокопченые», «сыровяленые», «запеченные», «копчено-запеченные», «варено-запеченные», «жареные», «соленые»);

б) информация о термическом состоянии;

в) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика (при наличии).

Дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, «колбаса», «колбаски», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»).

81. В маркировке консервов указывается:

а) информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной»), виде мясной продукции («консервы») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) информация о виде консервов («кусковые», «рубленые», «фаршевые», «паштетные», «ветчинные»);

в) информация о сорте консервов (при наличии).

При невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, донышко или этикетку потребительской упаковки.

82. В маркировке сухих продуктов и бульонов указывается:

а) информация о группе мясной продукции («мясной», «мясосодержащий», «мясорастительный», «растительно-мясной») и виде мясной продукции («сухой продукт»);

б) в бульонах указывается информация о группе мясной продукции («мясной»), способе технологической обработки («сухой», «консервированный», «жидкий») и виде мясной продукции («бульон») (например, «бульон мясной концентрированный»).

83. В маркировке топленых животных жиров указывается:

а) информация о виде животного (например, «жир свиной топленый», «жир говяжий топленый»);

б) информация о термическом состоянии.

84. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции для детского питания указывается:

а) информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей («для детей раннего возраста», «для детей дошкольного возраста», «для детей школьного возраста»), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, «для питания детей с 6 лет»);

б) информация о сроках годности и условиях хранения после нарушения целостности потребительской упаковки;

в) информация о содержании белков, жиров, углеводов, соли, транс-жирных кислот и калорийность;

г) информация о классе мясной продукции (при наличии);

д) в мясной продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции, например: «гомогенизированные», «пюреобразные», «крупноизмельченные», а также рекомендации по ее потреблению.

Глава 7. Идентификация, отбор образцов и проведение испытания, подтверждение соответствия продуктов убоя и мясной продукции

§ 1. Идентификация

85. Под идентификацией понимается установление тождественности представленной в целях проведения оценки соответствия продуктов убоя и мясной продукции существенным признакам, указанным в маркировке и сопроводительных документах, визуальному осмотру отличительных признаков или результатов испытания продукта.

86. Идентификацию проводит:

изготовитель, предоставляющий ее в обращение на территории Республики Узбекистан;

орган по сертификации — в целях оценки и подтверждения соответствия продукции;

орган государственного контроля (надзора) — в целях проверки соответствия продукции требованиям Технического регламента.

87. При отсутствии возможности идентификации продуктов убоя и мясной продукции на основании информации, указанной в сопроводительных документах, маркировки, визуального осмотра разрешается проведение идентификации путем определения физико-химических показателей, установленных в нормативных документах в области технического регулирования.

88. Не идентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации.

§ 2. Отбор образцов и проведение испытания

89. Отбор образцов для определения показателей безопасности осуществляется с целью определения соответствия характеристик требованиям Технического регламента и производится согласно нормативным документам в области технического регулирования.

90. Проведение испытания продуктов убоя и мясной продукции на соответствие требованиям Технического регламента осуществляются в соответствии с методиками, установленными нормативными документами в области технического регулирования

§ 3. Подтверждение соответствия

91. Подтверждению соответствия требованиям Технического регламента подлежат все продукты убоя и мясная продукция, выпускаемые в обращение на территории Республики Узбекистан. Подтверждение соответствия проводится в установленном законодательством порядке.

Глава 8. Утилизация или уничтожение продуктов убоя и мясной продукции

92. Продукты убоя и мясная продукция, не соответствующие требованиям Технического регламента, подлежат утилизации путем переработки или утилизации по решению органов государственного надзора, осуществляющих государственное управление в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, определенных **Законом** Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» (далее — органы государственного надзора).

93. Решение о возможности использования продуктов убоя и мясной продукции на корм животным принимается органами государственного ветеринарного надзора.

94. Хранение продуктов убоя и мясной продукции до принятия решения о их утилизации должно осуществляться отдельно, с указанием их количества и соблюдением условий, исключающих доступ к продукции.

95. Способы и условия утилизации продуктов убоя и мясной продукции согласовываются с владельцем и соответствующими органами государственного надзора.

96. Инфицированные продукты убоя и мясная продукция, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

97. Место и способ уничтожения инфицированных продуктов убоя и ветеринарных конфискатов должны согласовываться с Государственным комитетом Республики Узбекистан по экологии и охране окружающей среды.

98. Утилизация или уничтожение продуктов убоя и мясной продукции осуществляется их владельцами или организациями, которым владелец передает выполнение этих работ по договору.

99. Утилизация или уничтожение продуктов убоя и мясной продукции осуществляется в присутствии комиссии, в состав которой входят собственник продукции, представители органов государственной власти на местах, органов государственного надзора, с последующим оформлением документа, подтверждающего факт утилизации продукции.

100. Владелец представляет в органы государственного надзора документ, подтверждающий факт утилизации или уничтожения продукции.

Глава 9. Переходный период

101. С момента введения в действие Технического регламента нормативные документы в области технического регулирования, действующие на территории Республики Узбекистан и устанавливающие требования к безопасности продуктам убоя и мясной продукции, до приведения их в соответствие с Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей Техническому регламенту.

102. Санитарно-эпидемиологические заключения и сертификаты соответствия, выданные на продукты убоя и мясную продукцию до вступления в силу Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

Глава 10. Государственный контроль

103. Государственный контроль за соблюдением требований Технического регламента осуществляют Министерство здравоохранения, Министерство сельского и

водного хозяйства, Государственный комитет ветеринарии Республики Узбекистан, Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации и их территориальные органы, а также иные специально уполномоченные государственные органы в пределах их компетенции.

Глава 11. Ответственность за несоблюдение требований Технического регламента

104. Лица, виновные в нарушении требований Технического регламента, несут ответственность в порядке, установленном законодательством.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к **Общему техническому регламенту о безопасности мяса и мясной продукции**

ПЕРЕЧЕНЬ

терминов и определений мяса и мясной продукции, в отношении которых устанавливаются требования к безопасности

№	Наименования	Определения
1.	Баранина	Мясо овец.
2.	Бастурма	Вяленая вырезка из говяжьего мяса.
3.	Бекон	Засоленный мясной продукт, полученный в результате специфической откормки и содержания свиней. Представляет собой бок молодой свиньи без нижних конечностей, позвонков, костей таза и грудины (пашина).
4.	Бескостное мясо	Мясо в виде кусков произвольной формы, различного размера и массы, представляющее совокупность мышечной и соединительной ткани с включением жировой ткани или без нее.
5.	Бескостный полуфабрикат	Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.
6.	Буженина	Мясная продукция без костей из тазобедренной части свиной туши, натертое солью с чесноком или без чеснока, в вареном, запеченном или жареном виде.
7.	Буйволятина	Мясо буйволов.
8.	Бульон	Мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя.
9.	Варено-запеченные продукты из мяса	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления обжарке, запеканию и варке или любой комбинации этих процессов.
10.	Варено-копченое колбасное изделие	Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению.
11.	Вареное колбасное изделие	Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку.
12.	Вареное колбасное изделие для детского	Вареное колбасное изделие, предназначенное для детей от 3 лет.

	питания	
13.	Вареные продукты из мяса	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку.
14.	Верблюжати́на	Мясо верблюдов.
15.	Ветчинные консервы	Изготовленные из мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 грамм в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке.
16.	Вытопка жира	Способ выдавливания жира нагревом из жира-сырца, кости и костного остатка
17.	Говядина	Мясо крупного рогатого скота.
18.	Гомогенизированные консервы для детского питания	Консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие мясные ингредиенты, не менее 80 процентов частиц размером до 0,3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 0,4 мм.
19.	Жареное колбасное изделие	Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления жарке.
20.	Жареные продукты из мяса	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления жарке.
21.	Желатин пищевой	Смесь белковых веществ животного происхождения, получающий из продуктов, содержащих коллаген костей, сухожилий, хрящей в процессе длительного кипячения с водой.
22.	Жилованное мясо	Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.
23.	Жир-сырец	Продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов.
24.	Забеловка	Частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента.
25.	Загар мяса	Безмикробная порча мяса, возникшая при неправильном охлаждении парной туши под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильноокислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.
26.	Замороженная мясная продукция	Мясная продукция, подвергнутая холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.
27.	Замороженное мясо	Парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.
28.	Замороженный блок из мяса	Замороженное мясо одного вида и наименования, сформированное в виде блока определенной формы и размера.
29.	Замороженный блок из	Замороженные субпродукты одного вида и наименования,

	субпродуктов	сформированные в виде блока определенной формы и размера.
30.	Зельц	Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов.
31.	Карбонад	Мясная продукция из спинной и поясничной мышцы туши, натертое солью, с чесноком или без чеснока, в варенном, запеченном или жареном виде.
32.	Казы	Колбаса из конины.
33.	Козлятина	Мясо коз.
34.	Колбаса кровяная	Колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови и/или продуктов ее переработки и имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.
35.	Колбаса ливерная	Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и/или бланшированные, и/или не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты.
36.	Колбасная оболочка	Натуральная (кишечная) или искусственная оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.
37.	Колбасное изделие	Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформированная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению.
38.	Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов	Колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению.
39.	Коллагенсодержащее сырье	Продукт убоя, в состав которого входит белок коллаген.
40.	Конина	Мясо лошадей.
41.	Консервы	Мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которая обеспечивает микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, пригодная для длительного хранения.
42.	Копчено-вареные продукты из мяса (варено-копченые продукты из мяса)	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления предварительному копчению, варке и дополнительному копчению.

43.	Кость	Продукт убоя в виде сырой кости, полученный при обвалке мяса и субпродуктов.
44.	Костный жир	Пищевой жир, получаемый из кости или костного остатка всех видов скота.
45.	Кровь	Красная жидкость, собранная в процессе убоя животного.
46.	Крестовая часть туши	Часть туши, содержащая в себе крестцовую кость с прилегающими к ней мышечной и другими тканями.
47.	Крупноизмельченные консервы для детского питания	Консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5 мм.
48.	Крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат	Бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 грамм включительно.
49.	Кулинарное изделие	Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности.
50.	Кусковой полуфабрикат	Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 грамм включительно.
51.	Кусковые консервы	Консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой свыше 30 грамм, тушеных в собственном соку, соусе, бульоне или желе.
52.	Ливер	Сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном состоянии.
53.	Малоценные субпродукты	Субпродукты, имеющие низкую пищевую ценность и не пользующиеся спросом населения.
54.	Мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат	Бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 грамм включительно.
55.	Мясная обрезь	Срезки мышечной и жировой ткани, получаемые при зачистке туш, языков, шкур и диафрагм.
56.	Мясная продукция для детского питания	Мясная продукция, предназначенная для детского питания (детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 лет до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет до 14 лет), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма.
57.	Мясной полуфабрикат	Мясная продукция, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением немясных ингредиентов, предназначенная для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной

		готовности.
58.	Мясной продукт	Продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мышечной ткани в рецептуре которой составляет более 60 процентов.
59.	Мясной фарш	Смесь измельченного мяса со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой.
60.	Мясные консервы для детского питания	Консервы, которые предназначены для питания детей, изготовленные с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет более 40 процентов.
61.	Мясо	Продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее.
62.	Мясо на кости	Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, представляющее совокупность мышечной, соединительной и костной тканей, с включением жировой ткани или без нее.
63.	Мясосодержащие консервы для детского питания	Консервы, которые предназначены для питания детей и изготовлены с использованием немясных ингредиентов, массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 60 процентов включительно.
64.	Мясосодержащий полуфабрикат	Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно и изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначенная для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.
65.	Мясокостные субпродукты	Субпродукты, состоящие из мяса и костей.
66.	Мясокостный полуфабрикат	Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.
67.	Мясорастительные консервы для детского питания	Мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 18 до 40 процентов включительно.
68.	Национальный мясной продукт	Мясной продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Республики Узбекистан, определяемый особенностями технологии его производства, сырьем и составом.
69.	Обваленное мясо	Бескостное мясо с естественным соотношением

		мышечной, соединительной и жировой ткани.
70.	Обработанное мясо	Продукты, полученные в результате первичной или дальнейшей обработки сырого мяса, поверхность которых на срезе не имеет характеристик последнего.
71.	Остывшее мясо	Мясо, температура которого в толще мышц бедра не выше 12 °С, а поверхность мяса имеет корочку подсыхания.
72.	Отруб	Пищевой продукт переработки убойного животного, представляющий собой часть туши, на кости или бескостную, отделенную в соответствии с принятой технологической схемой разделки.
73.	Охлажденное мясо	Парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до 4 °С в любой точке измерения.
74.	Охлажденные субпродукты	Субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и выведения их до температуры от минус 1,5 °С до 4 °С в любой точке измерения.
75.	Панированный полуфабрикат	Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.
76.	Парное мясо	Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения.
77.	Пастеризованные консервы	Консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100 °С, соответствующие установленным техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность.
78.	Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски для детского питания	Колбасные изделия для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 mm и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению и пастеризации в герметичной упаковке.
79.	Паштет	Колбасное изделие из термически обработанных мясных ингредиентов, имеющей мажущую консистенцию.
80.	Паштетные консервы	Консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущей консистенции или массы мажущей консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов.
81.	Пищевой топлённый животный жир	Жир, получаемый вытапливанием говяжьего, свиного, бараньего, конского жира–сырца.
82.	Пищевые добавки	Вещества, добавляемые в технологических целях мясные

		продукты в процессе производства, упаковки или хранения для придания им желаемых свойств.
83.	Пищевой продукт убоя	Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убоя в промышленных условиях.
84.	Пищевые субпродукты	Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.
85.	Подкожный жир	Жир–сырец, покрывающий наружную поверхность туши крупного рогатого скота, овец и коз.
86.	Подмороженное мясо	Свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмороженное до температуры в толще мышц от минус 3 °С до минус 5 °С.
87.	Полукопченые колбасные изделия для детского питания	Полукопченые колбасные изделия, предназначенные для питания детей от 6 лет.
88.	Полукопченые колбасные изделия	Колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке.
89.	Полуфабрикат в тесте	Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов.
90.	Полуфабрикаты для детского питания	Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет.
91.	Порционные мясные полуфабрикаты	Куски мясной мякоти неправильной, округлой или овально-продолговатой формы, определенной массы и толщины.
92.	Поясничная часть туши	Часть туши, содержащая в себе шесть позвонков с прилегающими к ним мышечной и другими тканями.
93.	Продукт из мяса	Мясная продукция, изготовленная из различных частей туши, подвергнутых посолу и тепловой обработке или без тепловой обработки до готовности к употреблению.
94.	Продукт из шпика	Мясная продукция, изготовленная из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани, в процессе изготовления подвергнутая или не подвергнутая посолу, варке, копчению, запеканию или сочетанию этих процессов.
95.	Продукт переработки жира–сырца	Мясная продукция, полученная в процессе переработки жиросодержащих продуктов убоя.
96.	Продукт переработки коллагенсодержащего сырья	Мясная продукция, включающая сухие животные белки, в том числе гидролизаты и желатин.
97.	Продукт переработки кости	Мясная продукция, полученная в процессе переработки кости и костного остатка, включающая обезжиренную

		кость и костный гидролизат.
98.	Продукт переработки крови	Мясная продукция, полученная в процессе переработки крови, включающая сухую кровь, светлый альбумин (сухую сыворотку или сухую плазму крови), черный альбумин, продукты на основе форменных элементов.
99.	Продукты из баранины	Изделия, приготовленные из частей бараньих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, жареном, копченом и копчено-вареном виде.
100.	Продукты из говядины	Изделия, приготовленные из частей говяжьих туш для непосредственного употребления в пищу в вареном, копчено-вареном, копченом, варено-копченом, запеченном виде.
101.	Продукты из мяса птицы	Изделия, приготовленные из мяса птицы для непосредственного употребления в пищу в соленом, варено-копченом, копченом, копчено-запеченном, сырокопченом и в другом виде.
102.	Продукты из свинины	Изделия, приготовленные из частей свиных туш для непосредственного употребления в пищу в соленом, вареном, варено-копченом, копченом, копчено-запеченном, запеченном или жареном виде.
103.	Пряности	Различные части растений, обладающие специфическим, в той или иной мере устойчивым ароматом и вкусом, добавляемые в мясные продукты с целью улучшения их вкусовых качеств.
104.	Пюреобразные консервы для детского питания	Консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 1,5 мм и не более 20 процентов частиц размером до 3 мм.
105.	Размороженное мясо	Замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5 °С в любой точке измерения.
106.	Размороженные субпродукты	Замороженные субпродукты, отепленные до температуры не ниже минус 1,5 °С в любой точке измерения.
107.	Растительно-мясной продукт	Мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно.
108.	Растительно-мясные консервы для детского питания	Мясосодержащие консервы для детского питания, которые изготовлены с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 18 процентов включительно.
109.	Расчленение туши	Распиловка или разруб на продольные симметричные половины, а также четвертины.
110.	Рубленые консервы	Консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов,

		равномерно перемешанных с желе и жиром.
111.	Рубленный мясной полуфабрикат	Мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.
112.	Санитарная бойня	Изолированный комплекс для переработки больных животных и обезвреживания продуктов их убоя.
113.	Свинина	Мясо свиней.
114.	Стартовые культуры	Специально подобранные культуры микроорганизмов, используемые для направленной ферментации мясного сырья в условиях интенсивного производства и положительно влияющие на качественные характеристики готовых мясопродуктов.
115.	Стерилизованные консервы	Консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов.
116.	Студень	Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой, и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона.
117.	Субпродукты	Мозг, язык, печень, почки, сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота, головы, уши, ноги, мясокостный хвост, легкие, рубцы, мясо с пищевода, свиные желудки, губы, трахея и другие части животных, признанные пригодными в пищу человека по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.
118.	Сухие животные белки	Продукт переработки коллагенсодержащего сырья, полученный в результате гидролиза и высушивания коллагенсодержащего сырья.
119.	Сухой продукт	Мясная продукция, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 10 процентов включительно.
120.	Сыровяленые колбасные изделия	Колбасные изделия, подвергнутые в процессе изготовления осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушки.
121.	Сыровяленые продукты из мяса	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур и сушки.
122.	Сырокопченое колбасное изделие	Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке.

123.	Сырокопченые продукты из мяса	Продукты из мяса, подвергнутые в процессе изготовления ферментации без использования или с использованием стартовых культур холодному копчению и сушке.
124.	Сырье кишечное	Продукт уоя в виде кишок и других частей пищеварительного тракта, мочевого пузыря.
125.	Телятина	Мясо телят.
126.	Топленный животный жир	Мясная продукция, изготовленная из жира–сырца и других жиросодержащих продуктов уоя.
127.	Убойная масса скота	Масса парной туши после полной её обработки, включая субпродукты и жир–сырец.
128.	Убойный выход	Отношение убойной массы туши к приемной живой массе скота, выраженное в процентах.
129.	Удостоверение качества и безопасности	Документ изготовителя, подтверждающий на основании результатов производственного текущего контроля соответствие партии мясной продукции техническому и/или нормативному документу, по которому она была произведена.
130.	Упитанность	Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая визуально и прощупыванием животного или мясных туш.
131.	Условно-годное мясо	Продукт переработки убойных животных, использование которого на пищевые цели допускается после обезвреживания методами тепловой и/или холодильной обработки или посолом в соответствии с установленными требованиями под контролем ветеринарного врача, входящего в систему государственной ветеринарной службы.
132.	Усушка мяса (естественная убыль мяса)	Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения.
133.	Фарш	Рубленный полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенных для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле.
134.	Фаршевые консервы	Изготовленные из мясных и немясных ингредиентов консервы в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе.
135.	Фаршированный полуфабрикат	Формованный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов либо смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.
136.	Формованный полуфабрикат	Кусковой или рубленный полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

137.	Холодец	Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющие консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона.
138.	Шерстные субпродукты	Субпродукты, имеющие шерстный покров.
139.	Шпик	Подкожный жир свиных туш.
140.	Экстренный убой	Убой животных, которым угрожает гибель по причине их болезни или тяжелых травм, удушья, отравлений и т.п., направленный на предотвращение падежа.
141.	Ягнятина	Мясо ягнят.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к Общему техническому регламенту о безопасности мяса и мясной продукции

Допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков в продуктах убоя и мясной продукции

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, mg/kg, не более	Примечание
1. Мясо, в том числе полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	цинк	70	
	медь	5	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	160	Вк/kg, мясо без костей
		320	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		160	то же, кости (все виды)
		50	Вк/kg, мясо без костей
	стронций-90	100	то же, оленина без костей, мясо диких животных без костей
		200	то же, кости (все виды)
	Антибиотики*:		
	Левомецетин	не допускается	◇
Тетрациклиновая	не	◇	

	группа	допускается	
	Гризин	не допускается	< 0,5="">
	Бацитрацин	не допускается	< 0,02="">
	Паразитологические показатели:		
	Финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм	не допускается, независимо от их жизнеспособ ности	
2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,6	
		1	почки
	мышьяк	1	
	кадмий	0,3	
		1	почки
	ртуть	0,1	
		0,2	почки
	цинк	70	
	медь	5	
	Антибиотики, пестициды** и радионуклиды	по п. 1	
Паразитологиче ские показатели:			
Финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм	не допускается, независимо от их жизнеспособ ности		
3. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных,(в т.ч. казы) кулинарные	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	медь	5	
	цинк	70	
	нитриты ****	50	

изделия из мяса	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА ****	0,002	
		0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 1	
4. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни, хасип и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, охлажденные и замороженные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда)	Токсичные элементы:	по п. 2	
	Нитрозамины**	по п. 3	
	Антибиотики*, пестициды** и радионуклиды	по п. 1	
5. Консервы из мяса, мясорастительные ***	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	Ртуть	0,03	
	Олово	200	для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	
	Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан(α, β, γ-изомеры)	0,1		

	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА****	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
	Нитраты****	200	мясорастительные с овощами
	Радионуклиды	по п. 1	
6. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,6	
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	1	
	Кадмий	0,3	
		0,6	Почки
	Ртуть	0,1	
		0,2	Почки
	Олово	200	для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в хромированной таре
	Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрита натрия
Антибиотики*, пестициды** и радионуклиды	по п. 1		
Микробиологические показатели:	Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов		
7. Мясо сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы	по п. 1	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Антибиотики*, пестициды** и радионуклиды	по п. 1	
8. Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоя, пернатой)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики*:		кроме дикой птицы
	Левомецетин	не допускается	<0,01>
	тетрациклиновая	не	<0,01>

дичи)	группа	допускается	
	Гризин	не допускается	<0,5>
	Бацитрацин	не допускается	<0,02>
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
	Радионуклиды:		
	цезий-137	180	Bk/kg
	стронций-90	80	Bk/kg
	9. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	Токсичные элементы:	
Свинец		0,6	
Мышьяк		1	
Кадмий		0,3	
Ртуть		0,1	
Антибиотики, пестициды и радионуклиды		по п. 8	
10. Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использовани ем мяса птицы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Нитриты****	50	
	Нитрозамины****:		
	сумма НДМА и НДЭА	0,002 0,004	для копченых продуктов
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 8	
	11. Мясопродукты с использовани ем субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)	Токсичные элементы	по п. 9
Нитрозамины** **		по п. 4	
Антибиотики, пестициды** и радионуклиды		по п. 8	
12. Консервы	Токсичные элементы:		

птички (из мяса птицы и мясорастительные*, в т.ч. паштетные и фаршевые)	Свинец	0,5	
		0,6	паштетные
		1	для консервов в сборной жестяной таре
	Мышьяк	0,1	
		1	паштетные
	Кадмий	0,05	
		0,3	паштетные
		0,1	для консервов в сборной жестяной таре
	Ртуть	0,03	
		0,1	паштетные
	Олово	200	паштетные для консервов в сборной жестяной таре
	Хром	0,5	для консервов в сборной хромированной таре
	Нитрозамины** ** сумма НДМА и НДЭА	0,002	
	Пестициды**:		
	гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Нитраты****	200	мясорастительные	
Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 8		
13. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки	Токсичные элементы:	по п. 8	в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте
	Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	поп. 12	
	Антибиотики, пестициды и радионуклиды	по п. 8	

* При определении гризина, бацитрацина и антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в ед/г производится по активности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья и по необходимости применяемые пестициды на выбранных территориях.

*** Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

**** /Нитрозодиметиламин и нитрозодиэтиламин/ Для колбасных изделий, консервированной продукции содержание нитрозаминов определять при обнаружении содержания нитратов и нитритов в количестве, превышающем допустимые нормы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

к **Общему техническому регламенту о безопасности мяса и мясной продукции**

Допустимые уровни содержания микробиологических показателей в продуктах убоя и мясных продуктах

таблица
№ 1

Микробиологические показатели продуктов убоя

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ/g, не более	Масса продукта, грамм (g), в которой не допускается		Дрожжи, КОЕ/g, не более	Плесени, КОЕ/g, не более	Примечание
		БГКП** (к олиформы)	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы			
1. Мясо (все виды убойных животных):						отбор проб из глубоких слоев
- парное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	10	1	25	-	-	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
- охлажденное и подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
2. Мясо, замороженное убойных животных:						
- в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	-	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
- блоки из мяса на	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	-	L. monocytogenes

кости, бескостного, жилованного						s в 25 g не допускаются
- мясная масса после до обвалки костей убойных животных	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	то же пробоподгот овка без фламбирова ния поверхности
3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные, замороженные), в том числе маринованные:						
- крупнокусков ые	5·10 ⁵	0,001	25	-	-	L. monocytogene s в 25 g не допускаются
- мелкокусков ые	5·10 ⁶	0,001	25	-	-	L. monocytogene s в 25 g не допускаются
4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):						
- формованные , в т.ч. панированные	5·10 ⁶	0,0001	25	-	500****	L. monocytogene s в 25 g не допускаются;
- полуфабрика ты в тестовой оболочке, фаршированн ые (голубцы, кабачки)	2·10 ⁶	0,0001	25	-	500****	L. monocytogene s в 25 g не допускаются;
- фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	L. monocytogene s в 25 g не допускаются
- полуфабрика ты мясокостные (крупнокуско вые,	5·10 ⁶	0,0001	25	-	-	L. monocytogene s в 25 g не допускаются

порционные, мелкокусков ые)						
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--

* Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;

** Бактерии группы кишечной палочки;

*** Для полуфабрикатов панированных со сроком годности более 1 месяца.

Индекс, группа продуктов	КМАФА нМ, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются			Плесе ни, КОЕ/g , не более	Примечани е
		БГК П (коли - форм ы)	Сульфитредуцир ующие кlostридии	Патогенн ые, в т.ч. сальмоне ллы		
5. Субпродукт ы убойных животных охлажденн ые, замороженн ые, замороженн ые в блоках, шкурка свиная.	-	-	-	25	-	пробоподгот овка с фламбирова нием замороженн ых блоков; L.monocyto genes в 25 g не допускаются
6. Кровь пищевая.	$5 \cdot 10^5$	0,1	1	25	-	S. aureus в 1 g не допускаются
Продукты переработки крови:						
- альбумин пищевой	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1	25	-	S. aureus и Proteus в 1 g не допускаются
- сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови	$5 \cdot 10^4$	0,1	1	25	-	
7. Жир- сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных	$5 \cdot 10^4$	0,01	-	25	-	L.monocyto genes в 25 g не допускаются

животных (охлажденный, замороженный).						
8. Шпик свиной охлажденный, замороженный, несоленый.	$5 \cdot 10^4$	0,01	-	25	-	L.monocytogenes в 25 g не допускаются
9. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные.	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	-	L.monocytogenes в 25 g не допускаются

Таблица № 2

Микробиологические показатели мясной продукции

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ/g, не более	Масса продукта, грамм (g), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП** (к олиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
1. Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленые, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом.	-	0,1	0,01	1	25	E. coli в 1 g не допускаются; L.monocytogenes в 25 g не допускаются
2. Колбасы полукопченые и варенокопченые.	-	1	0,01	1	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются

3. Колбасы варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.	-	1	0,1	1	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные).						
- высшего и первого сорта	$1 \cdot 10^3$	1	0,01	1	25	В сосисках и сардельках L.monocytogenes в 25g не допускаются
- второго сорта	$2,5 \cdot 10^3$	1	0,01	1	25	-//-
5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	-
6. Изделия колбасные вареные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.	$1 \cdot 10^{3*}$	1	0,1	1	25	* для сервировочной нарезки- $2,5 \cdot 10^3$
7. Продукты мясные вареные:	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	

окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме.						
8. Продукты мясные копчено-вареные:						
- окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	
- щековина (баки), рулька	$1 \cdot 10^3$	1	0,01	-	25	
9. Продукты мясные копчено-запеченные, запеченные.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	-	25	
10. Продукты вареные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы.	$1 \cdot 10^{3*}$	1	0,1	1	25	* для сервировочной нарезки- $2,5 \cdot 10^3$

11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:

- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные	$1 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	Enterococcus не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/g
- из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.	$2 \cdot 10^4$	0,01	-	0,1	25	-//-
12. Колбасы кровяные.	$2 \cdot 10^3$	1	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 g не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 g не допускаются
13. Зельцы.	$2 \cdot 10^3$	1	0,1	-*	25	* S. aureus в 1,0g не допускается
14. Колбасы ливерные (в т.ч. хасип).	$2 \cdot 10^3$	1	0,01	-*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток: S. aureus в 1,0 g не допускается; сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 g не допускаются
15. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	0,1*	25	* для продуктов, сроки годности которых превышают 2

оболочках.						суток: S. aureus в 1,0 g не допускается; L. monocytogenes в 25 g не допускаются
16. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.).	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1	25	
Индекс, группа продуктов	КМАФАН М, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускается		Плесен и, КОЕ/g, не более	Примечан ие	
		БГКП (колиформы)	Патогенны е, в том числе сальмонел лы			
17. Концентраты пищевые из мяса или субпродуктов сухие.	$2,5 \cdot 10^4$	1	25	100		
Индекс, группа продуктов	КМАФ АНМ, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускается		Примечание		
		БГКП (колиформы)	Патоген ные, в том числе сальмон еллы			
18. Тушки и мясо птицы.				Отбор проб из глубоких слоев мышц		
- охлажденное	$1 \cdot 10^4$	-	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются		
- замороженное	$1 \cdot 10^5$	-	25	-//-		
- фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное	$5 \cdot 10^5$	-	25	-//-		
19. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:						
- мясокостные, бескостные без панировки	$1 \cdot 10^5$	-	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются		
- мясокостные,	$1 \cdot 10^6$	-	25	то же		

бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные						
- мясо кусковое бескостное в блоках	1·10 ⁶	-	25	то же		
20. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные, подмороженные, замороженные):						
- в тестовой оболочке	1·10 ⁶	0,0001	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются		
- в натуральной оболочке, в т.ч. купаты	1·10 ⁶	-	25	то же		
- в панировке и без нее	1·10 ⁶	-	25	то же		
21. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный.	1·10 ⁶	-	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются		
22. Кожа птицы.	1·10 ⁶	-	25	то же		
23. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы.	1·10 ⁶	-	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются		
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
24. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые.	-	0,1	0,01	1	25	E. coli в 1,0 g не допускаются L. monocytogenes в 25 g не допускаются
25. Колбасные изделия сыровяленые, сырокопченые, нарезанные и упакованные	-	0,1	0,1	1	25	E. coli в 1,0 g не допускаются L. monocytogenes

под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.						нес в 25 g не допускаются
26. Колбасные изделия.						
- полукопченые	-	1	0,01	1	25	
- нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы		1	0,1	1	25	
27. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.).	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	для сосисок и сарделек L. monocytogenes в 25 g не допускаются
28. Варено-копченые колбасы.	-	1	0,1	1	25	
29. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
30. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленные.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	E. coli в 1,0 g не допускаются
						L. monocytogenes в 25g не допускаются
31. Кулинарные изделия из рубленого мяса.	$1 \cdot 10^3$	1	0,1	1	25	
32. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:						
- жареные,	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	1	25	Enterococcus

отварные						не более 1·10 ³ КОЕ/g
- из рубленого мяса с соусами и / или с гарниром	2·10 ⁴	0,1	-	1	25	то же
33. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов.	2·10 ³	1	0,1	1	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
34. Паштеты из птичьей печени.	5·10 ³	1	0,1	0,1	25	L. monocytogenes в 25 g не допускаются
35. Желированные продукты из птицы: зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса убойных животных.	2·10 ³	1	0,1	1	25	
36. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов.	5·10 ³	1	0,1	1	25	
Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ*, КОЕ/g, не более	Масса продукта (g), в которой не допускаются			Примечание	
		БГКП** (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы		
37. Фарш цыплят сублимационной сушки.	1·10 ⁴	0,01	0,1	25	Proteus в 1 g не допускаются	
38. Фарш куриный тепловой сушки.	5·10 ³	0,1	0,1	25	то же	
39. Сушеные продукты из мяса птицы.	1·10 ⁴	0,1	0,01	25	то же	

* Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;

** Бактерии группы кишечной палочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

к Общему техническому регламенту о безопасности мяса и мясной продукции

Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Таблица № 1

Мясные консервы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Массовая доля сухих веществ	g, не менее	20	
Белок	g	8,5 — 15	
Жир	g	3 — 12	
Поваренная соль	g, не более	0,4	
Крахмал	g, не более	3	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	g, не более	5	как загуститель
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

Таблица № 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Массовая доля сухих веществ	g	5 — 26	
Белок	g	1,5 — 8	
Жир	g	1 — 6	
Углеводы	g	5 — 15	
Железо	mg	1 — 5	
Поваренная соль	g, не более	0,4	
Крахмал	g, не более	3	как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	g, не более	5	как загуститель
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

Таблица № 3

Пастеризованные мясные (мясодержащие) колбаски для питания детей от полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	g, не менее	12	
Жир	g	16 — 20	
Поваренная соль	g, не более	1,5	
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

Таблица № 4

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	g, не более	12	
Жир	g, не более	18	
Поваренная соль	g, не более	1,2	
Железо	mg	0,5 — 3,0	
Крахмал	g, не более	3	
Рисовая и пшеничная мука	g, не более	5	
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

Таблица № 5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	g, не менее	12	
Жир	g, не более	22	
Поваренная соль	g, не более	1,8	
Крахмал	g, не более	5	
Нитрит натрия	%, не более	0,003	
Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
Общий фосфор	%, не более	0,25	
Нитриты	mg/kg	30	

Таблица № 6

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	g, не менее	10	
Жир	g, не более	20	
Поваренная соль	g, не более	0,9	
Железо	mg	0,8	
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

Таблица № 7

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 g продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
Белок	g, не менее	8	
Жир	g, не более	16	
Поваренная соль	g, не более	1,2	
Нитриты	mg/kg	не допускаются	◇

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к Общему техническому регламенту о безопасности мяса и мясной продукции

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных и пастеризованных консервов

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов

Группа микроорганизмов	Показатель промышленной стерильности
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>	Отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ* в 1 g (см ³) продукта)
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereusi</i> (или) <i>B. polymyxa</i>	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
3. Мезофильные клостридии	Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. Botulinum</i> или <i>C. Perfringens</i> (в случае определения мезофильных клостридий количество должно быть не более 1 КОЕ* в 1 g (см ³) продукта). Для консервов для детского питания: не отвечают требованиям промышленной стерильности, при обнаружении в 10g(см ³) продукта.
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	Не отвечают требованиям промышленной стерильности
5. Спорообразующие термофильные анаэробные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С. Для консервов для детского питания: не отвечают требованиям промышленной стерильности.

Показатели промышленной стерильности для пастеризованных консервов

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов	не более 2 x 10 ² КОЕ*/g
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 g продукта
3. <i>B. cereus</i>	не допускаются в 1 g продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 g продукта

5. S. aureusi другие коагулазо-положительные стафилококки	не допускаются в 1 g продукта
---	-------------------------------

* Колониеобразующие единицы

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к [Общему техническому регламенту](#) о безопасности мяса и мясной продукции

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя

Таблица № 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

Наименование препарата	Вид продуктив-ного животного	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (mg/kg, не более)	Примечание
1. Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	1	
		жир-сырец	1	
		печень	10	
		почки	20	
2. Гентамицин Gentamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,2	
		почки	0,75	
3. Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,1	
		жир-сырец	0,1	
		печень	0,6	
		почки	2,5	
4. Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	включая фрамицетин
		жир-сырец	0,5	
		почки	5	
		печень	0,5	
5. Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	мясо	0,5	
		печень и почки	1,5	
6. Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды продуктивных животных	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	

	х, кроме овец	печень вяжья	1	
	овцы	жир-сырец	0,5	
		мясо	0,3	
		почки	5	
		печень	2	
7. Стрептомицин/дигидрострептомицин Streptomycin/ dihidrostreptomicin (аминогликозиды)	все виды продукты внутренних животных	мясо	0,5	
		жир-сырец	0,5	
		печень	0,5	
		почки	1	
8. Цефтиофуран Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды продукты внутренних животных	мясо	1	сумма всех остатков, содержащих β- лактамовую структуру, выраженная как десфурилцефтиофуран
		жир-сырец	2	
		почки	6	
		печень	2	
9. Цефалексин Cefalexin (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот	мясо	0,2	
		жир-сырец	0,2	
		почки	1	
		печень	0,2	
10. Цефапирин Cefapirin (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот	мясо	0,05	сумма цефапирина и дезацетил-цефапирина
		жир-сырец	0,05	
		почки	0,1	
11. Цефкином Cefquinome (цефалоспорины)	Крупный рогатый скот, свиньи, лошади	мясо	0,05	
		шпик со шкурой	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
12. Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды продукты внутренних животных	мясо	0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимальный допустимый уровень
		жир-сырец	0,1	
		почки	0,1	
		печень	0,1	
13. Баквиприм Baciloprim (производные диаминопиримидина)	крупный рогатый скот свиньи	жир-сырец	0,01	
		печень	0,3	
		почки	0,15	
		шпик со шкурой	0,04	

		печень	0,05	
		почки	0,05	
14. Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды продукты внх животны х, кроме лошадей лошади	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		почки	0,05	
		печень	0,05	
		мясо	0,1	
		жир-сырец	0,1	
		почки	0,1	
		печень	0,1	
15. Клавулановая кислота Clavulanic acid (ингибиторы беталактамазы)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,1	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,1	
		печень	0,2	
		почки	0,4	
16. Линкомицин/ клиндамицин Lincomycin/ Clindamicin (линкозамиды)	все виды продукты внх животны х	мясо	0,1	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,1	
		печень	0,2	
		почки	0,4	
17. Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды продукты внх животны х	мясо	0,1	
		печень	1	
		почки	0,4	
18. Тиамфеникол	все виды продукты внх животны х	мясо	0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
		печень	0,05	
		почки	0,05	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,05	
19. Флорфеникол Florfenicol	крупный	мясо	0,2	сумма флорфеникола и

(флорфениколы)	и мелкий рогатый скот	печень	3	его метаболитов в виде флорфениколамина	
		жир-сырец	0,2		
		почки	0,3		
	свиньи	мясо	0,3		
		печень	2		
	прочие виды продуктов животных	мясо	0,1		
		жир-сырец	0,2		
		печень	2		
		почки	0,3		
	20. Флумекин Flumequine (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	
печень			0,5		
жир-сырец			1,5		
почки			0,3		
прочие виды продуктов животных		мясо	0,2		
		жир-сырец	0,5		
		печень	1		
		почки	0,25		
21. Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/ пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Cipro floxacin/Enrof	все виды продуктов животных	мясо	0,1	сумма фторхинолонов	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,1		
	мелкий рогатый скот	печень	0,3		
		почки	0,2		
	свиньи и кролики	печень	0,2		
		почки	0,3		
	22. Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,2	
			печень	0,4	
			почки	0,4	
жир-сырец			0,1		
прочие виды продуктов животных		мясо	0,1		
		печень	0,2		
		почки	0,2		
		жир-	0,05		

	х	сырец (для свиней — шпик со шкурой)		
23. Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	крупный и мелкий рогатый скот	мясо	0,4	
		печень	1,4	
		почки	0,8	
		жир-сырец	0,1	
	свиньи	мясо	0,4	
		печень	0,8	
		почки	0,8	
		шпик со шкурой	0,1	
	прочие виды продукти вных животны х	мясо	0,3	
		печень	0,8	
		почки	0,6	
		жир-сырец	0,1	
24. Марбофлоксацин Marbofloxacin (хинолоны)	крупный рогатый скот, свиньи	мясо	0,15	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
25. Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	все виды продукти вных животны х	мясо	0,1	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,05	
26. Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды продукти вных животны х	мясо	0,2	
		печень	0,2	
		почки	0,2	
		жир-сырец (для	0,2	

		свиной шпик со шкурой)		
27. Спирамицин Spiramycin (макролиды)	крупный рогатый скот	мясо	0,2	сумма спирамицина и неоспирамицина
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
	свиньи	мясо	0,25	эквиваленты спирамицина (остатки с антимикробной активностью)
		печень	2	
		почки	1	
шпик		0,3		
28. Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды продуктов животных	мясо	0,05	
		печень	1	
		почки	1	
		жир-сырец (для свиной шпик со шкурой)	0,05	
29. Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды продуктов животных	мясо	0,1	как тилозин А
		печень	0,1	
		почки	0,1	
		жир-сырец (для свиной шпик со шкурой)	0,1	
30. Тилвалозин Tyvalosin (макролиды)	свиньи	мясо	0,05	сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина
		шпик со шкурой	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
31. Тулатромицин Tulathromycin (макролиды)	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,1	(2R,3R,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-этил-3,4,10,13-тетрагидрокси-3,5,8,10,12,14-гексаметилен-11-[[3,4-бис-3-деокси-3-(диметиламино)-β-D-1-ксилогексопираносил]окси]-1-окса-6-зацилопентдекан-15-
		печень	3	
		почки	3	
	свиньи	шпик со шкурой	0,1	
		печень	3	
		почки	3	

				один выраженный как эквиваленты улатромицина
32. Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	свиньи и кролики	мясо	0,1	сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-б-гидроксимутилин
		печень	0,5	
33. Вальнемулин Valnemulin (плевромутилины)	свиньи	мясо	0,05	
		печень	0,5	
		почки	0,1	
34. Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ rifampicin (ансамицины)	все виды продукты животных	мясо		рифаксимин
35. Колистин Colistin (полимиксины)	все виды продукты животных	мясо	0,15	
		жир-сырец (для свиной-шпик со шкурой)	0,15	
		печень	0,15	
		почки	0,2	
36. Бацитрацин Bacitracin (полипептиды)	кролики	мясо	0,15	сумма бацитрацинов А, В, С, в том числе в виде цинк-бацитрацина
		жир-сырец	0,15	
		печень	0,15	
		почки	0,15	
37. Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	свиньи и кролики	мясо	0,05	дихлороизо- эвернинова кислота
		жир-сырец	0,1	
		печень	0,3	
		почки	0,2	
38. Монензин Monensin (ионофоры)	крупный рогатый скот	мясо	0,002	монензин А
		жир-сырец	0,01	
		печень	0,03	
		почки	0,002	
	прочие виды продукты животных	Печень	0,008	
		Другие продукты убоя	0,002	

39. Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды продукты вных животны х	печень	0,05	натрий ласалоцид
		почки	0,05	
		Другие продукты убоя	0,005	
40. Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды продукты вных животны х	мясо	\diamond	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир- сырец (для свиней — шпик со шкурой)	\diamond	
		печень	\diamond	
		почки	\diamond	
41. Метронидазол/ диметридазол/ ронидазол/дапсон/ клотримазол/ аминитризол Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole	все виды продукты вных животны х	мясо	\diamond	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
		жир- сырец (для свиней — шпик со шкурой)	\diamond	
		печень	\diamond	
		почки	\diamond	
42. Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,7	
		печень	0,7	
		почки	0,7	
		жир- сырец	0,7	
43. Доксциклин Doxyciclin (тетрациклины)	крупный рогатый скот	мясо	0,1	
		печень	0,3	
		почки	0,6	
	свиньи	мясо	0,1	
		шпик со шкурой	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,6	
44. Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ penethamate (группа пенициллина)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,05	
		жир- сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	

45. Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
46. Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,05	
		жир-сырец	0,05	
		печень	0,05	
		почки	0,05	
47. Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
48. Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
49. Нафциллин Nafcillin (пенициллины)	все виды продукты вных животны х, кроме свиней и лошадей	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
50. Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды продукты вных животны х	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,3	
		печень	0,3	
		почки	0,3	
51. Феноксиметилпенициллин (phenoximethylpenicillin) (группа пенициллина)	свиньи	мясо	0,25	
		печень	0,25	
		почки	0,25	
				Таблица № 2

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

Наименование препарата	Вид продукт ивных животны х	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (mg/kg, не более)	Примечание
1. Диклазурил Diclazuril	овцы и	мясо	0,5	как диклазурил

	кролики	печень	3	
		почки	2	
		жир-сырец	1	
	прочие виды продуктов животных	печень	0,04	
		почки	0,04	
		другие продукты убоя	0,005	
2. Имидокарб Imidocarb	крупный рогатый скот	мясо	0,3	как имидокарб
		жир-сырец	0,05	
		печень	2	
		почки	1,5	
	овцы	мясо	0,3	
		жир-сырец	0,05	
		печень	2	
		почки	1,5	
3. Толтразурил Toltrazuril	все виды продуктов животных	мясо	0,1	толтразурила сульфон
		жир-сырец	0,15	
		печень	0,5	
		почки	0,25	
4. Никарбазин Nicarbazin	прочие виды продуктов животных	печень	0.1	как N, N'- bis (4-итрофенил) мочевины
		почки	0.1	
		другие продукты убоя	0,025	
5. Робенидин Robenidine	все виды продуктов животных	печень	0,05	робенидина гидрохлорид
		почки	0,05	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,05	
		другие продукты убоя	0,005	
6. Семдурамицин Semduramicin	все виды продуктов животных	все виды продуктов убоя	0,002	

	животных			
7. Наразин Narasin	все виды животных продукты животных	печень	0,05	
		другие продукты	0,005	
8. Мадуромицин Maduramicin	все виды животных	все виды продуктов в убой	0,002	
9. Салиномицин Salinomycin	все виды животных, кроме кроликов для откорма	печень (кроме печени кролика)	0,005	salinomycin sodium
		другие продукты убой	0,002	
10. Галофугинон Halofuginone	все виды животных, кроме крупного рогатого скота	мясо	0,01	
		жир-сырец (для свиней — шпик со шкурой)	0,025	
		печень	0,03	
		почки	0,03	
		другие продукты убой	0,003	
11. Декоквинат Decoquate	все виды животных, кроме крупного и мелкого рогатого скота	все виды продуктов в убой	0,02	

Таблица № 3

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

Наименование препарата	Вид продукт	Наименование	Максимальный	Примечание
------------------------	-------------	--------------	--------------	------------

	ивных животных	продукта	уровень остатка (mg/kg, не более)	
Амитраз	крупный рогатый скот	жир-сырец	0,2	сумма амитраза и всех метаболитов, содержащих 2,4-диметоксиамфетамин (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз (2,4-DMA) группу, выраженная как амитраз
		печень	0,2	
		почки	0,2	
	овцы	жир-сырец	0,4	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
	козы	жир-сырец	0,2	
		печень	0,1	
		почки	0,2	
	свиньи	жир-сырец	0,4	
		печень	0,2	
		почки	0,2	

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

к постановлению Кабинета Министров от 22 января 2018 года № 36

СХЕМА
внедрения Общего технического регламента о безопасности мяса и мясной продукции

Этапы	Субъекты	Мероприятия
I этап	Агентство «Узстандарт», Министерство здравоохранения	Доведение до органов сертификации и испытательных лабораторий технического регламента (далее — Технический регламент)
II этап	Агентство «Узстандарт», Министерство здравоохранения, Министерство сельского и водного хозяйства, ХК «Узбекозикватхолдинг»	1. Проведение инвентаризации и составление перечня действующих стандартизации на мясо и мясную продукцию. 2. Принятие решения об отмене обязательного характера и обеспечении применения нормативных документов по стандартизации мяса в установленном порядке.
III этап	Агентство «Узстандарт»	Принятие мер по расширению области аккредитации органов по сертификации лабораторий для оценки соответствия мяса и мясной продукции требованиям утвержденного Технического регламента.
IV этап	Министерство сельского и водного хозяйства, Агентство «Узстандарт», Министерство здравоохранения, ХК «Узбекозикватхолдинг»	Обеспечение широкого информирования населения, органов государственного управления, субъектов предпринимательской деятельности о применении утвержденного Технического регламента.
V этап	Субъекты предпринимательства	1. Изучение Технического регламента, обучение персонала (от внедрение данного регламента на своем производстве. 2. Подготовка соответствующих образцов продукции в соответствии с Техническим регламентом для последующего прохождения процедуры (получение санитарно-эпидемиологического и ветеринарного заключений)
VI этап	Территориальный орган санитарного надзора (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарные участки (отделения) (ветеринарное заключение)	1. Субъекты предпринимательства для получения санитарно-эпидемиологического заключения представляют в территориальный орган санитарного надзора необходимые документы. 2. Территориальный орган государственного санитарного надзора осуществляет отбор образцов продукции для испытаний. Для продукции животного происхождения территориальный орган государственного санитарного надзора позднее следующего дня с даты получения от заявителя документа передает районный (городской) орган ветеринарной службы для получения ветеринарного заключения в установленном порядке. 3. При положительном результате лабораторных испытаний, а также при отсутствии замечаний территориальный орган санитарного надзора выдает заявителю санитарно-эпидемиологическое заключение.
VII этап	Аккредитованные органы по сертификации (оформление и выдача сертификата соответствия)	Аккредитованный орган по сертификации выдает сертификат соответствия или отказ в выдаче сертификата соответствия с указанием конкретных причин.
VIII этап	Агентство «Узстандарт» Министерство здравоохранения, Министерство сельского и водного хозяйства, Госкомветеринарии	Осуществление государственного надзора за соблюдением требований Технического регламента.
IX этап	Агентство «Узстандарт», Министерство здравоохранения, Министерство сельского и водного хозяйства, Госкомветеринарии, ХК «Узбекозикватхолдинг»	Осуществление мониторинга практики применения Технического регламента на системной основе информации в Кабинет Министров.

(Национальная база данных законодательства, 23.01.2018 г., № 09/18/36/0607)