

**Об утверждении технического регламента
«Требования к безопасности яиц и яичных продуктов»**

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

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

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

**Премьер-Министр
Республики Казахстан**

К. Масимов

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от «___» _____ 2010 года
№ _____

**Технический регламент
Требования к безопасности яиц и яичных продуктов**

1. Область применения

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

Виды продукции, подпадающие под действие настоящего технического регламента и их коды по классификатору Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД) указаны в приложении к настоящему техническому регламенту.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

яйца домашние и яичные продукты домашнего приготовления, предназначенные для личного потребления;

яйца и яичную продукцию, предназначенные для детского, специального (в том числе диетического и лечебно-профилактического) питания;

биологически активные и пищевые добавки;

кормовую и техническую продукцию;

инкубационные яйца.

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

1) микробиологические показатели;

2) содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и их остатков;

3) содержание остатков ветеринарных препаратов, используемых в птицеводстве;

4) способы обработки продукции химическими веществами, ионизирующим облучением и ультрафиолетовыми лучами;

5) наличие запрещенных к использованию пищевых добавок, ароматизаторов, вспомогательных технологических средств, а так же продуктов генной инженерии;

б) посторонние включения и примеси.

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

анализ документов, характеризующих партию продукции;

визуальный (органолептический) осмотр продукции;

по Кодам ТН ВЭД;

изучения информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;

исследований и испытаний продукции.

2. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения в соответствии Кодексом Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», с законами Республики Казахстан «О пчеловодстве», «О ветеринарии», «О безопасности пищевой продукции», «О техническом регулировании», в том числе:

1) яйцо – продукт в скорлупе, полученный от сельскохозяйственных птиц;

2) диетические яйца – яйца куриные срок хранения, которых при температуре от 0° С до 20° С не превышает 7 суток;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15) сепарирование – процесс разделения содержимого яиц на желтки и белки;

16) гомогенизация – процесс равномерного перемешивания содержимого яиц посредством механических воздействий под большим давлением, для уменьшения размеров жировых шариков и стабилизации вязкости яичной массы;

17) фильтрование – процесс освобождения яичного продукта от посторонних примесей.

3. Условия обращения яиц и яичных продуктов на рынке

6. Яйца и яичные продукты, вводимые и находящиеся в обращении на территории Республики Казахстан, должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, а также сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (ветеринарная справка, ветеринарный сертификат, декларация о соответствии).

7. Реализация яиц и яичных продуктов должна осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

8. Не допускаются к реализации яйца и яичные продукты:

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

4. Требования к безопасности яиц и яичных продуктов

9. Яйца должны быть получены из хозяйств (птицефабрик, ферм) и административных территорий, свободных от опасных заразных болезней сельскохозяйственных и домашних животных и птиц, имеющих ветеринарный паспорт, выданный уполномоченным органом в области ветеринарии.

10. Не допускается получать яйца и яичные продукты от птицы:

не прошедшей ветеринарный осмотр;

к которой, применяли ветеринарные препараты с лечебной и (или) профилактической целью, до истечения срока их выведения из организма птицы, указанного в наставлениях по их применению, а также птицы, при выращивании которой применялись ветеринарные препараты, запрещенные в Республике Казахстан.

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

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

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

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

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

16. Микробиологические показатели, а также содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), радионуклидов, ветеринарных препаратов, пестицидов и продуктов генной инженерии, в яйцах и яичных продуктах не должны превышать значений, установленных Законом Республики Казахстан 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции», санитарными и ветеринарными правилами и нормами.

5. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой яиц и яичных продуктов

17. Требования безопасности к помещениям для производства и переработки яиц и яичных продуктов должны соответствовать требованиям технического регламента «Требования к безопасности зданий, сооружений и прилегающих территорий», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 марта 2008 года № 227, а также санитарным и ветеринарным правилам и нормам.

6. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

18. Производственное и технологическое оборудование, метрологическое обеспечение должны соответствовать положениям Законов РК от 21 июля 2007 года «О безопасности машин и оборудования», от 7 июня 2000 года «Об обеспечении единства измерений», от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции», а также санитарным и ветеринарным нормам и правилам.

7. Требования безопасности к процессам производства яиц и яичных продуктов

19. Конструктивные особенности производственного и технологического оборудования должны обеспечивать свободный доступ персонала для работы, технического обслуживания, чистки и обеззараживания.

20. Вода, применяемая в технологическом процессе производства продукции и для обработки технологического оборудования должна соответствовать требованиям технического регламента «Требования к безопасности питьевой воды для населения», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 13 мая 2008 года № 456.

21. Применяемые технологические линии для производства продукции должны максимально исключать прямой контакт с обслуживающим персоналом и попадание в готовый продукт микробиологических загрязнений и посторонних примесей.

22. Для производства яичных продуктов (жидких и сухих яичных продуктов, белка, желтка) используют яйца куриные свежие и хранившиеся в холодильнике не более 90 суток.

23. В яйцесушильных цехах для изготовления сухого яичного продукта допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре от 8° С до 10° С.

24. В случае использования замороженного яичного продукта для изготовления сухого яичного продукта он должен по органолептическим, микробиологическим и физико-химическим показателям соответствовать требованиям действующей нормативной документации и направляться на сушку сразу же после размораживания.

25. Размораживание яичных продуктов должно проводиться методами и в сроки не вызывающие их порчи.

26. Для производства замороженных и сухих яичных продуктов используются яйца только одного вида.

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

27. Распаковка яиц должна проводиться в помещении, полностью отделенном от производственных участков: разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции. Упаковочная тара после распаковки яиц не должна поступать в помещения для производства яиц и яичных продуктов.

28. Яйца перед подачей на участок разбивания должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой, согласно требованиям настоящего технического регламента и действующей нормативной документации на яйца конкретного вида.

29. Технологическая операция (мытьё) по обработке поверхности скорлупы яиц не должна служить источником загрязнения яичных продуктов, помещения, оборудования.

30. Обработку (мойку) поверхности скорлупы яиц проводят с применением методов, режимов и средств (моющими, дезинфицирующими растворами), разрешенными для этих целей уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

31. После разбивания скорлупы вручную или с помощью машин, содержимое яиц должно собираться в стерильную чистую чашечку или лоток и проверяться на доброкачественность.

При ручном разбивании в одну чашечку сливают содержимое не более двух яиц.

32. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков недоброкачественности: порчи и посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости), кровяных включений, посторонних примесей, несвойственных цвета и консистенции.

33. Прибор для разбивания яиц, чашечку для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяют чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

34. При участке разбивания яиц должно быть моечное отделение, снабженное стерилизационным аппаратом или устройством для стерилизации и дезинфекции производственного инвентаря.

35. К участку разбивания яиц должны быть подведены пар или горячая вода, которые при необходимости подаются с помощью специального шланга для дезинфекции оборудования при его загрязнении и в конце каждой смены.

36. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в специальные емкости, имеющие маркировку «Для технических целей», которые после наполнения транспортируют в цех технических полуфабрикатов без задержки.

37. Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном (не менее трех штук) количестве.

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

39. Конструкция аппаратов для пастеризации должна обеспечивать постоянную скорость потока жидкого яичного продукта, надежность его пастеризации, контроль процесса тепловой обработки на специальных записывающих приборах и автоматическое удаление части продукта, не прошедшего требуемую термическую обработку.

40. Жидкий яичный продукт должен подвергаться пастеризации в соответствии с утвержденными технологическими режимами с учетом вида продукта и конструктивных особенностей пастеризационной установки.

41. Емкости должны иметь регуляторы наполнения их жидким продуктом с целью предотвращения переливаний жидкого яичного продукта.

42. После завершения процесса пастеризации жидкого яичного продукта, предназначенного для производства замороженных яичных продуктов охлаждаются до температуры от 5° С до 8° С.

43. Пастеризованный жидкий яичный продукт перед розливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре от 5° С до 8° С в течение 24 ч в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими установками.

44. При отсутствии емкостей с охлаждающими установками в цехах производства яичных продуктов должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкий яичный продукт в случае отключения холодной воды и (или) электроэнергии в цехе.

45. Тара, наполненная охлажденными жидкими яичными продуктами, должна немедленно быть закрыта и помещена в морозильные камеры.

46. Упаковки с яичными продуктами в морозильных камерах должны быть размещены так, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.

47. Скорость движения воздуха, температурные режимы замораживания жидких яичных продуктов, температура и относительная влажность воздуха в морозильных камерах должны соответствовать действующей нормативной и технологической документации.

48. После замораживания и достижения заданной температуры в центре потребительской упаковки во избежание подтаивания яичного продукта упаковку ее в транспортную тару производят в помещении при температуре не выше минус 6° С, после чего помещают в морозильные камеры, в которых хранят при температуре и влажности воздуха, обеспечивающих защиту продуктов от порчи.

49. Размороженные яичные продукты с температурой от 4° С до 6° С подлежат немедленной переработке.

50. Высушивание жидкого яичного продукта должна производиться с применением утвержденных технологических процессов при установленных температурных режимов.

51. Для высушивания жидких яичных продуктов воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

8. Требования к безопасности яиц и яичных продуктов при хранении и транспортировке

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

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

53. Готовая продукция, упакованная в тару размещается на чистых, сухих стеллажах (решетках) высотой от 20 см до 30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с указанием номеров партии на стороне штабеля, обращенной к проходу.

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

55. Хранение яиц и яичных продуктов осуществляют при температурно-влажностных режимах, установленных санитарными правилами и нормами и нормативными документами на продукцию конкретного вида.

56. При транспортировке температурный режим должен контролироваться на протяжении всего пути следования яиц и яичных продуктов. В конечном пункте делается отметка, с какой температурой поступила в магазин, на холодильник или другое транспортное средство продукция и какова была температура внутри кузова автомобиля, а также температура в яичных продуктах упакованных в тару.

57. Сбор и погрузку яиц в транспортную тару или транспортные средства следует проводить с соблюдением мер предосторожности во избежание повреждения яиц.

58. Запрещается отгрузка с предприятий упакованной продукции, подвергшейся разморозке или покрытой снежной или ледяной массой.

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

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

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

61. Производитель яиц и яичных продуктов отвечает за их безопасность в течение установленных сроков годности при соблюдении условий хранения, транспортировки.

62. Яйца и яичные продукты должны транспортироваться в условиях, обеспечивающих сохранность продукции в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

9. Требования к упаковке и маркировке яиц и яичных продуктов

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

64. Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны:

быть разрешены уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами;

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

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

65. Повторно используемая транспортная тара должна быть обработана дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

66. При маркировке яиц дополнительно указываются:

наименование яиц или яичного продукта с указанием вида птицы;

категория яиц (согласно нормативному документу);

количество яиц в упаковке;

вид яиц в зависимости от сроков хранения (диетическое, столовое) и дату (число и месяц) их сортировки. Дату сортировки указывают непосредственно на скорлупе яиц.

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

67. Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.

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

69. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными уполномоченным государственным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для

маркировки не должны влиять на безопасность яиц.

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

71. При маркировке яичных продуктов дополнительно указываются: физическое состояние (жидкий, сухой, замороженный, пастеризованный, другие);

рекомендации по приготовлению готовых блюд.

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

10. Требование к утилизации и уничтожению

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

11. Подтверждение соответствия

73. Обязательное подтверждение соответствия яиц и яичных продуктов осуществляется в форме:

принятия декларации о соответствии в соответствии с требованиями постановления Правительства Республики Казахстан от 4 февраля 2008 года № 90 «Об утверждении Технического регламента «Процедуры подтверждения соответствия»;

проведения ветеринарно-санитарной экспертизы с выдачей ветеринарного сертификата или ветеринарной справки.

74. Декларация о соответствии выдается на яйца и яичные продукты, предназначенные для непосредственного употребления человеком в качестве пищевого продукта.

75. Ветеринарный сертификат (ветеринарная справка) выдается на яйца и яичные продукты, предназначенные в качестве сырья для производства других видов продукции.

76. При подтверждении соответствия применяются стандарты и нормативные документы, гармонизированные с настоящим Техническим регламентом, а также иные стандарты и документы, обеспечивающие

соответствие продукции требованиям настоящего технического регламента по показателям безопасности, которые не ниже требований указанных гармонизированных стандартов и нормативных документов.

12. Переходные положения

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

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

79. Документы по безопасности (ветеринарный сертификат, санитарно-эпидемиологическое заключение), выданные до введения в действие настоящего технического регламента считаются действительными до окончания сроков их действия.

Приложение
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности яиц и яичных продуктов»

**Перечень яиц и яичных продуктов, согласно Товарной номенклатуры
внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан**

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0407 00	Яйца птиц в скорлупе, свежие, консервированные или вареные:
	домашней птицы:
0407 00 110 0	индюшачьи или гусиные
0407 00 190 0	Прочие
0407 00 300 0	Прочие
0407 00 900 0	Прочие
0408	Яйца птиц без скорлупы и яичные желтки, свежие, сушеные, сваренные на пару или в кипящей воде, формованные, замороженные или консервированные другим способом, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
	яичные желтки:
0408 11	сушеные:
0408 11 800 0	Прочие
0408 19	прочие:
	прочие:
0408 19 810 0	Жидкие
0408 19 890 0	прочие, включая замороженные
	прочие:
0408 91	сушеные:
0408 91 800 0	Прочие
0408 99	прочие:
0408 99 800 0	Прочие

Публикуются не в составе
Технического регламента

**Перечень стандартов и нормативных документов
гармонизированных с техническим регламентом «Требования к
безопасности яиц и яичных продуктов»**

1. СанПиН 4.01.056 – 2002 Санитарные правила и нормы. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.
2. СанПиН 4.01.060.02 Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов.
3. СанПиН 4.01.071.03 Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СТ РК 4.4-94 Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция пищевой и сельскохозяйственной промышленности. Основные положения.
5. СТ РК 1081–2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.
6. СТ РК ИСО 22000:2006 Системы управления безопасностью пищевых продуктов. Требования к организациям в цепи поставки продуктов.
7. ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Технические условия.
8. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия.
9. СТ РК «Яйца и яичные продукты. Термины и определения». Разработка.
10. СТ РК «Яйца и яичные продукты. Предельно допустимые уровни содержания ГМО и ГМИ». Разработка.

**Перечень стандартов и нормативных документов на методы
контроля фактора риска предусмотренных техническим регламентом
«Требования к безопасности яиц и яичных продуктов»**

1. СТ РК «Яйца и яичные продукты. Методы определения обработки продуктов ультрафиолетовыми лучами». Разработка.
CEN/TS 15568:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для определения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб.
2. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для определения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб. Гармонизация с CEN/TS 15568:2006. Разработка.

CODEX STAN 228-2001 (Пересмотр 1-2004) Общие методы анализа загрязняющих веществ. Общий стандарт.

3. СТ РК Общие методы анализа загрязняющих веществ. Общий стандарт. Гармонизация с CODEX STAN 228-2001. Разработка.

CODEX STAN 229-1993 (Пересмотр 1-2003) Остатки пестицидов. Рекомендуются методы анализа.

4. СТ РК Остатки пестицидов. Рекомендуются методы анализа. Гармонизация с CODEX STAN 229-1993. Разработка.

CODEX STAN 231-2001 (Пересмотр 1-2003) Обнаружение облученных пищевых продуктов. Общие методы Кодекса.

5. СТ РК Обнаружение облученных пищевых продуктов. Общие методы Кодекса. Гармонизация с CODEX STAN 231-2001. Разработка.

CODEX STAN 234-1999 Рекомендуются методы анализа и отбора проб. Часть А. Методы анализа по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Часть В. Методы отбора проб по алфавитному порядку категорий и названий продуктов.

6. СТ РК Рекомендуются методы анализа и отбора проб. Часть А. Методы анализа по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Часть В. Методы отбора проб по алфавитному порядку категорий и названий продуктов. Гармонизация с CODEX STAN 234-1999. Разработка.

EN 13610:2002 Дезинфектанты химические. Количественное испытание суспензии для оценки вирулицидной активности химических дезинфектантов, используемых в пищевых продуктах и промышленных целях. Метод испытания и требования (фаза 2, этап 1).

7. СТ РК Дезинфектанты химические. Количественное испытание суспензии для оценки вирулицидной активности химических дезинфектантов, используемых в пищевых продуктах и промышленных целях. Метод испытания и требования (фаза 2, этап 1). Гармонизация с EN 13610:2002. Разработка.

EN 13751:2002 Продукты пищевые. Определение облученной продукции, используя фотостимулирующую люминесценцию.

8. СТ РК Продукты пищевые. Определение облученной продукции, используя фотостимулирующую люминесценцию. Гармонизация с EN 13751:2002. Разработка.

EN 13784:2001 Продукты пищевые. Кометный анализ (оценка повреждения ДНК) для обнаружения облученных продуктов. Ситовой анализ.

9. СТ РК Продукты пищевые. Кометный анализ (оценка повреждения ДНК) для обнаружения облученных продуктов. Ситовой анализ. Гармонизация с EN 13784:2001. Разработка.

EN 13804:2002 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Критерии характеристик общие оценки и подготовка образца.

10. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Критерии характеристик общие оценки и подготовка образца. Гармонизация с EN 13804:2002. Разработка.

EN 14082:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после сухого озоления.

11. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после сухого озоления. Гармонизация с EN 14082:2003. Разработка.

EN 14083:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после усвоения высоким давлением.

12. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после усвоения высоким давлением. Гармонизация с EN 14083:2003. Разработка.

EN 14084:2003 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового усвоения.

13. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомной абсорбционной спектроскопии после микроволнового усвоения. Гармонизация с EN 14084:2003. Разработка.

EN 14546:2005 Продукты пищевые. Определение содержания микроэлементов. Определение общего содержания мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии образованного гидрида (HGAAS) после сухого озоления.

14. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания микроэлементов. Определение общего содержания мышьяка методом атомно-абсорбционной спектроскопии образованного гидрида (HGAAS) после сухого озоления. Гармонизация с EN 14546:2005. Разработка.

EN 14573:2004 Продукты пищевые. Определение содержания 3-монохлорпропан-1,2-диола методом газовой хроматографии/ масс-спектрометрии.

15. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания 3-монохлорпропан-1,2-диола методом газовой хроматографии/ масс-спектрометрии. Гармонизация с EN 14573:2004. Разработка.

EN 15086:2006 Продукты пищевые. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннитола, сорбита и ксилита в пищевых продуктах.

16. СТ РК Продукты пищевые. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннитола, сорбита и ксилита в пищевых продуктах. Гармонизация с EN 14573:2004. Разработка.

EN 15111:2007 Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение йода методом ICP-MS (масс-спектрометрии с индуцируемой плазмой).

17. СТ РК Продукты пищевые. Определение микроэлементов. Определение йода методом ICP-MS (масс-спектрометрии с индуцируемой плазмой). Гармонизация с EN 15111:2007. Разработка.

EN ISO 21569:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

18. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с EN ISO 21569:2005. Разработка.

EN ISO 21570:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

19. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с EN ISO 21570:2005. Разработка.

EN ISO 24276:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения.

20. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения. Гармонизация с EN ISO 24276:2006. Разработка.

ISO 1871:1975 Продукты сельскохозяйственные пищевые. Общее руководство по определению содержания азота методом Кьельдаля.

21. СТ РК Продукты сельскохозяйственные пищевые. Общее руководство по определению содержания азота методом Кьельдаля. Гармонизация с ISO 1871:1975. Разработка.

ISO 11289:1993 Продукты пищевые, подвергнутые тепловой обработке, в герметичной упаковке. Определение показателя рН.

22. СТ РК Продукты пищевые, подвергнутые тепловой обработке, в герметичной упаковке. Определение показателя рН. Гармонизация с ISO 11289:1993. Разработка.

ISO 21569:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

23. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Качественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с ISO 21569:2005. Разработка.

ISO 21570:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

24. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте. Гармонизация с ISO 21570:2005. Разработка.

ISO 21571:2005 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и их производных. Извлечение нуклеиновой кислоты.

25. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и их производных. Извлечение нуклеиновой кислоты. Гармонизация с ISO 21571:2005. Разработка.

ISO 21572:2004 Продукты пищевые. Методы обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Основанные на протеине методы.

26. СТ РК Продукты пищевые. Методы обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Основанные на протеине методы. Гармонизация с ISO 21572:2004. Разработка.

ISO 24276:2006 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения.

27. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения. Гармонизация с ISO 24276:2006. Разработка.

ISO/TS 21098:2005 Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов, основанные на применении нуклеиновой кислоты. Предоставляемая информация и методика дополнения методов, описанных в ISO 21569, ISO 21570 или ISO 21571.

28. СТ РК Продукты пищевые. Методы анализа на обнаружение генетически модифицированных организмов и их производных продуктов, основанные на применении нуклеиновой кислоты. Предоставляемая информация и методика дополнения методов, описанных в ISO 21569, ISO 21570 или ISO 21571. Гармонизация с ISO/TS 21098:2005. Разработка.

29. ГОСТ 30364.0-97 Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа.

30. ГОСТ 30364.1-97 Продукты яичные. Методы физико-химического контроля.

31. ГОСТ 30364.2-96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля.

32. ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

33. ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
34. ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.
35. ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
36. ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
37. ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
38. ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.
39. ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.
40. ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.
41. ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
42. ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
43. ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*.
44. ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*.
45. ГОСТ 10444.7-88 Продукты пищевые. Метод выявления ботулинистических токсинов и *Clostridium botulinum*.
46. ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.
и другие.