

Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности мяса и мясной продукции"  
Постановление Правительства Республики Казахстан от 8 апреля 2008 года N 336

"Официальная газета" от 21 июня 2008 года, N 25 (391)

---

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 мяса и мясной продукции".
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр  
Республики Казахстан

К. Масимов

Утверждены  
постановлением Правительства  
Республики Казахстан  
от 8 апреля 2008 года N 336

Технический регламент  
"Требования к безопасности мяса и мясной продукции"

#### 1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент "Требования к безопасности мяса и мясной продукции" (далее - Технический регламент) разработан в целях реализации законов Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании", от 4 декабря 2002 года "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", от 10 июля 2002 года "О ветеринарии".

2. Настоящий Технический регламент распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды мяса животных и птиц, пищевые субпродукты, колбасные изделия, полуфабрикаты и кулинарные изделия, пищевые концентраты, пищевые продукты переработки крови, субпродукты и прочие мясодержащие продукты, согласно классификации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан.

3. Настоящий Технический регламент не распространяется на производство (изготовление), оборот и уничтожение следующей мясной продукции:

- 1) детского питания;

- 2) масложировой продукции;
- 3) медицинских препаратов, производимых (изготавливаемых) из сырья животного происхождения;
- 4) лечебного, профилактического и диетического назначения;
- 5) домашнего приготовления, предназначенного для личного потребления;
- 6) пищевой продукции, полученной с использованием сырья от генномодифицированных животных;
- 7) консервированной продукции;
- 8) желатина пищевого.

## 2. Термины и определения

4. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения в соответствии с законами Республики Казахстан "О техническом регулировании", "О безопасности пищевой продукции", "О ветеринарии" и "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", а также следующие:

мясные продукты (мясопродукты) - продукты, полученные в результате обработки мяса путем варки, сушки, соления, просаливания или копчения;

субъект производства (изготовления), оборота, мяса и мясной продукции (далее - субъект) - физическое и юридическое лицо, осуществляющее деятельность по производству (изготовлению), обороту мяса и мясной продукции;

объект производства (изготовления) мяса и мясной продукции (далее - объект) - предприятие/организация по производству (изготовлению) мяса и мясной продукции;

дезинфекционный барьер - пункт дезинфекции транспортных средств перед въездом на территорию республики или организации и выездом с их территорий, а для персонала - перед входом в помещение цеха организации и выходом из него;

вредное вещество - любое биологическое или химическое вещество, а также их метаболиты, накапливающиеся в мясе или добавленное в мясную продукцию при ее производстве и способное нанести вред здоровью человека или вызвать загрязнение окружающей среды;

конфискат - туша, части туши и органы животного, признанные органами государственного ветеринарного надзора не пригодными для пищевых целей;

партия животных (птиц) - любое количество животных (птиц) одного вида, поступившее в организацию из одного хозяйства за одну поставку, сопровождаемые одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарным документом установленной формы;

замороженное мясо - мясо после замораживания охлажденных на убойной линии туш и тушек до температуры в толще мышц от минус 8 0С до минус 18 0С;

нитритно-посолочная смесь - смесь нитрита натрия с поваренной солью в соотношении, обеспечивающем безопасную концентрацию нитрита натрия в готовом продукте;

обваленное мясо - мясной продукт из мышечной, жировой и соединительной ткани туши отделенных от костей;

подмороженное мясо - свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмораживания до температуры в толще мышц от минус 2 0С до минус 3 0С;

глубокозамороженное мясо - мясо после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18 0С;

охлажденное мясо - свежее мясо, полученное непосредственно после убоя животного или птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0 0С до плюс 4 0С;

условно-годное мясо - мясо туши больного животного, допускаемое в пищу после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом).

### 3. Условия обращения мясо и мясной продукции на рынке

5. Мясо и мясные продукты должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

6. Мясо и мясные продукты могут быть поставлены на рынок и реализованы только в том случае, если они не представляют опасность для здоровья или безопасности людей при соответствующем применении по назначению.

Мясо и мясные продукты, имеющие явные признаки недоброкачества, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, происхождение и качество, а также при несоответствии свойства и маркировки требованиям действующего законодательства и с не установленным сроком годности изымаются для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в аккредитованной (аттестованной) ветеринарной лаборатории.

Уничтожение непригодной к употреблению и опасной жизни и здоровью человека мяса и мясной продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

### 4. Опасные факторы (риски) при заготовке мяса и производстве мясных продуктов

7. При заготовке и производстве мяса и мясной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:

- 1) выборе места и территории объекта, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке мяса и мясной продукции;
- 2) подготовке животных и птиц к убою, их убою;
- 3) подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;
- 4) производстве мяса и мясопродуктов, их хранении и обороте;
- 5) уничтожении непригодной к употреблению или опасной мяса и мясной продукции.

К наиболее вероятным рискам, вследствие которых мясо и мясная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду относятся:

- 1) содержание фармакологических веществ и химических загрязнителей в мясе и мясной продукции;
- 2) содержание токсических элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков в мясе и мясной продукции;
- 3) микробиологические показатели в мясе и мясной продукции;
- 4) пищевые добавки и продукты генной инженерии.

#### 5. Требования безопасности к выбору места и территории объекта

8. Размещение, ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых объектов, осуществляются в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

Территория объектов должна быть огорожена, благоустроена и озеленена.

9. Территория объектов оборудуются ливневой канализацией для сбора атмосферных талых вод стоков и смыва территории.

10. Всем объектам присваиваются учетные номера в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

11. В зависимости от назначения, характера и количества, выделяемых в окружающую среду загрязняющих веществ, и других вредных физических факторов, а также с учетом предусматриваемых мер по уменьшению их неблагоприятного влияния на здоровье человека и окружающую среду, объекты должны иметь санитарно-защитные зоны (далее - СЗЗ) установленные уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

Расположение зданий, сооружений и устройств на территории объекта должна обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозок:

1) сырья и готовой продукции;

2) здорового животного, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с больным или подозрительным на заболевание животным, направляемым в карантин, изолятор или санитарную бойню;

3) пищевой продукции с животным, навозом, отходами производства.

12. При въезде и выезде с территории объекта у ворот оборудуются специальные дезинфекционные барьеры, заполняемые дезинфицирующим раствором в зависимости от эпизоотической обстановки на соответствующей территории для дезинфекции автотранспорта. Кюветы оборудуются устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

13. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ и открытых загонов, территории санитарного блока, путей прогона скота, дороги для автотранспорта имеют ровное асфальтированное, бетонированное или другое водонепроницаемое покрытие доступное для мойки и дезинфекции.

6. Требования безопасности к производственным зонам объекта производства (изготовления) и переработки мяса и мясной продукции

14. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений объекта предусматривается возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью мяса и мясной продукции, а также качеством уборки, мойки и дезинфекции.

При размещении технологического оборудования в производственных помещениях исключается перекрестная контаминация.

На территории объекта предусматривается зона предубойного содержания животных с наличием:

1) железнодорожной или автомобильной платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема животных и ветеринарного осмотра;

2) здания (навеса) для предубойного содержания животных;

3) помещения для проводников и гонщиков животных;

4) бытовых помещений и дезинфекционной камеры для санитарной обработки одежды;

5) площадки для сбора и временного хранения навоза и каныги;

6) пункта санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемых для транспортировки убойных животных и птицы;

7) карантина, изолятора и санитарной бойни для скота;

8) сооружения для обеззараживания сточных вод.

15. На объектах производства (изготовления) оборудуются и находятся в рабочем состоянии объекты ветеринарно-санитарного назначения:

1) стационарные дезопромывочные пункты или площадки для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой;

2) помещения для ветеринарных специалистов с оборудованием для контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы животных и продуктов животного происхождения;

3) расколы для осмотра животных;

4) санитарная бойня или санитарная камера для изолированной переработки больных или слабых животных;

5) помещения для карантина и изолятора;

6) изолированная холодильная камера для временного хранения мяса и продуктов убоя до их переработки;

7) сооружение для обеззараживания сточных вод.

16. Санитарная бойня имеет отдельный въезд для больных животных, площадку для его приема, ветеринарного осмотра.

17. При вводе объекта производства (изготовления) в эксплуатацию и установке технологического оборудования или линий, а также выпуске новых видов мясной продукции субъекту необходимо иметь санитарно-эпидемиологическое и/или ветеринарно-санитарное заключения.

Независимо от мощности и вида деятельности объекта в процессе производства (изготовления) обеспечиваются:

1) поточность технологических процессов;

2) изоляция грязных процессов от чистого;

3) механизация и автоматизация технологических процессов, удобная связь между цехами (помещениями).

В цехах по производству (изготовлению) мясной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудуется принудительная вентиляция.

18. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств на объекте оборудуется моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

В производственных цехах (помещениях) санитарного блока независимо от мощности и профиля производства панели стен и колонны облицовываются высотой не менее двух метров материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.

Полы всех помещений объекта покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами.

Объект оборудуется знаками безопасности, а внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением окрашиваются в отличительные цвета в соответствии с Техническим регламентом "О требованиях к сигнальным цветам, разметкам и знакам безопасности на производственных объектах".

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в отдельном помещении.

7. Требования безопасности при подготовке животных и птиц к убою

19. Животные и птицы, предназначенные для убоя и переработки на мясную продукцию, принимаются объектами из территорий и хозяйств, благополучных по заразным болезням животных и птиц.

Не подлежат отправке на предприятия по переработке животные и птицы, не прошедшие процедуру обязательной идентификации.

Запрещается отправлять на бойню:

1) животных привитых инактивированной вакциной против ящура, вакциной или сывороткой против сибирской язвы в течение 21 дня;

2) птиц привитых вакциной против птичьего гриппа в течение 21 дня;

3) животных и птиц, которым скармливались антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и (или) профилактической целью, препараты для стимуляции роста в течение срока, указанного в наставлении по их применению в ветеринарии;

4) животных и птиц, обработанных химикатами против насекомых и клещей ранее срока ожидания, указанного в списке этих препаратов;

5) животных и птиц с не установленным диагнозом болезни, имеющих повышенную или пониженную температуру тела и находящихся в состоянии апатии или агонии;

6) животных и птиц, которым при выращивании применяли ветеринарные препараты, не разрешенные в Республике Казахстан;

7) птицу в течение 10 суток после последнего кормления рыбой, рыбными отходами и рыбной мукой.

Каждая партия животных и птиц, направляемая на убой, должна сопровождаться ветеринарным свидетельством, оформленным в установленном порядке.

20. Животные и птицы выращиваются и откармливаются в условиях, исключающих возможность попадания в организм вредных и опасных компонентов с кормами, водой, при проведении ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий, в том числе:

1) вещества с анаболическим действием и фармакологические вещества, запрещенные к применению в животноводстве;

2) вещества и химические загрязнители окружающей среды: хлорорганические соединения, включая полихлорированные бифенилы, фосфорорганические соединения, токсичные элементы, микотоксины, красители.

21. Животные и птицы, поступившие на объект подвергаются ветеринарному осмотру и предубойной выдержке не менее 24 часов для крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, мулов и ослов, не менее 12 часов для свиней и не менее 6 часов для телят и птиц.

22. Партия животных и птиц, в которой обнаружены больные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случае несоответствия фактического наличия голов количеству, указанному в ветеринарном документе, немедленно помещается в карантинное отделение до установления диагноза или причин несоответствия.

Не допускается:

1) к убою животные и птицы не прошедшие предубойный ветеринарный осмотр;

2) к убою лошади, ослы, мулы, верблюды без проведения исследований на сап;

3) возвращать владельцам животных и птиц, больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы, обнаруженные при их приемке;

4) вывоз (вывод) принятых на убой животных и птиц с территории объекта;

5) отправлять трупы павших животных и птиц, ветеринарные конфискаты на полигоны твердых бытовых отходов.

При обнаружении на объектах производства (изготовления), в момент приемки и ветеринарного осмотра животных и птиц с признаками инфекционного заболевания вся партия направляется на санитарный убой.

Убой больных животных и птиц производится отдельно от здоровых животных и птиц и/или в конце смены. После окончания такого убоя проводят дезинфекцию помещений и оборудования, согласно действующим нормативным документам.

В зависимости от выявленных болезней животных и птиц на тушу накладываются ветеринарные штампы, свидетельствующие о способе ее обезвреживания.

23. На убой животные подаются из помещения предубойной выдержки в предубойный загон цеха первичной переработки с обеспечением ритмичной работы конвейерных линий переработки.

24. Технологическим процессом обеспечиваются:

- 1) исключение пересечений потоков и контактов сырых и готовых продуктов;
- 2) контроль поступающего для переработки сырья и вспомогательных материалов на соответствие нормативным документам;
- 3) соприкосновение мясных туш, находящихся в подвешенном состоянии, с полом, стенами и технологическим оборудованием;
- 4) сток жидкости к трапам на участках обескровливания, зачистки и мойки туш по специальным наклонным желобам;
- 5) разделение передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) друг от друга с доступом для их санитарной обработки;
- 6) сбор не пищевых отходов в специальную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую надпись (маркировку) о ее назначении;
- 7) сбор ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) в оборудованные отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета;
- 8) опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур в отдельных помещениях или на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой три метра и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее трех метров;
- 9) экстренную остановку конвейера с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки "Стоп" в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний убойных животных;

10) отправку туш, субпродуктов и других продуктов убоя в холодильник только после их санитарной обработки, ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения;

11) подвод холодной и горячей воды к рабочим местам, а для сортировки (продувки) кишок подачу сжатого воздуха.

8. Требования безопасности к холодильным камерам и морозильникам

25. В производстве мяса и мясной продукции применяются специально изготовленные для холодильной обработки и хранения продуктов холодильные камеры и морозильники. Объем и количество холодильных камер и морозильников выбираются с учетом производственной мощности объектов и условия, чтобы они обеспечивали возможность регулирования температуры в зависимости от вида продукции от 0 0С до 30 0С и влажность воздуха от 60 % до 95 %.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них мяса и мясной продукции подвергаются санитарной обработке.

26. Сырье и субпродукты при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы. Остывшее и охлажденное мясо хранится в подвешенном состоянии.

27. Условно годное мясо хранится в специально используемом для этих целей холодильнике-изоляторе или в отдельной камере холодильника.

9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

28. Оборудование для мясной отрасли должно соответствовать требованиям Закона Республики Казахстан "О безопасности машин и оборудования".

Оборудование должно:

1) изготавливаться из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан для контакта с пищевыми продуктами;

2) обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции;

3) проходить процедуру подтверждения соответствия установленным требованиям.

Оборудование для термической обработки сырья и готовой продукции, оснащают контрольно-измерительными приборами.

29. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

## 10. Требования безопасности к санитарным узлам и бытовым помещениям

30. Бытовые помещения размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или в основном производственном здании. При размещении их в отдельном здании предусматривается теплый переход в производственные помещения.

На объектах малой мощности для персонала оборудуется гардеробная с душевой площадью не менее 9 квадратных метров и туалет площадью не менее 1,5 квадратных метров, которые оснащаются санитарно-техническими приборами из расчета не менее 1 прибора на 10 человек, с числом персонала менее 10 человек оборудование душевой не обязательно.

Не допускается располагать туалеты, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, производственными и складскими помещениями столовых.

Бытовые помещения для работников производственных цехов объекта оборудуются санитарным пропускником.

31. Пищу, работники принимают в столовой, комнате для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации. Не допускается принимать пищу на рабочих местах и хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

32. Стирка санитарной одежды проводится в прачечной, не допускается стирка специальной одежды на дому.

## 11. Требования безопасности к накоплению и удалению конфискатов

33. Для сбора мусора используются металлические контейнеры, устанавливаемые на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнеров. Контейнера располагаются не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений. Площадку мусоросборников необходимо оградить с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 метра.

Биотермическое обеззараживание навоза проводится на специально оборудованных площадках.

34. Здание подключается к канализации. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельно и должны иметь самостоятельные выпуски в коллектор. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки и санитарно-эпидемиологического заключения не допускается.

В производственных цехах предусматриваются отдельные сети внутренней канализации для сточных вод: содержащих жир, не содержащих жир, хозяйственно-бытовых и незагрязненных производственных вод.

35. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения, сточные воды:

- 1) подвергаются механической очистке;
- 2) содержащие жир - пропускаются через жироловки;

3) из карантинного отделения и от смыва территории - пропускаются через улавливатель навоза, подвергаются обеззараживанию.

36. Бетонированная яма для приема сточных вод размещается на расстоянии не менее 20 метров от производственного здания, оборудуется крышкой, и очищается по мере заполнения ее на 2/3 объема.

12. Требования безопасности к производству мяса и мясной продукции

37. Обязательным условием выпуска безопасных мясо и мясной продукции является выполнение гигиенических требований при производстве, упаковке, хранении, транспортировании и реализации, предупреждающих возможность возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний при употреблении в пищу готовой продукции.

38. В мясе и мясной продукции контролируется содержание фармакологических веществ и химических загрязнителей, в соответствии с санитарными правилами и нормами, установленными органами санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора.

Производство мясной продукции с использованием сырья, в котором имеются остатки фармакологических веществ, не зарегистрированных в Республике Казахстан, не разрешается.

Не допускается превышение гигиенических норм и предельно допустимых уровней загрязнителей в мясе и мясной продукции, установленные уполномоченными органами санитарно-эпидемиологического и ветеринарного надзора.

39. В цехе переработки мяса и продуктов убоя соблюдается температурно-влажностный режим согласно приложению 1 к Техническому регламенту.

40. При производстве мяса и мясной продукции, используется вода, соответствующая требованиям действующих нормативно-правовых актов Республики Казахстан.

На объектах не допускается перекрестное подключение систем питьевого и оборотного водоснабжения.

41. На объектах производства (изготовления) организуются подразделения производственного контроля для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции внутри производства (изготовления).

42. Производство мясной продукции осуществляется в соответствии с утвержденными в установленном порядке рецептурами, обеспечивающими безопасность и установленную нормативным документом пищевую ценность продукции.

Пищевые добавки сопровождаются сертификатом соответствия и используются в строгом соответствии с утвержденными в установленном порядке технологическими инструкциями и нормативными правовыми актами Республики Казахстан.

43. Мясное сырье отечественного и импортного производства принимаются на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.

44. Технологические процессы должны обеспечивать:

1) изготовление изделий из субпродуктов и крови в обособленном помещении. Размораживание, сортировка и промывка субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводится в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии в отдельном помещении колбасного цеха;

2) исключение возможности обеззараживания условно-годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных и кулинарных цехов;

3) исключение возможности подачи топлива (опилок, дров) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения;

4) подачу тары для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты через коридор или экспедицию, минуя производственные помещения. Хранение тары в пищевых цехах не допускается.

13. Требования безопасности к складам, таре, упаковке и маркировке мяса и мясных продуктов

45. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на объектах оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются деревянные стеллажи и полки, складирование их на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, и подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

46. Оборудование, инвентарь и тара изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в контакте с пищевой продукцией, и должны иметь необходимую нормативную и техническую документацию.

Оборудование, транспортные средства и тара перед загрузкой в них мясных продуктов подвергаются санитарной обработке.

47. Упаковка, маркировка мяса и мясной продукции проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента "Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

#### 14. Требования безопасности к транспортным средствам, перевозке животных, мяса и мясной продукции

48. К транспортным средствам и/или контейнерам, предназначенным для транспортировки мяса и мясной продукции, предъявляются следующие требования:

их внутренние поверхности или любая другая часть, которая контактирует со свежими продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, не влияющих на органолептические свойства продуктов и здоровье населения, быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли, и быть водонепроницаемыми для предотвращения дренажа жидкостей;

для транспортировки туш, полутуши, четвертей туши, они оборудуются нержавеющей сталью для висящего свежего мяса, установленного на такой высоте, чтобы мясо не касалось пола;

не допускается использование транспортных средств или контейнеров для транспортировки мяса и мясной продукции после транспортировки в них живых животных или любого другого груза.

49. В транспортном средстве, используемом для перевозки мяса и мясной продукции, соблюдается температурно-влажностный режим, соответствующий требованиям санитарно-эпидемиологических и ветеринарно-санитарных (санитарных) правил и норм.

#### 15. Подтверждение соответствия

50. Подтверждение соответствия мясной продукции осуществляется как в обязательном порядке для установления соответствия показателей безопасности требованиям настоящего Технического регламента, так и в добровольном порядке для оценки ее потребительских свойств требованиям и нормам стандартов и рецептур на конкретную продукцию.

Подтверждение соответствия мясной продукции требованиям настоящего Технического регламента осуществляется в формах:

- 1) принятие изготовителем декларации о соответствии;
- 2) получение заявителем сертификата соответствия в порядке, установленном законодательством.

#### 16. Перечень гармонизированных стандартов

51. Методы испытаний и измерений, а также отбор образцов для проведения испытаний и измерений, осуществляются в соответствии с действующими стандартами, в том числе гармонизированными стандартами, согласно приложению 2

Технического регламента, и ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

## 17. Сроки и условия введения в действие

52. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Приложение 1  
к Техническому регламенту  
"О требованиях к безопасности  
мяса и мясной продукции"

Температурные и влажностные режимы,  
обеспечивающие безопасность мясной продукции

Помещения  
Температура  
воздуха, 0С  
Относительная  
влажность  
воздуха, %

1  
2  
3

Камера для размораживания мяса в  
полутушах, четвертинах и отрубках

для колбасного производства  
16-20  
90-95

для производства полуфабрикатов  
и фасованного мяса  
8  
85-90

Помещение для накопления  
охлажденных грузов (мяса в  
полутушах, блоках, субпродукты)  
4  
90

Цех разделки мяса, машинный зал  
и шприцовочный цех, котлетный  
цех, цех производства

фасованного мяса, отрубов и полуфабрикатов

12

70

Отделение мокрого и сухого посола окороков

4

85

Отделение созревания фарша

2-4

85-90

Осадочная камера колбас

полукопченых

8

85-90

варено-копченых

8

85-90

сырокопченых

4

85-90

Сушильная камера для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас

12

75

Камера воздушного охлаждения вареных колбас

2-8

90-95

Помещение для хранения колбас

вареных

0-8

85-90

варено-копченых

12-15  
75-78

копченых колбасных изделий

в подвешенном состоянии  
12-15  
75-78

в упакованном состоянии  
0-4  
75

Отделение

сбора и обработки пищевой крови  
17-18  
75

19-20  
75

Не более 26  
65

нутровки и зачистки туш,  
обработка субпродуктов  
17-18  
Не более 26  
75

обработки субпродуктов (шерстных)  
16-18  
20  
75  
75

Цех  
Не более 25

пищевых топленых жиров  
17-19  
20-22  
Не более 27

-

-

Термическое отделение

18-20

20-22

Не более 24

-

-

-

производства ливерных колбас

18-20

20-22

Не более 27

75

75

60

аппаратные цехи технических

продуктов

22-24

24-25

Не более 27

75

70

60

сырьевые цехи технических

продуктов

17-20

20-22

Не более 26

75

75

65

Цех технических топленых жиров

17-19

20-22

Не более 27

75

75

60

Отделение производства

технического альбумина

18-22

22-23

Не более 27

75

75  
60

Примечание:

первое значение температуры и относительной влажности для холодного периода, второе - переходного, третий - теплого.

Приложение 2  
к Техническому регламенту  
"О требованиях к безопасности  
мяса и мясопродуктов"

Перечень гармонизированных стандартов

1. Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
2. Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытания.
3. Мясо и мясные продукты. Общие технические условия.
4. Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.