

Об утверждении Технического регламента "Требования к безопасности молока и молочной продукции"
Постановление Правительства Республики Казахстан от 11 марта 2008 года N 230

САПП Республики Казахстан, 2008 г., N 14, ст. 124; "Казахстанская правда" от 7 мая 2008 года N 96 (25543); "Официальная газета" от 17 мая 2008 года, N 20 (386)

В соответствии с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент "Требования к безопасности молока и молочной продукции".
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 11 марта 2008 года N 230

Технический регламент
"Требования к безопасности молока и молочной продукции"

1. Область применения

1. Технический регламент "Требования к безопасности молока и молочной продукции" (далее - технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года "О ветеринарии", от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании" и от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и устанавливает минимально необходимые требования к безопасности молока и молочной продукции (далее - молоко и молочная продукция).

Настоящий технический регламент распространяется на молоко-сырье и готовые молоко и молочную продукцию, отечественного и иностранного производства (изготовления), при реализации на территории Республики Казахстан, используемые в качестве пищевой продукции, полуфабриката или сырья, предназначенного для производства (изготовления) другой молочной продукции, независимо от особенностей используемых технологий.

2. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего технического регламента, и их коды по классификатору Товарной номенклатуры

внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (далее - ТН ВЭД) указаны в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.

3. Требования настоящего технического регламента распространяются на деятельность всех физических и юридических лиц, занимающихся производством (заготовкой), переработкой, хранением и реализацией молока и молочной продукции.

4. Настоящий технический регламент не распространяется на молоко и молочную продукцию, предназначенную для детского питания, лечебного, профилактического и диетического назначения, молоко и молочную продукцию домашнего приготовления, предназначенную для личного употребления, а также пищевые добавки, красители и ароматизаторы, применяемые в производстве (изготовлении) молочной продукции.

2. Термины

5. В настоящем техническом регламенте используются следующие термины:

1) обогащение - процесс введения в молоко и продукты переработки молока витаминов, микро- и макроэлементов, пробиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических культур;

2) биопродукт - обогащенный продукт переработки молока, изготавливаемый с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением в процессе сквашивания и (или) после него живых культур пробиотиков в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков;

3) стерилизация - процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при температуре выше 100 0С, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

4) контаминант (загрязнитель) - любой биологический или химический фактор, посторонний материал или другие вещества, не добавленные в пищевые продукты намеренно, которые могут подвергнуть риску безопасность молока и молочных продуктов или их пригодность для употребления;

5) восстановление - процесс изготовления молочного продукта путем добавления воды к его концентрированным формам;

6) нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в молоке или продуктах переработки молока;

7) пастеризация - процесс термической обработки при температуре от 65 0С до 100 0С, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99,0 % от исходного содержания в продукте;

8) пребиотики - неперевариваемые пищевые ингредиенты, которые положительно влияют на рост и (или) активность одного или ограниченного числа полезных бактерий в толстом кишечнике;

9) пробиотические микроорганизмы - непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие с пищей, благотворно влияющие на организм человека нормализующим воздействием на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта;

10) продукты переработки молока - молочные продукты, составные молочные продукты, молокосодержащие продукты, вторичное молочное сырье;

11) составной молочный продукт - пищевой продукт, изготавливаемый из молока и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, в котором составные части молока составляют более 50,0 % в составе продукта;

12) охлаждение - снижение температуры в соответствии с требованиями технологических процессов;

13) молокосодержащий продукт - пищевой продукт, изготавливаемый из молока и (или) молочной продукции и (или) побочных продуктов переработки молока и (или) немолочных компонентов, включая немолочные жиры и (или) белки, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 20,0 %;

14) кисломолочный продукт - молочный или составной молочный продукт, вырабатываемый сквашиванием молока и (или) молочных продуктов и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не с целью замены составных частей молока, с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящим к снижению рН и коагуляции белка, содержащий живые заквасочные микроорганизмы;

15) молочная продукция - пищевая продукция, изготавливаемая из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка, которая может содержать функционально необходимые для переработки ингредиенты;

16) переработка молока - комплекс технологических операций, изменяющих исходные свойства молока;

17) очистка молока - процесс освобождения молока от механических примесей;

18) молоко-сырье (сырое) - молоко, не подвергавшееся термической обработке;

19) молоко цельное - молоко, не подвергавшееся регулированию составных частей молока;

20) цельномолочный продукт - молочный продукт, изготавливаемый из цельного молока;

21) термообработка - процесс термической обработки молока или молочных продуктов;

22) субъект разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции (далее - субъект) - физическое или

юридическое лицо, осуществляющее деятельность по разработке (созданию), производству (изготовлению), обороту, утилизации и уничтожению пищевой продукции;

23) объект производства (изготовления) пищевой продукции (далее - объект производства (изготовления)) - предприятие по производству (изготовлению) пищевой продукции;

24) безопасность пищевой продукции - отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

25) ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) - термообработка молока и продуктов его переработки в потоке при температуре более 135 0С с выдержкой не менее 2-х секунд, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

26) ферментные препараты - белковые вещества, необходимые для осуществления биохимических процессов, имеющих место при изготовлении продуктов переработки молока.

3. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее реализации

6. Реализация молока и молочной продукции осуществляется с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов на объектах внутренней торговли, обеспечивающих возможности приемки, контроля, идентификации и хранения пищевой продукции в соответствии с их нормативной документацией.

7. Основными условиями для реализации молока и молочной продукции являются:

1) наличие сопроводительных документов;

2) наличие информации о молоке и молочной продукции;

3) наличие документа, удостоверяющего безопасность молока и молочной продукции (санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат, ветеринарная справка, сертификат соответствия).

8. Срок реализации устанавливается производителями (изготовителями) в соответствии с нормативными документами на конкретные виды молока и молочной продукции. При реализации молока и молочной продукции должны соблюдаться условия хранения.

9. Молоко и молочная продукция реализуются в потребительской или групповой упаковке (таре), или без нее: на розлив или развес.

Не допускаются к реализации молоко и молочная продукция в нарушенной и (или) негерметичной упаковке (таре).

При реализации молока и молочной продукции на розлив или развес должно использоваться специальное оборудование для нарезки и взвешивания, а также маркированный торговый инвентарь (половники, щипцы, совки и др.).

Взвешивание неупакованной молочной продукции непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

10. К реализации молока и молочной продукции допускаются лица, прошедшие в установленном порядке обязательный медицинский осмотр.

Лица, осуществляющие реализацию молока и молочной продукции должны иметь специальную одежду.

4. Требования к безопасности сырья, используемого для производства (изготовления) молока и молочной продукции

11. Молоко-сырье, предназначенное для промышленной переработки, должно быть получено от здоровых животных индивидуальных сдатчиков или содержащихся в хозяйствующих субъектах, благополучных по инфекционным заболеваниям в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области ветеринарии. Для переработки на молочные и молочносодержащие продукты молоко-сырье передается в сыром виде.

12. Условия содержания, кормления и доения животных, контроль за состоянием животных, технологические процессы производства сырого молока, включая сбор, охлаждение, хранение и транспортирование сырого молока должны соответствовать требованиям, установленным ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

13. Молоко-сырье должно быть профильтровано (очищено) и подвергнуто охлаждению в хозяйствующих субъектах до температуры $(4+2)$ °С не позднее чем в течение 2 часов после дойки.

Молоко-сырье, допускается хранить у производителя (изготовителя) не более 24 часов при температуре $(4+2)$ °С, с учетом времени на его транспортирование к месту переработки.

14. Во время транспортировки на место переработки и вплоть до начала переработки температура молока-сырья не должна превышать 8 °С.

Не допускается смешивание молока-сырья, поступившего для переработки с молоком, уже находящимся на хранении у предприятия-переработчика.

Допускается хранение (резервирование) молока-сырья у переработчиков, кроме молока, ранее подвергнутого хранению у производителей (изготовителей) молока-сырья:

1) охлажденного до температуры 4 °С - не более 6 часов;

2) охлажденного до температуры 6 °С - не более 4 часов.

Молоко-сырье, не соответствующее при приемке по температуре установленным требованиям, подлежит немедленной переработке.

15. Молоко-сырье, полученное от коров в первые семь дней после отела (получение приплода) и в последние пять дней перед запуском, а также, не пригодное к термической обработке, из-за высокой титруемой кислотности, определяемой в нормативных документах, приемке для переработки на молочные и молочносодержащие продукты, не подлежит.

Молоко-сырье, не имеющее ветеринарной справки, приемке не подлежит.

16. Хранение (резервирование) молока-сырья, в том числе термически обработанного до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях, предназначенных для молока-сырья.

17. Пригодность молока-сырья для промышленной переработки от здоровых животных из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйствующих субъектов, подтверждается ветеринарной справкой и лабораторными исследованиями эффективности термической обработки, характеризуемой отсутствием пероксидазы.

Для хозяйствующих субъектов, неблагополучных по инфекционным заболеваниям, в сопроводительном документе, сопровождающем молоко-сырье обязательна отметка о проведенной термической обработке, с указанием температуры и времени обработки.

18. Уровень содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, ингибирующих веществ, пестицидов, радионуклидов, а также микроорганизмов и соматических клеток в молоке и молочной продукции не должен превышать допустимые уровни (нормы), установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

19. Подготовка молока-сырья к производству молока и молочной продукции должна обеспечивать безопасность продуктов переработки для жизни и здоровья человека и исключать любые виды их загрязнения.

5. Требования к безопасности заквасок и пробиотических культур

20. Безопасность заквасок и (или) пробиотических культур обеспечивается их производителями (изготовителями), а приготовленных из них производственных заквасок - комплексом технических требований к помещениям (их расположению в производственной цепочке, составу и состоянию) и оборудованию (виду и состоянию), а также организационно-технических мероприятий (технологические режимы производства и программы производственного контроля) и соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

21. Хранение и использование заквасок и (или) пробиотических культур из вскрытых и (или) поврежденных упаковок (тар) и с истекшим сроком годности запрещается.

Каждая партия заквасок и (или) пробиотических культур, предназначенная для приготовления производственных заквасок, используемых в производстве молока и молочной продукции должна сопровождаться документами установленной формы.

22. Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при их изготовлении и приготовлении из них производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла специально подготовленным и периодически аттестуемым персоналом.

23. Процесс приготовления заквасок и (или) пробиотических культур (включая восстановление сухих питательных сред или сухого молока, пастеризацию и (или) стерилизацию, охлаждение, заквашивание, культивирование и охлаждение закваски) производится в условиях обеспечивающих безопасность пищевой продукции.

6. Требования к безопасности молока и молочной продукции при производстве (изготовлении)

24. В процессе производства (изготовления) в технологических помещениях должен обеспечиваться необходимый уровень освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны в соответствии с утвержденными санитарными и гигиеническими нормативами.

25. Для предотвращения загрязнения молока и молочной продукции в технологических помещениях не разрешается употребление табачных изделий, жевательной резинки и прием пищевой продукции, хранение медицинских аптечек и личного имущества, ношение персоналом украшений и бижутерии.

Медицинские аптечки могут размещаться в тамбурах технологических помещений и участков или бытовых помещениях.

В процессе производства (изготовления) молока и молочной продукции осуществляется строгий контроль за выполнением персоналом правил личной гигиены, особенно в отношении мытья рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

В технологических помещениях по производству (изготовлению) молока и молочной продукции, не допускается наличие грызунов и насекомых (в т.ч. мух, тараканов).

На территории объекта производства (изготовления) молока и молочных продуктов не допускается наличие птиц и животных.

26. Определение предельно допустимого уровня вредных веществ в воздухе рабочей зоны, устанавливается индивидуально для каждого объекта производства (изготовления) в зависимости от видов выпускаемых молочных продуктов и особенностей ведения технологических процессов в соответствии с санитарными и гигиеническими нормативами.

Концентрация вредных веществ в приточном воздухе систем вентиляции, кондиционирования воздуха, воздушного отопления не должна превышать 30 % от предельно допустимой концентрации. Если вредным фактором является пыль, то необходимо предусмотреть очистку приточного воздуха.

27. Технологическое оборудование, предназначенное для производства (изготовления) молока и молочной продукции, в том числе доильно-молочное оборудование, должно быть изготовлено из материалов, предназначенных для контакта с молоком и молочной продукцией и соответствовать нормам безопасности, предусмотренным законодательством в области безопасности машин и оборудования.

28. Технологический процесс должен быть максимально автоматизирован, а применяемые технологические линии для производства (изготовления) молока и молочной продукции исключать прямой контакт с обслуживающим персоналом, с целью исключения доступа загрязняющих веществ и микроорганизмов в продукцию

при ее изготовлении. Производственное и технологическое оборудование должно быть сконструировано таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ обслуживающего персонала для работы (технического обслуживания, чистки и обеззараживания).

29. Оборудование, используемое для производства (изготовления), термической обработки, охлаждения и хранения молока и молочной продукции должно обеспечивать достижение и поддержание требуемых температур максимально быстро, для обеспечения производства (изготовления) безопасной продукции.

Оборудование, обеспечивается средствами измерений и контроля температуры, влажности, воздушного потока и других характеристик в соответствии с государственными стандартами Республики Казахстан, которые могут отрицательно влиять на безопасность или пригодность молока и молочной продукции для использования по назначению. Средства измерений должны быть проверены и (или) аттестованы в установленном порядке и внесены в реестр средств измерений, допущенных для применения на территории Республики Казахстан.

Оборудование для очистки молока должно быть изготовлено из коррозионно-стойких материалов и сконструировано таким образом, чтобы иметь возможность легко очищаться.

Для предотвращения загрязнения, установки по очистке молока и санитарной обработке оборудования должны быть отделены от площадей хранения, переработки и упаковки молока и молочных продуктов.

30. Безопасность производственных процессов гарантируется постоянным контролем за их соблюдением, включая температурный режим производства (изготовления) и реализации готовых молочных продуктов.

31. Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков хранения, молоко и молочная продукция подвергается термообработке, в том числе термизации, пастеризации, стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.

Термизация молока и молочной продукции осуществляется при температуре от 60 0С до 68 0С с последующей выдержкой до 30 секунд.

Пастеризация молока и молочной продукции (низкотемпературная, высокотемпературная) осуществляется при различных режимах (температура/время) в диапазоне температур от 63 0С до 100 0С с выдержкой в течение времени, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов в молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых они не наносят вреда здоровью человека.

Низкотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится при температуре не выше 76 0С и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы.

Высокотемпературная пастеризация молока и молочной продукции проводится в диапазоне температур от 77 0С до 125 0С и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы и пероксидазы.

Стерилизация молока и молочной продукции осуществляется в герметично укупоренной потребительской упаковке (таре) при температурах выше 100 0С с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукции требованиям промышленной стерильности.

Ультрапастеризация молока и жидкой молочной продукции при его переработке осуществляется при температуре 125 0С - 138 0С с выдержкой не менее 5 секунд, обеспечивающей:

1) при последующем асептическом упаковывании - соответствие продукции требованиям промышленной стерильности;

2) при последующем неасептическом упаковывании - существенное снижение остаточной микрофлоры продукта и увеличение продолжительности хранения.

Ультравысокотемпературная обработка молока и молочной продукции осуществляется в потоке в закрытой системе при температурах 135 0С - 140 0С путем контакта с нагретой поверхностью или прямого смешивания стерильного пара с продуктом с выдержкой не менее 2 секунд.

32. Периодичность контроля эффективности специальных технологических процессов устанавливается в программе производственного контроля и обеспечивается путем испытания образцов продукции на соответствие требованиям промышленной стерильности.

Методы, применяемые при контроле термической обработки молока и молочной продукции должны обеспечивать достижение заданного уровня безопасности готового молочного продукта.

Охлаждение молока и молочной продукции его переработки, подвергаемых термической обработке производится до температуры не выше 4 0С+2 0С.

7. Требования к безопасности готовой молочной продукции

33. Безопасность молока и молочной продукции должна поддерживаться путем проведения ветеринарно-санитарного и санитарно-эпидемиологического контроля при производстве (изготовлении) и обороте молока и молочной продукции.

34. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, а также значения показателей окислительной порчи в молоке и молочной продукции, предназначенных для реализации не должны превышать допустимые уровни, установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

35. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в молоке и молочной продукции, предназначенных для реализации не должны превышать уровни, установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

36. В готовой молочной продукции не допускается наличие фосфатазы и (или) пероксидазы.

37. Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б не должны превышать уровни, установленные ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.

38. Температура при выпуске готовой молочной продукции, обеспечивающая предотвращение опасности возникновения преждевременной порчи, должна

устанавливаться с учетом срока реализации готовой молочной продукции в соответствии с гигиеническими нормативами и нормативными документами на конкретные виды молочной продукции.

39. Определение показателей безопасности молочной продукции смешанного состава производится по основному (ым) виду (ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

40. Показатели безопасности сухих, концентрированных или восстановленных молочных продуктов рассчитываются изготовителем по согласованию с уполномоченным органом в области здравоохранения в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и конечном продукте.

41. Для новой молочной продукции, уровень безопасности определяется субъектом производства (изготовления) по согласованию с уполномоченным органом в области технического регулирования с учетом показателей аналогичных или близких по составу продуктов, в соответствии с нормами и стандартами установленными в республике, а при их отсутствии, рекомендуемых международными нормами и стандартами.

42. Обогащение молока и молочной продукции пищевыми добавками и витаминами производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, установленными уполномоченным органом в области здравоохранения.

Обогащение не должно снижать потребительские свойства продукции, в том числе уменьшать уровень содержания и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и оказывать влияние на их безопасность.

43. При обогащении молочной продукции витаминами и пищевыми добавками необходимо учитывать возможность химического взаимодействия обогащающих добавок между собой и с компонентами обогащаемого продукта и выбирать такие их сочетания, формы, способы и последовательность внесения, которые обеспечивают их максимальную сохранность в процессе оборота обогащенных продуктов.

44. Для обогащения молочной продукции пробиотическими микроорганизмами допускается использовать штаммы, депонированные в официальных коллекциях культур, пробиотические свойства которых подтверждены в порядке установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

45. Экологически чистые молоко и молочная продукция не должны содержать генетически модифицированных объектов, а по уровню содержания контаминантов, микроорганизмов, токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, микотоксинов должны соответствовать стандартам экологической чистоты, утвержденным в установленном порядке.

8. Требования к безопасности зданий, сооружений используемых при производстве (изготовлении) молока и молочных продуктов

46. Здания и прилегающая территория объекта по заготовке и производству (изготовлению) молока и молочной продукции располагаются на территориях,

благополучных по инфекционным заболеваниям и эксплуатируются с соблюдением требований ветеринарно-санитарных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

47. Применяемые при изготовлении молочной продукции закваски и пробиотические культуры должны быть изготовлены на специализированных предприятиях в соответствии с нормативной и технической документацией.

Приготовление производственных заквасок и (или) пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, которое должно соответствовать следующим требованиям:

- 1) размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном от производственных цехов помещении;
- 2) иметь отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;
- 3) иметь приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха.

48. Устройства системы канализации предприятия должны удовлетворять требованиям строительных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Для отведения производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организации должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения с выпуском сточной воды в водный объект.

Не допускается производить сброс производственных, бытовых и ливневых сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки.

Спуск фекально-хозяйственных и загрязненных производственных сточных вод в поглощающие колодцы и буровые скважины запрещается.

Очистные сооружения станций перекачки и прочие установки для сточных вод должны содержаться в исправности, чистоте и не являться источниками загрязнения воды, почвы и воздуха.

49. Объекты производства (изготовления) должны быть расположены вдали от:

- 1) объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности, которые представляют угрозу загрязнения молока и молочных продуктов;
- 2) регионов, подверженных наводнениям, кроме случаев, когда приняты достаточные меры предосторожности;
- 3) районов, подверженных нашествию вредителей;
- 4) районов, где отходы производства (изготовления): твердые или жидкие, не могут быть эффективно удалены.

Внутренняя схема и планировка предприятия, производящего (изготавливающего) молоко и молочные продукты, не должна допускать перекрестного движения сырья и готовой молочной продукции.

В местах возможного перекрестного загрязнения, операции должны быть разделены физическими или другими эффективными способами.

Здания и производственные помещения должны быть спроектированы с учетом регулирования потоков с момента получения сырья до конечного продукта.

9. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее хранении и транспортировке

50. В помещении, предназначенном для хранения молока и молочной продукции, запрещается совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству (изготовлению) молочной продукции.

При хранении молока и молочной продукции субъект производства (изготовления) должен применять систему ротации, предусматривающую выпуск со склада в первую очередь молока и молочной продукции, поступившей на хранение раньше других.

Контейнеры с молоко-сырьем для производства (изготовления) молока и молочной продукцией (полные или наполовину заполненные) должны храниться закрытыми и использоваться при первой же возможности. Хранение упаковочных материалов должно исключать вероятность любого вида их загрязнения.

Другие материалы, используемые в производстве (изготовлении) молока и молочной продукции, должны содержаться и храниться в отдельных контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.

Хранение молока и молочной продукции осуществляется при температурном режиме, обеспечивающем их безопасность в соответствии с ветеринарно-санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

51. При транспортировке молока и молочной продукции должны соблюдаться условия, обеспечивающие исключение их загрязнения и порчи.

Молоко и молочная продукция, за исключением молочных консервов, сухих и концентрированных молочных продуктов относятся к скоропортящимся продуктам и подлежат транспортировке с соблюдением требований, установленным законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

Для транспортировки молока и молочных продуктов должны использоваться специально транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижераторы), соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

В теплое время года транспортирование производится при температуре не выше плюс 6 0С:

1) не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;

2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

При нарушении условий транспортировки, хранения молока и молочной продукции, молоко и молочная продукция направляются на ветеринарно-санитарную и санитарно-эпидемиологическую экспертизу, по результатам которой определяется дальнейшее их использование.

При транспортировке, молоко и молочная продукция должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.

10. Требования к безопасности молока и молочной продукции при ее утилизации

52. Утилизации подлежат молоко и молочная продукция, которые признаны некачественными и опасными по следующим причинам:

- 1) не соответствуют требованиям настоящего технического регламента;
- 2) имеют явные признаки недоброкачества;
- 3) не имеют документов производителя (изготовителя) или поставщика, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- 4) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции;
- 5) не установлен или истек срок годности или хранения;
- 6) представляют опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, непосредственную угрозу жизни и здоровью человека и животных и угрозу загрязнения окружающей среды.

53. Утилизацию молока и молочной продукции осуществляет производитель (изготовитель) или продавец молока и молочной продукции любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность их использования по первоначальному назначению с обязательным соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм.

11. Требования к безопасности упаковки (таре) и маркировки молока и молочной продукции

54. Все виды упаковочных материалов и специализированный транспорт, используемые для упаковки и транспортировки молока и молочной продукции, должны быть в установленном порядке разрешены для контакта с молочной продукцией.

Упаковка должна быть герметичной и исключать возможность любого загрязнения, обеспечивать сохранность продуктов при транспортировании, хранении и реализации в течение установленных гарантийных сроков хранения и (или) годности.

Многоразовая упаковка (тара) должна быть прочной и (или) ремонтпригодной, легко очищаться и дезинфицироваться.

В случаях, когда упаковка (тара) или упакованное молоко и молочная продукция могут вызвать трудности или потенциальную опасность при открывании и (или) извлечении упакованной продукции, в том числе и исключительно для определенных категорий пользователей (дети, пенсионеры, инвалиды), необходимо обратить внимание на:

- 1) наличие доступной для понимания инструкции по вскрытию, размещаемой на упаковке (таре);

2) наличие дополнительных средств, если невозможно вскрыть упаковку (тару) исключительно с помощью рук;

3) возможность безопасного вскрытия упакованного молока и молочной продукции.

55. Упаковка молока и молочной продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента "Требования к упаковке (таре), маркировке, этикетированию и правильному их нанесению".

Дополнительно к обязательной информации для потребителя на упаковке (таре) молока и молочной продукции указывается учетный номер объекта производства (изготовления), присвоенный в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

56. Маркировка наносится непосредственно на потребительскую, групповую или транспортную упаковку (тару), или прикрепляемые (навешиваемые) к ним ярлыки или этикетки, методами исключающими их утерю или на соответствующие сопроводительные документы.

12. Презумпция соответствия

57. Условием, при котором молоко и молочная продукция соответствуют основным (существенным) техническим требованиям настоящего технического регламента, является применение гармонизированных стандартов.

Молоко и молочная продукция может быть произведена (изготовлена) по другим нормативным документам по стандартизации при условии соответствия их настоящему техническому регламенту и гармонизированным стандартам.

13. Подтверждение соответствия

58. Подтверждение соответствия - процедура, посредством которой осуществляется подтверждение соответствия готовой молочной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

Готовая молочная продукция подлежит обязательному подтверждению соответствия сертификации и регистрации.

59. Обязательная сертификация готовой молочной продукции на соответствие требованиям технического регламента, осуществляется аккредитованным органом по подтверждению соответствия на основании договора с производителем (изготовителем) молочной продукции.

60. Соответствие продукции требованиям технического регламента подтверждается сертификатом соответствия, выданным производителю (изготовителю) молочной продукции органом по подтверждению соответствия. Срок действия сертификата соответствия не более 3 лет.

61. Готовая молочная продукция, соответствие которой подтверждено требованиями технического регламента, маркируется товарным знаком или знаком соответствия. Маркировка товарным знаком (если имеется) осуществляется производителем (изготовителем) молочной продукции самостоятельно любым удобным для него способом.

62. Готовая молочная продукция, не попавшая в перечень по обязательному подтверждению соответствия, может быть направлена на добровольную сертификацию по желанию производителя (изготовителя) молочной продукции.

Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные иностранным государством, считаются действительными в Республике Казахстан при условии их признания в государственной системе технического регулирования в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

14. Перечень гармонизированных стандартов

63. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

64. В стандартах на молоко и молочную продукцию обязательными для выполнения являются требования безопасности в соответствии с настоящим техническим регламентом.

65. Гармонизация применяемых действующих стандартов по молоку и молочной продукции, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством о техническом регулировании.

15. Сроки и условия введения в действие

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

67. С момента введения в действие настоящего технического регламента нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

Приложение 1 к Техническому регламенту

Перечень видов продукции, подпадающей под действие технического регламента

Виды продукции
Код ТН ВЭД

1
2

1. Цельномолочные продукты:
0401

1.1. Молоко цельное
0401 20

1.2. Молоко питьевое
0401

1.3. Молоко обезжиренное
0401 10

1.4. Молоко топленое
0401

1.5. Сливки
0401

2. Кисломолочные продукты,
включая биопродукты:
0403

2.1. Катык
0403

2.2. Простокваша
0403

2.3. Кефир
0403

2.4. Ряженка
0403 10

2.5. Йогурт
0403

2.6. Сметана
0403

2.7. Творог
0406 10 2001

2.8. Творожный продукт
0406

2.9. Напитки на молочной основе
0406

3. Сыры
0406 90

3.1. Твердые сыры

0406 10

3.2. Рассольные сыры

0406 30

3.3. Плавленые сыры

4. Масло из коровьего молока

0405 10

4.1. Масло сливочное

0405 10

4.2. Кислосливочное (-ая) масло
(масляная паста)

0405 10

(0405 20)

4.3. Сладко-сливочное (-ая) масло
(масляная паста)

0405 10

(0405 20)

4.4. Масляная паста (из коровьего
молока)

0405

4.5. Масло топленое

040590

4.6. Молокосодержащий продукт. Спред

1517

5. Молочные (молочные составные,
молокосодержащие) консервы

0402

5.1. Сгущенный молочный продукт

0402

5.2. Молоко концентрированное
(сгущенное) обезжиренное (цельное)

0402

5.3. Сухой молочный продукт

0402

5.4. Продукт переработки молока сухой

0404

5.5. Молоко сухое обезжиренное
(цельное)
0402

5.6. Сливки сухие
0402

5.7. Сухая сыворотка
0404

6. Мороженое
210500

6.1. Кисломолочное мороженое
2106

7. Продукты переработки молока
2106

7.1. Пахта
0403

7.2. Сыворотка молочная
0404

7.3. Казеин пищевой (кислотный,
сычужный);
0406

7.4. Казеинат пищевой
0406 10 200 9

8. Национальный молочный продукт
0403,
0406 10 200 9

8.1. Кумыс
0403

8.2. Айран
0403

8.3. Иримшик
0406 10 200 9

8.4. Сузбе
0406 10 200 9

8.5. Курт

0406 10 200 9

9. Составной молочный продукт
2106

Приложение 2
к Техническому регламенту

Перечень
гармонизированных стандартов

- СТ РК 44-94 Курт. Технические условия.
- СТ РК 87-98 Иримшик. Технические условия.
- СТ РК 94-95 Творог. Технические условия.
- СТ РК 117-97 Шубат. Технические условия.
- СТ РК 142-97 Сливки из коровьего молока. Требования при заготовках.
- СТ РК 166-97 Молоко верблюжье для переработки на шубат.
- СТ РК 230-87 Катък. Технические условия.
- СТ РК 368-94 Сливки пластические. Технические условия.
- СТ РК 715-95 Сыры плавленые. Технические условия.
- СТ РК 825-96 Сыр пошехонский. Технические условия.
- СТ РК 976-94 Сыры для плавления нежирные и жирные. Технические условия.
- СТ РК 1004-98 Кумыс натуральный. Технические условия.
- СТ РК 1005-98 Молоко кобылье. Требования при закупках.
- СТ РК 1007-98 Паста сливочная. Технические условия.
- СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- СТ РК 1014-2000 Идентификация продукции. Общие положения.
- СТ РК 1060-2002 Напитки на основе молочной сыворотки с наполнителями. Общие технические условия.
- СТ РК 1061-2002 Продукт молочный. Снежок. Технические условия.
- СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.
- СТ РК 1063-2002 Сыры. Общие технические условия.
- СТ РК 1064-2002 Каймак. Общие технические условия.
- СТ РК 1065-2002 Йогурт. Общие технические условия.
- СТ РК 1066-2002 Мороженое. Общие технические условия.
- СТ РК 1067-2002 Изделия творожные. Общие технические условия.
- СТ РК 1100-2002 Продукты молочные. Простокваша. Общие технические условия.
- СТ РК 1101-2002 Продукты кисломолочные. Ряженка, варенец. Общие технические условия.
- СТ РК 1102-2002 Продукты молочные. Сыры иримшик. Общие технические условия.
- СТ РК 1103-2002 Продукты молочные. Сузбе. Общие технические условия.
- СТ РК 1105-2002 Продукты молочные. Бал-Каймак. Общие технические условия.
- СТ РК 1106-2002 Продукты молочные. Мусс сливочный. Общие технические условия.
- СТ РК 1107-2002 Продукты молочные. Пудинг. Общие технические условия.
- СТ РК 1108-2002 Продукты молочные. Суфле. Общие технические условия.

СТ РК 1304-2004 Масла мягкие пищевые сливочно-растительные. Технические условия.

СТ РК 1307-2004 Молоко и молочные продукты. Сыр плавленый диетический. Технические условия.

СТ РК 1324-2002 Молоко коровье (питьевое витаминизированное). Технические условия.

СТ РК 1326-2005 Масло комбинированное с пониженным содержанием жира. "Облепиха". Технические условия.

СТ РК 1325-2005 Молочный продукт с йодной добавкой "Шетен".

СТ РК 1327-2005 Напитки. Кефир "Фруктовый". Технические условия.

СТ РК 1328-2005 Сырки творожные сладкие ванильные с изюмом и без изюма. Технические условия.

СТ РК 1329-2005 Масло сливочное коровье "Казахстанское". Технические условия.

СТ РК 1337-2005 Варенец. Технические условия.

СТ РК 1372-2005 Масло сливочное с растительной добавкой. Технические условия.

СТ РК 1471-2005 Кисломолочный национальный продукт "Тан". Технические условия.

СТ РК ИСО 22000-2006 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия.

ГОСТ 718-84 Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 719-85 Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 4771-80. Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 4937-85 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

ГОСТ 6822-67 Масло шоколадное. Технические условия.

ГОСТ 10382-85 Консервы молочные. Продукты кисломолочные сухие. Технические условия.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 17626-81 Казеин технический. Технические условия.

ГОСТ 23621-79 Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта. Технические условия.

ГОСТ 23651-79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка.

ГОСТ Р 51917-2002* Продукты молочные и молочосодержащие. Термины и определения.

ГОСТ Р 52090-2003* Молоко питьевое. Технические условия.

ГОСТ Р 52091-2003* Сливки питьевые. Технические условия.

ГОСТ Р 52176-2003* Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения.