

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

ПРАВИТЕЛЬСТВА КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

от 9 апреля 2013 года № 184

Об утверждении Технического регламента "О безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности"

В соответствии с [Законом](#) Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" Правительство Кыргызской Республики

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый [Технический регламент](#) "О безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности".
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Опубликован в газете "Эркин Тоо" от 12 апреля 2013 года № 28

Премьер-министр

Ж. Сатыб

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "О безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности"

Глава 1

Общие положения

1. Технический регламент "О безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности" (далее - Технический регламент) разработан в целях обеспечения защиты жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей продукции.

Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации.

2. Требования настоящего Технического регламента распространяются на:

- 1) муку пшеничную, в том числе на макаронные изделия, ржаную, тритикалевую, кукурузную, ячменную, просяную (пшеничную), рисовую, гречневую, соевую, сортовую;
- 2) крупу всех видов, толокно и хлопья;
- 3) отруби пищевые.

3. В настоящем Техническом регламенте используются следующие основные понятия:

анализ рисков - процесс сбора и оценки информации о рисках и условиях, приводящих к их возникновению, чтобы принять решение, какие из этих рисков могут повлиять на безопасность муки и отразить их в плане системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;

влажность - содержание влаги в процентах к общей массе продукции;

вредители - насекомые, повреждающие и уничтожающие зерно и зернопродукты при хранении и перевозках;

вредные примеси - примеси растительного происхождения, опасные для здоровья человека и животных;

зараженность вредителями - наличие в продукции живых вредителей насекомых или клещей;

загрязненность вредителями - наличие в продукции мертвых вредителей, их фрагментов и продуктов жизнедеятельности;

засоренность - посторонняя минеральная и органическая примесь;

крупа - продукты переработки зерна крупяных культур (пшеница, ячмень, овес, просо, гречиха, рис, кукуруза);

картофельная болезнь - болезнь, вызванная аэробными споровыми бактериями;

мука - тонкодисперсный продукт, с размером частиц от 0,14 мм, получаемый путем измельчения зерна и предназначенный для производства продукции;

мукомольная продукция - продукция, получаемая в результате переработки зерна в муку;

мука кукурузная - мука, получаемая в результате размола зерна кукурузы;

мука рисовая - мука, получаемая в результате размола зерна риса;

мука ржаная - мука, получаемая в результате размола зерна ржи;

мука ржано-пшеничная или пшенично-ржаная - мука, полученная в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60%, пшеницы 40% - для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70% и ржи 30% - для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более $\pm 5\%$);

мука сорговая - мука, получаемая в результате размола зерна сорго;

мука овсяная - мука, получаемая в результате размола зерна овса;

мука грубого помола - мука, получаемая в результате размола всех составных частей зерновки;

металломагнитная примесь - примесь, обладающая ферро магнитным свойством;

минеральная примесь - примесь минерального происхождения;

отруби - плодовые оболочки зерна, отсортированные в процессе производства муки;

обеззараживание - уничтожение вредителей, возбудителей болезней, насекомых, грызунов с помощью физических, химических, биологических средств;

срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли-продажи;

система менеджмента безопасности пищевых продуктов - система, которая определяет, оценивает и контролирует риски, влияющие на безопасность мукомольно-крупяной продукции;

срок годности - период времени, в течение которого пищевой продукт считается пригодным для использования по назначению;

условия хранения - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности;

производственный контроль - это комплекс мер, осуществляемый физическими и юридическими лицами, по соблюдению санитарных правил и гигиенических норм, а также выполнение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение безопасности продукции и уменьшение риска загрязнения производимой продукции.

Глава 2

Требования к безопасности зерна, предназначенного для производства мукомольно-крупяной продукции

4. Зерно, предназначенное для производства мукомольно-крупяной продукции, должно быть безопасным.

5. Не допускается использование зерна:

1) не имеющего сопроводительных документов (сертификат соответствия, декларации соответствия) удостоверяющих его безопасность;

2) с наличием зараженности, засоренности и вредной примеси.

Глава 3

Требования к процессам производства мукомольно-крупяной продукции

6. Производитель должен обеспечить пожарную, санитарно-эпидемиологическую и экологическую безопасность эксплуатации производственных зданий и сооружений, оборудования и территорий в соответствии с законодательством Кыргызской Республики и требованиями настоящего Технического регламента.

7. Требования к зданиям, сооружениям и помещениям по переработке зерна и хранению готовой продукции должны соответствовать требованиям [Закона](#) Кыргызской Республики "Технический регламент "Безопасность зданий и сооружений".

8. Санитарно-эпидемиологические условия воздушной среды в рабочей зоне производственных помещений предприятий по производству мукомольно-крупяной продукции должны соответствовать требованиям [Закона](#) Кыргызской Республики "Общий технический регламент по обеспечению экологической безопасности в Кыргызской Республике".

9. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений предприятий по производству мукомольно-крупяной продукции не должно превышать установленных предельно допустимых концентраций, приведенных в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

10. Помещения по производству мукомольно-крупяной продукции должны располагаться в удалении от районов экологически загрязненных и промышленных производств с высоким уровнем риска загрязнения пищевых продуктов, где отсутствует эффективная утилизация твердых и жидких отходов.

11. Требования к безопасности технологий, инженерных и технических мероприятий, разработанных и согласованных на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства (изготовления), а также на всех этапах производственного цикла: при переработке, хранении, транспортировании, реализации мукомольно-крупяной продукции, а также при использовании, переработке побочных продуктов переработки зерна.

12. Все процессы приемки, хранения, подготовки и переработки сырья мукомольно-крупяной продукции, независимо от мощности объектов, должны проводиться в условиях, обеспечивающих безопасность продукции.

13. Мукомольно-крупяная продукция по своим показателям не должна превышать допустимые уровни содержания химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для жизни или здоровья людей, и должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, приведенным в приложениях 2, 3 и 4 к настоящему Техническому регламенту.

14. Процессы производства мукомольно-крупяной продукции должны обеспечивать устранение или доведение до безопасного уровня следующих рисков:

- 1) выделение щуплых, битых и изъеденных вредителями зерен;
- 2) обработка поверхности зерна перед помолом сухим или влажным способами;
- 3) выделение минеральной и металломагнитной примесей;
- 4) выделение из зерна семян дикорастущих растений, относящихся к вредной примеси;
- 5) доведение зерна до требуемой влажности;
- 6) загрязнение продуктов микотоксинами;
- 7) заражение вредителями;
- 8) загрязнение мертвыми вредителями;
- 9) превышение допустимых норм содержания минеральной примеси;
- 10) превышение допустимых норм содержания металломагнитной примеси;
- 11) превышение норм содержания вредной примеси;

12) превышение норм содержания влажности;

13) развития картофельной болезни.

15. Указанные в пункте 14 настоящего Технического регламента риски должны устраняться или доводиться до безопасного уровня технологическими процессами и (или) приемами, предусматриваемыми при проектировании, строительстве, осуществляться при эксплуатации мельничных предприятий.

16. При производстве (изготовлении) мукомольно-крупяной продукции магнитные заграждения должны устанавливаться перед сепараторами, обочными, щеточными, моечными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушильными машинами, энтолейторами и другими машинами ударного действия, а также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

17. Предотвращение загрязнения мукомольно-крупяной продукции споровыми бактериями, вызывающими картофельную болезнь, должно производиться за счет обеспечения оптимального температурного и влажностного режимов хранения и соблюдения графика мойки оборудования.

18. При обнаружении живых вредителей в мукомольно-крупяной продукции необходимо провести мероприятия по просеиванию на сепараторах и рассевах, а также газацию продукции.

19. При наличии в зерне, мукомольно-крупяной продукции, а также в производственных и складских помещениях вредителей, патогенных микроорганизмов, насекомых и грызунов производитель должен провести мероприятия по обеззараживанию, для обеспечения сохранности и безопасности продукции.

Мероприятия по обеззараживанию производитель должен включить в программу производственного контроля.

20. Санитарная обработка, газация, дегазация, дезинфекция, дератизация и дезинсекция должны проводиться с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки: газации, дегазации, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается производителем (при производстве, перевозке и реализации) в рамках системы производственного (собственного) контроля.

21. С целью обеспечения безопасности мукомольно-крупяной продукции на всех стадиях технологического процесса на предприятии разрабатывается и утверждается производителем технологическая документация (инструкция).

Производственные и складские помещения для производства (изготовления) мукомольно-крупяной продукции должны иметь условия, обеспечивающие безопасность продукции.

22. Обеспечение безопасности мукомольно-крупяной продукции при ее производстве, хранении, перевозке, реализации основывается на следующих принципах:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий и рецептур производства мукомольно-крупяной продукции осуществляется на основании

анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность мукомольно-крупяной продукции;

2) осуществление контроля за безопасностью мукомольно-крупяной продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) осуществление контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также контроля на этапах технологического процесса и готовой продукции;

4) осуществление контроля за функционированием технологического оборудования;

5) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях;

6) выбор графиков и режимов уборки, мойки, газации, дегазации дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

7) обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены на каждом этапе и участке технологического процесса;

8) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении.

23. Реализация принципов, указанных в пункте 22 настоящего Технического регламента, осуществляется путем выбора системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой мукомольно-крупяной продукции.

24. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью сырья, изготавливаемой продукции, качеством уборки, мойки и дезинфекции.

Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья и готовой продукции.

25. Мойка и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции, ее оборот и исключать возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

Для мойки и дезинфекции используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Кыргызской Республике.

26. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с сырьем и мукомольно-крупяной продукцией, должны:

1) обеспечивать возможность свободного доступа для ремонта, обслуживания оборудования и санитарной обработки, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения мукомольно-крупяной продукции;

2) обеспечивать надежное крепление сборочных единиц, узлов, деталей, а также смазочных масел, исключая возможность попадания их в сырье и готовую продукцию;

3) быть произведены из материалов, разрешенных для применения с данным видом продукции.

27. Условия хранения мукомольно-крупяной продукции должны обеспечивать устранение следующих рисков:

- 1) заражение вредителями;
- 2) загрязнение мертвыми вредителями;
- 3) превышение норм содержания влажности обогащенной муки;
- 4) загрязнение продуктами жизнедеятельности вредителей;
- 5) самосогревание.

28. Мукомольно-крупяная продукция должна храниться в таре или бестарным способами в специально отведенных для этого складах, обеспечивающих сохранность потребительских свойств и безопасность продукции.

29. Расфасованная продукция должна храниться в штабелях на поддонах, расстояние между которыми должно быть выдержано для осуществления контроля и отгрузки на транспорт.

30. С целью устранения загрязнения, заражения продуктов переработки зерна мезофильными аэробными и факультативно аэробными микроорганизмами, бактериями кишечных палочек, патогенными микроорганизмами, плесенью, вредителями, а также продуктами их жизнедеятельности, превышения показателей влажности, недопущения самосогревания, появления несвойственных продуктам переработки зерна запаха и вкуса необходимо соблюдать требования:

1) складские помещения (емкости) для хранения продуктов мукомольно-крупяной продукции должны быть сухими, чистыми, проветриваемыми, без посторонних запахов, защищены от атмосферных и грунтовых вод, от проникновения насекомых, грызунов и птиц;

2) в складах для хранения продуктов переработки зерна необходимо регулярно проводить механическую очистку, дезинфекцию, дезинсекционные и дератизационные мероприятия;

3) запрещается размещение муки и крупы с зерном, отходами, отрубями, комбикормами и тарой;

4) запрещается размещение муки и крупы в помещении, где проводятся просеивание и перетаривание муки, крупы и очистка тары.

31. Все производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественную, принудительную или смешанную вентиляцию.

32. Помещения для выбоя готовой продукции в мешки фасовки и в пакеты должны быть изолированы от других производственных и складских помещений.

33. Применяемые в зоне контакта с продуктами конструкционные материалы должны быть коррозионностойкими, не образовывать примесей, загрязняющих продукцию или оказывающих влияние на ее вкус, запах и цвет, иметь гладкую и ровную поверхность, стойкую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.

34. При проведении испытаний (измерений) должны применяться средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

Глава 4

Требования к процессам хранения, транспортировки и реализации мукомольно-крупяной продукции

35. Производитель устанавливает сроки годности с учетом показателей безопасности, технологических режимов производства, условий хранения мукомольно-крупяной продукции, которые определяются утвержденной технологической документацией организации.

36. Безопасность мукомольно-крупяной продукции при хранении должна контролироваться в установленном производителем порядке по показателям температуры помещения, влажности, запаху и вкусу, зараженности вредителями, картофельной болезнью.

37. Транспортировка мукомольно-крупяной продукции осуществляется автомобильным, железнодорожным транспортом тарным или бестарным способами.

38. Транспорт, предназначенный для мукомольно-крупяной продукции, должен быть сухим, чистым, защищенным от проникновения влаги, без наличия вредителей и посторонних запахов и пыли и обеспечивать безопасность и сохранность перевозимого груза.

39. Транспортировка расфасованной мукомольно-крупяной продукции осуществляется в транспортной таре всеми видами грузового транспорта, обеспечивающего сохранность перевозимого груза.

40. При реализации мукомольно-крупяной продукции производитель должен сопровождать ее документами, подтверждающими соответствие требованиям настоящего Технического регламента.

Сопроводительные документы должны содержать следующие сведения:

- 1) наименование продукта;
- 2) информация о документах, содержащих нормы, которым соответствует данный продукт;
- 3) наименование производителя, его местонахождение;
- 4) масса партии продукта;
- 5) условия хранения, транспортирования, реализации продукции.

41. Производитель отвечает за безопасность мукомольно-крупяной продукции в течение установленных им сроков годности, при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

Физические и юридические лица, осуществляющие реализацию мукомольно-крупяной продукции, должны создать условия, обеспечивающие безопасность мукомольно-крупяной продукции.

42. Изъятию из обращения подлежит мукомольно-крупяная продукция, если:

- 1) не соответствует требованиям настоящего Технического регламента;
- 2) не имеет документов производителя, подтверждающих ее происхождение;
- 3) не имеет установленных сроков годности или срок годности, которой истек;

4) не имеет маркировок со сведениями, предусмотренными законодательством, либо в отношении которой отсутствует такая информация.

43. Мукомольно-крупяная продукция, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента и непригодная к использованию:

1) для продовольственных целей, - используется на кормовые цели при наличии положительного заключения специально уполномоченного органа по государственному надзору, определяемого Правительством Кыргызской Республики;

2) для кормовых целей, - используется в технических целях;

3) на продовольственные, кормовые и технические цели, - подлежит уничтожению в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации" от 9 июля 1997 года № 407.

Глава 5

Требования к упаковке, маркировке

мукомольно-крупяной продукции

44. Упаковка мукомольно-крупяной продукции должна обеспечивать безопасность и сохранность продукции и должна быть выполнена из материалов, разрешенных в Кыргызской Республике для применения с данным видом продукции.

45. Упакованная в потребительскую тару мукомольно-крупяная продукция подлежит обязательному этикетированию и маркировке. Сведения о неупакованной продукции представляются потребителю в информационном листке в торговом зале.

46. Маркировка готовой продукции не должна вводить потребителя в заблуждение относительно:

1) характеристик продуктов переработки зерна, их природы, идентичности, свойств, состава, количества, срока годности (хранения), способа изготовления или производства;

2) назначения или свойств, которыми они не обладают;

3) наличия особых характеристик, которыми обладают все продукты мукомольной и крупяной промышленности;

4) наличия свойств, которыми продукт не обладает.

47. Маркировка должна быть нанесена на каждую единицу потребительской тары и содержать следующие обязательные сведения, предоставляемые на государственном и официальном языке:

1) наименование продукта;

2) сорт;

3) наименование, местонахождение производителя (юридический адрес, страна происхождения);

4) товарный знак производителя (при наличии);

5) масса нетто;

6) пищевая ценность;

7) дата выработки и номер смены упаковывания;

8) условия хранения;

9) срок годности;

10) обозначение документа (стандарта, технического регламента), в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция.

48. Эtiquетировочный и маркировочный материалы должны быть подобраны таким образом, чтобы исключалась миграция химических веществ в контактирующую с ним продукцию.

Выбор этикетировочного материала и формы размера определяет производитель в зависимости от условий хранения продукции.

49. Эtiquетка должна:

1) располагаться в одном или нескольких удобных для прочтения местах потребительской упаковки пищевых продуктов;

2) быть прикреплена таким образом, чтобы быть хорошо видимой и читаемой;

3) сохраняться при различных внешних воздействиях.

50. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

51. Условия, виды и способы упаковки конкретных видов продукции определяет производитель.

52. Мукомольно-крупяная продукция, соответствующая положениям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия Техническому регламенту в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении эскиза графического изображения знака соответствия техническим регламентам Кыргызской Республики" [от 7 февраля 2009 года № 88](#).

53. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

54. Способы и место нанесения знака соответствия Техническому регламенту определяет изготовитель продукции самостоятельно.

Глава 6

Идентификация

55. Идентификация продукции проводится в целях:

1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции, с учетом достоверной информации о ней;

2) защиты потребителя от недобросовестного производителя (продавца);

3) установления соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента;

4) оценки соответствия продукции сведениям, заявляемым производителем (продавцом).

56. Идентификация мукомольно-крупяной продукции проводится заявителем, в случаях:

1) установления принадлежности мукомольно-крупяной продукции к числу объектов технического регулирования. Идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации, с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в пункте 3 настоящего Технического регламента, и в соответствующих стандартах;

2) недостаточности или недостоверности информации для идентификации продукции.

Глава 7

Оценка соответствия продукции

57. Продукцию, производимую и находящуюся в обращении на территории Кыргызской Республики, допускается размещать на внутреннем рынке, при условии ее соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

58. Оценка соответствия продукции проводят в формах:

1) производственного контроля;

2) декларирования соответствия, до внедрения и функционирования на предприятиях системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;

3) государственного надзора.

59. Производственный контроль осуществляет производитель продукции, с соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса, на основе систем анализа опасных рисков и критических контрольных точек или систем менеджмента обеспечения безопасности продуктов питания. Выбранная система должна быть сертифицирована в установленном порядке.

60. Производственный контроль осуществляется в соответствии с разработанной и утвержденной производителем программой производственного контроля, с соблюдением требований настоящего Технического регламента.

61. Программа производственного контроля должна содержать:

1) перечень и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю на всех этапах производства, хранения и реализации продукции;

2) периодический лабораторный контроль сырья, объектов внешней среды и готовой продукции;

3) контролируемые этапы процессов производства;

4) графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования;

5) порядок возврата продукции на переработку;

6) внутренний аудит производственного контроля со стороны руководства;

7) проведение корректирующих мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в осуществлении процессов производства;

8) порядок проведения мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде (в том числе мероприятия по санитарной обработке, газации, дегазации, дезинфекции, дератизации и дезинсекции);

9) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение схемы производственного контроля.

62. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем предприятия, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом, в случаях проведения инженерных и технических изменений в технологическом процессе производства.

63. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний. Испытания продукции, должным образом идентифицированной заявителем, на соответствие требованиям настоящего Технического регламента проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

64. Декларирование соответствия продукции осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

65. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие продукции установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии продукции на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства продукции или ее составных частей.

66. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы, в отношении любой схемы декларирования соответствия продукции.

67. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и иных нормативных правовых актов Кыргызской Республики. Исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

68. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье и компоненты;
- 4) документы, предусмотренные нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, заключения пожарной безопасности и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

69. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска продукции или срока реализации, но не более срока годности или хранения.

70. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной продукции, выпускаемой одним производителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

71. Принятая декларация о соответствии продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемый Правительством Кыргызской Республики, в установленном порядке.

72. Введение систем менеджмента обеспечения безопасности продуктов питания при производстве (продаже) продукции обеспечивает производитель (продавец), осуществляющий ее производство. Производитель обязан создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса (на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов).

73. Декларирование соответствия продукции осуществляется до момента внедрения производителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем мукомольно-крупяную продукцию.

74. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения мукомольно-крупяной продукции.

75. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляется специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемый Правительством Кыргызской Республики, в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства" от 6 ноября 2007 года № 533.

76. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний продукции признаются в

соответствии с международными договорами, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

77. Продукция, соответствие которой подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется знаком соответствия Техническому регламенту.

Глава 8

Ответственность за нарушение требований настоящего Технического регламента

78. За нарушение положений настоящего Технического регламента производитель (продавец) несет административную ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

79. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется производителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом производитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

80. Обязанность производителя (продавца) по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения.

81. Устранение недостатков, уничтожение недоброкачественной продукции и ее перевозка к месту уничтожения (устранения недостатков) осуществляются производителем (продавцом) и за его счет.

Глава 9

Переходные и заключительные положения

82. Документы, подтверждающие соответствие мукомольно-крупяной продукции, полученные заявителем до вступления в силу настоящего Технического регламента, являются действительными до окончания срока их действия.

83. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики в сфере безопасности мукомольно-крупяной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Приложение 1

к Техническому регламенту

"О безопасности продуктов

мукомольно-крупяной промышленности"

Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны мукомольных и крупяных предприятий

№	Наименование вещества	Величина ПДК, п/п более, мг/куб.м	не
1	Зерновая пыль (вне зависимости от содержания двуокиси кремния)	4,0	
2	Пыль растительного и животного происхождения:		
	с примесью двуокиси кремния более 10% (хлопковая, хлопчатобумажная, древесная и др.)	2,0	
	с примесью двуокиси кремния от 2 до 10%	4,0	
	с примесью двуокиси кремния менее 2% (мучная,	6,0	

	хлопчатобумажная, древесная и др.)	
3	Железа оксид	6,0
4	Магний цинка	6,0
5	Марганец (в пересчете на двуокись марганца):	
	аэрозоль дезинтеграции	0,3
	марганец в сварочных аэрозолях при его содержании:	0,2
	до 20%	
	от 20 до 30%	0,1
6	Кобальта оксид	0,5
7	Окситетрациклин	0,1
8	Тетрациклин	0,1

1,0	9	Бромистый метил	
0,3	10	Металлил	
0,1	11	Фосфин	
10,0	12	Дихлорэтан	
0,1	13	Метитион	
0,1	14	Золатон	
0,5	15	Карбофос	
20,0	16	Аммиак	
0,5	17	Бром	
2,0	18	Кислота азотная	

1,0	19	Кислота серная	
5,0	20	Кислота уксусная	
1,0	21	Йод	
200,0	22	Ацетон	
15,0	23	Бензол	
1-10	24	Эфиры	
1000,0	25	Спирты: этиловый	
5,0		метиловый	
100,0	26	Бензин	
200,0	27	Керосин (дизтопливо)	
0,5	28	Щелочи едкие (в пересчете на NaOH)	

Приложение 2
к Техническому регламенту
"О безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности"

Таблица 1

Показатели безопасности для муки и крупы

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни,
Примечание		мг/кг, не более
Мука пшеничная, макаронные изделия, сырью	Токсичные элементы: свинец	0,5
Мука пшеничная, макаронные изделия, сырью	Токсичные элементы: мышьяк	0,2
Мука пшеничная, макаронные изделия, сырью	Токсичные элементы: кадмий	0,1
Мука пшеничная, макаронные изделия, сырью	Токсичные элементы: ртуть	0,03

гречневая,				
сорговая		Пестициды: (*)		
сырью		- гексахлорциклогексан	0,5	По
		(альфа, бета,		
		гамма-изомеры);		
сырью		- ДДТ и его	0,02	По
		метаболиты;		
Пшеничная		- гексахлорбензол;	0,01	
сырью		- ртутьорганические	Не допускается	По
		пестициды;		
сырью		- 2,4-Д кислота, ее	Не допускается	По
		соли, эфиры		
		Радионуклиды:		
сырью		цезий-137	50 Бк/кг	По

сырью	стронций-90	30 Бк/кг	По
	Микотоксины:		
	афлотоксин В1		0,005
	дезоксиниваленол		0,7
Пшеничная, ячменная			1,0
	Т-2 токсин		0,1
	зеараленон		0,2

Примечание:

1. (*) Необходимо контролировать остаточное количество и тех пестицидов, которые были использованы при производстве зерна.

2. Токсичные элементы, пестициды и радионуклиды контролируются по сырью, при наличии декларации соответствия на зерно. В случае отсутствия такового проводятся исследования по всем показателям.

Таблица 2

Показатели безопасности для муки

Наименование показателя	Мука пшеничная, в числе макаронные ржаная, кукурузная, просяная (пшенная), гречневая,
том изделия, тритикалевая, ячменная, рисовая, сорговая	

Содержание минеральной примеси должно хруста	При разжевывании не быть
--	--------------------------

Влажность, % не более 15,0	
----------------------------	--

3	Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении, не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг
---	---

Зараженность вредителями	Не допускается
--------------------------	----------------

Загрязненность вредителями	Не допускается
----------------------------	----------------

Для	муки	пшеничной:	Не
допускается			
зараженность		возбудителем	"картофельной
болезни"	хлеба	через	36 часов
пробной		лабораторной	выпечки
			после

Таблица 3

Показатели безопасности для крупы

Норма	Наименование показателей
	Влажность, % не более:
14,0	- крупа пшено шлифованное;
15,0	- крупа рисовая;
15,0	- крупа перловая;
14,0	- крупа гречневая;

12,5 | - хлопья овсяные; |

15,0 | - крупа ячневая; |

15,5 | - крупа манная; |

15,0 | - горох шелушенный; |

12,5 | - крупа овсяная; |

14,0 | - крупа пшеничная |

3,0 | Металломагнитная примесь на 1 кг крупы мг, не более. |

| Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в
| наибольшем линейном измерении не должен превышать
| 0,3 мм, а масса отдельных ее крупинок - 0,4 мг

| Засоренность вредителями хлебных запасов | Не
допускается |

| Зараженность вредителями хлебных запасов | Не
допускается |

Приложение 3
к Техническому регламенту
"О безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности"

Микробиологические показатели для муки и крупы

Группа продуктов	КМАФАиМ КОЕ/г, Плесени, КОЕ/г, не более	не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				не
			БГКП	В	(коли- <i>cereus</i> в том	числе	
Патогенные, сальмонеллы				формы)			
50 Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	$5 \cdot 10^3$	0,01	0,1	25			
50 Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой)	$1 \cdot 10^4$	1,0	0,1	25			

экструзионной				
технологии)				

Примечание :

КМАФАиМ КОЕ/г - количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов или общая бактериальная обсемененность;

БГКП (колиформы) - бактерии группы кишечная палочка;

V cereus (Bacillus cereus) - аэробные спорообразующие бактерии рода Бациллы.

Приложение 4

к Техническому регламенту

"О безопасности продуктов

мукомольно-крупяной промышленности"

Показатели безопасности для отрубей пищевых

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни,
Примечание		уровни,
мг/кг,		не более
Отруби пищевые из зерновых	Токсичные элементы:	
сырью	свинец	1,0 По
сырью	мышьяк	0,2 По

сырью	кадмий	0,1	По
сырью	ртуть	0,03	По
	Пестициды: (*)		
сырью	гексахлорциклогексан	0,5	По
	(альфа, бета,		
	гамма-изомеры)		
сырью	ДДТ и его метаболиты	0,02	По
	Радионуклиды:		
сырью	цезий-137	170	По
сырью	стронций-90	120	По
	Микотоксины:		

	афлотоксин В1	0,005	
пшеницы		0,7	Из
Ячменная	дезоксиниваленол	1,0	
пшеницы,	зеараленон	1,0	Из
ячменя,			
кукурузы			
допускаются	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)		Не

Микробиологические показатели для отрубей пищевых

Группа	КМАФАиМ КОЕ/г,	Масса продукта (г),	Плесени,
Примечание	не более	в которой не	КОЕ/г,
продуктов			

		допускаются			не
более					
		БГКП Патогенные,			
		(коли- в том числе			
		формы) сальмонеллы			
Отруби	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	100	
С					
пищевые из					
термической					
зерновых					
обработкой					