

ПРИНЯТ

Решением Совета  
Евразийской экономической комиссии  
от 201 г. №

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**  
**Евразийского экономического союза**  
**«О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки»**  
**(ТР ЕАЭС /201 )**

**I. Область применения**

1. Настоящий технический регламент разработан в соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.

2. Настоящий технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Евразийского экономического союза (далее – Союз) требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции их переработки и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя птицы и продукции их переработки для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на территории Союза.

3. В случае если в отношении продуктов убоя птицы и продукции их переработки приняты иные технические регламенты Союза (технические регламенты Таможенного союза), устанавливающие требования безопасности к ним и связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (уничтожения), а также требования к маркировке и упаковке, то объекты настоящего технического регламента должны соответствовать требованиям иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

4. Настоящий технический регламент разработан в целях защиты жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и/или здоровья животных, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей).

5. Объектами технического регулирования настоящего технического

регламента являются:

а) продукты убоя сельскохозяйственной птицы и продукция их переработки:

мясо птицы;

субпродукты птицы;

жиры птицы (жир сырец, жир топленый) пищевые;

мясо птицы механической обвалки;

кость птицы пищевая и продукты ее переработки;

кожа тушки птицы;

сырье коллагенсодержащее птицы и продукты его переработки;

полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы;

продукты кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, в том числе кулинарные изделия и кулинарные полуфабрикаты;

колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы;

продукты из мяса [субпродуктов] птицы;

консервы из мяса [субпродуктов] птицы;

продукты из мяса птицы сухие;

белок птичий пищевой и продукты на его основе;

бульоны из продуктов убоя птицы;

продукты убоя птицы для детского питания;

продукция из мяса птицы для детского питания;

б) процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки.

6. Действие настоящего технического регламента не распространяется на следующую продукцию, а также связанные с ней требования к процессам:

а) продукты убоя птицы и продукцию их переработки, производимые гражданами в домашних условиях и /или в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися птицеводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Союза;

б) специализированную пищевую продукцию за исключением продуктов убоя птицы и продукции их переработки для детского питания;

в) пищевую продукцию, в рецептуре которой продукты убоя и мясная продукция по массе в совокупности составляют 50 процентов или превышают продукты убоя птицы и продукцию их переработки;

г) пищевые добавки и биологически активные добавки к пище, лекарственные средства, корма, продукцию, не предназначенную для пищевых целей, которые изготовлены с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки;

д) пищевую продукцию предприятий питания (общественного питания), изготовленную с использованием или на основе продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенную для непосредственного употребления в пищу в местах оказания услуг;

е) пищевую продукцию, в которой в соответствии с рецептурой содержание ингредиентов из мяса птицы составляет менее 5 процентов.

## II. Основные понятия

7. Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880 (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)); техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)), а также следующие понятия и их определения:

**«белок птичий пищевой сухой»** - продукция из мяса птицы сухая, полученная в результате ферментативного гидролиза тушек птицы, субпродуктов, кости после обвалки тушек птицы и мяса птицы механической обвалки, и предназначена для использования в качестве ингредиента при производстве пищевых продуктов;

**«бульон»** - продукт переработки продуктов убоя птицы, изготовленный путем варки или гидролиза с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сепарированием, концентрированием или сгущением жидкой фазы и/или сушкой, или без нее;

**«ветеринарный конфискат»** - продукт убоя птицы, признанный по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодным для использования на пищевые цели;

**«ветчина из мяса птицы»** - продукт из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутый посолу с использованием массирования или без него, созревания

и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте;

**«взрослая птица»** - птица с окостеневшим, твердым килем грудной кости;

**«гомогенизированные консервы из мяса птицы для детского питания»** - консервы из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 6 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 0,3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 0,4 мм;

**«жир-сырец птицы»** - продукт убоя, полученный в результате обработки птицы и субпродуктов птицы (мышечных желудков) и/или разделки тушек птицы, представляющий собой жировую ткань;

**«заливное»** - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы, с включением немясных ингредиентов, уложенных послойно и залитых концентрированным бульоном и/или раствором желирующих веществ в количестве до 50 процентов, образующим при охлаждении плотное желе;

**«замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы (замороженная продукция из мяса птицы)»** - продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С для полуфабрикатов, топленого жира, продуктов переработки коллагенсодержащего сырья; для остальной продукции – не выше минус 8 °С (например, колбасные, кулинарные изделия, т.е. готовые продукты);

**«замороженное мясо [субпродукты, жир-сырец, кожа, кость (костный остаток), мясо механической обвалки, коллагенсодержащее сырье] птицы»** - пищевое мясное сырье, сохраняющее в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С;

**«зельц»** - колбасное изделие неоднородной структуры, изготовленное из термически обработанных кусочков мясных и немясных ингредиентов;

**«кожа птицы»** - продукт убоя птицы, полученный в результате отделения кожного покрова от потрошеной тушки птицы или ее частей;

**«колбасное изделие вареное из мяса [субпродуктов]»** - колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечание: колбасное изделие вареное из мяса [субпродуктов] птицы

может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение либо исключение отдельных процессов;

**«колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы»** - колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке.

Примечание: колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключаяющей процесс предварительного копчения;

**«колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы»** - пищевая продукция из мяса [субпродуктов] птицы, готовая к употреблению, установленной формы и/или размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и/или мяса [субпродуктов] птицы по определенной технологии;

**«колбасное изделие полукопченое из мяса птицы»** - колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и при необходимости сушке.

Примечание: колбасное изделие полукопченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов;

**«колбасное изделие потрошковое»** - колбасное изделие вареное из потрохов птицы с добавлением мясных и немясных ингредиентов;

**«колбасное изделие сыровяленое из мяса птицы»** - колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления осадке и/или ферментации и сушке;

**«колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы»** - колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке и/или ферментации без использования или с использованием стартовых культур, холодному копчению и сушке;

**«колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукция из мяса птицы предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса [субпродуктов] птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения до тонкого включительно, подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах;

**«консервы ветчинные из мяса птицы»** - консервы из мяса птицы,

выработанные из кускового бескостного мяса птицы, подвергнутого выдержке в посоле;

**«консервы из мяса [субпродуктов] птицы в желе»** - консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные с применением желирующих компонентов;

**«консервы из мяса [субпродуктов] птицы в соусе»** - консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные из кускового бескостного мяса птицы или мяса птицы на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;

**«консервы из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукция из мяса [субпродуктов] птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, обеспечивающая микробиологическую безопасность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения, в рецептуре которой массовая доля мяса птицы и/или субпродуктов составляет не менее 60 процентов;

**«консервы из мяса птицы [мясо-растительные и растительно-мясные с использованием мяса птицы] для детского питания»** - продукция из мяса птицы в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая стерилизации, в гомогенизированном, пюреобразном, крупноизмельченном состоянии или кусочками, или в виде изделий шарообразной или цилиндрической формы (формованные), изготовленная из сырья, предназначенного для детского питания (мясо птицы, потрохов (сердце, печень)) в соответствии с установленными требованиями к составу, пищевой ценности и безопасности, с использованием или без использования немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов соответственно не менее 40 процентов, [от 18 до 40 процентов и от 5 до 18 процентов].

Примечание: консервы используются в питании детей с 6 месяцев в зависимости от степени измельчения: гомогенизированные – от 6 месяцев; пюреобразные – от 8 месяцев; крупноизмельченные – от 9 месяцев; кусковые – от 1,5 лет; формованные – от одного года;

**«консервы из мяса птицы в собственном соку»** - консервы из мяса птицы, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли;

**«консервы паштетные из мяса [субпродуктов] птицы»** - консервы из мяса [субпродуктов] птицы мажущейся консистенции, выработанные с

добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;

**«консервы фаршевые из мяса [субпродуктов] птицы»** - консервы из мяса [субпродуктов] птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса птицы;

**«костный остаток»** - продукт убоя птицы в виде измельченной пищевой кости птицы с наличием мякотных тканей, полученный при механической обвалке методом сепарирования тушек птицы и/или их частей и предназначенный для дальнейшей промышленной переработки для производства пищевых продуктов или на корм животным;

**«кость птицы пищевая»** - продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки потрошеной тушки и/или ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с наличием остаточной прирези мякотной ткани, предназначенный для производства пищевых продуктов;

**«крупноизмельченные консервы из мяса птицы для детского питания»** - консервы для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 9 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 3 мм и не более 20 процентов частиц размером до 5 мм;

**«кулинарное изделие вареное из мяса [субпродуктов] птицы»** - кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку, или только варку;

**«кулинарное изделие жареное из мяса [субпродуктов] птицы»** - кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении жарке;

**«кулинарное изделие, запеченное из мяса [субпродуктов] птицы»** - кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и запекание, или только запекание;

**«кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукция из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием.

Примечание: кулинарные изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные;

**«кулинарные продукты из мяса птицы»** - пищевая продукция из мяса птицы, совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Примечание: продукты могут быть кусковыми (а также в виде целых тушек) и рублеными, в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные;

**«кулинарный полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы»** - кулинарный продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности;

**«кусковые консервы из мяса птицы для детского питания»** - консервы из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет, изготовлены из мяса птицы и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой не менее 30 г, в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

**«кусковой полуфабрикат из мяса птицы»** - полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный в виде тушки или частей тушек (мясокостных и/или бескостных);

**«молодняк птицы»** - молодняк птицы, выращенный на мясо в определенные сроки, при этом киль грудной кости - неокостеневший, хрящевидный;

**«мясной ингредиент»** - составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы;

**«мясо птицы бескостное»** - продукция из мяса птицы в виде кусков произвольной формы, различных размеров и массы, представляющих совокупность мышечной, соединительной, жировой тканей, а также кожи или без нее;

**«мясо птицы механической обвалки»** - продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей, шей или костей прирезами мякотной ткани не менее 30 процентов, методом сепарирования и состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым количеством и размером костных включений;

**«мясо птицы сублимационной сушки»** - сухой продукт из мяса птицы, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния;



«мясо птицы» - продукт убоя птицы в виде тушек, их частей;

«мясорастительные [растительно-мясные] консервы из мяса [субпродуктов] птицы» - консервы из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мяса птицы и/или субпродуктов составляет от 30 процентов до 60 процентов [от 5 процентов до 30 процентов] соответственно;

«немясной ингредиент» - составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющийся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя;

«обвалка мяса птицы» - отделение мякотной части от костей потрошенной тушки птицы или ее частей;

«обезвреживание» - процесс обработки продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничениями, который производится под контролем специалиста в области ветеринарии с целью их приведения в соответствие с требованиями настоящего технического регламента;

«оглушение птицы» - целенаправленное воздействие на организм птицы перед убоем для временного ограничения ее способности к движению при сохранении работы сердца;

«охлажденное мясо [субпродукты, жир-сырец, коллагенсодержащее сырье, кость пищевая, кожа тушки] птицы» - мясо [субпродукты, жир-сырец, коллагенсодержащее сырье, кость пищевая, кожа тушки] птицы, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта от минус 1 °С до плюс 4 °С;

«охлажденное мясо птицы механической обвалки» – мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С;

«охлажденная продукция переработки продуктов убоя птицы» (охлажденная продукция из мяса птицы) - продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1 °С до плюс 2°С для полуфабрикатов, для сыровяленых и сырокопченых продуктов – от 0 °С до 15 °С, для остальной продукции – от 0 °С до 6 °С;

«охлажденный костный остаток, кость пищевая птицы» - костный остаток, подвергнутый холодильной обработке до температуры в любой точке

измерения продукта от минус 2 °С до 0 °С для костного остатка; для остальных продуктов убой от минус 1 °С до плюс 4 °С;

**«партия продуктов убой птицы»** - любое количество продуктов убой птицы одного вида (для тушек птицы и их частей – одного способа обработки), одного наименования, одинаково упакованной, одного термического состояния, выработанное на одном производстве, произведенное (изготовленное) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и/или стандарту организации, и/или иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции и одновременно представляемой для целей контроля»;

**«партия продукции из мяса [субпродуктов] птицы»** - любое количество однородной по составу и качеству пищевой продукции, полученной путем переработки (обработки) продуктов убой сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т.д.) для пищевых целей, одного вида и наименования, одного термического состояния, выработанной на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и /или стандарту организации, и/или иным документам, одной даты выработки, предъявленная к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

**«партия птицы для убой»** - определенное количество птицы из одного птичника, единовременно направляемое на убой, одного вида и возрастной группы, выращенное на одном производстве по однотипной технологии в определенный промежуток времени, доставляемое одним видом транспорта, предъявленное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое ветеринарным документом;

**«пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания»** - колбасные изделия для детского питания из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенные для питания детей от 1,5 лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 24 мм и подвергнут термической обработке до готовности к

употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке;

**«пастеризованные консервы из мяса птицы»** - консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре ниже 100 °С соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;

**«паштет»** - кулинарное изделие из сырых и/или термически обработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию и подвергнутое при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности;

**«пищевой топленый жир птицы»** - жир, полученный в результате вытапливания жира-сырца птицы;

**«полукопченые колбасные изделия из мяса птицы для детского питания»** - полукопченые колбасные изделия из мяса птицы, предназначенные для питания детей от 6 лет;

**«полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукция из мяса и/или субпродуктов птицы, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного в виде кусков или измельченного, или их сочетания с/без добавлением(я) немясных ингредиентов, подготовленный к дальнейшей тепловой обработке;

**«полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания»** - полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет;

**«потроха птицы»** - субпродукты птицы (внутренние органы птицы - обработанные печень, сердце и мышечный желудок);

**«потрошенная тушка птицы (тушка)»** - продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы, предназначенный для пищевых целей;

**«продукт в желе из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленный из раствора желатина или других желеобразователей с включением технологически подготовленных мясных и немясных ингредиентов, сформованный в оболочки или формы и подвергнутый последующей термической обработке до готовности к употреблению, или без нее;

**«продукт варено-запеченный из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса (субпродуктов) птицы, подвергнутый при изготовлении

подсушке, обжарке, варке, запеканию или варке и запеканию;

**«продукт варено-копченый [копчено-вареный] из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении предварительному копчению, варке и дополнительному копчению;

**«продукт варено-сушеный из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из бланшированного (вареного) мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 10 процентов до 30 процентов;

**продукт вяленый из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации с/без использованием(я) стартовых культур и медленной частичной сушке с сохранением мягкой эластичной консистенции;

**«продукт из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукция из мяса птицы, изготовленная из потрошенной тушки и/или частей тушки, с костью или без нее, и/или бескостного и измельченного мяса, и/или субпродуктов птицы, с включением немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и тепловой обработке или без нее до готовности к употреблению.

Примечание – продукты могут быть сыросоленые, соленые, копченые, копчено-запеченные, варено-запеченные, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые, вяленые, сушеные, варено-сушеные и другие;

**«продукт копчено-запеченный из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении подсушке, копчению, варке и/или запеканию;

**«продукт копченый из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении посолу, копчению и сушке, или без нее;

**«продукт переработки коллагенсодержащего сырья птицы»** - продукция из мяса птицы, полученная в результате технологической обработки коллагенсодержащего сырья с последующим сгущением и/или сушкой, или без них;

**«продукт сухой из мяса птицы»** - продукция из мяса птицы, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 8 процентов;

**«продукт сушеный из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении обезвоживанию физическим методом с остаточной массовой долей влаги до 30 процентов;

**«продукт сыровяленый из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов, за исключением печени] птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации с/без использованием(я) стартовых культур и сушке;

**«продукт сырокопченый из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении ферментации с/без использованием(я) стартовых культур, холодному копчению и сушке;

**«продукт сыросоленый из мяса [субпродуктов] птицы»** - продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутый при изготовлении посола, созреванию и сушке или без нее;

**«продукт убоя птицы»** - пищевая переработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и /или для реализации, включающая: потрошенные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожу, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, мясо птицы бескостное, кость птицы, сырье коллагеносодержащее птицы;

**«продукты на основе птичьего белка»** - продукты быстрого приготовления с содержанием птичьего белка не менее 2 процентов в одной порции, готовой к употреблению, с добавлением немясных ингредиентов (первые и вторые блюда быстрого приготовления, каши);

**«продукты переработки пищевой кости птицы»** - продукция из мяса птицы, полученная в процессе переработки кости и костного остатка, включающая обезжиренную кость и костный гидролизат;

**«продукты убоя птицы для детского питания»** - продукты убоя, предназначенные для производства продукции для детского питания;

**«продукция из мяса птицы для детского питания»** - продукция из мяса птицы, потрохов (печень, сердце), предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма;

**«продукция переработки продуктов убоя птицы» (продукция из мяса птицы)** - пищевые продукты, полученные путем переработки (обработки) продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, и/или растительного, и/или аквакультуры, и/или минерального, и/или микробиологического, и/или искусственного происхождения (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т.д.);

**«птица для убоя»** - сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки;

**«пюреобразные консервы из мяса птицы для детского питания»** - консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от 8 месяцев, содержащие не менее 80 процентов частиц размером до 1,5 мм и не более 20 процентов частиц размером до 3 мм;

**«разделка тушки птицы»** - разделение тушки птицы на части с учетом анатомического расположения в них мышц и костей по установленной схеме получения пищевых продуктов;

**«размороженное мясо птицы»** - отепленное замороженное мясо птицы до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;

**«ремонтный молодняк»** - молодняк птицы, выращиваемый на мясо или для замены (ремонта) взрослого прародительского, родительского стада, не соответствующий требованиям физиологического развития;

**«рубленый полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы»** - полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [субпродуктов] птицы с добавлением других ингредиентов или без их добавления;

**«сельскохозяйственная птица»** - птица (водоплавающая и сухопутная птица), прирученная и разводимая человеком для хозяйственных целей;

**«стерилизованные консервы из мяса птицы»** - консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов;

**«студень»** - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, изготовленное с добавлением бульона, с включением немясных ингредиентов, имеющих консистенцию от упругой до мягкой;

**«субпродукты птицы»** - продукты убоя птицы, полученные в результате

технологической обработки внутренних органов, в том числе потрохов (печень, сердце, мышечный желудок), гребней, шей, голов и ног птицы;

**«сырье коллагенсодержащее птицы»** - продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, кость птицы пищевая), в состав, которого входят ткани, являющиеся источником получения коллагенсодержащих продуктов;

**«термическая обработка консервов из мяса птицы»** - стерилизация консервов из мяса птицы в герметической таре по установленным режимам в технических документах изготовителя с целью уничтожения патогенных и токсинообразующих микроорганизмов и их спор, или пастеризация;

**«фарш из мяса птицы»** - рубленый полуфабрикат из бескостного мяса птицы различной степени измельчения с добавлением или без добавления других мясных и/или немясных ингредиентов;

**«формованные консервы из мяса птицы для детского питания»** - консервы из мяса птицы и/или потрохов (печень, сердце), содержащие изделия шарообразной или цилиндрической формы размером частиц от 0,5 до 3 см, с добавлением бульона или соуса и предназначенные для питания детей от одного года;

**«холодец»** - кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы, с включением немясных ингредиентов или без них, изготовленное с добавлением бульона и/или раствора желирующих веществ в количестве до 100 процентов, образующего при охлаждении плотное желе;

**«часть тушки птицы»** - продукт убоя птицы, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы.

### III. Правила идентификации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

8. Для целей отнесения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы осуществляется заявителем, органами государственного контроля (надзора), органами таможенного контроля, органами по оценке соответствия, а также другими заинтересованными лицами без проведения исследований (испытаний) путем сравнения наименований продуктов убоя птицы и продукции мяса птицы, указанных на маркировке или

в товаросопроводительной документации, с наименованиями продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, указанных в пункте 7 настоящего технического регламента.

9. В целях установления соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы своему наименованию идентификация продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы осуществляется путем сравнения их внешнего вида органолептических показателей с признаками, определенными стандартами, включенными в перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, или с определенными технической документацией признаками, в соответствии с которыми изготовлены продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы.

10. В случае если продукты убоя птицы и продукцию из мяса птицы невозможно идентифицировать по наименованию на основании информации, указанной на маркировке и в товаросопроводительной документации, визуальным и органолептическим методами, идентификацию проводят аналитическим методом. Аналитический метод устанавливает соответствие физико-химических показателей продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы следующим признакам:

- определенным для них настоящим техническим регламентом;
- или указанным в стандартах, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований настоящего технического регламента, установленных перечнем стандартов, применяемых для целей оценки соответствия настоящему техническому регламенту;
- или указанным в технической документации, в соответствии с которой изготовлены продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы.

#### IV. Правила обращения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на рынке Евразийского экономического союза

11. Продукты убоя птицы и продукция их переработки выпускаются в обращение на рынке Союза при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Союза (Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

12. При обращении на территории Союза продукты убоя птицы сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым



уполномоченными органами государства – члена Союза (далее – государство-член), и товаросопроводительной документацией.

Перемещаемая между государствами-членами продукция из мяса птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие территорий, официально свободных от заразных болезней.

Каждая партия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.

13. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку соответствия, маркируются единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

14. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, и не прошедшие оценку соответствия, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке Союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке Союза.

15. Не допускается обращение на рынке Союза продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы с истекшим сроком годности.

#### V. Требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы

16. Для убоя и переработки используют специально выращиваемые на мясо основные виды молодняка сельскохозяйственной птицы (цыплят-

бройлеров, индюшат, гусят, утят, цесарят, перепелят, страусят), ремонтный молодняк всех видов птицы (яичных и мясных цыплят, и других видов), взрослую птицу всех видов (кур-несушек, петухов, индеек, гусей, уток, цесарок, перепелов, страусов).

17. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, находящиеся в обращении на территории Союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

18. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и иных технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

19. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания) должны соответствовать требованиям приложений № 1 – 6 к настоящему техническому регламенту, а также требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

20. Не допускается присутствие бенз(а)пирена, диоксинов, микотоксинов в продукции из мяса птицы для детского питания.

Продукция из мяса птицы, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,001 мг/кг бенз(а)пирена.

21. Физико-химические показатели продукции из мяса птицы и/или субпродуктов (потрохов) для детского питания должны соответствовать требованиям приложения № 7 к настоящему техническому регламенту.

22. В продуктах убоя птицы и продукции из мяса птицы содержание антибиотиков – бацитрацина, левомицетина (хлорамфеникола) и антибиотиков тетрациклиновой группы – контролируется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста птицы и лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя птицы контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Союза или при поставке продуктов убоя птицы на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны

соответствовать требованиям приложения № 8 к настоящему техническому регламенту.

Остатки гормональных и гормоноподобных веществ в продуктах убоя птицы не допускаются.

23. Немясные ингредиенты, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

## VI. Общие требования к процессам производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

24. Изготовители продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны контролировать информацию о соответствии процессов их производства и соответствии продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

Продавцы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязаны контролировать информацию об их соответствии требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, а также состояние упаковки и сроки годности продукции.

25. Производственные объекты, на которых осуществляют процессы убоя птицы, переработку (обработку) продуктов убоя птицы и производство продукции из мяса птицы, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

26. Организация производственных помещений, в которых осуществляют процесс производства продуктов убоя птицы и/или продукции из мяса птицы,

технологическое оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, условия хранения и удаления отходов их производства, а также вода, используемая в процессе их производства, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

27. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна обеспечиваться их прослеживаемость.

28. Материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы в процессе производства, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

29. Не допускается хранение упаковочных материалов в производственных помещениях после окончания рабочей смены.

Хранение упаковочных материалов осуществляют в отдельном сухом, проветриваемом помещении, оборудованном полками, стеллажами.

30. Изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

## VII. Требования к продуктам убоя птицы и процессам их производства

31. Процесс производства продуктов убоя птицы включает предубойную выдержку птицы и подготовку к убою, оглушение, убой птицы, обескровливание, тепловую обработку, снятие оперения, потрошение, обработку субпродуктов, охлаждение, разделку тушек птицы, упаковку, замораживание, хранение, сбор ветеринарных конфискатов и технических отходов.

Предубойная выдержка птицы заключается в содержании птицы перед убоем без корма, при свободном доступе к воде в течение установленного времени (в соответствии с требованиями приложения № 9 к настоящему техническому регламенту) с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.

32. Процесс подготовки птицы к убою должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

33. Птица, поступившая на убой на производственный объект, должна поступать здоровой из птицеводческих хозяйств и административных территорий, официально свободных от заразных болезней птицы и других животных.

Птицу, поступившую на производственный объект для убоя, подвергают предубойному ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

34. Не допускается:

а) направлять на убой птицу с наполненным зобом и желудочно-кишечным трактом;

б) направлять на убой птицу с загрязненным, влажным оперением;

в) направлять на убой не идентифицированную птицу, не прошедшую предубойный ветеринарный осмотр;

г) возвращать сдатчикам птицу больную, подозрительную по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке;

д) вывозить принятую на убой птицу с территории производственного объекта;

е) направлять на убой птицу в течение 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки;

ж) направлять на убой птицу, при выращивании которой применялись антибиотики, противогельминтные средства и другие лекарственные препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения сроков выведения этих препаратов, указанных в инструкциях по применению.

35. Процессы утилизации (уничтожения) биологических отходов (трупы птиц, боенские отходы, ветеринарные конфискаты) и других отходов, полученных при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

36. При обнаружении в момент приемки и предубойного ветеринарного осмотра птицы с признаками инфекционного заболевания всю партию птицы немедленно направляют на санитарную бойню или убой птицы в конце смены

или отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы (отдельно от здоровой птицы). После окончания убоя должна проводиться дезинфекция помещений и оборудования.

37. Процесс убоя птицы (далее – убой) должен соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

38. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя птицы и прослеживаемость продуктов убоя птицы на протяжении всего технологического процесса.

39. Процесс убоя должен обеспечивать соблюдение режимов технологических процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих загрязнение поверхности тушек:

а) обездвиживание птицы должно осуществляться с использованием средств, обеспечивающих временное ограничение и потерю ее способности к движению при работающем сердце;

б) убой птицы должен обеспечивать наиболее полное ее обескровливание;

в) режимы тепловой обработки птицы должны быть подобраны в зависимости от ее вида и исключать термическое повреждение кожи;

г) технологическая операция снятия оперения должна обеспечивать полное удаление оперения с тушки и исключать механические повреждения кожи;

д) при технологической операции потрошения не допускается повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки птицы и оборудование;

е) до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не допускается отделение внутренних органов от тушки птицы без возможности идентификации принадлежности органов к тушке птицы.

40. Применяемые при убое оборудование и инструменты должны исключать возможность переноса загрязнения на тушки и другие продукты убоя птицы.

41. Необходимо предусмотреть экстренную остановку линии убоя с рабочего места специалиста ветеринарной службы при помощи технического устройства (например, кнопки «стоп») в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний птицы.

42. Для сбора ветеринарных конфискатов оборудуют специальные желоба, емкости или используют специально промаркированный транспорт,

оборудованный емкостями из полимерных материалов, допускающих обработку дезинфицирующими средствами, горячей водой и острым паром, или нержавеющей стали с плотно закрывающимися крышками, исключают несанкционированный доступ.

43. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения не реже, чем через каждый час работы очищают от загрязнений и моют; после окончания рабочей смены, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы, обеззараживают.

Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают.

Работники производственных цехов моют и дезинфицируют руки: перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы. После посещения туалета руки моют и дезинфицируют в туалетной комнате и вторично на рабочем месте при возвращении в цех перед началом работы.

44. По окончании процесса охлаждения должна обеспечиваться температура в любой точке измерения тушки птицы от минус 1 °С до плюс 4 °С.

Для снижения риска перекрестного обсеменения тушек птицы при водяном охлаждении (путем погружения) и/или воздушно-распылительном охлаждении допускается использовать антимикробные технологические вспомогательные средства в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58 (далее – технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)).

Не допускается при технологической операции водяного охлаждения (путем погружения) и/или воздушно-распылительном охлаждении тушек птицы использование растворов, содержащих активный хлор в концентрации выше требований, установленных для питьевой воды.

При водяном охлаждении (путем погружения) направление движения тушек птицы в ваннах охлаждения должно быть противоположным направлению поступающей воды, отвечающей требованиям к питьевой воде, установленным в нормативных документах государств-членов.

45. В процессе производства продуктов убоя, тушек птицы и их частей, не допускается введение в них воды и других ингредиентов и пищевых добавок.

46. Процессы обработки субпродуктов птицы, включающие в себя удаление кутикулы, освобождение содержимого желудка, удаление серозных оболочек, желчного пузыря, остатков прилегающих тканей, жира, ороговевших слоев эпидермиса ног и загрязнений, должны завершаться не позднее чем через 30 минут после потрошения тушек птицы, включая передачу на охлаждение и/или другие технологические процессы.

47. Разделка тушек на части, обвалка тушек птицы и их частей, производство мяса птицы механической обвалки, полуфабрикатов, приготовление фарша и наполнение оболочек должны осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении (отделении, участке) при температуре воздуха не выше плюс 12 °С. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии.

48. Не идентифицированные мясо птицы и другие продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

49. Температурно-влажностные режимы в производственных помещениях и параметры технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции, устанавливаются производителем с учетом требований настоящего технического регламента, используемого сырья, применяемой технологии и показателей безопасности вырабатываемой продукции.

50. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек птицы должны обмываться питьевой водой. После мойки на поверхности тушек не должно быть видимых изменений и фекальных загрязнений.

Перед процессом разделки и обвалки тушки птицы подвергаются доработке (удаляют остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния).

На автоматизированных линиях, где имеется автоматическая (или ручная) перевеска тушек птицы на линию разделки части тушек птицы подвергаются доработке перед их упаковкой или обвалкой.

51. Вне выполнения технологических операций разделки, обвалки ножи,



ножницы и другие инструменты должны храниться в стерилизаторе или специально отведенном месте.

52. После убоя тушки птицы и внутренние органы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

53. При выявлении заболеваний птицы после убоя тушки помещаются в специальный контейнер с маркировкой о направлении их на обезвреживание или утилизацию.

54. При обнаружении в процессе обвалки тушек птицы и их частей, в субпродуктах патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя птицы помещают в холодильнике санитарной камеры при температуре не выше минус 12 °С до получения результатов лабораторного анализа.

В зависимости от полученных результатов проводят соответствующую санитарную обработку.

55. Обезвреживание продуктов убоя птицы, допущенных органами государственного ветеринарного контроля (надзора) к использованию с ограничением, проводят в конце смены после завершения основного производства или в обособленных помещениях с использованием оборудования, исключающим перекрестное перемещение не обезвреженных и обезвреженных продуктов убоя. По окончании работы проводят дезинфекцию технологического оборудования и помещений.

Дальнейшую их переработку проводят в производственных помещениях в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы. По окончании работы производят санитарную обработку (дезинфекцию) помещения, оборудования и инвентаря.

Не допускается для переработки обезвреженных продуктов убоя птицы использование специализированных технологических линий и технологического оборудования, предназначенных для производства продукции из мяса (потрохов) птицы для детского питания

56. Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания проводят на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, либо на специализированных технологических линиях, либо на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения.

Процесс производства продуктов убоя птицы для детского питания на технологическом оборудовании по производству продуктов убоя птицы общего назначения проводят в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря и санитарной обработки помещений.

57. Запрещается использование для пищевых целей мяса птицы, субпродуктов, жира птицы:

а) не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и не допущенных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы для пищевых целей, не идентифицированных;

б) с несвойственным изменением цвета кожи, мышечной и жировой тканей;

в) с посторонним запахом;

г) имеющих прижизненные пороки, дефекты после убоя и обработки, без предварительной доработки (остатки пера, гематомы, намины, кровоизлияния);

д) с наличием загрязнений и чужеродных примесей, в том числе металлических;

е) повторно замороженного;

ж) полученных от птицы, при выращивании которой применяли антибиотики, противогельминтные средства и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в рекомендациях по применению;

з) с истекшим сроком годности.

58. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4,0 процентов.

Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденного мяса птицы, кусковых полуфабрикатов, не должна превышать 4,0 процентов.

59. Для выработки мяса птицы механической обвалки не допускается применять:

а) тушки птицы и их части в охлажденном состоянии сроком хранения более двух суток;

б) кости, шеи в охлажденном состоянии сроком хранения более одних суток;

в) тушки птицы и их части в замороженном состоянии сроком хранения более одного месяца;

г) кость птицы с массовой долей мякотных тканей менее 30 процентов.

60. Температура мяса птицы после механической обвалки должна быть не выше плюс 6 °С, непосредственно после обвалки.

61. Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное с других производств, используют только для выработки продуктов, подвергаемых тепловой обработке в процессе производства.

Замороженное мясо птицы механической обвалки, полученное на собственном производстве, используют для производства полуфабрикатов и иной продукции.

62. Технологическая тара (емкость) с мясом птицы механической обвалки должна быть снабжена ярлыком с указанием даты и часа выработки или электронными средствами для записи и считывания информации, обеспечивающими прослеживаемость.

63. Мясо птицы механической обвалки в течение одного часа с момента выработки должно быть использовано для производства продукции из мяса птицы.

Если мясо птицы механической обвалки не предназначается к использованию в течение одного часа, то сразу после выработки оно должно быть направлено в холодильные камеры для охлаждения или замораживания.

64. Обработку и подготовку коллагенсодержащего сырья производят в зависимости от его использования в производстве пищевой, медицинской и кормовой продукции.

### VIII. Требования к продукции из мяса птицы и процессам ее производства

65. Продукты убоя птицы, используемые при производстве продукции из мяса птицы, должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

66. Не идентифицированные продукты убоя птицы, находящиеся на производственном объекте, подлежат утилизации или уничтожению.

67. Подготовку субпродуктов, включая размораживание, осмотр, промывку, зачистку, проводят в отдельных помещениях или на специально выделенных участках производственного помещения.

68. Производство продукции из субпродуктов птицы осуществляют в отдельном помещении.

Допускается производство этой продукции в помещениях и на оборудовании по производству продукции из мяса птицы, при условии последовательности их производства с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря на специально выделенных участках производственного помещения.

69. Продукты убоя птицы, направляемые на измельчение и/или посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения.

70. Для выработки пищевых топленых жиров птицы используют жир-сырец птицы, обработанный не позднее чем через 2 часа после его сбора в процессе убоя птицы с последующим охлаждением или замораживанием, а также собранный при разделке тушек птицы.

71. Нитрит натрия (нитрит калия) применяют только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента.

Не допускается применение одновременно двух и более нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей при производстве продукции из мяса птицы одного наименования.

Не допускается применять нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

Не допускается применять фосфаты (в том числе в составе фосфатно-содержащих и комплексных пищевых смесей) для продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, выпускаемых в реализацию в непереработанном виде.

72. Подготовка немясных ингредиентов проводится в отдельных помещениях.

73. Подача топлива (опилок, дров) в термическое отделение через производственные помещения во время производства продукции из мяса птицы не допускается.

74. При производстве колбасных изделий и продуктов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) выдержку мяса при посоле проводить в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 4 °С, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

б) приготовление рассолов и расфасовку (подготовку) немясных ингредиентов проводить в объеме, необходимом для обеспечения двух смен работы производственного объекта;

в) тепловую обработку колбасных изделий и продуктов из мяса птицы осуществлять на специальном оборудовании, оснащённом приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

75. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы необходимо соблюдать следующие требования:

а) не допускается производство полуфабрикатов, предназначенных для реализации, в том числе на предприятиях общественного питания, с применением нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей;

б) скороморозильное оборудование для замораживания полуфабрикатов допускается устанавливать в помещении, в котором осуществляется их расфасовка и упаковка;

в) не допускается выпускать в реализацию охлажденные полуфабрикаты с температурой выше плюс 2 °С в любой точке измерения;

г) не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы и продукции из мяса птицы, не прошедшей термическую обработку.

76. При производстве консервов необходимо соблюдать следующие требования:

а) потребительскую упаковку для консервов должны проверять на герметичность не менее 3-х раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

б) продолжительность технологического процесса производства консервов от подготовки сырья до стерилизации или пастеризации не должна превышать 2-х часов для стерилизованных и 1 часа для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола;

в) температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую упаковку должна быть не ниже плюс 40 °С;

г) время от момента герметизации потребительской упаковки до начала тепловой обработки консервов не должно превышать 30 минут;

д) изготовитель осуществляет термическую обработку консервов согласно режимам стерилизации или пастеризации, обеспечивающим безопасность

готовой продукции, в соответствии с требованиями промышленной стерильности, предусмотренными приложением № 3 к настоящему техническому регламенту;

е) срок годности консервов устанавливает изготовитель с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

ж) документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 3 месяца;

з) продолжительность выдержки консервов на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 11 суток.

77. При производстве пищевого птичьего белка и пищевых бульонов должны соблюдаться следующие требования:

а) технологические процессы производства пищевого птичьего белка и пищевых бульонов должны отвечать требованиям, указанным в пунктах 66 – 69 настоящего технического регламента;

б) технологические режимы должны обеспечивать полную инактивацию ферментов после окончания технологического процесса.

#### IX. Требования к продукции из мяса птицы для детского питания и процессам ее производства

78. Не допускается использование мяса птицы (кроме охлажденного), мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов).

79. Производство продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей первого года жизни осуществляется либо на специализированных производственных объектах, либо в специализированных цехах и участках.

Производство продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей старше 1 года может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, либо на специализированных технологических линиях, либо на технологическом

оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после мойки и дезинфекции.

80. При производстве продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

81. При производстве продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генетически модифицированных организмов (ГМО).

82. При производстве продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

83. При производстве продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет, для питания детей старше 3 лет не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, перечень которого установлен техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

84. При производстве продукции из мяса [потрохов] птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет, для питания детей старше 3 лет не допускается использование продуктов убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 процента.

85. При производстве консервов для питания детей от 6 месяцев до 3 лет, для питания детей старше 3 лет продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.

86. На всех этапах производства рубленых полуфабрикатов из мяса [потрохов] птицы для питания детей старше 3 лет температура фарша не должна быть выше плюс 4 °С.

87. При производстве консервов из мяса [потрохов] птицы для питания детей от 6 месяцев до 3 лет расфасовку проводят в потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 куб. дм.

## Х. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

88. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы соответствовали требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

89. Процессы хранения, перевозки и реализации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

90. Процессы утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

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

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

93. Холодильные камеры для холодильной обработки и хранения продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы оборудуются термометрами и/или средствами автоматического контроля температуры и влажности, таким образом, чтобы была обеспечена регистрация параметров с определенным интервалом времени на бумажных и/или электронных носителях.

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

95. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе их хранения во время загрузки или выгрузки продуктов убоя птицы и



продуктов из мяса птицы допускается не более чем на 5 °С, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

96. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и/или контейнер и после выгрузки из транспортного средства и/или контейнера.

97. Перевозку птицы на производственный объект осуществляют специализированным или специально оборудованным транспортом.

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

98. Перевозка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы навалом без использования транспортной и/или потребительской упаковки не допускается.

99. Транспортные средства (тару) и контейнеры после перевозки продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы ежедневно, по окончании работы, очищают от пищевых остатков, моют моющими растворами и промывают водой с последующей дезинфекцией.

Дезинфекцию транспортных средств проводят раз в 10 дней с отметками об этом в журнале по дезинфекции.

100. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы. Запрещается размораживание замороженных продуктов и реализация их как охлажденной продукции на предприятиях розничной и оптовой торговли.

101. На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, ранее упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

102. Не допускается реализация мяса птицы механической обвалки на предприятиях розничной торговли.

#### XI. Требования к упаковке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

103. Упаковка (в том числе укупорочные средства) продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического

регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769.

104. Упаковка и материалы, контактирующие с продуктами убоя птицы и продукцией из мяса птицы, должны обеспечивать их безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы на территории Союза в течение срока годности.

## ХII. Требования к маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

105. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), а также требованиям, установленным пунктами 106 – 123 настоящего технического регламента.

106. Во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей):

а) маркировка, содержащая информацию об отличительных признаках продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (например, «халяль», «кошерное мясо»), должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

б) не допускается маркировка продукции из мяса птицы общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как продукция для детского питания (например, сосиски «Детские», колбаса «Бутуз», шницель «Тотоша»);

в) не допускается маркировка продукции из мяса птицы с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо цыплят-бройлеров в желе»);

г) допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, «грудка», «крылышки», «окорочок»), характерному рисунку на разрезе (например, «сервелат», «салями», «ветчинная»), виду используемых рецептурных компонентов (например, «куриная», «из индейки», «из мяса птицы») или широко применяемых ассортиментных наименований (например, «пастрома», «купаты», «бифштекс», «филе»);

д) показатели пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в маркировке указываются с учетом допустимых отклонений.

Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы составляют:

белок, углеводы – не менее 80 процентов от значения, указанного в маркировке продукции;

жир, энергетическая ценность (калорийность) – не более 120 процентов от значения, указанного в маркировке продукции.

107. В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использовать слова «произведено из охлажденного сырья» или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния, кроме охлажденного.

108. В случае использования мяса птицы механической обвалки при изготовлении продукции из мяса птицы информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «мясо куриное механической обвалки»).

109. В маркировке продукции из мяса птицы в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и пр.).

110. В маркировке состава продукции переработки продуктов убоя птицы указываются маринады и рассолы с указанием входящих в них компонентов; пищевые добавки, комплексные пищевые добавки и ароматизаторы указываются в составе в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и технического регламента Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

111. Если при производстве колбасных изделий и продукции из мяса

птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке.

112. Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

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

114. В случае, когда изготовитель продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, отправляемых для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли, предполагает их дальнейшее упаковывание в потребительскую упаковку с изменением их количества и/или вида их упаковки, то в маркировке таких продуктов должна содержаться информация о сроках годности до вскрытия и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности), но в пределах общего срока годности при соблюдении условий хранения.

В случае отсутствия такой информации не допускается изменение количества и/или вида упаковки продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, поступающих для реализации на предприятия розничной и оптовой торговли.

В маркировке продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, упакованных в процессе реализации с изменением количества и/или вида упаковки, дополнительно должна указываться информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание, дате их упаковывания, сроке годности и условиях хранения. Исключением являются случаи, когда продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы упаковываются в присутствии потребителя на предприятиях розничной и оптовой торговли.

115. Маркировка мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 110 и 112 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы (например, «индейка», «индюшата»), способе обработке целых тушек (например, «потрошенные», «потрошенные с комплектом потрохов и шей»),

сорте или категории, а также информация о термическом состоянии («охлажденное», «замороженное»);

б) на упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на упаковке или этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов.

116. Маркировка субпродуктов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 110 и 112 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) на упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма либо его изображение на этикетке в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов;

б) в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы (например «кур», «цыплят», «индейки», «индюшат»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

117. Маркировка полуфабрикатов (включая кулинарные полуфабрикаты) должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 110 и 112 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о виде и возрастной группе птицы, группе полуфабрикатов (например, «рубленный»), виде полуфабрикатов (например, «бескостные», «мясокостные», «фаршированные», «в оболочке», «формованные»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

118. Маркировка кулинарных изделий, продукции из мяса птицы должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 114 настоящего технического регламента, а также в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «кур», «индеек», «уток»), технологии изготовления (например, «вареные», «жареные», «запеченные»), сорте или категории – при наличии (например, «экстра», «высший»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

119. Маркировка колбасных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям: в маркировке колбасных изделий указывается информация о виде колбасных изделий (например, «колбаса», «сосиски»), о виде птицы (например, «из мяса (субпродуктов) кур», «из мяса индейки»), способе технологической обработки (например, «вареные»), сорте

или категории – при наличии (например, «экстра»), а также информация о термическом состоянии («охлажденные», «замороженные»).

120. Маркировка консервов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 110 и 112 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе консервов (например, «из мяса [субпродуктов] птицы», «мясо-растительные», «растительно-мясные») с учетом вида и возрастной группы птицы (например, «из мяса кур», «из мяса цыплят») и способе технологической обработки («стерилизованные», «пастеризованные»);

б) в маркировке указывается информация о виде консервов (например, «в собственном соку»);

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

Информация о дате изготовления консервов, сроке годности, ассортиментном номере (при наличии) кроме этикетки обязательно дублируется на крышке или донышке потребительской упаковки способом, обеспечивающим ее сохранность и читаемость до конца срока годности.

121. Маркировка жиров птицы пищевых должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 107, 109, 110 и 112 – 114 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация с учетом вида птицы (например, «жир куриный топленый»), а также информация о термическом состоянии («охлажденный», «замороженный»).

122. Маркировка сухих продуктов и бульонов должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 114 настоящего технического регламента, также следующим требованиям:

а) в маркировке сухих продуктов указывается информация о группе продукции («птичий») и виде продукции («сухой продукт»);

б) в маркировке бульонов указывается информация о группе продукции («птичий»), способе технологической обработки («сухой»,

«концентрированный», «жидкий») и виде продукции (например, «бульон птичий концентрированный»).

123. Маркировка продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания должна соответствовать требованиям, указанным в пунктах 105 – 122 настоящего технического регламента, а также следующим требованиям:

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

б) в маркировке продукции для детского питания указывается информация о сроке годности и условиях хранения после вскрытия потребительской упаковки;

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

### ХIII. Обеспечение соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы требованиям безопасности

124. Соответствие продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы настоящему техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований, требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и выполнением требований технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых распространяется на данную продукцию.

125. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего

технического регламента, а также осуществления оценки соответствия продукции.

#### XIV. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

126. Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы перед выпуском в обращение на территории Союза подлежит оценке соответствия.

Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна осуществляться в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) на основе типовых схем оценки соответствия, утвержденных Евразийской экономической комиссией.

127. Оценка соответствия продуктов убоя птицы и продукции их переработки непромышленного изготовления, а также процессов реализации продуктов убоя птицы и продукции их переработки проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к продуктам убоя птицы и продукции их переработки, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Союза (Таможенного союза), действие которых распространяется на данную продукцию.

128. Продукты убоя птицы (в том числе продукты убоя птицы для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

129. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

130. Продукция из мяса птицы (кроме продукции из мяса птицы для детского питания и продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.

131. Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза



(Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, осуществляется путем принятия заявителем декларации о соответствии на основании собственных доказательств (при наличии) и доказательств, полученных с участием органа по сертификации систем менеджмента (для схемы бд), аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по оценке соответствия Союза.

132. Подтверждение соответствия продукции из мяса птицы проводится в форме декларирования соответствия по схеме 3д, 4д или бд. Выбор схемы декларирования соответствия продукции из мяса птицы осуществляется заявителем.

133. При декларировании соответствия продукции из мяса птицы заявителем могут быть зарегистрированные на территории государства-члена в соответствии с его законодательством юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом (импортером) либо уполномоченным изготовителем лицом.

134. Схема декларирования соответствия 3д применяется для серийно выпускаемой продукции из мяса птицы при декларировании соответствия на основании доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя (при наличии).

Заявителем при декларировании соответствия по схеме 3д является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо).

Схема декларирования 3д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза.

Заявитель предпринимает меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля.

С целью контроля соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции из мяса птицы в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), включенной в Единый реестр органов по оценке соответствия Союза.

Срок действия декларации о соответствии продукции из мяса птицы, выпускаемой серийно, составляет не более 3 лет.

135. Схема декларирования соответствия 4д применяется для партии продукции из мяса птицы при декларировании соответствия на основании доказательств (при наличии), полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и собственных доказательств заявителя.

Заявителем при декларировании соответствия по схеме 4д является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо), продавец (импортер).

Схема декларирования 4д включает в себя:

формирование и анализ технической документации;

проведение испытаний образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза.

Заявитель формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Для обеспечения подтверждения заявленного соответствия партии продукции из мяса птицы настоящему техническому регламенту и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции из мяса птицы в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), включенной в Единый реестр органов по оценке соответствия Союза.

Срок действия декларации о соответствии продукции из мяса птицы соответствует ее сроку годности.

136. Схема декларирования соответствия бд применяется для серийно выпускаемой продукции из мяса птицы при наличии у изготовителя внедренной системы менеджмента, сертифицированной органом по сертификации систем менеджмента.

Схема декларирования соответствия бд применяется на основании собственных доказательств заявителя и доказательств (при наличии), полученных, в том числе с участием органа по сертификации систем менеджмента и аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

Заявителем при декларировании соответствия по схеме бд является изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо).

Схема декларирования бд включает в себя:

формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента (копия сертификата), выданный органом по сертификации систем менеджмента;

осуществление производственного контроля;

проведение испытаний образцов продукции из мяса птицы;

принятие и регистрацию декларации о соответствии;

нанесение единого знака обращения продукции на рынке Союза;

контроль за стабильностью функционирования системы менеджмента.

Заявитель предпринимает меры по обеспечению стабильности функционирования системы менеджмента и условий производства для изготовления продукции из мяса птицы, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, формирует техническую документацию и проводит ее анализ.

Заявитель обеспечивает проведение производственного контроля и информирует орган по сертификации систем менеджмента о запланированных изменениях системы менеджмента.

С целью контроля соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на нее распространяется, заявитель проводит испытания образцов продукции из мяса птицы в аккредитованной испытательной лаборатории (центра), включенной в Единый реестр органов по оценке соответствия Союза.

Орган по сертификации систем менеджмента осуществляет периодическую оценку за стабильностью функционирования системы менеджмента.

Срок действия декларации о соответствии продукции из мяса птицы, выпускаемой серийно, составляет не более 5 лет.

137 Комплект документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии (если иное не установлено техническим регламентом), включает в себя:

а) сведения о регистрационном или учетном (индивидуальном, идентификационном) номере заявителя, присваиваемом при государственной регистрации юридического лица или физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством государств-членов;

б) технические условия или документ (документы), в соответствии с которым изготовлена продукция из мяса птицы (при наличии);

в) перечень документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция из мяса птицы;

г) сертификат соответствия (копию сертификата) на систему менеджмента (для схемы бд);

д) протоколы исследований (испытаний) продукции из мяса птицы;

е) протокол (протоколы) испытаний продуктов убоя птицы и/или мясных ингредиентов (при наличии);

ж) контракт (договор на поставку) и товаросопроводительную документацию (для схемы 4д) – при наличии;

з) договор с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающий обеспечение соответствия поставляемой на таможенную территорию Союза продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и ответственность за несоответствие такой продукции указанным требованиям (для уполномоченного изготовителем лица) (схемы 3д и бд);

и) иные документы по выбору заявителя, послужившие основанием для подтверждения соответствия продукции из мяса птицы требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (Таможенного союза), действие которых на нее распространяется.

138. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламента оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 г. № 293.

139. Декларация о соответствии требованиям настоящего технического регламента подлежит регистрации в порядке, установленном в Порядке регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза, утвержденном Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20 марта 2018 г. № 41.

140. По итогам подтверждения соответствия продукции в форме декларирования соответствия продукции из мяса птицы заявитель формирует комплект доказательственных материалов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии и подтверждающих соответствие продукции из мяса птицы требованиям технического регламента, который включает в себя следующие документы и сведения:

а) документы, предусмотренные пунктом 137 настоящего технического регламента (техническая документация, доказательственные материалы при декларировании соответствия);

б) протокол (протоколы) испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), включенной в Единый реестр органов по оценке соответствия Союза;

в) зарегистрированную декларацию о соответствии.

141. Комплект документов на продукцию из мяса птицы, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, должен храниться у заявителя:

а) на продукцию, выпускаемую серийно, – в течение не менее 5 лет со дня прекращения производства этой продукции;

б) на партию продукции – в течение не менее 5 лет со дня реализации партии продукции из мяса птицы.

142. Комплект документов на продукцию из мяса птицы, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, представляется органам государственного контроля (надзора) по их требованию.

143. Продукция из мяса птицы для детского питания и пищевая продукция нового вида перед выпуском в обращение на таможенную территорию Союза подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

144. Оценка соответствия процессов производства продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим

регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

145. Оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания и продукции из мяса птицы для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется.

#### XV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза

146. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза осуществляется перед выпуском продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в обращение.

Продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы, прошедшие оценку соответствия требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Союза (технических регламентов Таможенного союза), действие которых на них распространяется, должны маркироваться единым знаком обращения продукции на рынке Союза.

147. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза неупакованных продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы наносится на товаросопроводительную документацию.

148. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Союза продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку и/или на этикетку, и/или на листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо на товаросопроводительную документацию.

## ХІ. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

149. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента в отношении продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы и связанных с требованиями к ним процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации проводится в соответствии с законодательством государств-членов.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к техническому регламенту  
Евразийского экономического  
союза «О безопасности мяса  
птицы и продукции ее  
переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы**

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
| <b>1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, субпродукты:</b> |   |                   |            |
| а) неупакованные охлажденные                                      | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г**, не более | $1 \times 10^4$   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
| б) неупакованные замороженные                                     | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   | $1 \times 10^5$   |            |
|   | Патогенные, в том числе   | не                |            |



| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
|  | сальмонеллы в 25 г  | допускаются       |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| в) упакованные охлажденные, замороженные                       | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^5$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| г) субпродукты птицы охлажденные, замороженные                 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^6$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| д) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^6$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни   | Примечание |
|---|---|---------------------|------------|
| е) кость птицы пищевая охлажденная и замороженная                           | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup>   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |
| <b>2. Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые (охлажденные, замороженные):</b> |   |                     |            |
| а) мясокостные, бескостные без панировки                                    | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>5</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |
| б) мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом               | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни   | Примечание |
|---|---|---------------------|------------|
| в) мясокостные, бескостные маринованные                                     | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |
|   | Дрожжи КОЕ/г, не более  | 1 x 10 <sup>3</sup> |            |
| г) мясо бескостное в блоках   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |
| <b>3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные):</b> |   |                     |            |
| а) в тестовой оболочке  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup>   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются      |            |

| Наименование продукции                        | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г                                     | не допускаются    |            |
| б) в натуральной оболочке, в том числе купаты | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| в) в панировке и без нее                      | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| г) фарш из мяса птицы                         | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| д) кожа тушки птицы                           | Количество мезофильных аэробных   | 1x10 <sup>6</sup> |            |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
|  | и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более                                 |                   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| е) полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>6</sup> |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| <b>4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы:</b>              |   |                   |            |
| а) сыровяленые, сырокопченые колбасы                               | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г   | не допускаются    |            |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не                |            |

| Наименование продукции   | Показатели   | Допустимые уровни | Примечание |
|--|--|-------------------|------------|
|  |  | допускаются       |            |
| б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | E.coli в 1,0 г                                       | не допускаются    |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г           | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г                        | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г               | не допускаются    |            |
|  | S.aureus в 1,0 г                                     | не допускаются    |            |
| в) варено-копченые   | E.coli в 1,0 г                                       | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г                        | не допускаются    |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г           | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г               | не допускаются    |            |
| S.aureus в 1,0 г   | не   |                   |            |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
|  |   | допускаются       |            |
| г) полукопченые  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г   | не допускаются    |            |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |            |
| д) полукопченые, варено-копченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |            |
| е) продукты из мяса птицы копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^3$   |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание   |
|---|---|-------------------|--|
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |  |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г(см <sup>3</sup> )                                    | не допускаются    |  |
|   | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |  |
| ж) вареные колбасные изделия (колбасы, мясные (колбасные) хлеба, сосиски, сардельки из термически обработанных ингредиентов), в том числе вареные колбасные изделия, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>3</sup> | для сервировочной нарезки – не более 2,5x10 <sup>3</sup> КОЕ/г |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    | для сосисок и сарделек   |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |  |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |  |
| <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не  |                   |  |



| Наименование продукции                                       | Показатели   | Допустимые уровни | Примечание |
|--|--|-------------------|------------|
|  |  | допускаются       |            |
| з) продукты из мяса птицы сырокопченые, сыровяленые, вяленые | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г                 | не допускаются    |            |
|  | L. monocytogenes в 25 г                                    | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                     | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г       | не допускаются    |            |
|  | E. coli в 1,0 г  | не допускаются    |            |
| и) продукты из мяса птицы сыросоленые                        | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г                 | не допускаются    |            |
|  | L. monocytogenes в 25 г                                    | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                     | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г       | не допускаются    |            |
| к) продукты из мяса птицы вареные (рулеты, ветчина и др.)    | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных | 1x10 <sup>3</sup> |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | микроорганизмов, КОЕ/г, не более  |                   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |            |
| л) продукты из мяса птицы вареные, копченые, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в вакуумом, в том числе нарезанные и упакованные под условиях модифицированной атмосферы | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^3$   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
| м) тушки и части тушек, копчено-запеченные, варено-копченые, копченые | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>3</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
| н) тушки и части тушек, изделия сырокопченые, сыровяленые             | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | E.coli в 1,0 г  | не                |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   |   | допускаются       |            |
| <b>5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы:</b>   |   |                   |            |
| а) жареные, отварные, запеченные  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более   | 1x10 <sup>4</sup> |            |
| б) из рубленого мяса, в том числе фаршированные, и/или в тестовой оболочке, и/или с соусами, и/или с гарниром | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 2x10 <sup>4</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки  | не                |            |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
|  | (колиформы) в 0,1 г   | допускаются       |            |
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более   | 1x10 <sup>4</sup> |            |
| <b>6. Продукция с использованием субпродуктов и кожи птицы (паштеты, потрошковые колбасы и др.):</b> |   |                   |            |
| а) паштеты из мяса птицы, в том числе с использованием потрохов птицы                                | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 2x10 <sup>3</sup> |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|  | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
| б) паштеты из потрохов птицы   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных                                  | 5x10 <sup>3</sup> |            |

| Наименование продукции | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|------------------------|---|-------------------|------------|
|                        | микроорганизмов, КОЕ/г, не более  |                   |            |
|                        | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|                        | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|                        | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|                        | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|                        | S.aureus в 0,1 г  | не допускаются    |            |
| в) потрошковые колбасы | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 5x10 <sup>3</sup> |            |
|                        | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|                        | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|                        | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|                        | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|                        | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |

| Наименование продукции                         | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
| <b>7. Продукты из мяса птицы сушеные:</b>      |   |                   |            |
| а) продукты из мяса птицы сублимационной сушки | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г                                       | не допускаются    |            |
|  | S.aureus в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии рода Proteus в 1,0 г   | не допускаются    |            |
| б) фарш из мяса тепловой сушки                 | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 5x10 <sup>3</sup> |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |            |

| Наименование продукции                            | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | S.aureus в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода Proteus в 1,0 г   | не допускаются    |            |
|   | Плесени КОЕ/г, не более   | 100               |            |
| в) сушеные, варено-сушеные продукты из мяса птицы | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | S.aureus в 0,01 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода Proteus в 1,0 г   | не допускаются    |            |
| <b>8. Продукты кулинарные из мяса птицы:</b>      |   |                   |            |
| а) студни, заливные, паштет из мяса и потрохов    | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |            |



| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г (см <sup>3</sup> )                     | не допускаются    |            |
|   | <i>S.aureus</i> в 0,1 г (см <sup>3</sup> )  | не допускаются    |            |
|   | <i>E. coli</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см <sup>3</sup> )                                     | не допускаются    |            |
| б) мясо птицы отварное, жареное, запеченое (без заправки и соуса) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>S.aureus</i> в 1,0 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г  | не                |            |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание                   |
|---|---|-------------------|------------------------------|
|   |   | допускаются       |                              |
| в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени и другие изделия в тесте или без него | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^3$   |                              |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                              |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |                              |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |                              |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |                              |
|   | Бактерии рода Proteus в 0,1 г   | не допускаются    |                              |
| г) готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом                              | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^3$   | для упакованных под вакуумом |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                              |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |                              |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |                              |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии  | не                |                              |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | в 0,1 г   | допускаются       |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии рода Proteus в 0,1 г   | не допускаются    |            |
| д) блюда из птицы промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т. д.) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>3</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г  | не допускаются    |            |
| е) кулинарные полуфабрикаты из мяса птицы высокой степени готовности  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 2x10 <sup>3</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | L. monocytogenes в 25 г   | не                |            |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание   |
|--|---|-------------------|--|
|  |   | допускаются       |  |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |  |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |  |
|  | Плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более   | 500               | Для кулинарных полуфабрикатов со сроком годности не более 1 месяца |
| ж) кулинарные изделия из мяса птицы вареные, жареные, запеченные | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^3$   |  |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|  | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |  |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |  |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |  |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни  | Примечание |
|---|---|--------------------|------------|
|   | S. aureus в 1,0 г   | не допускаются     |            |
|   | Бактерии рода Proteus в 0,1 г   | не допускаются     |            |
| <b>9. Продукция переработки продуктов убоя птицы</b>  |   |                    |            |
| а) жир птицы топленый   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1 x10 <sup>3</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются     |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются     |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются     |            |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются     |            |
| б) белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 5x10 <sup>4</sup>  |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются     |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются     |            |

| Наименование продукции                        | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г   | не допускаются    |            |
|   | Плесени, КОЕ/г, не более  | 200               |            |
| в) продукты на основе белка птичьего пищевого | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 5x10 <sup>4</sup> |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | Плесени, КОЕ/г, не более  | 100               |            |
|   | S. aureus, в 0,1 г  | не допускаются    |            |

\* Отбор проб из глубоких слоев мышц

\*\* Колониеобразующие единицы

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2  
к техническому регламенту  
Евразийского экономического  
регламента «О безопасности  
мяса птицы и продукции ее  
переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Микробиологические нормативы безопасности  
продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы для детского питания**

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
| <b>1. Тушки птицы и их части*, бескостное мясо*, потроха:</b>                            |   |                   |            |
| а) мясо птицы (тушки и их части) охлажденное, замороженное для детского питания          | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г**, не более | $1 \times 10^5$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |            |
| б) мясо бескостное кусковое, кусковое на костях (охлажденное, замороженное) для детского | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более   | $2 \times 10^5$   |            |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|--|---|-------------------|------------|
| питания  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| в) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания  | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $2 \times 10^5$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
| <b>2. Полуфабрикаты из мяса птицы (охлажденные, замороженные):</b>                                       |   |                   |            |
| а) рубленые полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $5 \times 10^5$   |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г                                      | не допускаются    |            |
|  | <i>S.aureus</i> в 0,1 г   | не допускаются    |            |



| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание             |
|---|---|-------------------|------------------------|
|   | Плесени КОЕ/г, не более   | 250               | в панировке            |
| б) натуральные полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>5</sup> |                        |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г                                      | не допускаются    |                        |
|   | <i>S.aureus</i> в 0,1 г   | не допускаются    |                        |
|   | Плесени КОЕ/г, не более   | 250               |                        |
| <b>3. Продукция из мяса птицы:</b>  |   |                   |                        |
| а) колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>3</sup> | для сосисок и сарделек |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |                        |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |                        |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание                                     |
|---|---|-------------------|--|
|   | E.coli в 1,0 г  | не допускаются    | для продуктов со сроком годности более 5 суток |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |  |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |  |
|   | Плесени КОЕ/г, не более   | 100               |  |
|   | Дрожжи КОЕ/г, не более  | 100               | для продуктов со сроком годности более 5 суток |
| б) паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет; полуфабрикаты высокой степени готовности для детей старше 1,5 лет | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>3</sup> |  |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |  |
|   | Listeria monocytogenes в 25 г   | не допускаются    |  |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |  |

| Наименование продукции  | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание                                  |
|---|---|-------------------|---|
|   | E.coli в 1,0 г  | не допускаются    | для продуктов со сроком годности более 72 ч |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не допускаются    |   |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |   |
|   | Плесени, КОЕ/г, не более  | 100               |   |
|   | Дрожжи, КОЕ/г, не более   | 100               |   |
|   | Бактерии рода Proteus в 1,0 г   | не допускаются    |   |
| в) сублимированные продукты для детей раннего возраста (старше 1,5 лет) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1x10 <sup>4</sup> |   |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г  | не допускаются    |   |
|   | Listeria monocytogenes в 50 г   | не допускаются    |   |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |   |
|   | S.aureus в 1,0 г  | не                |   |

| Наименование продукции   | Показатели  | Допустимые уровни   | Примечание |
|--|---|---------------------|------------|
|  |   | допускаются         |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются      |            |
|  | V. cereus КОЕ/г, не более   | 100                 |            |
|  | Дрожжи КОЕ/г  | 50                  |            |
| г) сублимированные продукты для детей старше 3 лет   | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 1,5x10 <sup>4</sup> |            |
|  | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г  | не допускаются      |            |
|  | Listeria monocytogenes в 50 г   | не допускаются      |            |
|  | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются      |            |
|  | S. aureus в 1,0 г   | не допускаются      |            |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются      |            |
|  | V. cereus КОЕ/г, не более   | 200                 |            |
|  | Дрожжи КОЕ/г, не более  | 100                 |            |
| д) пастеризованные колбаски на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста (старше 1,5 лет) | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 2x10 <sup>2</sup>   |            |

| Наименование продукции                      | Показатели  | Допустимые уровни | Примечание |
|---|---|-------------------|------------|
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г  | не допускаются    |            |
|   | Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>S. aureus</i> в 1,0 г  | не допускаются    |            |
| е) жир птичий топленый для детского питания | Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | $1 \times 10^2$   |            |
|   | Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | <i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г  | не допускаются    |            |
|   | Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г (см <sup>3</sup> )                     | не допускаются    |            |
|   | <i>S. aureus</i> в 1,0 г (см <sup>3</sup> )   | не допускается    |            |

\* Отбор проб из глубоких слоев мышц

\*\* Колониеобразующие единицы

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3  
к техническому регламенту  
Евразийского экономического  
союза «О безопасности мяса  
птицы и продукции ее  
переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Микробиологические нормативы безопасности  
(промышленной стерильности) консервов из мяса птицы, в том числе  
и для детского питания**

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности для стерилизованных консервов из мяса птицы и мясорастительных (в том числе паштетных, фаршевых)

|  | Группа микроорганизмов   | Допустимый уровень   |
|--|--|--|
|  | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                             | не более 11 КОЕ*/г (см <sup>3</sup> ) продукта   |
|  | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>    | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта   |
|  | Мезофильные клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>   | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта   |
|  | Мезофильные клостридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> ) не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта | не более 1 КОЕ в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта   |
|  | Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                  | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта   |
|  | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы  | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта (нормируется в консервах, температура хранения которых выше плюс 20 °С) |

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности  
для стерилизованных консервов из мяса птицы для детского питания

| Группа микроорганизмов  | Допустимый уровень                                  |
|---|---|
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | не более 11 КОЕ*/г (см <sup>3</sup> ) продукта      |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |
| Мезофильные клостридии  | не допускаются в 10,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                               | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта  |

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности  
для пастеризованных консервов из мяса птицы

| Группа микроорганизмов   | Допустимый уровень                                 |
|--|--|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | не более $2 \times 10^2$ КОЕ*/г (см <sup>3</sup> ) |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)   | не допускаются в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| <i>B. cereus</i>   | не допускаются в 1,0 г                             |

|  |   |
|--|---|
|  | (см <sup>3</sup> ) продукта                           |
| Сульфитредуцирующие<br>кlostридии                                | не допускаются в 1,0 г<br>(см <sup>3</sup> ) продукта |
| <i>S. aureus</i> и др.<br>коагулазоположительные<br>стафилококки | не допускаются в 1,0 г<br>(см <sup>3</sup> ) продукта |
| Патогенные, в том числе<br>сальмонеллы                           | не допускаются в 25 г<br>(см <sup>3</sup> ) продукта  |

---

\* Колониеобразующие единицы



ПРИЛОЖЕНИЕ № 4  
к техническому регламенту  
Евразийского  
экономического союза «О  
безопасности мяса птицы и  
продукции ее переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы**

| Показатели                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание  |
|--|------------------------------------|---|
| Показатели окислительной порчи:                  |                                    |   |
| - кислотное число (мг КОН/г)                     | 4,0                                | Жир птицы топлёный пищевой  |
| - перекисное число (моль активного кислорода/кг) | 10,0                               | Жир птицы топлёный пищевой  |
| Токсичные элементы:                              |                                    |   |
| - свинец   | 0,6                                | Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные |
|  | 0,1                                | Жир-сырец птицы, жир птицы топлёный пищевые   |

|  |      |   |
|--|------|---|
|  | 1,0  | Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны   |
| - мышьяк   | 1,0  | Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны  |
|  | 0,1  | Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые   |
| - кадмий   | 0,2  | Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны   |
|  | 0,03 | Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые   |
|  | 0,3  | Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные   |
| - ртуть  | 0,1  | Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны  |
|  | 0,03 | Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые   |
| - хром   | 10   | Желатин, концентраты соединительно-тканевых белков в хромированной таре   |
| - железо   | 1,5  | Жир птицы топленый пищевой (поставляемый на хранение)   |
| - медь   | 0,4  | Жир птицы топленый пищевой (поставляемый на хранение)   |
| Пестициды:                                       |      |   |
| - ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1  | Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны |

|                            |                                  |   |
|----------------------------|----------------------------------|---|
|                            | 0,2                              | Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые   |
| - ДДТ и его метаболиты     | 0,1                              | Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны |
|                            | 1,0                              | Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые   |
| Бенз(а)пирен               | 0,001                            | Копченые продукты из мяса птицы, субпродуктов птицы и продукция из них  |
| Нитрозоамины (НДМА и НДЭА) | 0,004                            | Копченые продукты из мяса и субпродуктов птицы и продукция из них   |
| Диоксины <sup>1)</sup>     | 0,000002<br>(в пересчете на жир) | Продукты убоя птицы (кроме печени) и продукция из них   |
|                            | 0,000006<br>(в пересчете на жир) | Печень птицы и продукты из нее  |

Примечание:

- для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки содержание токсичных элементов, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте;
- контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); контроль остатков ветеринарных лекарственных средств по информации изготовителя (поставщика) проводится в соответствии с приложением № 8 к настоящему техническому регламенту и техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки, не указанных

в настоящем приложении, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

<sup>1)</sup>Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 5**  
к техническому регламенту  
Евразийского экономического  
союза «О безопасности мяса  
птицы и продукции ее  
переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы  
и продукции из мяса птицы для детского питания**

| Показатели                 | Допустимый уровень, мг/кг, не более | Примечание   |
|----------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>Токсичные элементы:</b> |                                     |  |
| свинец                     | 0,2                                 | Мясо птицы для всех возрастных групп   |
|                            | 0,2                                 | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски для детей до 3 лет  |
|                            | 0,3                                 | Мясорастительные и растительно-мясные консервы для всех возрастных групп   |
|                            | 0,3                                 | Полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия для детей старше 3 лет  |
|                            | 0,5                                 | Потроха птицы  |
| мышьяк                     | 0,1                                 | Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия   |
|                            | 0,2                                 | Мясорастительные и растительно-мясные консервы   |
|                            | 1,0                                 | Потроха птицы  |
| кадмий                     | 0,03                                | Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы |
|                            | 0,3                                 | Потроха птицы  |
| ртуть                      | 0,02                                | Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты  |

|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
|   |                           | и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы   |
|   | 0,1                       | Потроха птицы  |
| олово                                   | 100                       | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные в сборной жестяной таре  |
| хром                                    | 0,5                       | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы в хромированной таре  |
| <b>Антибиотики:</b>                     |                           |  |
| левомицетин (хлорамфеникол)             | не допускается (<0,0003)* | Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты                |
| тетрациклиновой группы                  | не допускаются (<0,01)*   | Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия                           |
| бацитрацин                              | не допускается (<0,02)*   | Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты |
| <b>Пестициды:</b>                       |                           |  |
| гексахлорцикло-гексан (α, β, γ-изомеры) | 0,02                      | Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия, сублимированные продукты     |
|   | 0,015                     | Потроха птицы  |
| ДДТ и его метаболиты                    | 0,01                      | Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные   |

|                                   |                          |  |
|-----------------------------------|--------------------------|--|
|                                   |                          | и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты   |
|                                   | 0,015                    | Потроха птицы  |
| Нитриты                           | не допускается (<0,5)    | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия  |
|                                   | 150                      | Колбасные изделия  |
| Нитраты                           | 150                      | Мясорастительные и растительно-мясные консервы из мяса птицы (для консервов, содержащих овощи)   |
|                                   | не допускаются (<0,001)* | Кулинарные изделия из мяса птицы (для содержащих овощи)  |
| Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА | 0,002                    | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия  |
|                                   | 0,002                    | Колбасные изделия  |
| Радионуклиды:                     |                          |  |
| цезий-137                         | 40 Бк/кг(л)              | Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты, мясо птицы                |
| стронций-90                       | 25 Бк/кг(л)              |  |
| Диоксины                          | не допускаются           | Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты |

## Примечание:

– необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве

продовольственного сырья животного происхождения по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с приложением № 8 к настоящему техническому регламенту;

– для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки в качестве допустимых уровней токсичных элементов, пестицидов, диоксинов используются допустимые уровни в пересчете на исходные продукты с учетом содержания сухих веществ в них и исходных продуктах.

\* предел обнаружения метода



ПРИЛОЖЕНИЕ № 6  
к техническому регламенту  
Евразийского  
экономического союза «О  
безопасности мяса птицы и  
продукции ее переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Гигиенические требования безопасности  
мяса птицы механической обвалки**

| Показатель                               | Допустимый<br>уровень |
|--|-----------------------|
| Содержание кальция, %                    | не более 0,26         |
| Содержание костных включений, %          | не более 0,60         |
| Фракционный состав костных включений, %: |                       |
| размером до 500 мкм                      | не менее 98,0         |
| размером от 500 до 750 мкм               | не более 2,0          |
| размером свыше 750 мкм                   | не допускаются        |
| Кислотное число жира, мг КОН/г<br>жира   | не более 4,0          |

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7  
к техническому регламенту  
Евразийского  
экономического союза «О  
безопасности мяса птицы и  
продукции ее переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Требования к физико-химическим показателям продукции из мяса  
птицы и/или субпродуктов (потрохов) для детского питания**

Таблица 1

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей раннего  
возраста

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень | Примечание      |
|---|-------------------|--------------------|-----------------|
| Массовая доля сухих веществ                             | г, не менее       | 17                 |                 |
| Белок   | г, не менее       | 7                  |                 |
| Жир   | г                 | 3 – 12             |                 |
| Поваренная соль   | г, не более       | 0,4                |                 |
| Крахмал*  | г, не более       | 3                  | как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука*                               | г, не более       | 5                  | как загуститель |

Таблица 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы  
и/или потрохов для питания детей раннего возраста

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень | Примечание      |
|---|-------------------|--------------------|-----------------|
| Массовая доля сухих веществ                             | г                 | 5 – 26             |                 |
| Белок   | г                 | 1,5 – 8            |                 |
| Жир   | г                 | 1 – 6              |                 |
| Углеводы  | г                 | 5 – 15             |                 |
| Поваренная соль   | г, не более       | 0,4                |                 |
| Крахмал*  | г, не более       | 3                  | как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука*                               | г, не более       | 5                  | как загуститель |

Таблица 3

Пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски для питания  
детей с полутора лет

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень |
|---|-------------------|--------------------|
| Белок   | г, не менее       | 12                 |
| Жир   | г                 | 16 – 20            |
| Поваренная соль   | г, не более       | 1,5                |

Таблица 4

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей старше 3 лет

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень | Примечание      |
|---|-------------------|--------------------|-----------------|
| Белок   | г                 | не менее 12        |                 |
| Жир   | г                 | не более 18        |                 |
| Поваренная соль   | г, не более       | 1,2                |                 |
| Крахмал*  | г, не более       | 3                  | как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука*                               | г, не более       | 5                  | как загуститель |

Таблица 5

Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень | Примечание                    |
|---|-------------------|--------------------|-------------------------------|
| Белок   | г, не менее       | 12                 |                               |
| Жир   | г, не более       | 22                 |                               |
| Поваренная соль   | г, не более       | 1,8                |                               |
| Крахмал   | г, не более       | 5                  |                               |
| Остаточная активность кислой фосфатазы                  | %, не более       | 0,006              | для вареных колбасных изделий |
| Общий фосфор  | %, не более       | 0,25               |                               |

Таблица 6

## Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень |
|---|-------------------|--------------------|
| Белок   | г, не менее       | 10                 |
| Жир   | г, не более       | 20                 |
| Поваренная соль   | г, не более       | 0,9                |

Таблица 7

## Паштеты и другие кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

| Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта | Единица измерения | Допустимый уровень |
|---|-------------------|--------------------|
| Белок   | г, не менее       | 8                  |
| Жир   | г, не более       | 16                 |
| Поваренная соль   | г, не более       | 1,2                |

\*При совместном использовании крахмала и рисовой (или пшеничной) муки допустимый уровень содержания крахмала не должен превышать 3 г в 100 г продукта, а общий допустимый уровень их содержания не должен превышать 5 г в 100 г продукта.

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 8**  
к техническому регламенту  
Евразийского  
экономического союза «О  
безопасности мяса птицы и  
продукции ее переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

**Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных  
(зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста птицы и  
лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя  
птицы, контролируемые согласно информации об их использовании**

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

|    | Наименование<br>препарата                  | Вид<br>сельско-<br>хозяй-<br>ственной<br>птицы | Наименование<br>продукта     | Макси-<br>мальны<br>й<br>уровен<br>ь<br>остатка<br>(мг/кг,<br>не<br>более) | Примечание            |
|----|--|--|------------------------------|--|-----------------------|
| 1  | 2  | 3  | 4                            | 5  | 6                     |
| 1. | Апрамицин<br>Apramicin<br>(аминогликозиды) | все виды<br>птицы                              | мясо, жир<br>печень<br>почки | 1<br>10<br>20  |                       |
| 2. | Канамицин<br>Kanamycin<br>(аминогликозиды) | все виды<br>птицы                              | мясо, жир<br>печень<br>почки | 0,1<br>0,6<br>2,5  |                       |
| 3. | Неомицин<br>Neomycin<br>(аминогликозиды)   | все виды<br>птицы                              | мясо, жир<br>почки<br>печень | 0,5<br>5<br>0,5  | включая<br>фрамицетин |

|     |   |                   |                                |                              |   |
|-----|---|-------------------|--------------------------------|------------------------------|---|
|     |   |                   |                                |                              |   |
| 4.  | Паромомицин<br>Paromomycin<br>(аминогликозиды)                        | все виды<br>птицы | мясо<br>печень и<br>почки      | 0,5<br>1,5                   |   |
| 5.  | Спектиномицин<br>Spectinomycin<br>(аминогликозиды)                    | все виды<br>птицы | жир<br>мясо<br>почки           | 0,5<br>0,3<br>5              |   |
| 6.  | Цефтиофур<br>Ceftiofur<br>(цефалоспорины)                             | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир | 1,0<br>2,0<br>6,0<br>2,0     | сумма всех остатков, содержащих $\beta$ -лактамовую структуру, выраженных как десфуроил-цефтиофур |
| 7.  | Все вещества сульфаниламидной группы<br>(сульфаниламиды)              | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки | 0,1<br>0,1<br>0,1<br>0,1     | сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ   |
| 8.  | Триметоприм<br>Trimethoprim<br>(производные диаминопиримидина)        | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05 |   |
| 9.  | Линкомицин/<br>клиндамицин<br>Lincomycin/Clindamycin<br>(линкозамиды) | все виды<br>птицы | мясо<br>жир, кожа<br>печень    | 0,1<br>0,05<br>0,5           |   |
| 10. | Пирлимицин<br>Pirlimycin<br>(линкозамиды)                             | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки        | 0,1<br>1<br>0,4              |   |

|     |  |                   |  |                              |   |
|-----|--|-------------------|--|------------------------------|---|
| 11. | Тиамфеникол<br>Thiamphenicol<br>(флорфениколы)   | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир ( <i>в<br/>натуральных<br/>пропорциях с<br/>кожей</i> ) | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05 | как сумма<br>тиамфеникола и<br>конъюгатов тиам<br>феникола в<br>расчете на<br>тиамфеникол |
| 12. | Флорфеникол<br>Florfenicol<br>(флорфениколы)   | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа   | 0,1<br>2,5<br>0,75<br>0,2    | сумма флор-<br>феникола и его<br>метаболитов в<br>виде флорфени-<br>коламина              |
| 13. | Флумеквин<br>Flumequine<br>(хинолоны)  | все виды<br>птицы | мясо<br>почки<br>печень<br>жир, кожа   | 0,4<br>1<br>0,8<br>0,25      |   |
| 14. | Ципрофлоксацин /<br>энрофлоксацин<br>/Пефлоксацин/<br>офлоксацин/<br>норфлоксацин<br>Ciprofloxacin/<br>Enrofloxacin/pefloxa<br>cin/<br>ofloxacin/norfloxacin<br>(фторхинолоны) | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>кожа  | 0,1<br>0,2<br>0,3<br>0,1     | сумма<br>фторхинолонов  |
| 15. | Сарафлоксацин<br>Sarafloxacin<br>(хинолоны)  | индейки,<br>куры  | мясо<br>печень<br>почки<br>жир и кожа  | 0,01<br>0,1<br>0,1<br>0,01   |   |
| 16. | Данофлоксацин<br>Danofloxacin<br>(хинолоны)  | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир и кожа  | 0,2<br>0,4<br>0,4<br>0,1     |   |



|     |  |                   |  |                             |  |
|-----|--|-------------------|--|-----------------------------|--|
| 17. | Дифлоксацин<br>Difloxacin<br>(хинолоны)              | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа   | 0,3<br>1,9<br>0,6<br>0,4    |  |
| 18. | Оксолиновая<br>кислота<br>Oxolinicacid<br>(хинолоны) | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир ( <i>кожа и<br/>жир в<br/>естественных<br/>пропорциях</i> ) | 0,1<br>0,15<br>0,15<br>0,05 |  |
| 19. | Эритромицин<br>Erythromycin<br>(макролиды)           | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир   | 0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,2    |  |
| 20. | Спирамицин<br>Spiramycin<br>(макролиды)              | куры              | мясо<br>кожа и жир<br>печень   | 0,2<br>0,3<br>0,4           | сумма<br>спирамицина и<br>неоспирамицина         |
| 21. | Тилмикозин<br>Tilmicosin<br>(макролиды)              | все виды<br>птицы | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки  | 0,075<br>0,075<br>1<br>0,25 |  |
| 22. | Тилозин<br>Tylosin (макролиды)                       | все виды<br>птицы | мясо<br>печень<br>почки<br>жир ( <i>в<br/>натуральной<br/>пропорции с<br/>кожей</i> )      | 0,1<br>0,1<br>0,1<br>0,1    | как тилозин А                                    |
| 23. | Тилвалозин<br>Tylvalosin<br>(макролиды)              | все виды<br>птицы | мясо<br>жир и кожа<br>печень   | 0,05<br>0,05<br>0,05        | сумма<br>тилвалозина и<br>3-О-<br>ацетилтилозина |

|     |  |  |  |  |   |
|-----|--|--|--|--|---|
| 24. | Тиамулин<br>Tiamulin<br>(плевромутилины)   | куры<br><br>индейки                                  | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br><br>мясо<br>кожа и жир<br>печень               | 0,1<br>0,1<br>1<br><br>0,1<br>0,1<br>0,3 | сумма<br>метаболитов,<br>которые могут<br>быть<br>гидролизованы в<br>8- $\alpha$ -<br>гидроксимутилин                                   |
| 25. | Колистин<br>Colistin<br>(полимиксины)  | все виды<br>птицы                                    | мясо<br>жир (кожа и<br>жир в<br>естественных<br>пропорциях)<br>печень<br>почки | 0,15<br>0,15<br><br>0,15<br>0,2          |   |
| 26. | Авиламицин<br>Avilamycin<br>(ортозомицины)   | все виды<br>птицы                                    | мясо<br>жир<br>печень<br>почки   | 0,05<br>0,1<br>0,3<br>0,2                | дихлороизо-<br>эверниновая<br>кислота   |
| 27. | Монензин<br>Monensin<br>(ионофоры)   | все виды<br>птицы,<br>кроме<br>бройлеров<br>, индеек | печень<br>другие<br>продукты   | 0,008<br>0,002                           | монензин А  |
| 28. | Ласалоцид<br>Lasalocid<br>(ионофоры)   | все виды<br>птицы                                    | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки  | 0,02<br>0,1<br>0,1<br>0,05               | ласалоцид А   |
| 29. | Нитрофураны<br>(включая<br>фуразолидон)<br>Nitrofurans<br>(including furazolidone) | все виды<br>птицы                                    | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки  | <0,001<br><0,001<br><0,001<br><0,001     | не допускаются в<br>продукции на<br>уровне<br>определения<br>методов;<br>определяются как<br>метаболиты<br>нитрофуранов (3-<br>амино-2- |

|     |   |               |   |                                      |   |
|-----|---|---------------|---|--------------------------------------|---|
|     |   |               |   |                                      | оксазолидинон (АОЗ) - метаболит фуразолидона, 3-амино-5-морфолинометил-2-оксазолидинон (АМОЗ) - фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) - фурадонина и семикарбазид (СЕМ) - фурацилина) |
| 30. | Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapsone)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole) | все виды птиц | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки           | <0,001<br><0,001<br><0,001<br><0,001 | не допускаются на уровне определения методов  |
| 31. | Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)  | все виды птиц | мясо<br>печень<br>почки<br>жир                  | 0,7<br>0,7<br>0,7<br>0,7             | флавофосфолип   |
| 32. | Доксициклин Doxyciclin (тетрациклины)   | все виды птиц | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки           | 0,1<br>0,3<br>0,3<br>0,6             |   |
| 33. | Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ Penethamate (группа   | все виды птиц | мясо<br>жир (в естественных пропорциях с кожей) | 0,05<br>0,05                         |   |

|     |   |                   |                                       |                                  |  |
|-----|---|-------------------|---------------------------------------|----------------------------------|--|
|     | пенициллина)  |                   | печень<br>почки                       | 0,05<br>0,05                     |  |
| 34. | Ампициллин<br>Ampicillin<br>(группа<br>пенициллина)   | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки        | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05     |  |
| 35. | Амоксициллин<br>Amoxicillin<br>(группа<br>пенициллина)  | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки        | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05     |  |
| 36. | Клоксациллин<br>Cloxacillin<br>(пенициллины)  | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки        | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3         |  |
| 37. | Диклоксациллин<br>Dicloxacillin<br>(пенициллины)  | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки        | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3         |  |
| 38. | Оксациллин<br>Oxacillin<br>(пенициллины)  | все виды<br>птицы | мясо<br>жир<br>печень<br>почки        | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3         |  |
| 39. | Феноксиметил-<br>пенициллин<br>Phenoximethylpenicil<br>lin<br>(синоним:<br>Пенициллин V)<br>(группа<br>пенициллина) | все виды<br>птицы | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки | 0,025<br>0,025<br>0,025<br>0,025 |  |

Таблица 2

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

| № | Наименование<br>препарата | Вид сельско-<br>хозяйственно<br>й птицы | Наименовани<br>е продукта | Максима<br>-льный<br>уровень | Примечани<br>е |
|---|---------------------------|---|---------------------------|------------------------------|----------------|
|---|---------------------------|---|---------------------------|------------------------------|----------------|

|    |   |   |   | остатка<br>(мг/кг,<br>не более) |   |
|----|---|---|---|---------------------------------|---|
| 1. | Диклазурил<br>Diclazuril                                    | цыплята-<br>бройлеры,<br>индейки                | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа                        | 0,5<br>3<br>2<br>1              | как<br>диклазурил                                   |
| 2. | Толтразурил<br>Toltrazuril                                  | все виды<br>птицы                               | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки                       | 0,1<br>0,2<br>0,6<br>0,4        | Толтразури<br>ласульфон                             |
| 3. | Никарбазин<br>Nicarbazin<br>(синоним:<br>Динитрокарбанилид) | цыплята-<br>бройлеры                            | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа                        | 0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,2        | как N,N'-<br>bis (4-<br>нитрофени<br>л)<br>мочевина |
| 4. | Ампролиум<br>Amprolium                                      | цыплята-<br>бройлеры,<br>индейки                | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки                       | 0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,4        |   |
| 5. | Робенидин<br>Robenidine                                     | все виды<br>птицы кроме<br>бройлеров,<br>индеек | печень<br>почки<br>кожа и жир<br>другие<br>продукты<br>убоя | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,005   | Робенидин<br>а<br>гидрохлори<br>д                   |
| 6. | Семдурамицин<br>Semduramicin                                | все виды<br>птицы кроме<br>бройлеров            | все виды<br>продуктов<br>убоя                               | 0,002                           |   |
| 7. | Наразин<br>Narasin  | все виды<br>птицы кроме<br>бройлеров            | Печень<br>другие<br>продукты<br>убоя                        | 0,05<br>0,005                   |   |
| 8. | Мадуромицин<br>Maduramicin                                  | все виды<br>птицы кроме                         | все виды<br>продуктов                                       | 0,002                           |   |

|     |                             |   |                                       |                               |   |
|-----|-----------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------|---|
|     |                             | бройлеров и индеек                      | убоя                                  |                               |   |
| 9.  | Салиномицин<br>Salinomycin  | все виды птицы кроме бройлеров          | печень<br>другие продукты<br>убоя     | 0,005<br>0,002                | Salinomycinso-dium  |
| 10. | Галофугинон<br>Halofuginone | все виды птицы кроме бройлеров и индеек | мясо<br>жир и кожа<br>печень<br>почки | 0,01<br>0,025<br>0,03<br>0,03 |   |
| 11. | Декоквинат<br>Decoquinat    | все виды птицы кроме бройлеров          | все виды продуктов                    | 0,02                          |   |
| 12. | Фенбендазол<br>Fenbendazole | все виды птицы                          | мясо<br>жир и кожа<br>печень<br>почки | 0,05<br>0,05<br>0,4<br>0,3    | Сумма флубендазола и (2-амино 1Н-бензимидазол-5-ол) (4 фторфенол) метанона        |
| 13. | Флубендазол<br>Flubendazole | все виды птицы                          | мясо<br>жир и кожа<br>печень<br>почки | 0,05<br>0,05<br>0,5<br>0,05   | Сумма экстрагируемых остатков, которые могут быть окислены до оксфендазолсульфона |
| 14. | Левамизол<br>Levamisole     | все виды птицы                          | все виды продуктов<br>убоя            | 0,01                          |   |

## Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

|    | Наименование препарата       | Вид сельскохозяйственной птицы | Наименование продукта                 | Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более) | Примечание       |
|----|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|--|------------------|
| 1. | Дельтаметрин<br>Deltamethrin | куры                           | мясо<br>печень<br>почки<br>жир        | 0,03<br>0,05<br>0,05<br>0,5                    | как дельтаметрин |
| 2. | Фоксим<br>Phoxim             | куры                           | мясо<br>кожа и жир<br>печень<br>почки | 0,025<br>0,55<br>0,05<br>0,03                  | как фоксим       |

- контроль проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя при их ввозе на территорию Союза;

- контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9  
к техническому регламенту  
Евразийского  
экономического союза «О  
безопасности мяса птицы и  
продукции ее переработки»  
(ТР ЕАЭС /20 )

Предубойная выдержка птицы для убоя

| Вид сельскохозяйственной птицы                                     | Время содержания птицы для убоя без корма перед убоем |
|--|---|
| 1  | 2   |
| Куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата                 | 6 – 8 часов   |
| Утки, утята, гуси, гусята, цесарки, цесарята, перепела, перепелята | 4 – 6 часов   |
| Страусы  | 12 часов  |
| Страусята  | 10 часов  |