



**МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минсельхоз России)**

Отраслевые союзы (ассоциации)
(по списку)

**ДЕПАРТАМЕНТ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(Деппищепром)**

Орликов пер., 1/11, Москва, 107139
Для телеграмм: Москва 84 Минроссельхоз
тел: (495) 608-60-36; факс: (499) 975-48-95,
E-mail: pr.deppishcheprom@mcx.ru

25.12.2023 № 21/5977

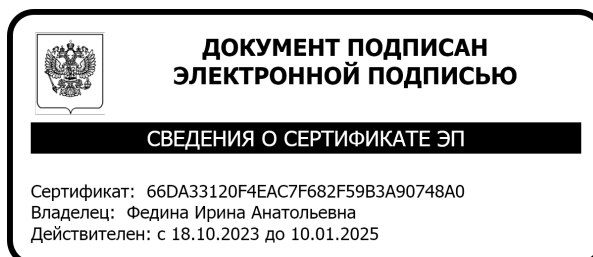
На № _____ от _____

В Минсельхоз России поступил на рассмотрение проект изменений № 7 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части обязательности обоснования сроков годности пищевой продукции, уточнения терминологии в отношении специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции (далее – проект изменений).

Просьба рассмотреть проект изменений и представить замечания и предложения (при наличии) к нему в адрес Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России и продублировать на адрес электронной почты: p.stolyarenko@mcx.gov.ru в срок не позднее 17 января 2024 г.

Приложение: на 22 л.

Заместитель директора



И.А. Федина

Список рассылки:

1. Ассоциация компаний розничной торговли (АКОРТ);
2. Национальный союз свиноводов;
3. Национальный союз производителей молока (Союзмолоко);
4. Некоммерческая организация «Масложировой союз России»;
5. Союз производителей соков, воды и напитков;
6. Союз производителей пищевых ингредиентов;
7. Национальный союз производителей плодов и овощей (Плодоовощной союз);
8. Национальная мясная ассоциация;
9. Национальный союз птицеводов;
10. Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»;
11. Российский союз пекарей;
12. Общественная организация «Российская союз пекарей»;
13. Некоммерческая организация «Союз сахаропроизводителей России»;
14. Некоммерческая организация «Российская ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ»»;
15. Некоммерческое партнерство «Российская гильдия пекарей и кондитеров»;
16. Национальная ассоциация производителей индейки;
17. Союз участников рынка картофеля и овощей;
18. Ассоциация «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России»;
19. Союз предприятий, осуществляющих деятельность в сфере рыбного хозяйства и аквакультуры «Рыбный Союз»;
20. Ассоциация предприятий глубокой переработки зерна «Союзкрахмал»;
21. АО «Объединенная зерновая компания»;
22. Некоммерческая организация «Российский союз мукомольный и крупяных предприятий»;
23. Саморегулируемая организация «Союз производителей БАД к пище»;
24. Национальная ассоциация производителей макаронных изделий (НАПМИ).

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от «__» _____ 20__ г. № ____

**ИЗМЕНЕНИЯ № 7,
вносимые в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)**

1. Статью 4 дополнить следующим термином:

«Функциональная пищевая продукция - пищевая продукция, предназначенная для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, способствующая снижению риска развития заболеваний, связанных с питанием, за счет наличия в ее составе других видов пищевой продукции и пищевых компонентов»

2. В статье 4 термины «специализированная пищевая продукция» и «обогащенная пищевая продукция» изложить в следующей редакции:

«Специализированная пищевая продукция - пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, которая должна удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска возникновения заболеваний, связанных с питанием, и предназначена для употребления отдельными категориями населения»;

«Обогащенная пищевая продукция - пищевая продукция, в которую с минимальным риском для здоровья добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции - источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень

потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней)» и предназначена для употребления без ограничения всеми категориями населения.

3. Пункт 6 статьи 7 изложить в следующей редакции:

«Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем. Обоснование сроков годности пищевой продукции осуществляется в соответствии с Порядком организации санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности пищевой продукции, за исключением случаев, когда срок годности пищевой продукции не превышает сроков годности, установленных для аналогичных видов продукции, предусмотренных нормативными правовыми актами государств-членов Союза.

Приложение № 4
к Решению Комиссии Таможенного Союза
от 28.05.2010 № 299

Порядок организации санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности пищевой продукции

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности пищевой продукции проводится в целях подтверждения соответствия продукции установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям в течение этих сроков, а также для предупреждения возможного вредного воздействия продукции на здоровье человека и среду обитания.

Оценка проводится в отношении пищевой продукции на этапах разработки и постановки на производство новых видов, при разработке новых НД, а также при внесении изменений и дополнений в действующие НД, согласно методических подходов, единых для государств-членов Союза.

По результатам проведенных испытаний оформляется экспертное заключение.

Экспертное заключение о возможности установления (подтверждения) сроков годности продукции общего назначения выдает экспертная организация, аккредитованная в установленном порядке.

Экспертное заключение о возможности подтверждения сроков годности специализированной пищевой продукции, продукции нового вида выдают экспертные организации органов исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения стран – членов Союза.

Обоснованные (подтвержденные) сроки годности пищевых продуктов вносятся в техническую документацию производителя.

Основные термины и определения:

пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) 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;

срок годности - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

контаминация (загрязнение) пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения

активность воды (A_w) пищевой продукции - отношение давления водяных паров продовольственного сырья и пищевых продуктов (p) к давлению паров чистой воды (p_0), когда они измерены при одинаковой температуре;

возбудители порчи - микроорганизмы, контаминирующие пищевую продукцию, способные размножаться в процессе хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов и вызывать микробную порчу;

контрольная точка - временной параметр проведения исследований пищевой продукции по показателям качества и безопасности согласно программе исследований;

коэффициент резерва - показатель, характеризующий период времени, в течение которого после истечения срока годности (хранения) продовольственное сырье и пищевые продукты сохраняют показатели качества и безопасности при регламентированных условиях хранения;

скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими

регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

нескорпортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, которая при соблюдении установленных условий хранения не нуждается в специальных температурных режимах хранения.

Порядок проведения и методология санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности пищевой продукции

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза осуществляется в отношении пищевой продукции, вырабатываемой на предприятиях-изготовителях, соответствующих следующим требованиям:

- располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающим выпуск пищевой продукции стабильного качества и безопасности, соответствующих обязательным требованиям;
- имеющих разработанные и утвержденные технические документы;
- обеспечивающих необходимый производственный лабораторный контроль качества и безопасности пищевой продукции;
- имеющих внедренную и поддерживаемую систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанную на принципах ХАССП;
- имеющих стабильное снабжение сырьем и материалами, соответствующими установленным требованиям безопасности и качества;
- обеспеченных достаточным количеством изотермического (охлаждаемого) транспорта для перевозок пищевой продукции и достаточной емкостью холодильного оборудования.

Работы по санитарно-эпидемиологической экспертизе проводятся в установленном порядке отдельно для каждого предприятия-изготовителя с учетом соответствия производства требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, оценки технической оснащенности, технологии производства и используемого сырья.

Выбор методологических подходов для санитарно-эпидемиологической экспертизы проводится в зависимости от физико-химических свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, качества исходного сырья, рецептуры, упаковки, технологии и условий производства, хранения, реализации и предполагаемого использования потребителем

Санитарно-эпидемиологические исследования для обоснования установления сроков годности проводятся в соответствии с утвержденными в установленном порядке методами контроля регламентируемых показателей.

Основой санитарно-эпидемиологического обоснования сроков годности пищевой продукции является проведение микробиологических, санитарно-химических исследований, оценка органолептических свойств образцов

продукции в процессе хранения при температурах, предусмотренных нормативной и/или технической документацией.

Сроки исследования продукции должны по продолжительности превышать предполагаемый срок годности, указанный в проекте нормативной или технической документации, на время, определяемое коэффициентом резерва.

Коэффициент резерва для скоропортящейся продукции составляет:

- при сроках годности до 7 суток включительно – 1,5;
- при сроках годности до 30 суток включительно – 1,3;
- при сроках годности свыше 30 суток – 1,2.

Коэффициент резерва для нескоропортящихся продуктов составляет 1,15.

Коэффициент резерва для скоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3 лет), для лечебного и профилактического питания – 2.

Коэффициент резерва для нескоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3 лет), продуктов для лечебного и профилактического питания – 1,5.

Принцип аггравации (повышения) температур хранения.

Принцип аггравированных (повышенных) температур позволяет учесть возможные перерывы или нарушения в холодильной цепи на пути доставки продукции к потребителю и связанную с ними возможную активизацию психротрофных микроорганизмов. При этом учитывается тот факт, что для размножения в продукте патогенных и условно-патогенных психротрофных микроорганизмов (например, бактерий родов *Yersinia*, *Listeria*) требуется более длительное время, чем для размножения мезофильных возбудителей пищевых токсикоинфекций и кишечных инфекций.

Кроме выявления микробиологической нестабильности скоропортящейся продукции, данный принцип используется для регистрации начала окислительной порчи жирового компонента.

Проведение контрольных испытаний при температуре, превышающей предусмотренную нормативной или технической документацией на 50 % (аггравированной), необходимо для скоропортящихся пищевых продуктов, которые в процессе производства подвергались термообработке при температурах ниже 80 °С, и/или вырабатывались с использованием ручных операций. Например, для охлажденных продуктов, которые должны храниться при температуре (4 ± 2) °С, проводят исследования также при температуре (9 ± 1) °С; для замороженных продуктов – при минус (18 ± 1) °С и минус (12 ± 1) °С.

При повышенной (аггравированной) температуре проводятся испытания одной из трех подлежащих исследованию партии пищевой продукции.

Продукция, содержащая пищевые добавки консервирующего действия, изготовленная с применением температур выше 80 °С, ультравысокотемпературной пастеризации, мучные кондитерские изделия без крема, с отделками на основе растительных сливок и жиров, высокожировые продукты, высококислотные продукты с показателем активной кислотности (рН)

ниже 4,5, охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, консервированные продукты исследуются без применения контрольных испытаний при повышенной температуре.

Установление сроков годности растительных масел проводится по методикам, разработанным профильными учреждениями науки, утвержденными в установленном порядке для всех государств- членов ЕАЭС.

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности консервированной продукции осуществляется на основании представленных изготовителем разработанных и научно обоснованных режимов стерилизации, а также результатов предварительных испытаний по установлению предполагаемых сроков годности.

Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевой продукции

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности пищевой продукции изготовитель или разработчик представляет в аккредитованную организацию:

- технологическое обоснование установления пролонгированного срока годности на продукт;

- нормативные и/или технические документы или их проекты и технологические инструкции (регламенты), рецептуры, разработанные и подготовленные к согласованию в установленном порядке;

- подтверждение (согласие) разработчика нормативной или технической документации на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы сроков годности продукции, вырабатываемой изготовителем, который не является владельцем указанной документации;

- результаты санитарно-эпидемиологических исследований образцов продукции по подтверждению предполагаемого срока годности;

- заключение о соответствии предприятия-изготовителя продукции установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

- документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность сырья, в том числе пищевых добавок, ингредиентов; упаковочных материалов, которые могут влиять на сроки годности конечного продукта.

Санитарно-эпидемиологические исследования для обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов проводятся в соответствии с программами испытаний, разрабатываемой на основании экспертизы документации на конкретный вид (группу) пищевой продукции.

Программа испытаний должна содержать:

1. Перечень контролируемых показателей для каждого вида (группы) пищевых продуктов:

- санитарно-микробиологические (обязательные показатели безопасности, показатели, характеризующие стабильность продукта при хранении);

- санитарно-химические (, для оценки возможной миграции химических соединений из упаковочных материалов);

- физико-химические показатели, характеризующие качество продукции (выбранные для периодического контроля с учетом состава продукта, условий хранения)

- органолептические показатели;

- показатели пищевой ценности, характеризующие сохранность продукта в хранении.

3. Схему проведения исследований (периодичность, количество контрольных точек). Рекомендуемая периодичность контроля – приложение № 1.

4. Количество проб продукции, необходимое для проведения всех запланированных по длительности исследований во всех контрольных точках и нормативные документы, в соответствии с которыми осуществляется отбор проб для испытаний.

Отбор проб и периодичность исследований

Для испытаний предоставляются образцы продукции в потребительской упаковке, отобранные на предприятии-изготовителе в соответствии с программой испытаний.

Отбор образцов (проб) продукции для лабораторных исследований для целей санитарно-эпидемиологической экспертизы производится в установленном порядке на предприятии-изготовителе экспертом экспертной организации, проводящей оценку сроков годности продукции с составлением акта отбора образцов (проб).

Образцы (пробы) для испытаний отбираются не менее чем от 3 различных дат выработки (партий продукции).

Количество отобранных образцов (проб) должно обеспечивать проведение запланированного по длительности исследования во всех контрольных точках в соответствии с программой. На каждую точку должно быть предусмотрено количество образцов, необходимое для приготовления усредненной пробы.

Хранение отобранных и опечатанных образцов (проб) продукции может осуществляться

- в испытательном лабораторном центре, проводящем исследования;

- у производителя продукции (по согласованию) до доставки в испытательный лабораторный центр, с обеспечением условий хранения, установленных изготовителем, контролем этих условий, обеспечением отсутствия несанкционированного доступа к образцам (пробам). В этом случае в акте отбора проб делаются соответствующие записи.

Оборудование (холодильные камеры, хладотермостаты, термостаты, климат-кабинеты и другое), используемое для хранения образцов (проб) продукции, должно быть в установленном порядке метрологически аттестовано и поверено. Температура и влажность воздуха внутри указанного оборудования с заложенными на хранение образцами (пробами) должны ежедневно контролироваться назначенным в установленном порядке ответственным лицом с помощью поверенных средств измерений (термометром, автоматическим температурным датчиком и другое) с отметкой в соответствующем журнале.

Доставка образцов (проб) в учреждение, проводящее испытания, должна производиться в соответствии с нормативной документацией для данной группы продукции или в соответствии с нормативной и технической документацией.

Периодичность исследования отобранных образцов (проб) должна рассчитываться с учетом продолжительности предполагаемого срока годности и специфики продукта, но не менее 3 раз при сроках испытания до 30 суток, не менее 4 раз – свыше 60 суток (после выработки, середина срока годности, предполагаемый срок, срок с учетом коэффициента резерва).

В процессе исследований должны быть обеспечены температурные режимы заложенных на хранение образцов (проб) в соответствии с нормативной и технической документацией и принципом аггравации температуры.

В случае обнаружения в первой контрольной точке несоответствия испытуемых образцов продукции установленным требованиям по показателям (микробиологическими /или санитарно-химическим, физико-химическим, органолептическим) дальнейшие исследования продукции данной партии прекращаются.

Особенности проведения санитарно-микробиологических исследований

Перечень исследуемых микробиологических показателей включает как нормируемые показатели безопасности, регламентируемые установленными санитарно-эпидемиологическими требованиями, так и дополнительные – для получения подробной санитарно-микробиологической характеристики и подтверждения стабильности продукта в динамике хранения.

В пищевой продукции животного происхождения со сроками годности 10 суток и более (молочные продукты и сыры, мясные и птицепродукты, рыбная продукция) а также в овощных блюдах из сырых овощей, в продуктах для питания детей раннего возраста, беременных и кормящих женщин проводится определение бактерий *Listeria monocytogenes* в 25 г (50, 100 г) не менее двух раз в процессе исследования – после выработки и в конце предполагаемого срока годности.

В продукции, содержащей жизнеспособную технологическую микрофлору или обогащенных пробиотическими микроорганизмами (молочнокислые, пропионово-кислые бактерии, бифидобактерии, дрожжи и др.), контролируется их количество в течение всего процесса исследований. При необходимости контролируется видовой состав микрофлоры.

Контроль содержания молочнокислых и пробиотических микроорганизмов в продуктах, предполагаемый срок годности которых составляет 2 недели и менее, проводится с частотой не реже 1 раза в пять дней; для продуктов с более длительным сроком годности – контроль в первые 2 недели хранения – 1 раз в пять дней, далее – каждые три дня.

Исследование продукции на отсутствие условно-патогенных микроорганизмов (БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующие клостридии) необходимо проводить в расширенном объеме: с посевом 2—3-х масс продукта – в нормируемой массе и в

навесках, на один порядок превышающих величину норматива: например, при нормативе отсутствия БГКП в 0,1 г засеять 1,0, 0,1 г продукта.

Для тех видов продукции, в которых отсутствие БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующих клостридий нормируется в 1 г продукта, осуществляют посев 1,0 и 0,1 г для обнаружения микроорганизмов на последних контрольных точках исследования.

В обязательном порядке исследуются в динамике показатели микробной порчи, а именно:

- дрожжи и плесени – во всех испытуемых продуктах (кроме сырых замороженных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы без панировки), дрожжи не определяются в изделиях из дрожжевого теста;

- бактерии рода *Proteus* – в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах и кулинарных изделиях, блюдах общественного питания при посеве 1,0, 0,1 г продукта.

Дополнительно исследуются:

- молочнокислые микроорганизмы – в продуктах из мяса и птицы, упакованных с ограничением доступа кислорода;

- бактерии рода *Pseudomonas* – в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах, масложировых продуктах с пониженной жирностью.

Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки

Оценка органолептических свойств пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями действующей технической документации на конкретный вид продукции.

Дегустационные испытания образцов исследуемых продуктов проводятся по 5 балльной системе путем одновременного представления кодированных образцов исследуемого продукта в конце предполагаемого срока годности (при положительных результатах лабораторных испытаний) и аналогичной свежеработанной продукции. При этом оцениваются:

внешний вид; консистенция, цвет; вкус; запах и другие признаки.

Для обеспечения статистической обоснованности результатов число независимых участников дегустации, не осведомленных о кодах образцов, должно быть не менее 7.

Для санитарно-эпидемиологической оценки принимаются во внимание результаты комиссионной дегустационной оценки, проводимые официально уполномоченным подразделением организации-изготовителя или разработчика нормативной и/или технической документации.

Изучение показателей окислительной порчи жирового компонента (перекисное число, кислотное число) проводится не менее 3 раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности, и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний:

- в пищевых продуктах с массовой долей натурального жирового компонента 5 % и более – при сроках годности 45 суток и более;

- в пищевых продуктах, изготовленных с применением только растительных масел (за исключением пальмового) с массовой долей жира 10 % и более – при сроках годности 10 суток и более;

- в пищевых продуктах, изготовленных с применением животных или смеси животных и растительных масел, в т. ч. пальмового, с массовой долей жира 10 % и более – при сроках годности 30 суток и более;

- в пищевых продуктах, содержащих полиненасыщенные жирные кислоты, в т. ч. орехах или продуктах с включением орехов – при сроках годности 30 суток и более.

Исследование мясных, рыбных и др. готовых продуктов, изготовленных с добавлением нитритов и/или нитратов калия и натрия, на содержание нитрозаминов, проводится не менее 3-х раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности, и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

Исследование рыбных готовых продуктов (тунец, скумбрия, лосось, сельдь, а также пищевая рыбная продукция из них (кроме икры, молок, печени и жира пищевого из рыбы), в том числе сушеная продукция) на содержание гистамина - не менее 3 раз в течение срока испытания (в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний).

В обогащенных витаминами пищевых продуктах, в продуктах, являющихся существенным их источником, а также в продуктах детского питания, в замороженных продуктах, где содержание витаминов выносится на этикетку, обязательно проведение контроля за их сохранностью в соответствии с регламентируемыми уровнями этих витаминов или по сравнению с исходным их содержанием (для замороженных продуктов).

Дополнительно при необходимости проводят определение содержания поваренной соли и влаги; рН, титруемой кислотности (в тех случаях, когда эти показатели влияют на безопасность, сохранность пищевой ценности и органолептические свойства продуктов). Возможно проведение исследований на другие физико-химические, санитарно-химические, биохимические, микроструктурные показатели в зависимости от специфики продукта или условий его хранения (активность воды A_w , показатели пищевой ценности, содержание микотоксинов; массовая доля вносимых консервантов, регуляторов кислотности, жирнокислотный состав и соотношение полиненасыщенных и насыщенных жирных кислот и т. п.).

Дополнительные исследования должны быть включены в соответствующую программу испытаний.

Порядок проведения исследований консервированной продукции

Для обоснования установления сроков годности консервированных продуктов проводятся следующие мероприятия:

- разработка научно обоснованных режимов стерилизации продукта, в случае необходимости – их представление для экспертной оценки и согласования в профильные научно-исследовательские учреждения, имеющие лицензию на право проведения данных исследований;

- определение стойкости используемой тары к используемым режимам стерилизации.

- изготовление опытных партий консервов по утвержденному режиму стерилизации. Для проведения исследований производится закладка образцов не менее трех партий консервов одного ассортимента, в одном и том же виде тары с тем же покрытием внутренней поверхности, из разных партий сырья.

Количество образцов в каждой партии должно обеспечить проведение испытаний в течение всего срока исследований, который должен превышать предполагаемый срок годности в 1,15 раза. Периодичность исследования образцов – не менее 5 раз (при продолжительности исследований до 2,5 лет).

Периодические контрольные исследования консервированных продуктов в процессе хранения проводятся по следующим показателям:

- микробиологические показатели (соответствие требованиям промышленной стерильности для соответствующей группы консервов);

- органолептические показатели продукта;

- физико-химические показатели;

- оценка состояния внутренней и наружной поверхности тары;

- содержание токсичных элементов, нитрозаминов (для консервов с добавлением нитритов) в продукте.

Исследования консервированных продуктов в процессе хранения прекращают при обнаружении любого из отклонений:

- несоответствие опытных образцов требованиям промышленной стерильности для данной группы консервов;

- ухудшение органолептических, физико-химических показателей в сравнении с установленными в НД и/или начальными характеристиками продукта;

- образование дефектов внутренней поверхности тары;

- повышенная миграция токсичных элементов материала тары в продукт.

- санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования срока годности консервированной продукции по результатам исследований, подтверждающим сохранение органолептических, физико-химических показателей и безопасности консервов в течение всего срока проведения исследований.

Оценка полученных результатов и принятие решения

По окончании испытаний образцов пищевых продуктов в соответствии с программой проводится санитарно-эпидемиологическая оценка полученных результатов для обоснования сроков годности.

Основным критерием для положительной санитарно-эпидемиологической оценки обоснованности сроков годности продукции является отсутствие отрицательной динамики всего комплекса изучаемых в соответствии с программой показателей (микробиологических, физико-химических,

органолептических) в образцах от всех исследованных партий (не менее 3), характеризующейся следующими критериями:

- несоответствие нормируемых микробиологических показателей установленным нормативной документацией величинам в любой изучаемой контрольной точке испытаний;

- обнаружение бактерий *Listeria monocytogenes* в 25 г (50, 100 г) продукта в любой изучаемой контрольной точке испытаний;

- нарастание количества возбудителей порчи (дрожжей и плесеней) более, чем в два раза по сравнению с первоначально выявленным уровнем;

- обнаружение молочнокислых микроорганизмов в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода, в количествах, превышающих установленный для этих продуктов уровень КМАФАнМ;

- снижение количества пробиотической и/или заквасочной микрофлоры в продуктах, ее содержащих ниже регламентируемого или декларируемого уровня;

- обнаружение бактерий рода *Proteus*: а) в образцах продукции, нормируемых по этому показателю – при несоответствии нормативу; б) в образцах, в которых испытание проводится в соответствии с приложением 2, – при обнаружении в 0,1 г продукта (в 1,0 г продуктов детского, лечебного или профилактического питания);

- обнаружение других возбудителей порчи (бактерий рода *Pseudomonas* и др.) в 0,1 г готовых продуктов, при проведении испытаний в соответствии с приложением 2;

- ухудшение органолептических показателей в течение срока годности, установленного изготовителем (при 5 балльной оценке – снижение среднего значения показателей более чем на 0,5 балла по сравнению с оценкой свежеработанного продукта –фон);

- ухудшение физико-химических показателей (несоответствие требованиям нормативной и технической документации);

- снижение содержания витаминов и микронутриентов ниже регламентируемых или декларируемых уровней;

- несоответствие санитарным нормам нитрозаминов, гистамина, продуктов окислительной порчи жирового компонента.

- определение срока годности консервированных продуктов проводится по времени последней контрольной точки, в которой была подтверждена стабильность всех показателей, уменьшенному с учетом коэффициента резерва в 1,15 раза.

На основании совокупности полученных данных, свидетельствующих о сохранении качества, безопасности и органолептических свойств исследованных образцов пищевых продуктов от не менее чем 3 партий разных дат выработки в течение всего срока исследований, аккредитованной экспертной организацией формируется экспертное заключение по обоснованию установленных сроков годности.

В случае выявления несоответствия показателей в одной из трех исследованных партий продукции исследования прекращаются, о чем

информируют изготовителя (разработчика). Для продолжения исследований представляются новые образцы продукции, выработанные по утвержденной программе после проведения ревизии технологических параметров и устранения причин выработки несоответствующей продукции.

При получении неудовлетворительных результатов (несоответствия показателям нормативной или технической документации) повторного исследования представленных образцов продукции в любой контрольной точке по ходу испытаний, дальнейшие испытания данной партии прекращаются.

При проведении испытаний продуктов с длительными сроками годности (более 30 суток) возможно согласование более коротких сроков годности до окончания сроков запланированных испытаний по фактически полученным результатам.

При этом сохраняется порядок обоснования сроков годности с оценкой результатов исследований образцов не менее чем от 3 партий выработки.

Если испытаниям подвергалась серийно выпускаемая по действующей технической или нормативной документации продукция (традиционная технология) с целью пролонгации ее срока годности, то при выявлении несоответствия показателей в период хранения, превышающий ранее установленный срок годности на время, определяемое коэффициентом резерва, сроки годности такой продукции остаются без изменений.

**Рекомендуемые схемы исследований продукции
в зависимости от предполагаемых сроков годности**

Таблица 1

Полуфабрикаты мясные; полуфабрикаты из мяса птицы

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований*						
	Сутки хранения						
1—2 суток	после выработки (Фон)	2	3				
3 суток	Фон	3	5				
5—7 суток	Фон		5	7	10		
10 суток	Фон		6—7		10	13	
15 суток	Фон			7	15	20	
30 суток	Фон		10	20	30	39	
45 суток	Фон	10	20	30	40		54
60 суток	Фон	15	30	45	60		72
90 суток	Фон	18	36	54	72	90	108

* – периодичность исследования замороженных полуфабрикатов – в 2 раза реже, чем охлажденных, но не менее 3 раз в процессе хранения.

Таблица 2

Готовые мясо- и птицепродукты (колбасы, сосиски, сардельки вареные; колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые; продукты из говядины, баранины, свинины, птицы вареные, варено-копченые, запеченные в различных видах упаковки; быстрозамороженные готовые мясные блюда, мясные изделия с использованием субпродуктов)

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
2 суток		2	3				
3 суток	Фон	3	5				
5 суток	Фон		5	8			
7 суток	Фон		7	11			
10 суток	Фон	6—7		10	13		
15 суток	Фон	5	10	15	20		
30 суток	Фон	10	20	30	39		
45 суток	Фон		15	30	45	54	
60 суток	Фон	15	30	45	60		72
90 суток	Фон	18	36	54	72	90	108

Таблица 3

Молоко и молочные продукты

Предполагаемый срок годности*	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований**						
	Сутки хранения						
1—2 суток	Фон	2	3				
3 суток	Фон	3		5			
5 суток	Фон		5	8			
7 суток	Фон	5	7	11			
10 суток	Фон	5	10	13			
15 суток	Фон	5	10	15		20	
20 суток	Фон	8		15	20	26	
30 суток	Фон	10		20	30	39	
45 суток	Фон	15		30	45		54
60 суток	Фон	15	30	45	60		72
90 суток	Фон	18	36	54	72	90	108

* при создании новых технологий возможно пролонгирование сроков;
 ** схема контроля пробиотической микрофлоры – по п. 5.4.

Таблица 4

Рыба, продукты из рыбы (филе рыбное, фарши, формованные рыбные изделия, пресервы из неразделанной, разделанной и термически обработанной рыбы, рыбная продукция копченая, соленая, кулинарные изделия из рыбы, икра и молоки рыб и продукты из них); нерыбные объекты промысла и продукты из них; в различных видах упаковки

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
2 суток		2	3				
3 суток	Фон	3	5				
5 суток	Фон	3	5	9			
7 суток	Фон	5	7	12			
10 суток	Фон		6	10	13		
15 суток	Фон	5	10	15	20		
30 суток	Фон	10	20	30	39		
45 суток	Фон		15	30	45	54	
60 суток	Фон	15	30	45	60		72
90 суток	Фон	18	36	54	72	90	108

Таблица 5

Кондитерские изделия

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
3 суток	Фон	3	5				
5 суток	Фон	3	5	8			
7 суток	Фон	5		7	11		
10 суток	Фон	5	7	10	13		
15 суток	Фон		7	15		17	20
20 суток	Фон	7		14		20	26
30 суток	Фон		10	20		30	39
45 суток	Фон	15		30	45		54
60 суток	Фон	15	30	45	60		72
60 суток*	Фон		30			60	69
90 суток	Фон	18	36	54	72	90	108
90 суток*	Фон	30		60		90	105
180 суток	Фон	36	72	108	144	180	216
180 суток*	Фон		60		120	180	207

* для мучных кондитерских изделий без отделок и для сахаристых кондитерских изделий.

Таблица 6

**Жировые продукты (масло коровье, майонезы, маргарины,
кремы на растительных маслах)**

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
5 суток	Фон		5	8			
7 суток	Фон		7	11			
10 суток	Фон		6	10		13	
15 суток	Фон		10	15		20	
20 суток	Фон		10		20	26	
30 суток	Фон		10		20	30	39
45 суток	Фон		12	24	32	45	54
60 суток	Фон	15	30	45	60	72	
90 суток	Фон	30	45	60	75	90	108
180 суток	Фон	30	60	90	130	180	216

Таблица 7

**Продукция общественного питания в охлажденном и замороженном виде (салаты в индивидуальной упаковке,
упакованные под вакуумом
1 и 2 блюда и др.)**

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
1—2 суток	Фон	2	3				
3 суток	Фон	3	4	5			
5 суток	Фон	3	5	8			
7 суток	Фон	3	5	7	11		
10 суток	Фон	3	6	10	13		
15 суток	Фон	4	7	10	15	18	20
20 суток	Фон	4	8	12	16	20	26
30 суток	Фон	6	12	18	24	30	39

Таблица 8

**Продукты детского питания
(молочные, кисломолочные и пастообразные, мясные готовые изделия)**

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований*						
	Сутки хранения						
1—2 суток	Фон	2	4				
3 суток	Фон	2	3	4	5	6	
5 суток	Фон	2	4	6	8	10	
7 суток	Фон	3	5	7	10	14	
10 суток	фон	5		10		15	20
15 суток	фон	5	10	15	20	25	30
20 суток	Фон	6	12	18	24	30	40

* контроль количества молочнокислой и пробиотической микрофлоры – по п. 7.3.

Таблица 1

**Микробиологические показатели для основных групп пищевых продуктов
массового потребления, контролируемые в процессе хранения**

Группы продуктов	Показатели											
	КМАФАнМ	Молочнокислые микроорганизмы	Бактерии и группы кишечных палочек	E.coli	S.aureus	Сульфит-редукт. клостридии	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии L. monocytogenes	Бактерии и рода Proteus	Дрожжи	Плесневые грибы	Бактерии рода Enterococcus
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Полуфабрикаты из мяса и птицы: охлажденные, замороженные	+		+	+ ^{8*}			+	+	+		+*	
Колбасные изделия, готовые продукты и изделия из мяса и птицы, субпродуктов	+	+ ^{3*}	+	+ ^{2*}	+	+	+	+	+	+	+	
Быстрозамороженные готовые мясные и рыбные блюда	+		+		+		+	+		+	+	+
Молоко и молочные продукты	+	+ ^{4*}	+		+		+	+ ^{5*}	+	+	+	
Продукты, содержащие пробиотическую микрофлору		+ ^{6*}	+		+		+	+ ^{5*}		+	+	
Продукция из рыбы, икра разных видов	+		+		+	+	+	+	+	+	+	
Кондитерские изделия	+		+		+		+		+	+	+	
Жировые продукты	+		+		+		+		+	+	+	
Продукция предприятий общественного питания	+		+	+	+	+ ^{7*}	+	+	+	+	+	

*) – в продуктах со сроком хранения 10 и более суток;
 2*) – в сырокопченых и сыровяленых продуктах из мяса и птицы;
 3*) – в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода, в случаях несоответствия показателя КМАФАнМ установленному уровню,
 4*) – в кисломолочных продуктах – количество и состав молочнокислой микрофлоры в соответствии с НД;
 5*) – в продуктах, выработанных из пастеризованного молока;
 6*) – количество и состав микроорганизмов – пробиотиков;
 7*) – для вакуумно-упакованных изделий;
 8*) – контролируется отсутствие энтерогеморрагических E.coli (серотипа O157:H7)

Таблица 2

Микробиологические показатели для продуктов детского питания, контролируемые в процессе хранения

Продукты	Показатели
----------	------------

детского питания	КМАФАнМ	Молочнокислые и/или пробиотические*) микроорганизмы	Бактерии группы кишечных палочек	E. coli	S.aureus	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	Бактерии Listeria monocytogenes	B.cereus	Дрожжи и плесневые грибы
Мясопродукты готовые	+		+		+	+	+	+	+	+
Сухие молочные смеси	+	+	+	+	+		+	+	+	+
Сухие молочные капи	+	+	+				+	+	+	+
Жидкие и пастообразные молочные продукты	***)	+	+	+	+		+	+		+

* в обогащенных ими продуктах, количество и состав жизнеспособных микроорганизмов – пробиотиков;
 ** в кисломолочных продуктах – количество и состав молочнокислой микрофлоры.



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ СОВЕТ

Р Е Ш Е Н И Е

« » 20 г. № г.

О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктами 29 и 30 приложения № 1 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Совет Евразийской экономической комиссии **решил:**

1. Внести в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, изменения № 7 согласно приложению.

2. Внести изменения в пункт 1 Решения Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299, дополнив его приложение № 4 «Порядок организации санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности пищевой продукции».

3. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 180 календарных дней с даты его официального опубликования.

Члены Совета Евразийской экономической комиссии:

От Республики Армения От Республики Беларусь От Республики Казахстан От Кыргызской Республики От Российской Федерации



ЕВРАЗИЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ КОЛЛЕГИЯ

Р Е Ш Е Н И Е

« » 20 г. № г.

О порядке введения в действие изменений № 7 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

В соответствии со статьей 52 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года и пунктом 11 приложения № 2 к Регламенту работы Евразийской экономической комиссии, утвержденному Решением Высшего Евразийского экономического совета от 23 декабря 2014 г. № 98, Коллегия Евразийской экономической комиссии **решила:**

1. Установить, что в течение 18 месяцев с даты вступления в силу изменений № 7 в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), внесенных Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 г. № , допускаются производство и выпуск в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевой продукции, соответствующей установленным требованиям санитарно-микробиологической и санитарно-химической безопасности, обработанной с использованием ионизирующего облучения, в соответствии с обязательными требованиями в части ее безопасности, требованиям к уровням содержания, перечню и формам витаминов, минеральных и биологически активных веществ в составе обогащенной и специализированной пищевой продукции, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881.

Обращение указанной продукции допускается в течение срока годности, установленного ее изготовителем.

2. Настоящее Решение вступает в силу по истечении 30 календарных дней с даты его официального опубликования.