

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВПО «БРЯНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
И БИОТЕХНОЛОГИИ

Маловастый К.С.

ПРАКТИКУМ

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 111801 – «ВЕТЕРИНАРИЯ»
ФАКУЛЬТЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХ-
НОЛОГИИ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Первая часть

БРЯНСК 2013

УДК 636.093 619:614.31:637

ББК 48.1

М 19

Маловастый, К.С. Практикум по самостоятельной подготовки студентов специальности 111801 - «Ветеринария» факультета ветеринарной медицины и биотехнологии по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Брянск. - Издательство Брянской ГСХА, 2013. – 418 с.

Практикум составлен в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и с действующей Программой по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Предназначены для студентов очной и заочной формы обучения по специальности 111801 – «Ветеринария», лабораторий учреждений государственной санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб, слушателей повышения квалификации.

Рецензент: исполняющий обязанности заведующего кафедрой нормальной и патологической морфологии животных Брянской ГСХА, кандидат биологических наук, доцент Минченко В.Н.

Рекомендовано к изданию решением методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологии Брянской государственной сельскохозяйственной академии протокол № 4 от 12.02.2013 года.

© ФГОУ ВПО «Брянская ГСХА», 2013

© Маловастый К.С., 2013

Введение

Настоящий практикум разработан на основании Примерной программы по изучению дисциплины: «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» для студентов очной формы обучения, которая рекомендована Министерством образования РФ для специальности 111801 – «Ветеринария», по квалификации специалиста – ветеринарный врач, утверждена Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области ветеринарии и зоотехнии при Департаменте кадровой политики и образования Минсельхоза России.

Работа ветеринарно-санитарного эксперта основывается только на базе нормативных документов (правили, инструкции, технические регламенты, приказы, ГОСТы, СанПин и др.). В спорных случаях вопрос о отборе проб для исследования, определении качества мяса, молока, мёда, растительных и других продуктов и путей его реализации решается при помощи специально созданных комиссий, которые руководствуются существующими нормативными документами.

В настоящее время происходит постоянное совершенствование нормативно-правовых документов, составляющих законодательную базу для работы ветеринарно-санитарных экспертов, регулировании отношений в сфере организации и проведения ветеринарного надзора.

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору в целях обеспечения соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах и лабораториях (Письмо Россельхознадзора РФ от 8 августа 2012 года N ФС-ЕН-2/10267) обязывает руководителей территориальных управлений Россельхознадзора обеспечить:

- своевременное доведение до должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС с целью формирования у них соответствующих знаний и приобрете-

ния опыта, позволяющих правильно применять указанные требования при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях);

- участие должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), в мероприятиях по повышению уровня знаний в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- повышение ответственности должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), их упаковку и транспортировку.

- доведение до территориальных управлений Россельхознадзора и федеральных государственных бюджетных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки.

Отсутствие полной информации об изменениях в правовых документах приводит к нарушениям в работе ветеринарных специалистов осуществляющих ветеринарный контроль и надзор, неправильному информированию студентов обучающихся по ветеринарной специальности, а также для всех заинтересованных лиц.

ЗАКОН РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ « О ВЕТЕРИНАРИИ»

(Москва, Дом Советов России, 14 мая 1993 г., № 4979-1)

Раздел I. Общие положения.

Под ветеринарией понимается область научных знаний и практической деятельности, направленных на предупреждение болезней животных и их лечение, выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней, общих для человека и животных.

Статья 1. Основные задачи ветеринарии в Российской Федерации. Основными задачами ветеринарии в Российской Федерации являются:

- реализация федеральных целевых программ по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных (по перечню, устанавливаемому Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации) болезней животных, включая сельскохозяйственных, домашних, зоопарковых и других животных, пушных зверей, птиц, рыб и пчел, и осуществление региональных планов ветеринарного обслуживания животноводства;

- формирование федеральных программ по подготовке специалистов в области ветеринарии, производству препаратов и технических средств ветеринарного назначения, а также организация научных исследований по проблемам ветеринарии;

- контроль за соблюдением органами исполнительной власти и должностными лицами, предприятиями, учреждениями, организациями иными хозяйствующими субъектами независимо от их подчиненности и форм собственности, общественными объединениями, международными организациями, иностранными юридическими лицами, гражданами Российской Федерации, иностранными гражданами и лицами без гражданства - владельцами животных и продуктов животноводства (далее - предприятия, учреждения, организации и граждане) ветеринарного законодательства Российской Федерации;

- охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств;

- осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора.

Задачи в области ветеринарии в Российской Федерации осуществляет Государственная ветеринарная служба Российской Федерации во взаимодействии с ведомственными ветеринарно-санитарными и производственными ветеринарными службами, а также специалисты в области ветеринарии, занимающиеся предпринимательской деятельностью.

Статья 2. Ветеринарное законодательство Российской Федерации.

Ветеринарное законодательство Российской Федерации состоит из настоящего Закона и принимаемых в соответствии с ним законодательных актов республик в составе Российской Федерации, правовых актов автономной области, автономных округов, краев, областей, городов Москвы и Санкт-Петербурга.

Ветеринарное законодательство Российской Федерации регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

Статья 3. Полномочия Российской Федерации, республик в составе Российской Федерации, других субъектов Федерации в области ветеринарии.

К ведению Российской Федерации относятся:

федеральное ветеринарное законодательство;

разработка и утверждение федеральных целевых программ по предупреждению и ликвидации карантинных и особо опасных болезней животных (по перечню, устанавливаемому Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации), проведению научных исследований по проблемам ветеринарии, а также контроль за их реализацией; формирование и реализация на территории Российской Федерации федеральных программ в области ветеринарии;

организация и обеспечение деятельности Государственной ветеринарной службы Российской Федерации;

установление и отмена на территории Российской Федерации карантина, других ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и массовых незаразных болезней животных;

государственная сертификация и регистрация отечественных и импортных препаратов и технических средств ветеринарного назначения,

руководство системой их стандартизации и аттестации, выдача разрешений на их производство и реализацию

разработка и утверждение ветеринарно-санитарных требований норм по безвредности кормов и кормовых добавок;

охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств;

сотрудничество с международными организациями и иностранными государствами по вопросам ветеринарии.

Республики в составе Российской Федерации, автономная область, автономные округа, края, области, города Москва и Санкт-Петербурга самостоятельно решают вопросы ветеринарии, за ис-

ключением вопросов, решение которых отнесено к ведению Российской Федерации.

Раздел II. Государственная ветеринарная служба Российской Федерации, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная служба

Статья 5. Организация Государственной ветеринарной службы РФ.

1. Задачами Государственной ветеринарной службы РФ являются:

- предупреждение и ликвидация заразных и массовых незаразных болезней животных;
- обеспечение безопасности продуктов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении;
- защита населения от болезней, общих для человека и животных;
- охрана территории РФ от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.

2. В систему Государственной ветеринарной службы РФ входят:

- Департамент ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации (далее — Департамент ветеринарии), управления (отделы) ветеринарии в составе правительств республик в составе РФ управления (отделы) ветеринарии в составе администрации автономной области, автономных округов, областей, городов Москвы и Санкт-Петербурга, районов и городов;
- ветеринарные научно-исследовательские и научно-производственных учреждения;
- ветеринарные лаборатории, противоэпизоотические отряды и экспедиции, зональные управления государственного ветеринарного надзора на Госгранице РФ и транспорте другие ветеринарные учреждения, непосредственно подчиненные Департаменту ветеринарии, ветеринарные лаборатории и станции по борьбе с болезнями животных республик в составе РФ, автономной области, автономных округов, краев, областей, городов Москвы и Санкт-Петербурга, районов и городов;
- подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках,

другие подразделения и учреждения ветеринарного и ветеринарно-санитарного профиля.

3. Руководитель Департамента ветеринарии, руководители управлений (отделов) ветеринарии в составе правительств республик РФ, администраций автономной области, автономных округов, краев, областей, городов Москвы и Санкт-Петербурга, районов и городов по должности одновременно являются соответственно Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации, главными государственными ветеринарными инспекторами указанных национально-государственных и административно-территориальных образований.

Министерством обороны Российской Федерации, Министерством внутренних дел Российской Федерации и Министерством безопасности РФ и создаются ведомственные ветеринарно-санитарные службы, организованная структура и порядок финансирования которых определяются указанными министерствами.

Предприятия, учреждения и организации за счет собственных средств могут создавать производственные ветеринарные службы.

Ведомственные ветеринарно-санитарные и производственные ветеринарные службы осуществляют свою деятельность под методическим руководством Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации.

Раздел III. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор

Статья 8. Государственный ветеринарный надзор.

Государственный ветеринарный надзор — это деятельность органов управления учреждений и организаций Государственной ветеринарной службы РФ, направленная на профилактику болезней животных и обеспечение безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства России.

Государственный ветеринарный надзор включает:

- выявление и установление причин и условий возникновения и распространения заразных и массовых незаразных болезней животных;
- организацию противоэпизоотических мероприятий, вклю-

чая мероприятия по предупреждению и ликвидации очагов болезней, общих для человека и животных, мероприятий по охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств и контроль за их выполнением;

- разработку ветеринарных правил других нормативных актов, обязательных для выполнения при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продуктов животноводства;

- контроль за проведением предприятиями, учреждениями, организациями и гражданами организационно-производственных и ветеринарно-профилактических мероприятий, за соблюдением ими действующих ветеринарных правил;

- установление порядка производства и применения в ветеринарии биологических, химических и других препаратов, осуществление специальных мероприятий по защите животных от поражающего воздействия экстремальных факторов, природных и техногенных катастроф;

- осуществление мер по пресечению нарушений ветеринарного законодательства Российской Федерации и применение санкций, установленных настоящим Законом.

Статья 10. Гарантии деятельности должностных лиц, учреждений и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор

Главные государственные ветеринарные инспектора, другие должностные лица Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющие государственный ветеринарный надзор, являются представителями органов федеральной исполнительной власти и находятся под защитой государства.

Органы исполнительной власти, органы местного самоуправления, предприятия, учреждения и организации, деятельность которых связана с производством, хранением, перевозкой и реализацией животных, продуктов животноводства и кормов, обязаны предоставлять безвозмездно в пользование учреждениям и организациям Государственной ветеринарной службы (в том числе зональным управлениям государственного ветеринарного надзора на Государственной границе Российской Федерации и транспорте, пограничным и транспортным ветеринарным контрольным пунктам, лабора-

ториям ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках) служебные помещения, необходимое оборудование и средства связи, а также компенсировать затраты на их эксплуатацию.

Раздел V. Защита населения от болезней, общих для человека и животных, и пищевых отравлений

Статья 20. Компетенция Государственной ветеринарной службы Российской Федерации в области защиты населения от болезней, общих для человека и животных, и пищевых отравлений.

Государственная ветеринарная служба Российской Федерации осуществляет ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, другие специальные мероприятия, направленные на защиту населения от болезней, общих для человека и животных, а также от пищевых отравлений, возникающих при употреблении опасных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства.

Статья 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Мясо, мясные и другие продукты убоя животных, молоко, молочные продукты, яйца, иные продукты животноводства подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе с целью определения их пригодности к использованию для пищевых целей.

Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, условия использования продуктов животноводства для пищевых целей в зависимости от результатов этой экспертизы определяются ветеринарными правилами, издаваемыми в соответствии с ветеринарным законодательством Российской Федерации. Указанные правила устанавливают ветеринарно-санитарные нормативы, которым должны соответствовать продукты животноводства, производимые предприятиями, учреждениями, организациями, гражданами, реализуемые ими, а также предприятиями торговли на рынках.

Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя животных, молока, молочных продуктов, яиц, иных продуктов животноводства, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе. Порядок переработки и использования кожевенного, мехового и иного сырья животного происхождения определяется действующими ветеринарно-санитарными правилами.

Статья 22. Взаимодействие органов управления, учреждений и организаций Государственной ветеринарной службы Российской Федерации и Комитета Российской Федерации санитарно-эпидемиологического надзора

Органы управления, учреждения и организации Государственной ветеринарной службы, Российской Федерации и Комитета Российской Федерации санитарно-эпидемиологического надзора осуществляют в пределах своей компетенции постоянное взаимодействие по вопросам защиты населения от болезней, общих для человека и животных, и пищевых отравлений.

Раздел VI. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации

Статья 23. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации

Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства РФ, несут дисциплинарную, административную, уголовную и иную ответственность в соответствии с настоящим Законом и другими актами законодательства Российской Федерации.

Наложение штрафов и других взысканий не освобождает виновных лиц от обязанности возместить ущерб в порядке, установленном законодательством РФ.

Статья 24. Основания и порядок применения органами государственного ветеринарного надзора мер административной ответственности за нарушения ветеринарного законодательства Российской Федерации

1. Совершение должностными лицами и гражданами следующих нарушений ветеринарного законодательства Российской Федерации:

- отказ от проведения обязательных профилактических мероприятий (исследование, иммунизация животных) и нарушение сроков их проведения;
- нарушение правил карантина;
- несоблюдение действующих ветеринарных правил, направ-

ленных на обеспечение безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства;

- несвоевременное или неполное проведение мероприятий по ликвидации очагов заразных болезней животных;

- производство и использование неблагополучных в ветеринарном отношении кормов, явившихся причиной возникновения и распространения заразных и массовых незаразных болезней животных;

- невыполнение норм и правил по охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств;

- нарушение ветеринарных правил при осуществлении международных (экспортных, импортных, транзитных) и внутренних перевозок животных, продуктов животноводства, других подконтрольных государственных ветеринарному надзору грузов всеми видами транспорта;

- реализация и использование продуктов животноводства, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе;

- несоблюдение зоогигиенических и ветеринарно-санитарных требований при размещении, строительстве и вводе в эксплуатацию объектов, связанных с содержанием животных, переработкой, хранением и реализацией продуктов животноводства;

- несоблюдение ветеринарно-санитарных правил при переработке и использовании кожевенного, мехового и иного сырья животного происхождения, при выпуске предприятиями продукции, не отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям, влечет наложение штрафа в размерах, установленных Законом РФ «О ветеринарии».

ПОЛОЖЕНИЕ О ВЗАИМОДЕЙСТВИЯХ ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА РОССИИ И ГЛАВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ВETERИНАРИИ МИНСЕЛЬХОЗПРОДА РОССИИ И ИХ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫХ ОРГАНОВ

Утверждено и принято для исполнения на местах Главветупром Минсельхозпрода и Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации 2 апреля 1993 г.

Настоящее Положение является руководящим документом по взаимодействию Госкомсанэпиднадзора России и Главного управления ветеринарии Минсельхозпрода России и их территориальных органов в части обеспечения надзора за безопасностью пищевых

продуктов и пищевого сырья животного происхождения (далее продукция) и охраны здоровья человека и животных.

Органы и учреждения государственных санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб в своей деятельности руководствуются действующим законодательством, положением о своей деятельности, указами, постановлениями, распоряжениями Президента Российской Федерации и Правительства России и настоящим Положением.

Основные принципы взаимодействия:

1. Организация работы учреждений Государственного санитарного и Государственного ветеринарного надзора в единой, взаимоувязанной системе надзора за безопасностью продукции, а также по предупреждению заражений населения зооантропонозами.

2. Приоритетность санитарного законодательства в части вопросов стандартизации санитарно-гигиенических показателей безопасности продукции и исключительные полномочия Госкомсанэпиднадзора России в установлении норм, обеспечивающих их безопасность для здоровья человека.

3. Приоритетность ветеринарного законодательства в части вопросов стандартизации ветеринарно-санитарных показателей безопасности продукции и исключительные полномочия Главветуправления в установлении норм, обеспечивающих их безопасность для животных, в том числе птиц, пчел, рыб.

Основные направления взаимодействия:

1. Проведение организационных, профилактических, противоэпидемических и протиепизоотических мероприятий, направленных на недопущение заноса карантинных и особо опасных заболеваний, общих для человека и животных, предотвращение использования населением недоброкачественной продукции.

2. Проведение эпидемиологического надзора для разработки и осуществления мероприятия, направленных на предотвращение заболеваний людей зооантропонозами.

3. Разработка и экспертиза законодательных актов и нормативных документов в области охраны здоровья населения и животных от зооантропонозов.

4. Гармонизация показателей безопасности продукции, устанавливаемых органами госнадзора, а также обеспечение единства измерения (методик испытаний).

5. Обмен информацией по мониторингу загрязнения объектов внешней среды, сельскохозяйственной продукции, а также информацией о каждом случае заболевания зооантропонозами и антропонозами.

6. Совместное санитарно-эпидемиологическое и ветеринарно-санитарное расследование случаев заболевания людей, причиной которых могли быть животные, птицы, рыбы пресноводных водоемов или сырье и продукты животного происхождения, организация и проведение необходимых оздоровительных и профилактических мер.

7. Ветеринарно-санитарная и санитарно-гигиеническая аттестация предприятий, занятых выращиванием и заготовкой животных, в том числе птиц, рыб в пресноводных водоемах, а также убойем животных, переработкой, хранением и реализацией продуктов и продовольственного сырья животного происхождения.

8. Проведение сертификации продовольственного сырья и продуктов.

9. Участие в аккредитации испытательных центров.

10. Санитарное просвещение населения и обучение лиц, занятых производством сельскохозяйственной продукции, по вопросам повышения качества и безопасности продукции.

Органы санитарно-эпидемиологического надзора России:

- осуществляют санитарно-гигиеническое нормирование показателей и характеристик продукции, обеспечивающих их безопасность для здоровья человека;

- осуществляют гигиеническую сертификацию продукции животного происхождения на стадии согласования НТД и поставки продукции на производство;

- утверждают методики гигиенической и токсикологической оценки продукции (процессов), а также методик определения уровня вредных факторов и исследования гигиенических показателей и характеристик.

Органы ветеринарного надзора России:

- осуществляют ветеринарно-санитарное нормирование показателей и характеристик продукции (процессов), обеспечивающих их безопасность для здоровья животных;

- утверждают методики ветеринарно - санитарной и токсикологической оценки продукции (процессов), представляющей опасность для здоровья животных, а также методы определения уровня вредных факторов и исследования ветеринарно-санитарных показателей и характеристик;

- осуществляют ветеринарно-санитарную сертификацию продукции животного происхождения на стадии согласования НТД, постановки на производство, в процессе производства и при торговле на рынках.

Органы госсанэпиднадзора не имеют права налагать штрафные санкции на представителей государственных ветеринарных и санитарных служб за нарушение ими надзорных функций.

При установлении нарушений действующего законодательства должностные лица госнадзора несут ответственность в установленном порядке и информация об этом направляется в вышестоящую организацию по принадлежности.

Госкомсанэпиднадзор России и Главветуправление Минсельхозпрода России берут на себя обязательство о взаимной информации в течение месяца с момента принятия решения об утверждении, изменении или отмене документов ветеринарного и санитарного законодательства, касающихся настоящего Положения. Настоящее Положение вступает в силу с момента подписания (с 02.04.93 г.).

О СИСТЕМЕ СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Инструктивное письмо Главветупра Минсельхозпрода РФ от 24 февраля 1993 г.

Главное управление ветеринарии Минсельхозпрода России сообщает, что в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» Госстандартом России разработана и утверждена 15 января 1993 г. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, действующая в рамках Системы сертификации ГОСТ Р. Документ устанавливает основные принципы и порядок проведения обязательной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Обязательная сертификация пищевой продукции осуществляется по требованиям, направленным на обеспечение безопасности жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах или стандартах РФ.

Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации на безопасность, классифицирована в рамках Системы сертификации на 14 групп однородной продукции: 1) продукты детского питания; 2) зерно и продукты его переработки; 3) хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия; 4) масличные культуры, растительные масла и масло-жировые продукты; 5) мясо, мясопродукты; 6) рыба, рыбопродук-

ты и продукты моря; 7) молоко и молочные продукты; 8) плоды, овощи, плодоовощная продукция; 9) пищевые концентраты; 10) сахар, сахаристые культуры, крахмало-паточные продукты; 11) напитки и винно-водочные продукты; 12) кондитерские изделия; 13) пищевкусовые, ароматические и прочие продукты; 14) мясо птицы.

Пищевая продукция, подлежащая обязательной сертификации в рамках группы однородной продукции, подразделяется на продукцию с гарантированным сроком годности до одного месяца (скоропортящаяся) и более одного месяца (длительного хранения), что влияет на выбор схемы сертификации.

Добровольная сертификация пищевой продукции проводится на соответствие нормативным документам, согласованным между поставщиком (заявителем) и заказчиком, в том числе для продукции, поставляемой на экспорт. Все работы по проведению сертификации пищевой продукции оплачиваются заявителем на договорной основе.

Обязательная сертификация пищевой продукции может проводиться в соответствии с настоящим документом в двух формах:

- по документам Системы сертификации ГОСТ Р;
- по Правилам сертификации продукции с использованием заявления-декларации изготовителя (указанные Правила устанавливают процедуры обязательной сертификации продукции в форме заявления-декларации изготовителя о соответствии товара (работы, услуги) — далее продукции — обязательным требованиям стандартов под контролем территориального органа Госстандарта России.

Основанием заявления-декларации для пищевой продукции в дополнение к п. 5 Правил, является гигиенический сертификат Госкомсанэпиднадзора России и ветеринарное свидетельство, выданное Государственной ветеринарной службой Российской Федерации.

Сертификация пищевой продукции по документам Системы сертификации ГОСТ Р проводится изготовителем (заявителем) через центральные органы по сертификации и испытательные лаборатории, получившие в установленном порядке право осуществления работ по сертификации пищевой продукции.

Информация о действующих в Системе органах по сертификации пищевой продукции и аккредитованных испытательных лабораториях представляется по запросу заявителя любым территориальным органом Госстандарта России или ВНИИС (адрес ВНИИС: 123856, Москва, Электрический пер., 3, тел. 253-34-58 или 253-31-

40), осуществляющим методическую и техническую работу по ведению Государственного реестра.

Порядок проведения сертификации пищевой продукции включает:

- подачу и рассмотрение декларации-заявки;
- принятие решения по декларации-заявке;
- выбор схемы сертификации;
- определение количества и порядка отбора проб продукции, подлежащих испытаниям;
- определение аккредитованной испытательной лаборатории (ИЛ), которая будет проводить испытания;
- определение порядка работ по сертификации производства и (или) сертификации систем качества, если это предусмотрено схемой сертификации;
- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия;
- выдачу сертификата соответствия;
- осуществление инспекционного контроля.

Заявку на сертификацию изготовитель продукции (заявитель) направляет в любой орган по сертификации.

Пунктом 3.10 Системы сертификации ГОСТ Р предусмотрено, что «орган по сертификации пищевой продукции проводит анализ результатов испытаний и готовит проект решения о выдаче сертификата. При подготовке проекта решения орган по сертификации учитывает наличие выданного на стадии постановки продукции на производство органами Госсанэпиднадзора в установленном им порядке документа о гигиенической оценке (гигиенического сертификата). Для продукции животноводства учитывается наличие ветеринарного свидетельства, выданного Государственной ветеринарной службой Российской Федерации в установленном ею порядке».

С системой сертификации ГОСТ Р «Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденной заместителем председателя Госстандарта России В. В. Таболиным 15.01.93 г., необходимо ознакомиться непосредственно на месте в территориальных органах Госстандарта России.

Пунктом 3.17 Системы сертификации ГОСТ Р предусмотрено также, что «спорные вопросы в области процедур сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья подлежат разрешению через апелляционную комиссию центрального органа Системы» ~ Госстандарт России.

**СОГЛАШЕНИЕ
О ВЗАИМОДЕЙСТВИИ ГОССТАНДАРТА РОССИИ
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ
ИНСПЕКЦИИ РОССИИ В ОБЛАСТИ СЕРТИФИКАЦИИ**

Утверждено Главветупром Минсельхозпрода Российской Федерации 15 февраля 1993 г.

Настоящее Соглашение является руководящим документом по взаимодействию Госстандарта России и Государственной ветеринарной инспекции России в области сертификации пищевой продукции и сырья животного происхождения, которая является частью Системы сертификации ГОСТ Р и осуществляется под общим руководством Госстандарта России - национального органа по сертификации товаров (работ, услуг).

Госстандарт России и Государственная ветеринарная инспекция России в своей деятельности руководствуются действующим законодательством Российской Федерации, положениями о своей деятельности и настоящим Соглашением.

Основные направления взаимодействия

Установление в нормативно-технической документации (НТД) показателей, нормативов и требований, определяющих безопасность пищевых продуктов и сырья животного происхождения, в целях проведения обязательной сертификации, приоритетность ветеринарного законодательства в части установления указанных показателей, нормативов и требований.

Определение перечня видов продукции животного происхождения, подлежащей обязательной сертификации, и номенклатуры показателей, подлежащих обязательному включению в НТД для обеспечения безопасности продукции (в пределах компетенции).

Проведение работ по обязательной сертификации продуктов и сырья животного происхождения при наличии ветеринарного сертификата.

Обеспечение системы оценки безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения в части методов испытаний.

Госстандарт Россия:

- проводит аккредитацию испытательных лабораторий (центров), а также органов по сертификации;

- осуществляет инспекционный контроль за деятельностью испытательных лабораторий и органов по сертификации продукции, а также инспекционный контроль за качеством сертифицированной продукции;

- ведет Государственный реестр органов по сертификации, аккредитованных испытательных лабораторий и сертифицированной продукции;

- устанавливает порядок сертификации пищевой продукции и сырья животного происхождения.

Государственная ветеринарная инспекция России:

- осуществляет нормирование ветеринарно-санитарных показателей, характеристик и вредных факторов продукции и сырья животного происхождения, обеспечивающих безопасность их для здоровья человека и животных;

- осуществляет нормирование ветеринарно-санитарных показателей, характеристик и вредных факторов кормов, обеспечивающих безопасность их для животных;

- осуществляет ветеринарно-санитарную оценку продукции животного происхождения в процессе производства и реализации, результатом которой является оформление ветеринарного сертификата (свидетельства);

- осуществляет экспертизу НТД на соответствие требованиям ветеринарного законодательства на стадии согласования и постановки продукции на производство;

- принимает с учетом результатов испытаний самостоятельно или совместно с органами государственного санитарного надзора решения о дальнейшем использовании продукции животного происхождения, не отвечающей требованиям НТД по показателям безопасности;

- принимает участие в контроле безопасности при ввозе в Российскую Федерацию продуктов и сырья животного происхождения;

- утверждает методы ветеринарно-санитарной и токсикологической оценки продукции и методы определения ветеринарно-санитарных показателей и характеристик;

- принимает в установленном порядке решения о признании ветеринарных сертификатов, выданных зарубежными и международными организациями;

- устанавливает порядок сертификации ветеринарных препаратов.

Госстандарт России и Государственная ветеринарная инспекция России берут на себя обязательства по взаимной информации в течение месяца со дня принятия решения:

Госстандарт России - об утверждении, изменениях и отмене государственных стандартов на ветеринарные препараты и животноводческую продукцию и основополагающих документов ГОСТ Р;

Государственная ветеринарная инспекция России - об утверждении, изменениях и отмене положений ветеринарного законодательства.

Настоящее Соглашение вступает в действие со дня подписания.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 февраля 2008 г. N 11136

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПРИКАЗ

от 9 января 2008 г. N 1

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ АДМИНИСТРАТИВНОГО РЕГЛАМЕНТА ИСПОЛНЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ФУНКЦИИ ПО ВЫДАЧЕ РАЗРЕШЕНИЙ НА ВВОЗ В РОССИЙСКУЮ ФЕДЕРАЦИЮ И ВЫВОЗ ИЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, А ТАКЖЕ НА ТРАНЗИТ ПО ЕЕ ТЕРРИТОРИИ ЖИВОТНЫХ, ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, КОРМОВ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК ДЛЯ ЖИВОТНЫХ, ПОДКАРАНТИННОЙ ПРОДУКЦИИ

В соответствии с Постановлениями Правительства Российской Федерации от 11 ноября 2005 г. N 679 "О порядке разработки и утверждения административных регламентов исполнения государственных функций и административных регламентов предоставления государственных услуг" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 47, ст. 4933; 2007, N 50, ст. 6285), от 24 марта 2006 г. N 164 "Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 14, ст. 1543; 2007, N 14, ст. 1702; N 46, ст. 5576) и от 30 июня 2004 г. N 327 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору" (Российская газета, 2004, N 150; Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 33, ст. 3421; 2006, N 22, ст. 2337; 2006, N 26, ст. 2846; 2006, N 48, ст. 5035; 2006, N 52 (ч. III), ст. 5587; 2007, N 46, ст. 5576) приказываю:

1. Утвердить прилагаемый Административный регламент исполнения Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции.

2. Признать утратившим силу Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 13 февраля 2007 г. N 84 "Об организации работ по выдаче импортных карантинных разрешений" (зарегистрировано в Минюсте России 21 марта 2007 г. N 9127).

Врио Министра
А.А.СЛЕПНЕВ

Утвержден
Приказом Министерства
сельского хозяйства
Российской Федерации
от 9 января 2008 г. N 1

**АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕГЛАМЕНТ ИСПОЛНЕНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИ-
ТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ФУНКЦИИ ПО ВЫДАЧЕ РАЗРЕШЕНИЙ НА ВВОЗ В РОС-
СИЙСКУЮ ФЕДЕРАЦИЮ И ВЫВОЗ ИЗ РОССИЙСКОЙ ФЕ-
ДЕРАЦИИ, А ТАКЖЕ НА ТРАНЗИТ ПО ЕЕ ТЕРРИТОРИИ
ЖИВОТНЫХ, ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕ-
НИЯ, ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ, КОРМОВ И КОРМО-
ВЫХ ДОБАВОК ДЛЯ ЖИВОТНЫХ, ПОДКАРАНТИННОЙ
ПРОДУКЦИИ**

I. Общие положения

1.1. Государственную функцию по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных (далее - поднадзорные грузы), подкарантинной продукции исполняет Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее - Россельхознадзор) и ее территориальные органы (далее - территориальные управления).

1.2. Административный регламент исполнения Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции (далее - Регламент) определяет сроки и последовательность административных процедур, административных действий Россельхознадзора, территориальных управлений, их структурных подразделений, порядок взаимодействия между структурными подразделениями Россельхознадзора, между Россельхознадзором и территориальными управлениями, а также порядок взаимодействия структурных подразделений Россельхознадзора,

территориальных управлений с физическими или юридическими лицами, иными органами государственной власти, государственными учреждениями, иными организациями при выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории поднадзорных грузов, подкарантинной продукции.

1.3. Исполнение государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств для животных, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции (далее - государственная функция) осуществляется в соответствии с:

Конвенцией "О биологическом разнообразии", Рио-де-Жанейро, 05.06.1992, ратифицирована 05.04.1995 Федеральным законом от 17.02.1995 N 16-ФЗ (далее - КБР) (Бюллетень международных договоров, 1996, N 9, с. 3 - 28; Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 19, ст. 2254);

Соглашением "О сотрудничестве в области карантина растений", Москва, 13.11.1992 (Бюллетень международных договоров, 1994, N 4, с. 17 - 22. Содружество. Информационный вестник Совета глав государств и Совета глав правительств СНГ. 1992. N 8. с. 6 - 11).

Соглашением "О сотрудничестве в области ветеринарии", Москва, 12.03.1993 ("Бюллетень международных договоров", N 3, 1993; Информационный вестник Совета глав государств и Совета глав правительств СНГ "Содружество", N 2, 1993);

Международной конвенцией по карантину и защите растений, 1997. ФАО, Рим (далее - МККЗР);

Конвенцией о создании европейской и средиземноморской организации по карантину и защите растений, Париже 18.04.1951, с изменениями от 27.04.1955 (далее - ЕОКЗР) (Сборник действующих договоров, соглашений и конвенций, заключенных СССР с иностранными государствами, вып. XIX. - М., 1960. с. 313 - 321);

Едиными правилами государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов, утвержденных Решением Межправительственного совета по сотрудничеству в области ветеринарии государств СНГ от 05.11.2003 (г. Киев);

Законом Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О

ветеринарии" (Ведомости Съезда народных депутатов и Верховного совета Российской Федерации, 1993, N 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 2; 2004, N 27, ст. 2711, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2007, N 1, ст. 29; N 30, ст. 3805);

Федеральным законом от 22.06.1998 N 86-ФЗ "О лекарственных средствах" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3006; 2000, N 2, ст. 126; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 43, ст. 4412);

Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 2, ст. 167, N 27 (ч. I) ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752, N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10, N 14, ст. 1458; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29);

Федеральным законом от 15.07.2000 N 99-ФЗ "О карантине растений" (Собрание законодательства Российской Федерации, 17.07.2000, N 29, ст. 3008; 2002, N 30, ст. 3033; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29);

Федеральным законом от 08.08.2001 N 134-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2001, N 33 (ч. I), ст. 3436; 2002, N 44, ст. 4297; 2003, N 2, ст. 169, N 40, ст. 3820; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752, N 27, ст. 2719; 2006, N 1, ст. 17; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29);

Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 07.01.2002, N 1 (ч. I), ст. 1);

Федеральным Законом от 02.05.2006 N 59-ФЗ "О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 08.05.2006, N 19, ст. 2060);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.03.2006 N 159 "О применении ветеринарных мер при ввозе живых животных и продукции животного происхождения на таможенную территорию Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 13, ст. 1410; N 50, ст. 5341);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 29.10.1992 N 830 "О государственной ветеринарной службе Российской Федерации по охране территории России от заноса заразных болезней животных из иностранных государств" (Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации, 02.11.1992, N 18, ст. 1467);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 19.06.1994 N 706 "Об утверждении Положения о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1994, N 9, ст. 1007; 2001, N 17, ст. 1714);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 25.12.1998 N 1539 "О ввозе в Российскую Федерацию и вывозе из нее лекарственных средств и фармацевтических субстанций" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 1, ст. 190; 2000, N 9, ст. 1036; 2001, N 50, ст. 4735; 2002, N 22, ст. 2094; 2005, N 30 (ч. II), ст. 3172; 2006, N 50, ст. 5341);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.12.2001 N 874 "О принятии Российской Федерацией пересмотренного текста Международной конвенции по защите растений" (Собрание законодательства Российской Федерации, 24.12.2001, N 52 (ч. II), ст. 4977);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.01.2002 N 26 "О государственной регистрации кормов, полученных из генно-модифицированных организмов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 28.01.2002, N 4, ст. 323; 2006, N 30, ст. 3389);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 08.04.2004 N 201 "Вопросы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору" (Собрание законодательства Российской Федерации, 12.04.2004, N 15, ст. 1493; 2005, N 33, ст. 3421; 2006, N 26, ст. 2846; 2007, N 46, ст. 5576);

Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 N 327 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору" (Российская газета, N 150, 15.07.2004; Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 33, ст. 3421; 2006, N 22, ст. 2337, N 26, ст. 2846, N 48, ст. 5035, N 52 (ч. III), ст. 5587; 2007, N 46, ст. 5576);

Инструкцией о ввозе на территорию Российской Федерации и

вывозе с территории Российской Федерации семян сортов растений и племенного материала пород животных (утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации N 12-04/5, Государственным таможенным комитетом Российской Федерации N 01-23/8667 от 08.05.1997) (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, N 12, 27.06.1997);

Международными ветеринарно-санитарными правилами (2005 г.), рекомендованными к исполнению Международным эпизоотическим бюро;

Международными стандартами по фитосанитарным мерам (МСФМ):

МСФМ N 20: Руководство по системе фитосанитарной регламентации импорта, 2004. ФАО, Рим.

1.4. Заявителями в целях настоящего регламента являются:

в части исполнения государственной функции в области карантина растений:

1) граждане Российской Федерации (в т.ч. индивидуальные предприниматели);

2) юридические лица, зарегистрированные на территории Российской Федерации.

От имени заявителей - физических лиц могут действовать представители, действующие в силу полномочий, основанных на доверенности или договоре.

От имени юридических лиц могут действовать лица, действующие в соответствии с учредительными документами юридических лиц без доверенности; представители в силу полномочий, основанных на доверенности или договоре. В предусмотренных законом случаях от имени юридического лица могут действовать его участники;

в части исполнения государственной функции в области ветеринарии:

1) органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии;

2) юридические лица, зарегистрированные на территории Российской Федерации (в части разрешений на вывоз лекарственных средств для животных).

1.5. Осуществление административных процедур в рамках исполнения государственной функции является бесплатным для заявителей.

II. Требования к порядку исполнения государственной функции

Порядок информирования о государственной функции

2.1. Место нахождения Россельхознадзора: 107139, г. Москва, Орликов пер., д. 1/11.

Почтовый адрес для направления документов и обращений: 107139, г. Москва, Орликов пер., д. 1/11, Россельхознадзор.

Электронный адрес для направления обращений: info@svfk.mcx.ru.

Место нахождения экспедиции Россельхознадзора: Москва, Орликов пер., д. 1/11, первый этаж.

График работы экспедиции: понедельник - пятница с 9.00 до 16.45, без перерыва.

Телефон для справок: +7(495) 607-51-11; +7(495) 975-43-47.

2.2. Информация об адресах и справочные телефоны территориальных управлений размещена на официальном сайте Минсельхоза России по электронному адресу: <http://www.mcx.ru> и приведена в приложении N 1 к настоящему Регламенту.

Россельхознадзор и территориальные управления осуществляют прием заявителей в соответствии со следующим графиком:

Понедельник 09.00 - 17.00.

Вторник 09.00 - 17.00.

Среда 09.00 - 17.00.

Четверг 09.00 - 17.00.

Пятница 09.00 - 16.00.

Суббота выходной день.

Воскресенье выходной день.

Перерыв на обед устанавливается правилами внутреннего распорядка Россельхознадзора (территориальных управлений).

2.3 Схемы исполнения государственных функций приводятся в приложении N 2 к настоящему Регламенту.

2.4. Информация заявителям об исполнении государственной функции представляется уполномоченными должностными лицами Россельхознадзора, территориальных управлений с использованием средств телефонной связи, посредством размещения в информационно-телекоммуникационных сетях общего пользования (в том числе в сети Интернет), публикаций в средствах массовой информации, издания информационных материалов.

2.5. В любое время с момента приема документов заявитель имеет право на получение сведений о стадии прохождения заявки

при помощи телефона или посредством личного посещения Россельхознадзора (территориального управления) по предварительной записи согласно графику приема посетителей.

2.6. При информировании заявителей по телефону работники Россельхознадзора (территориального управления) предоставляют информацию по следующим вопросам:

- о входящих номерах, под которыми зарегистрированы в системе делопроизводства заявления и прилагающиеся к ним материалы;
- сведения о нормативных правовых актах, на основании которых осуществляется государственная функция;
- требования к заверению документов и сведений;
- о необходимости представления дополнительных документов и сведений.

Информирование по иным вопросам осуществляется только на основании письменного обращения.

2.7. При ответах на телефонные звонки и устные обращения заявителей специалисты подробно и в вежливой (корректной) форме информируют обратившихся по интересующим их вопросам.

Время разговора не должно превышать 10 минут.

При невозможности специалиста, принявшего звонок, самостоятельно ответить на поставленные вопросы телефонный звонок должен быть переадресован (переведен) на другое должностное лицо или же обратившемуся заявителю должен быть сообщен телефонный номер, по которому можно получить необходимую информацию.

2.8. При информировании заявителей по письменным обращениям ответ на обращение направляется почтой в адрес заявителя в срок, не превышающий 30 дней с момента регистрации письменного обращения.

2.9. Индивидуальное информирование заявителей должностными лицами проводится по предварительной записи в соответствии с графиком приема должностными лицами Россельхознадзора (территориальных управлений) граждан и организаций.

График приема заявителей должностными лицами Россельхознадзора устанавливается приказами Россельхознадзора и должностными регламентами.

Продолжительность консультации не должна превышать 30 минут.

2.10. На информационных стендах в помещении, предназначенном для приема документов от заявителей, и Интернет-сайте

Россельхознадзора размещается следующая информация:

1) выписки из законодательных и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы, регулирующие деятельность по исполнению государственной функции;

2) текст Административного регламента с приложениями (на Интернет-сайте Россельхознадзора);

3) перечни документов, необходимые для получения разрешения на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории поднадзорных грузов, подкарантинной продукции, и требования, предъявляемые к этим документам;

4) образцы оформления документов, необходимых для исполнения государственной функции;

5) таблица сроков исполнения функции в целом и максимальных сроков выполнения отдельных административных процедур, в том числе времени нахождения в очереди (ожидания), времени приема документов и т.д.;

6) основания приостановления действия разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории поднадзорных грузов, подкарантинной продукции;

7) основания отказа в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории поднадзорных грузов, подкарантинной продукции;

8) порядок обжалования решений, действий или бездействия должностных лиц, исполняющих государственную функцию.

2.11. Информация о процедуре исполнения государственной функции предоставляется на безвозмездной основе.

III. Административные процедуры

3.1. При исполнении государственной функции осуществляются следующие административные процедуры:

в области карантина растений:

1) рассмотрение заявки на выдачу импортного карантинного разрешения (далее - ИКР) и принятие решения о выдаче или об отказе в выдаче ИКР.

Оформление ИКР требуется для ввоза на территорию Российской Федерации подкарантинной продукции, за исключением случаев, предусмотренных международными договорами Российской Федерации в области карантина растений и законодательством Российской Федерации в указанной области;

в области ветеринарии:

1) рассмотрение документов на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза;

2) рассмотрение документов на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза;

3) рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза.

Административные процедуры в области карантина растений

Рассмотрение документов на выдачу ИКР и принятие решения о выдаче ИКР или об отказе в выдаче ИКР

3.2. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала административной процедуры, является поступление в Россельхознадзор (территориальное управление) заявки установленного образца на выдачу ИКР (приложение N 3 к настоящему Регламенту) с комплектом документов, предусмотренных пунктом 3.3.

3.3. К заявке на выдачу ИКР прилагаются следующие документы:

1) заверенная в установленном порядке копия свидетельства о внесении в Единый государственный реестр юридических лиц или Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей соответственно);

2) заверенная в установленном порядке копия свидетельства о постановке заявителя на учет в налоговом органе (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей соответственно);

3) документ, подтверждающий проведение профилактического фитосанитарного обеззараживания складских помещений, предназначенных для хранения заявленной к ввозу подкарантинной продукции, в соответствии с правилами и нормами обеспечения карантина растений;

4) выписка из договора (контракта) аренды на складское помещение, предназначенное для хранения заявленной к ввозу подка-

рантинной продукции, в случаях, если в соответствии с правилами и нормами обеспечения карантина растений не предусматривается проведение профилактического фитосанитарного обеззараживания складских помещений, предназначенных для хранения заявленной к ввозу подкарантинной продукции;

5) выписка из Государственного реестра селекционных достижений, допущенных к использованию на территории Российской Федерации (для семян и посадочного материала), за исключением партий семян и посадочного материала, предназначенных для научных исследований, государственных испытаний и производства семян для вывоза из Российской Федерации;

6) удостоверение личности гражданина (паспорт) или иной документ, удостоверяющий личность заявителя (для граждан) либо заверенная в установленном порядке копия.

3.4. Заявка на выдачу ИКР может быть подана:

- по почте;

- лично.

3.5. ИКР оформляется на бланке установленного образца, подлежащем строгому учету и имеющем необходимые степени защиты.

3.6. Срок действия ИКР составляет 12 месяцев со дня его выдачи.

3.7. Срок рассмотрения заявки на выдачу ИКР и принятия решения о выдаче ИКР или об отказе в выдаче ИКР составляет 30 дней со дня поступления заявки и необходимых документов в территориальное управление или в Россельхознадзор.

3.8. Должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, является должностное лицо территориального управления, уполномоченное приказом территориального управления, в регионе деятельности которого осуществляется таможенное оформление подкарантинной продукции, а в случаях, установленных пунктом 3.9 настоящего Регламента - должностное лицо Россельхознадзора, уполномоченное приказом Россельхознадзора.

3.9. По решению Россельхознадзора исполнение данной административной процедуры по отдельным видам подкарантинной продукции может осуществляться непосредственно Россельхознадзором.

3.10. Административная процедура "Рассмотрение заявки на выдачу ИКР и принятие решения о выдаче ИКР или об отказе в выдаче ИКР" состоит из следующих административных действий:

1) прием и регистрация заявки с приложенными документами на выдачу ИКР;

2) проверка комплектности документов и представленных сведений;

3) выдача ИКР (решения об отказе в выдаче ИКР);

4) приостановка действия ИКР.

3.11. Результатом административной процедуры является выдача ИКР или уведомление об отказе в выдаче ИКР.

3.12. Прием и регистрация заявки на выдачу ИКР

3.12.1. Прием и регистрация заявки на получение ИКР производится специалистом территориального управления (Россельхознадзора), ответственным за прием и регистрацию документов (далее - специалист) в день поступления заявления.

3.12.2. Специалист вносит в книгу учета входящих документов запись о приеме заявки на выдачу ИКР, которая содержит:

- порядковый номер записи;

- дату;

- общее число листов в заявке;

- информацию о заявителе.

Максимальный срок административного действия составляет 5 минут.

Дальнейшее движение заявки происходит в соответствии с внутренней инструкцией по делопроизводству.

3.13. Проверка комплектности документов и представленных сведений

3.13.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала проверки комплектности документов и представленных сведений является поступление заявки должностному лицу, ответственному за исполнению данной административной процедуры.

3.13.2. Должностное лицо в течение дня, следующего за днем поступления заявки на выдачу ИКР, назначает из числа сотрудников территориального управления (Россельхознадзора) ответственного исполнителя по проведению проверки представленных сведений.

3.13.3. Ответственный исполнитель в течение 1 дня проверяет:

1) наличие всех документов, предусмотренных пунктом 3.3 настоящего Регламента;

2) правильность заполнения документов.

3.13.4. При проверке правильности заполнения заявки и документов ответственный исполнитель удостоверяется, что:

- заявки и документы в установленных местах скреплены печатями, имеют надлежащие подписи, в том числе подписи определенных законодательством должностных лиц;

- тексты заявки и документов написаны разборчиво;

- фамилии, имена и отчества физических лиц, адреса их мест жительства написаны полностью;

- в заявке и документах нет подчисток, приписок, зачеркнутых слов и иных неоговоренных исправлений;

- заявка и документы не исполнены карандашом;

- заявка и документы не имеют серьезных повреждений, наличие которых не позволяет однозначно истолковать их содержание.

3.13.5. При установлении факта отсутствия необходимых документов, предусмотренных пунктом 3.4 настоящего Регламента, или их неправильного заполнения ответственный исполнитель в течение 2 дней уведомляет об этом заявителя и предлагает принять меры по их устранению.

Осуществление административной процедуры приостанавливается ответственным исполнителем до момента устранения недостатков в представленных документах, но не более чем на 30 дней.

В случае непредставления запрашиваемой информации по истечении срока рассмотрения заявки ответственным исполнителем готовится проект отказа в выдаче ИКР.

3.13.6. Ответственный исполнитель в течение 22 дней осуществляет проверку представленных в документах сведений с целью определения:

- согласованности предоставленных сведений между отдельными документами комплекта;

- достоверности документов и сведений, содержащихся в документах;

- факта введения в установленном порядке временных фитосанитарных мер по ограничению на ввоз подкарантинной продукции на территорию Российской Федерации из заявленной в заявке страны-экспортера.

3.13.7. По результатам проверки сведений, содержащихся в представленных документах, ответственный исполнитель в установленном порядке в течение 2 дней готовит ИКР либо проект решения об отказе в выдаче ИКР с указанием причин отказа.

3.13.8. В выдаче ИКР может быть отказано в случаях:

- непредставления полного пакета документов в установленные сроки;

- выявления противоречий в представленных документах;
- установления факта недостоверности документов и/или сведений, содержащихся в документах;
- введения в установленном порядке временных фитосанитарных мер по ограничению на ввоз подкарантинной продукции на территорию Российской Федерации из заявленной страны-экспортера.

3.13.9. В течение 1 дня ответственный исполнитель передает подготовленные ИКР с регистрационным номером либо решение об отказе в выдаче ИКР на рассмотрение должностному лицу, ответственному за исполнение данной административной процедуры.

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

3.14. Принятие решения о выдаче ИКР (отказе в выдаче ИКР)

3.14.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, от ответственного исполнителя проекта ИКР или проекта решения об отказе в выдаче ИКР с указанием причин отказа.

3.14.2. Должностное лицо, ответственное за исполнение данной административной процедуры, в течение 1 дня рассматривает переданные ответственным исполнителем документы и, при отсутствии замечаний, подписывает ИКР или решение об отказе в выдаче ИКР с указанием причин отказа.

3.14.3. При наличии замечаний к ИКР или решению об отказе в выдаче ИКР или несогласии с решением, содержащимся в них, должностное лицо, ответственное за исполнение данной административной процедуры, передает их с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает проект ИКР или проект решения об отказе в выдаче ИКР на рассмотрение должностному лицу, ответственному за исполнение данной административной процедуры.

3.14.4. Подписанное решение об отказе в выдаче ИКР с указанием причин отказа или ИКР в течение 1 дня передается ответственному исполнителю для оформления дела и передачи заявителю.

3.14.5. Ответственный исполнитель в течение 1 дня помещает копию ИКР или решения об отказе в выдаче ИКР в дело в соответствии с номенклатурой дел, оригиналы направляет заявителю.

3.14.6. ИКР или решение об отказе в выдаче ИКР с указанием причин отказа может быть получено заявителем:

- на руки в территориальном управлении (Россельхознадзоре);
- по почте.

3.15. Приостановление действия ИКР

3.15.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является решение Россельхознадзора или территориального управления о приостановлении действия ИКР.

3.15.2. Россельхознадзор принимает решение о приостановлении действия ИКР в случае введения в установленном порядке временных фитосанитарных мер по ограничению на ввоз подкарантинной продукции на территорию Российской Федерации из заявленной страны-экспортера.

Решение о приостановлении действия ИКР, принятое Россельхознадзором, действует до принятия решения Россельхознадзором об отмене временных фитосанитарных мер.

3.15.3. Территориальное управление (Россельхознадзор), выдавшее ИКР, принимает решение о приостановлении действия ИКР в случае неоднократного нарушения заявителем, получившим ИКР, законодательства Российской Федерации.

Решение о приостановлении действия ИКР, принятое территориальным управлением (Россельхознадзором), выдавшим ИКР, длится до полного устранения нарушений законодательства Российской Федерации заявителем.

3.15.4. Россельхознадзор в течение 1 дня со дня принятия им решения о введении фитосанитарных мероприятий направляет информационное письмо в территориальные управления о принятом решении.

3.15.5. Территориальное управление в течение 2 дней со дня получения информации от Россельхознадзора или принятия территориальным управлением решения о приостановлении действия ИКР:

- 1) сообщает заявителю по почте и факсу о приостановлении действия выданного ему ИКР;
- 2) направляет информационное письмо (по почте и по факсу) территориальному управлению, в регионе деятельности которого

находится пункт пропуска через государственную границу Российской Федерации, указанный в заявке на получение ИКР.

3.15.6. Действия, перечисленные в пункте 3.15.5, осуществляет ответственный исполнитель, определяемый должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры.

Административные процедуры в области ветеринарии

Рассмотрение документов на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза

3.16. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала административной процедуры, является поступление в Россельхознадзор ходатайства Главного государственного ветеринарного инспектора субъекта Российской Федерации о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза (далее - ходатайство о ввозе).

Срок рассмотрения ходатайства о ввозе и принятия решения о разрешении ввоза в Российскую Федерацию поднадзорного груза (далее - разрешение на ввоз) или об отказе в выдаче разрешения на ввоз составляет не более 30 дней.

Ввоз на территорию Российской Федерации поднадзорных грузов осуществляется с предприятий (судов) страны-экспортера, проинспектированных государственной ветеринарной службой Российской Федерации и внесенных в список предприятий, осуществляющих экспорт в Российской Федерации.

В ходатайстве о ввозе должны быть указаны следующие сведения:

- 1) наименование, юридический адрес и ИНН заявителя;
- 2) наименование поднадзорного груза и его код (4 первых знака) в соответствии с ТН ВЭД России;
- 3) количество поднадзорного груза и единицы его измерения;
- 4) страна-экспортер и место происхождения поднадзорного груза;
- 5) виды транспорта, которые предполагается использовать при ввозе поднадзорного груза;
- 6) пункты пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые планируется ввоз на территорию Российской Федерации;

ской Федерации и таможенное оформление поднадзорных грузов;

7) цель импорта (для живых животных - разведение, содержание, продажа, убой на мясо; для кормов и кормовых добавок - виды животных, для которых предназначен корм и кормовые добавки и др.);

8) пункт назначения на территории Российской Федерации с указанием организации <*>;

<*> Организации должны быть включены в Перечень хозяйствующих субъектов Российской Федерации, имеющих необходимые условия для хранения и/или переработки груза.

9) номер разрешения на импорт животных, их частей и/или дериватов, подпадающих под действие Конвенции о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящимися под угрозой исчезновения, от 3 марта 1973 г. (далее - СИТЕС), в случае ввоза живых животных, охотничьих трофеев или легко узнаваемой от них части, или производного (деривата), в том числе тех, которые по документам, упаковочному ярлыку или маркировке, или по иным признакам являются или могут являться частями или производными (дериватами) животных, находящихся под угрозой исчезновения и подпадающих под действие СИТЕС;

10) регистрационный номер лекарственного средства и кормовой добавки, учетная серия и срок действия свидетельства о государственной регистрации лекарственных средств для животных и кормовых добавок (при ввозе лекарственных средств для животных и кормовых добавок);

11) компонентный состав (при ввозе кормов и кормовых добавок);

12) организация-производитель и страна происхождения (при ввозе кормов и кормовых добавок, лекарственных средств для животных);

13) порядковый номер в государственном реестре кормов, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы (далее - ГМО), номер свидетельства о регистрации кормов, содержащих ГМО (при ввозе кормов и кормовых добавок, содержащих ГМО);

14) районы вылова (добычи) водных биологических ресурсов (для водных биологических ресурсов и продукции из них);

15) иные необходимые сведения в соответствии с запросом Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации.

3.17. Ходатайство о ввозе может быть направлено в Россельхознадзор:

- по почте,
 - телеграммой, заверенной в установленном порядке оператором связи,
- представлено в экспедицию Россельхознадзора.

3.18. Ходатайство о ввозе должно быть подписано Главным государственным ветеринарным инспектором субъекта Российской Федерации (лицом, исполняющим его обязанности), на территорию которого планируется осуществить ввоз поднадзорного груза.

3.19. К ходатайству о ввозе прикладываются следующие документы:

1) при ввозе живых животных и генетического материала - заверенная копия проведенного органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии акта комиссионного обследования хозяйства (животноводческих ферм, зообаз, других мест), где планируется размещение (карантинирование) ввозимых живых животных и генетического материала;

2) при ввозе лекарственных средств для животных и кормовых добавок - копия свидетельства о государственной регистрации лекарственного средства для животных или кормовой добавки;

3) при ввозе кормов, содержащих ГМО, - копию свидетельства о государственной регистрации кормов, содержащих ГМО.

3.20. Разрешение на ввоз выдается в пределах заявленного объема на календарный год.

Оформление разрешений на следующий год осуществляется с 1 декабря текущего года.

3.21. При ввозе в Российскую Федерацию мясосырья по лицензии Министерства экономического развития Российской Федерации продолжительность исполнения административной процедуры составляет 5 дней.

3.22. Должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, является Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации (заместитель руководителя Россельхознадзора).

3.23. Административная процедура "Рассмотрение ходатайства на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза" состоит из следующих административных действий:

- 1) регистрация ходатайства о ввозе;
- 2) рассмотрение ходатайства о ввозе;
- 3) принятие решения по ходатайству о ввозе;

3.24. Результатом административной процедуры является выдача разрешения на ввоз или отказ в выдаче разрешения на ввоз, оформляемые в форме письма или телефонограммы Россельхознадзора (далее - письмо Россельхознадзора), подписанного Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации.

3.25. Получение разрешения на ввоз необходимо при ввозе в Российскую Федерацию животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных.

Не требуется получение разрешения на ввоз:

- мелких домашних животных, принадлежащих гражданам (не более 2 голов);

- готовых продуктов животного происхождения промышленного изготовления, прошедших термическую обработку, готовых изделий из сырья животного происхождения, обработанных заводским способом, изготовленных в соответствии с требованиями стандартов и нормативов, при их ввозе из стран, благополучных по инфекционным болезням животных, включенным в перечень подлежащих обязательному декларированию болезней животных Всемирной организации здравоохранения животных (далее - инфекционные болезни животных), и на которые не наложены никакие ограничения. Разрешения на их ввоз выдаются Главным государственным ветеринарным инспектором субъекта Российской Федерации, на территорию которого предполагается ввоз указанных поднадзорных грузов.

КонсультантПлюс: примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

3.26. Регистрация ходатайства о ввозе

3.26.1. Ходатайство о ввозе регистрируется в журнале входящих ходатайств в день его поступления.

3.26.2. Сотрудник секретариата Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации регистрирует ходатайство о ввозе, присваивая ему входящий номер и указывая дату поступления, и передает ходатайство о ввозе с комплектом документов в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.27. Рассмотрение ходатайства о ввозе

3.27.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение соответствующим подразделением Россельхознадзора ходатайства о ввозе с комплектом документов.

3.27.2. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) в течение 1 дня назначает из числа сотрудников подразделения ответственного исполнителя по рассмотрению ходатайства о ввозе и проверке содержащихся в документах сведений.

3.27.3. Ответственный исполнитель в течение 1 дня проверяет наличие документов, необходимых для рассмотрения ходатайства о ввозе.

3.27.4. В случае установления факта отсутствия необходимых документов и данных, предусмотренных пунктами 3.16 и 3.19 настоящего Регламента, ответственный исполнитель в течение 5 дней уведомляет об этом лицо, подписавшее ходатайство о ввозе, и предлагает принять меры по представлению недостающих документов и данных.

Осуществление административной процедуры приостанавливается ответственным исполнителем до момента получения недостающих документов, но не более чем на 30 дней.

3.27.5. Ответственный исполнитель в течение 20 дней рассматривает ходатайство о ввозе и анализирует содержащиеся в нем сведения.

3.27.6. По результатам рассмотрения ходатайства о ввозе ответственный исполнитель готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего одно из двух решений:

о выдаче разрешения на ввоз;

об отказе в выдаче разрешения на ввоз с указанием оснований для отказа.

3.27.7. Основаниями для отказа в выдаче разрешения на ввоз являются:

1) введение ограничительных мер в отношении отдельных стран (регионов стран), в том числе:

в связи с их неблагополучием по инфекционным болезням животных;

в связи с выявлением запрещенных химических или биологических веществ в поднадзорных грузах из этих стран (регионов стран);

2) предоставление заявителем неполных или недостоверных данных;

3) организация, указанная как пункт назначения на территории Российской Федерации, не включена в Перечень хозяйствующих субъектов Российской Федерации, имеющих необходимые условия для хранения и/или переработки импортного мясного сырья;

4) проведение расследований по факту предъявленных к импортеру и экспортеру претензий по качеству и безопасности ввезенных поднадзорных грузов или в связи с нарушением законодательства Российской Федерации в области ветеринарии;

5) наличие в представленных документах материалов, свидетельствующих о невозможности выполнения норм и правил, установленных законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

3.27.8. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения ходатайства о ввозе и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.28. Принятие решения по ходатайству о ввозе

3.28.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации проекта письма Россельхознадзора, содержащего проект решения по ходатайству о ввозе.

3.28.2. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации в течение 2 дней рассматривает проект письма Россельхознадзора с решением по ходатайству о ввозе, проверяет правильность его составления.

3.28.3. При наличии замечаний к проекту письма Россель-

хознадзора или несогласии с проектом решения, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации возвращает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает проект письма Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.28.4. При отсутствии замечаний к проекту письма Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает его ответственному исполнителю.

3.28.5. Ответственный исполнитель в течение 3 дней направляет по факсу письмо Россельхознадзора, содержащее принятое решение по ходатайству о ввозе, в территориальное управление, на территорию которого планируется осуществить ввоз поднадзорного груза, а также территориальное управление, через территорию которого планируется ввоз поднадзорного груза.

3.28.6. Территориальное управление, на территорию которого планируется осуществить ввоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информирует о выдаче разрешения на ввоз или об отказе в выдаче разрешения на ввоз Главного государственного ветеринарного инспектора субъекта Российской Федерации (лицо, исполняющее его обязанности), на территорию которого планируется осуществить ввоз поднадзорного груза.

3.28.7. Территориальное управление, через территорию которого планируется осуществить ввоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информирует о выдаче разрешения на ввоз должностных лиц территориального управления, осуществляющих государственный ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые планируется осуществить ввоз поднадзорного груза.

3.28.8. Информирование осуществляется по телефону, факсу и электронной почте.

3.28.9. Оригинал письма Россельхознадзора в течение 2 дней передается на хранение в соответствии с инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора.

3.29. Отзыв разрешения на ввоз

3.29.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данной административной процедуры, является установле-

ние фактов систематического нарушения импортером поднадзорного груза законодательства Российской Федерации в области ветеринарии (в т.ч. предъявление поддельных ветеринарных сопроводительных документов, обнаружение несоответствия предъявленным документам поднадзорного груза).

3.29.2. Письмо территориального управления, содержащее информацию о выявлении фактов систематического нарушения импортером поднадзорного груза законодательства Российской Федерации в области ветеринарии, регистрируется в день поступления в установленном инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора порядке и передается в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.29.3. Начальник (или его заместитель) соответствующего подразделения Россельхознадзора назначает из числа сотрудников ответственного исполнителя по рассмотрению поступившего письма.

3.29.4. Ответственный исполнитель проверяет достоверность фактов и сведений, содержащихся в письме, и по результатам проверки готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего:

- обоснованный вывод о недостаточности фактов для принятия решения об отзыве разрешения на ввоз;
- решение об отзыве разрешения на ввоз.

3.29.5. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.29.6. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации рассматривает проект письма Россельхознадзора, проверяет правильность его составления.

3.29.7. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации возвращает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает проект письма Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.29.8. При отсутствии замечаний к проекту письма Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.29.9. Ответственный исполнитель в течение 3 дней направляет: письмо Россельхознадзора, содержащее решение об отзыве разрешения на ввоз, - во все территориальные управления для последующего незамедлительного информирования заинтересованных органов и импортера поднадзорного груза;

письмо, содержащее обоснованный вывод о недостаточности фактов для принятия решения об отзыве разрешения на ввоз, - в территориальное управление, из которого поступило письмо.

3.29.10. Максимальная продолжительность административно-го действия составляет 15 дней.

3.30. Приостановка действия выданных разрешений на ввоз

3.30.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данной административной процедуры, является:

поступление в Россельхознадзор письма территориального управления, содержащего факты нарушения юридическими или физическими лицами, участвующими в обращении поднадзорного груза, законодательства Российской Федерации в области ветеринарии;

поступление в Россельхознадзор информации о неблагополучии страны-экспортера по инфекционным болезням животных.

3.30.2. Письмо территориального управления регистрируется в день поступления в установленном инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора порядке и передается в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.30.3. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) назначает из числа сотрудников ответственного исполнителя по рассмотрению поступившего письма или информации.

3.30.4. Ответственный исполнитель проверяет достоверность поступивших фактов и сведений и по результатам проверки готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего:

- обоснованный вывод о принятии решения о приостановке действия выданных разрешений на ввоз с указанием срока, на который приостанавливается действие выданных разрешений на ввоз;

- обоснованный вывод о недостаточности фактов для принятия решения о приостановке действия выданных разрешений на ввоз.

3.30.5. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения поступившей информации согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.30.6. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации рассматривает проект письма Россельхознадзора, проверяет правильность его составления.

3.30.7. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации возвращает проект письма Россельхознадзора с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает проект письма Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.30.8. При отсутствии замечаний к проекту письма Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.30.9. Ответственный исполнитель в течение 3 дней присваивает письму номер и направляет по факсу письмо Россельхознадзора о приостановке действия выданного разрешения на ввоз в заинтересованные территориальные управления.

3.31. Рассмотрение документов на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза

3.31.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала административной процедуры, является поступление в Россельхознадзор:

запроса центрального ветеринарного органа страны-импортера о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации живых животных;

запроса центрального ветеринарного органа государства-экспортера (при экспорте) или государства-импортера (при импорте) из страны - участника СНГ в соответствии с требованиями Единых правил государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов, утвержденными Решением Межведомственного Совета по сотрудничеству в области ветеринарии стран СНГ от 05.11.2003 (г. Киев).

При транзите через территорию Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением живых животных), страна происхождения которого не является страной - участником СНГ, и предназначенного для страны, не являющейся страной - участником СНГ, оформление разрешения на транзит через территорию Российской Федерации поднадзорного груза (далее - разрешение на транзит) не требуется при условии сопровождения поднадзорного груза оригиналом ветеринарного сертификата, выданного государственной ветеринарной службой страны происхождения поднадзорного груза.

Срок рассмотрения запроса на транзит и принятия решения о выдаче разрешения на транзит или об отказе в выдаче разрешения на транзит составляет 30 дней.

3.31.2. Запрос центрального ветеринарного органа страны-импортера (страны-экспортера) о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза (далее - запрос на транзит) может быть направлен в Россельхознадзор:

- по почте,
- телеграммой, заверенной в установленном порядке оператором связи,
- представлен в экспедицию Россельхознадзора.

3.31.3. Запрос на транзит должен содержать следующую информацию:

- 1) наименование заявителя;
- 2) наименование поднадзорного груза;
- 3) количество поднадзорного груза и единицы его измерения;
- 4) страна-экспортер, страна-импортер и страна происхождения поднадзорного груза;
- 5) виды транспорта, которые предполагается использовать при транзите поднадзорного груза;
- 6) перечень пунктов пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые будет осуществляться ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза;
- 7) при транзите через территорию Российской Федерации живых животных:

маршрут следования, остановок, перегрузок, мест кормления (поения) животных, условия провоза (перегона), согласованный с Главными государственными ветеринарными инспекторами субъектов Российской Федерации, через территории которых проходит маршрут транзита животных по территории Российской Федерации;

8) иные необходимые сведения в соответствии с запросом Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации.

3.31.31. К запросу о транзите сельскохозяйственных животных прикладываются копии согласований с Главными государственными ветеринарными инспекторами субъектов Российской Федерации.

3.31.4. Разрешение на транзит выдается в пределах заявленного объема на календарный год.

Оформление разрешений на транзит на следующий год осуществляется с 1 декабря текущего года.

3.31.5. В случае необходимости получения разрешений на транзит через третьи государства их оформление и согласование осуществляется владельцем поднадзорного груза.

3.31.6. Должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, является Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации (заместитель руководителя Россельхознадзора).

3.31.7. Административная процедура "Рассмотрение запроса на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза" состоит из следующих административных действий:

- 1) регистрация запроса на транзит;
- 2) рассмотрение запроса на транзит;
- 3) принятие решения по запросу на транзит.

3.31.8. Результатом административной процедуры является выдача разрешения на транзит или отказ в выдаче разрешения на транзит, оформляемые в форме письма Россельхознадзора, подписанного Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации.

3.32. Регистрация запроса на транзит

3.32.1. Запрос на транзит регистрируется в журнале входящих ходатайств в день его поступления.

3.32.2. Сотрудник секретариата Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации регистрирует запрос на транзит, присваивая ему входящий номер и указывая дату

поступления, и передает запрос на транзит в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.33. Рассмотрение запроса на транзит

3.33.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение соответствующим подразделением Россельхознадзора запроса на транзит.

3.33.2. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) в течение 1 дня назначает из числа сотрудников подразделения ответственного исполнителя по рассмотрению запроса на транзит.

3.33.3. Ответственный исполнитель в течение 20 дней рассматривает запрос на транзит и анализирует содержащиеся в нем сведения.

3.33.4. По результатам рассмотрения запроса на транзит ответственный исполнитель готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего одно из двух решений:

о выдаче разрешения на транзит;

об отказе в выдаче разрешения на транзит с указанием оснований для отказа.

3.33.5. Основаниями для отказа в выдаче разрешения на транзит являются:

1) запрос на транзит подписан неуполномоченным лицом;

2) в запросе на транзит отсутствуют какие-либо сведения, перечисленные в пункте 3.31.3 настоящего Регламента;

3) телеграмма не заверена оператором связи;

4) введение ограничительных мер в отношении отдельных стран (регионов стран), в том числе:

в связи с их неблагополучием по инфекционным болезням животных;

в связи с выявлением запрещенных химических или биологических веществ в поднадзорных грузах из этих стран (регионов стран).

3.33.6. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.34. Принятие решения по запросу на транзит

3.34.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации проекта письма Россельхознадзора, содержащего решение по запросу на транзит.

3.34.2. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации в течение 2 дней рассматривает проект письма Россельхознадзора с решением по запросу на транзит, проверяет правильность его составления.

3.34.3. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации возвращает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает проект письма Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.34.4. При отсутствии замечаний к проекту письма Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.34.5. Ответственный исполнитель в течение 3 дней направляет по факсу письмо Россельхознадзора о выдаче разрешения на транзит или об отказе в выдаче разрешения на транзит:

1) в центральный ветеринарный орган страны-импортера (экспортера);

2) в территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза, а также в территориальные управления, по территориям которых будет проходить транзит. Территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информируют о выдаче разрешения на транзит должностных лиц территориальных управлений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза.

3.34.6. Оригинал письма Россельхознадзора в течение 2 дней передается на хранение в соответствии с инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора.

3.35. Временное приостановление действия разрешения на транзит

3.35.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данной административной процедуры, является:

- поступление в Россельхознадзор письма территориального управления, содержащего факты нарушения юридическими или физическими лицами, участвующими в обращении поднадзорного груза, законодательства Российской Федерации в области ветеринарии;

- поступление в Россельхознадзор информации о неблагополучии страны-экспортера по инфекционным болезням животных.

3.35.2. Письмо территориального управления регистрируется в день поступления в установленном инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора порядке и передается в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.35.3. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) назначает из числа сотрудников ответственного исполнителя по рассмотрению поступившего письма или информации.

3.35.4. Ответственный исполнитель проверяет достоверность фактов и сведений и по результатам проверки готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего:

обоснованный вывод о недостаточности фактов для принятия решения о временном приостановлении действия разрешения на транзит;

решение о временном приостановлении действия разрешения на транзит с указанием срока, на который приостанавливается действие разрешения на транзит.

3.35.5. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.35.6. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации рассматривает проект письма Россельхознадзора, проверяет правильность его составления.

3.35.7. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации возвращает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно

передает проект письма Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.35.8. При отсутствии замечаний к проекту письма Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.35.9. Ответственный исполнитель в течение 3 дней направляет по факсу письмо Россельхознадзора о временном приостановлении действия разрешения на транзит:

1) в центральный ветеринарный орган страны-импортера (экспортера);

2) в территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза, а также в территориальные управления, по территориям которых будет проходить транзит. Территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информируют о выдаче разрешения на транзит должностных лиц территориальных управлений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза.

3.36. Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза лекарственных средств для животных)

3.36.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала административной процедуры, является поступление в Россельхознадзор ходатайства Главного государственного ветеринарного инспектора субъекта Российской Федерации о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации животных, продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок (далее - ходатайство о вывозе).

Срок рассмотрения ходатайства о вывозе и принятия решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации животных, продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок (далее - разрешение на вывоз) или об отказе в выдаче разрешения на

вывоз составляет не более 30 дней.

В ходатайстве о вывозе должны быть указаны следующие сведения в приведенной последовательности:

1) наименование, юридический адрес и ИНН заявителя;
2) наименование поднадзорного груза и его код (4 первых знака) в соответствии с ТН ВЭД России;

3) количество поднадзорного груза и единицы его измерения;

4) страна-импортер;

5) виды транспорта;

6) подтверждение безопасности района вылова (добычи) вывозимой партии поднадзорного груза - при вывозе водных биологических ресурсов и продуктов охоты;

7) пункты пропуска через Государственную границу Российской Федерации и СНГ, через которые предполагается осуществить вывоз поднадзорного груза;

8) номер разрешения на экспорт животных, их частей и/или дериватов, подпадающих под действие СИТЕС, - в случае вывоза живых животных, охотничьих трофеев, или легко узнаваемой от них части, или производного (деривата), в том числе тех, которые по документам, упаковочному ярлыку или маркировке, или по иным признакам являются или могут являться частями или производными (дериватами) животных, находящихся под угрозой исчезновения и подпадающих под действие СИТЕС;

9) при вывозе водных биологических ресурсов и продукции из них:

- вид и районы вылова (добычи) водных биологических ресурсов;

- номер документа, подтверждающего эпизоотическое благополучие района добычи (вылова) водных биологических ресурсов;

10) при вывозе кормовых добавок - номер свидетельства о государственной регистрации кормовой добавки;

11) иные необходимые сведения в соответствии с запросом Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации.

3.36.2. Ходатайство о вывозе может быть направлено в Россельхознадзор:

- по почте,

- телеграммой, заверенной в установленном порядке оператором связи,

- представлено в экспедицию Россельхознадзора.

3.36.3. Ходатайство о вывозе должно быть подписано Главным государственным ветеринарным инспектором субъекта Российской Федерации (лицом, исполняющим его обязанности), с территории которого планируется вывоз поднадзорного груза.

3.36.4. Должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, является Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации (заместитель руководителя Россельхознадзора).

3.36.5. Административная процедура "Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза лекарственных средств для животных)" состоит из следующих административных действий:

- 1) регистрация ходатайства о вывозе;
- 2) рассмотрение ходатайства о вывозе;
- 3) принятие решения по ходатайству о вывозе.

3.36.6. Результатом административной процедуры является выдача разрешения на вывоз или отказ в выдаче разрешения на вывоз, оформляемые в форме письма Россельхознадзора, подписанного Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации.

3.36.7. Получение разрешения на вывоз требуется при вывозе из Российской Федерации животных, продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

Получение разрешения на вывоз не требуется при вывозе:

готовых продуктов животного происхождения промышленного изготовления, прошедших термическую обработку, готовых изделий из сырья животного происхождения, обработанных заводским способом, изготовленных в соответствии с требованиями стандартов и нормативов. Разрешения на вывоз указанных видов поднадзорных грузов выдаются Главным государственным ветеринарным инспектором субъекта Российской Федерации, с территории которого осуществляется их вывоз;

мелких домашних животных, принадлежащих гражданам (не более 2 голов).

3.37. Регистрация ходатайства о вывозе

3.37.1. Ходатайство о вывозе регистрируется в журнале входящих ходатайств в день его поступления.

3.37.2. Сотрудник секретариата Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации регистрирует ходатайство о вывозе, присваивая ему входящий номер и указывая дату поступления, и передает ходатайство о вывозе с комплектом документов в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.38. Рассмотрение ходатайства о вывозе

3.38.1. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) в течение 1 дня назначает из числа сотрудников подразделения ответственного исполнителя по рассмотрению ходатайства о вывозе и проверке содержащихся в документах сведений.

3.38.2. Ответственный исполнитель в течение 1 дня проверяет наличие документов, необходимых для рассмотрения ходатайства о вывозе.

3.38.3. В случае установления факта отсутствия необходимых данных, предусмотренных пунктом 3.36.1 настоящего Регламента, ответственный исполнитель в течение 5 дней уведомляет об этом лицо, подписавшее ходатайство о вывозе, и предлагает принять меры по представлению недостающих данных.

Осуществление административной процедуры приостанавливается ответственным исполнителем до момента получения недостающих данных, но не более чем на 30 дней.

3.38.4. Ответственный исполнитель в течение 20 дней рассматривает ходатайство о вывозе и анализирует содержащиеся в нем сведения.

3.38.5. По результатам рассмотрения ходатайства о вывозе ответственный исполнитель готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего одно из двух решений:

о выдаче разрешения на вывоз;

об отказе в выдаче разрешения на вывоз с указанием оснований для отказа.

3.38.6. Основаниями для отказа в выдаче разрешения на вывоз являются:

1) предоставление заявителем недостоверных данных;

2) наличие сведений о нарушении заявителями или организациями-экспортерами требований ветеринарного законодательства Российской Федерации;

3) невозможность выполнения ветеринарных требований страны-импортера.

3.38.7. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после

завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.39. Принятие решения по ходатайству о вывозе

3.39.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации проекта письма Россельхознадзора, содержащего проект решения по ходатайству о вывозе.

3.39.2. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации в течение 2 дней рассматривает проект письма Россельхознадзора с решением по ходатайству о вывозе, проверяет правильность его составления.

3.39.3. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации передает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает его на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.39.4. При отсутствии замечаний к письму Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.39.5. Ответственный исполнитель в течение 3 дней присваивает письму Россельхознадзора номер и направляет его по факсу в территориальное управление, с территории которого планируется осуществить вывоз поднадзорного груза, а также в территориальное управление, через которое осуществляется вывоз.

3.39.6. Территориальное управление, с территории которого планируется осуществить вывоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информирует о выдаче разрешения на вывоз или об отказе в выдаче разрешения на вывоз Главного государственного ветеринарного инспектора субъекта Российской Федерации (лицо, исполняющее его обязанности), с территории которого планируется осуществить вывоз поднадзорного груза.

3.39.7. Территориальное управление, через территорию которого планируется осуществить вывоз поднадзорного груза, в течение 2 дней информирует о выдаче разрешения на вывоз должност-

ных лиц территориального управления, осуществляющих ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации.

3.39.8. Информирование осуществляется по телефону, факсу и/или электронной почте. Копия письма может быть выдана также на руки заявителю.

3.39.9. Оригинал письма Россельхознадзора в течение 2 дней передается на хранение в соответствии с инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора.

3.40. Приостановление действия выданных разрешений на вывоз

3.40.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данной административной процедуры, является:

поступление в Россельхознадзор письма территориального управления, содержащего факты нарушения юридическими или физическими лицами, участвующими в обращении поднадзорных грузов (за исключением лекарственных средств для животных), законодательства Российской Федерации в области ветеринарии;

ухудшение эпизоотической ситуации по инфекционным болезням животных в Российской Федерации;

поступление информации от страны-импортера о введении ограничений на ввоз поднадзорных грузов (за исключением лекарственных средств для животных).

3.40.2. Письмо территориального управления регистрируется в день поступления в установленном инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора порядке и передается в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.40.3. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) назначает из числа сотрудников ответственного исполнителя по рассмотрению поступившего письма или информации.

3.40.4. Ответственный исполнитель проверяет достоверность фактов и сведений и по результатам проверки готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего:

обоснованный вывод о недостаточности данных для принятия решения о временном приостановлении действия разрешения на вывоз;

решение о временном приостановлении действия разрешения на вывоз с указанием срока, на который приостанавливается действие разрешения на вывоз.

3.40.5. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.40.6. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации рассматривает проект письма Россельхознадзора, проверяет правильность его составления.

3.40.7. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации передает проект письма Россельхознадзора с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает письмо Россельхознадзора на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.40.8. При отсутствии замечаний к письму Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.40.9. Ответственный исполнитель в течение 3 дней присваивает письму номер и направляет его по факсу в заинтересованные территориальные управления Россельхознадзора.

3.41. Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных

3.41.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала административной процедуры, является поступление в Россельхознадзор заявки от зарегистрированного в Российской Федерации юридического лица о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных (далее - заявка на вывоз).

Срок рассмотрения заявки на вывоз и принятия решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных (далее - разрешение на вывоз лекарственных средств для животных) или об отказе в выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных составляет не более 30 дней.

В заявке о вывозе должны быть указаны следующие сведения в приведенной последовательности:

- 1) наименование, юридический адрес и ИНН заявителя;
- 2) наименования лекарственных средств для животных и их код (4 первых знака) в соответствии с ТН ВЭД России;
- 3) количество лекарственных средств для животных и единицы измерения;
- 4) организация-производитель лекарственных средств для животных;
- 5) виды транспорта;
- 6) пункты пропуска через Государственную границу Российской Федерации и СНГ, через которые предполагается осуществить вывоз поднадзорного груза;
- 7) номер лицензии на осуществление фармацевтической деятельности, осуществляемой в сфере обращения лекарственных средств, предназначенных для животных;
- 8) регистрационные номера лекарственных средств для животных, учетная серия и срок действия свидетельств о государственной регистрации лекарственных средств для животных;
- 9) иные необходимые сведения в соответствии с запросом Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации.

3.41.2. Заявка на вывоз может быть направлена в Россельхознадзор:

по почте;

представлена в экспедицию Россельхознадзора.

3.41.3. Заявка на вывоз должна быть подписана руководителем организации и заверена печатью организации.

3.41.4. Перечень документов, необходимых для представления:

- копия лицензии на осуществление фармацевтической деятельности, осуществляемой в сфере обращения лекарственных средств, предназначенных для животных;

- копии свидетельств о государственной регистрации лекарственных средств для животных;

- копия договора купли-продажи.

3.41.5. Должностным лицом, ответственным за исполнение данной административной процедуры, является Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации (заместитель руководителя Россельхознадзора).

3.41.6. Административная процедура "Рассмотрение доку-

ментов на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных" состоит из следующих административных действий:

- 1) регистрация заявки на вывоз;
- 2) рассмотрение заявки на вывоз;
- 3) принятие решения по заявке на вывоз.

3.41.7. Результатом административной процедуры является выдача разрешения на вывоз лекарственных средств для животных или отказ в выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных, оформляемые в форме письма Россельхознадзора, подписанного Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации.

3.42. Регистрация заявки на вывоз

3.42.1. Заявка на вывоз регистрируется в журнале входящих заявок в день его поступления.

3.42.2. Сотрудник секретариата Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации регистрирует заявку на вывоз, присваивая ей входящий номер и указывая дату поступления, и передает заявку на вывоз с комплектом документов в соответствующее подразделение Россельхознадзора.

3.43. Рассмотрение заявки на вывоз

3.43.1. Начальник соответствующего подразделения Россельхознадзора (или его заместитель) в течение 1 дня назначает из числа сотрудников подразделения ответственного исполнителя по рассмотрению заявки на вывоз и проверке содержащихся в документах сведений.

3.43.2. Ответственный исполнитель в течение 1 дня проверяет наличие документов и данных, необходимых для рассмотрения заявки на вывоз.

3.43.3. В случае установления факта отсутствия необходимых документов и данных, предусмотренных пунктами 3.41.1 и 3.41.4 настоящего Регламента, ответственный исполнитель в течение 5 дней уведомляет об этом лицо, подписавшее заявку на вывоз, и предлагает принять меры по представлению недостающих документов и данных.

Уведомление осуществляется по телефону, факсу или электронной почте.

Осуществление административной процедуры приостанавливается ответственным исполнителем до момента получения недостающих документов, но не более чем на 30 дней.

3.43.4. Ответственный исполнитель в течение 20 дней рассматривает заявку на вывоз и анализирует содержащиеся в ней сведения.

3.43.5. По результатам рассмотрения заявки на вывоз ответственный исполнитель готовит проект письма Россельхознадзора, содержащего одно из двух решений:

о выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных;

об отказе в выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных.

3.43.6. Основаниями для отказа в выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных являются:

1) предоставление заявителем неполных и/или недостоверных данных;

2) наличие сведений о нарушении заявителем требований ветеринарного законодательства Российской Федерации;

3) невозможность выполнения ветеринарных требований страны-импортера.

3.43.7. Ответственный исполнитель в течение 2 дней после завершения рассмотрения письма и анализа содержащихся в нем сведений согласовывает проект письма Россельхознадзора в установленном порядке и передает Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации для принятия решения.

3.44. Принятие решения по ходатайству о заявке на вывоз

3.44.1. Юридическим фактом, являющимся основанием для начала данного административного действия, является получение Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации проекта письма Россельхознадзора, содержащего проект решения по заявке на вывоз.

3.44.2. Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации в течение 2 дней рассматривает проект письма Россельхознадзора с решением по заявке на вывоз, проверяет правильность его составления.

3.44.3. При наличии замечаний к проекту письма Россельхознадзора или несогласии с решением, содержащимся в нем, Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федера-

ции передает проект письма с замечаниями ответственному исполнителю, который в течение 1 дня устраняет замечания и повторно передает его на подпись Главному государственному ветеринарному инспектору Российской Федерации.

3.44.4. При отсутствии замечаний к письму Россельхознадзора Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации подписывает его и передает ответственному исполнителю для отправки.

3.44.5. Ответственный исполнитель в течение 3 дней присваивает письму Россельхознадзора номер и направляет его заявителю и в территориальное управление, через территорию которого планируется осуществить вывоз лекарственных средств для животных.

3.44.6. Территориальное управление, через территорию которого планируется осуществить вывоз лекарственных средств для животных, в течение 2 дней информирует о выдаче разрешения на вывоз лекарственных средств для животных должностных лиц территориального управления, осуществляющих ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации.

3.44.7. Информирование осуществляется по телефону, факсу и/или электронной почте.

3.44.8. Оригинал письма Россельхознадзора в течение 2 дней передается на хранение в соответствии с инструкцией по делопроизводству Россельхознадзора.

IV. Контроль за совершением действий при исполнении Россельхознадзором государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции

4.1. Россельхознадзор организует и осуществляет контроль за исполнением государственной функции.

Контроль за полнотой и качеством исполнения государственной функции включает в себя проведение проверок, выявление и устранение нарушений прав заявителей, рассмотрение жалоб, принятие решений и подготовку ответов на обращения заявителей, подготовку решений на действия (бездействие) должностных лиц Россельхознадзора, территориальных управлений.

Формами контроля за соблюдением исполнения государственной функции являются:

проведение в установленном порядке контрольных проверок; рассмотрение отчетов и справок об осуществлении государственной функции.

4.2. Проверки могут быть плановыми (осуществляться на основании полугодовых или годовых планов работы Россельхознадзора) и внеплановыми. При проведении проверки могут рассматриваться все вопросы, связанные с исполнением государственной функции (комплексные проверки), или по конкретному обращению заявителя.

4.3. Проверки полноты и качества исполнения государственной функции осуществляются на основании индивидуальных правовых актов (приказов) Россельхознадзора.

4.4. В целях осуществления контроля за совершением действий при исполнении государственной функции и принятии решений руководителю Россельхознадзора (уполномоченному им лицу) или руководителю территориального управления (уполномоченному им лицу) представляются справки о результатах исполнения государственной функции.

4.5. Перечень должностных лиц, осуществляющих контроль, устанавливается индивидуальными правовыми актами (приказами) Россельхознадзора, территориальных управлений.

4.6. Периодичность осуществления текущего контроля устанавливается руководителем Россельхознадзора, территориального управления.

4.7. Контроль за соблюдением последовательности действий, определенных административной процедурой по исполнению государственной функции, и принятием решений исполнителем и руководителем ответственного структурного подразделения осуществляется заместителем руководителя Россельхознадзора в соответствии с разграничением полномочий.

4.8. Контроль за принятием решений заместителем руководителя Россельхознадзора осуществляется Руководителем Россельхознадзора.

4.9. По результатам проведенных проверок в случае выявления нарушений прав заявителей виновные лица привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации.

V. Порядок обжалования действий (бездействия) и решений, осуществляемых (принятых) в ходе государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции.

5.1. Действия или бездействие Россельхознадзора в связи с исполнением государственной функции по выдаче разрешений на ввоз в Российскую Федерацию и вывоз из Российской Федерации, а также на транзит по ее территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции могут быть обжалованы в установленном порядке.

5.2. В случае несогласия с принятым решением заявитель может обжаловать принятое решение в установленные законодательством Российской Федерации сроки вышестоящим должностным лицам (организациям) и (или) в суд.

5.3. Заявители имеют право на обжалование действий (бездействия) должностных лиц Россельхознадзора в досудебном и судебном порядке.

Заявители могут обжаловать действия (бездействия) должностных лиц:

территориальных управлений - в Россельхознадзор;

Россельхознадзора - в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации;

Руководителя Россельхознадзора, в том числе в связи с принятием основанных на законодательстве Российской Федерации мер в отношении действий (бездействий) должностных лиц Россельхознадзора и его территориальных управлений, - в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации.

5.4. Министр сельского хозяйства Российской Федерации отменяет противоречащие федеральному законодательству решения Россельхознадзора, если иной порядок отмены решений не установлен федеральным законом.

5.5. Заявители реализуют право на обращение свободно и добровольно. Осуществление заявителями права на обращение не должно нарушать права и свободы других лиц.

5.6. Заявители имеют право направить письменное предложение, заявление или жалобу (далее - письменное обращение).

Срок рассмотрения письменного обращения не должен превышать 30 дней с момента регистрации такого обращения.

В исключительных случаях (в том числе при принятии решения о проведении проверки, направлении запроса в соответствующее территориальное управление о представлении дополнительных документов и материалов), а также в случае направления запроса другим государственным органам, органам местного самоуправления и иным должностным лицам для получения необходимых для рассмотрения обращения документов и материалов руководитель Россельхознадзора, уполномоченное им лицо вправе продлить срок рассмотрения обращения не более чем на 30 дней, уведомив о продлении срока его рассмотрения заявителя.

5.7. Порядок продления и рассмотрения обращений в зависимости от их характера устанавливается законодательством Российской Федерации.

Заявитель в своем письменном обращении в обязательном порядке указывает либо наименование органа, в который направляет письменное обращение, либо фамилию, имя, отчество соответствующего должностного лица, либо должность соответствующего лица, а также свои фамилию, имя, отчество (последнее - при наличии), полное наименование для юридического лица, почтовый адрес, по которому должны быть направлены ответ, уведомление о переадресации обращения, излагает суть предложения, заявления или жалобы, ставит личную подпись и дату.

Дополнительно в письменном обращении могут быть указаны:

- наименование должности, фамилия, имя и отчество специалиста, решение, действие (бездействие) которого обжалуется (при наличии информации);

- суть (обстоятельства) обжалуемого действия (бездействия), основания, по которым заявитель считает, что нарушены его права, свободы и законные интересы, созданы препятствия к их реализации либо незаконно возложена какая-либо обязанность; иные сведения, которые заявитель считает необходимым сообщить.

В случае необходимости в подтверждение своих доводов заявитель прилагает к письменному обращению документы и материалы либо их копии.

5.8. По результатам рассмотрения обращения должностным лицом Россельхознадзора принимается решение об удовлетворении требований заявителя либо об отказе в его удовлетворении.

Письменный ответ, содержащий результаты рассмотрения письменного обращения, направляется заявителю.

Если в письменном обращении не указаны фамилия заявителя, направившего обращение, и почтовый адрес, по которому должен быть направлен ответ, ответ на обращение не дается.

5.9. Россельхознадзор при получении письменного обращения, в котором содержатся нецензурные либо оскорбительные выражения, угрозы жизни, здоровью и имуществу должностного лица, а также членов его семьи, вправе оставить обращение без ответа по существу поставленных в нем вопросов и сообщить заявителю, направившему обращение, о недопустимости злоупотребления правом.

Если текст письменного обращения не поддается прочтению, ответ на обращение не дается, о чем сообщается заявителю, направившему обращение, если его фамилия и почтовый адрес поддаются прочтению.

Если в письменном обращении заявителя содержится вопрос, на который заявителю многократно давались письменные ответы по существу в связи с ранее направляемыми обращениями, и при этом в обращении не приводятся новые доводы или обстоятельства, руководитель Россельхознадзора, уполномоченное им лицо вправе принять решение о безосновательности очередного обращения и прекращении переписки с заявителем по данному вопросу при условии, что указанное обращение и ранее направляемые обращения направлялись в Россельхознадзор или одному и тому же должностному лицу. О данном решении уведомляется заявитель, направивший обращение.

5.10. Если ответ по существу поставленного в обращении вопроса не может быть дан без разглашения сведений, составляющих государственную или иную охраняемую федеральным законом тайну, заявителю, направившему обращение, сообщается о невозможности дать ответ по существу поставленного в нем вопроса в связи с недопустимостью разглашения указанных сведений.

5.11. Если причины, по которым ответ по существу поставленных в обращении вопросов не мог быть дан, в последующем были устранены, заявитель вправе вновь направить обращение в Россельхознадзор или территориальный орган.

5.12. Обращение, в котором обжалуется судебное решение, возвращается заявителю, направившему обращение, с разъяснением порядка обжалования данного судебного решения.

5.13. Заявители вправе обжаловать решения, принятые в ходе исполнения государственной функции, действия или бездействие должностных лиц Россельхознадзора в судебном порядке.

5.14. Заявители могут сообщить о нарушении своих прав и законных интересов, противоправных решениях, действиях или бездействии должностных лиц Россельхознадзора, нарушении положений настоящего Регламента, некорректном поведении или нарушении служебной этики на Интернет-сайте и по электронной почте Россельхознадзора.

В сообщении заявителя рекомендуется указывать следующую информацию:

фамилию, имя, отчество гражданина (наименование юридического лица), которым подается сообщение, его место жительства или пребывания;

наименование органа, должность, фамилию, имя и отчество специалиста (при наличии информации), решение, действие (бездействие) которого нарушает права и законные интересы заявителя;

суть нарушения прав и законных интересов, противоправного решения, действия (бездействия);

сведения о способе информирования заявителя о принятых мерах по результатам рассмотрения его сообщения.

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЕ ОРГАНЫ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Белгородской области
308027, г. Белгород, ул. Щорса, дом 8
rsnadzor@belnet.ru
тел. (4722) 35 64 43

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Брянской и Смоленской областям
р-н, п. Путевка, ул. Рославльская, дом 3
241519, Брянская область, Брянский
veter@online.debryansk.ru
тел. (4832) 75 37 00

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Владимирской области
600000, г. Владимир,
ул. Луначарского, а/я 149, дом 3
rosselhoznadzor@vtsnet.ru,
karantin@vtsnet.ru
код: 8 (4922) тел. (4922) 33 45 18

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Воронежской области
394000, г. Воронеж, пл. Ленина, дом 12
rsnadzor@comch.ru
тел. (4732) 53 22 81

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Ивановской области
153012 г. Иваново, ул. Суворова, д. 44
ivrsn@yandex.ru
тел. (4932) 41 06 57

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Калужской области
248012, г. Калуга, ул. Московская, д. 311
rosselhosnadzor@kaluga.ru
тел. (4842) 59 17 85

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Костромской области
156013, г. Кострома, проспект Мира, д. 53
Arсxn-kostroma@mail.ru
тел. (4942) 45 01 61

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Орловской и Курской областям
302040, г. Орел, ул. Пожарная, д. 72
тел. (4862) 76 10 46

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Липецкой области
398037, г. Липецк, ул. Опытная, дом 1
pkvp@lipetsk.ru
тел. (4742) 62 63 65

Управление Федеральной службы по
107139, г. Москва, Орликов пер., д. 1/11
ветеринарному и фитосанитарному надзору г. Москвы и МО
rsnmoskva@mail.ru
тел. (495) 745 54 64

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Рязанской и Тамбовской областям
390044, г. Рязань, ул. Костычева, д. 17
rsn-ryazan@mail.ru
тел. (4912) 92 90 98

Управление Федеральной службы
по ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Псковской и Тверской областям
170008, г. Тверь, ул. Озерная, д. 9
тел. (4822) 36 79 52

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Тульской области
300045, г. Тула, ул. Оборонная, д. 93А
tulnadzor@yandex.ru
тел. (4872) 27 65 06

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Ярославской области
115000, г. Ярославль, ул. Республиканская, дом 27
natguard@nordnet.ru
тел. (4852) 30 89 90

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Карелия,
Архангельской области и Ненецкому автономному округу
185000, Карелия, г. Петрозаводск,
ул. Свердлова, д. 8
ohotupravlenie@karelia.ru
тел. (8142) 78 24 32

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Коми
167983, Республика Коми,
г. Сыктывкар, м. Дырнос, д. 98
rsnkomi@mail.ru

тел. (8212) 31 19 55

Управление Федеральной службы по ветеринарному
и фитосанитарному надзору по Вологодской области
160001, г. Вологда, Предтеченская, д. 3
тел. (8172) 72 30 10

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Калининградской обл.
236000, г. Калининград, д. 15 ул. Кирова,
rsn_kaliningrad@mail.ru

тел. (4012) 21 53 94

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному надзору
по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области
198095, г. Санкт-Петербург,
ул. Швецова, д. 12
info@ursn.spb.ru

тел. (812) 252 09 66

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Мурманской области
183038, г. Мурманск, ул. Траловая, д. 12А
murmansk@rsn51.ru

тел. (8152) 68 73 31

Управление Федеральной службы по ветеринарному
и фитосанитарному надзору по Новгородской области
173000, г. Великий Новгород,
ул. Нутная, д. 21/28
rosnazor@novgorod.net

тел. (8162) 63 52 80

ЮЖНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы
по ветеринарному и фитосанитарному надзору
по Республике Дагестан
г. Махачкала, 367000, проспект имама Шамиля, д. 16А
rosselhoz-dag@yandex.ru
| тел. (8722) 64 67 16 |

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Ингушетия
381203, Республика Ингушетия,
Сунженский р-он,
ст. Орджоникидзевская, ул. Осканова,
д. 61/4

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Кабардино-Балкарской Республике
360000, г. Нальчик, ул. Калюжного, д. 8
тел. (8662) 47 13 50

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Калмыкия
358000, г. Элиста, ул. Ленина, д. 273
saiga-rsn@mail.ru
тел. (84722) 5 30 08

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Карачаево-Черкесской Республике
369000, г. Черкесск,
ул. Калантаевского, д. 17А
nadzorkhr@mail.ru
(8782) 25 26 80

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Северная Осетия - Алания
362000, г. Владикавказ,
ул. Армянская, д. 30/1
avsati@mail.ru

(8672) 75 66 13

Управление Федеральной службы по
надзору по Чеченской Республике
ветеринарному и фитосанитарному
364061, г. Грозный, п. Красная
Турбина, ул. Турбинная, дом 1
arshn-chr@mail.ru,
@mail.ru

тел.(8713) 22 22 48

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Краснодарскому краю и Республике Адыгея
350012, г. Краснодар,
ул. Лукьяненко, дом 111
quarant@mail.kuban.ru

тел. (8612) 22 20 31

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Ставропольскому краю
355040, г. Ставрополь, ул. Крупской, дом 31/1
fsskik@mail.stv.ru

тел. (8652) 23 62 68

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Астраханской области
414040, г. Астрахань,
ул. Яблочкова, д. 38А,
astselhoznadzor@breezline.ru

тел. (8512) 25 22 60

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Волгоградской области
г. Волгоград, ул. 13 Гвардейская,
400131, дом 13
rsnvolga@mail.ru

тел. (8442) 33 00 96

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Ростовской области
344037, г. Ростов-на-Дону,
ул. 20-я линия, дом 43
ursnro_sec@donras.ru

тел. (8632) 66 51 59

ПРИВОЛЖСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному надзору
по Республике Башкортостан
450071, г. Уфа, Лесной проезд, дом 1
rosselhoznadrb@mail.ru

тел. (3472) 48 56 00

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Мордовия
430000, г. Саранск,
ул. Коммунистическая, дом 50
buhrm@mail.ru

тел. (8342) 47-18-38

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Татарстан
420059, г. Казань, Оренбургский тракт, д. 20А
agronadzor_rt@mail.ru

тел. (843) 570 20 08

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Удмуртской Республике
426051, г. Ижевск, ул. Советская, д. 1
rsnur@mail.ru

тел. (3412) 51 20 86

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
614513, Пермский край, Пермский
надзору по Пермскому краю
район, дер. Песьянка, ул. П/о Ванюни,
ул. Строителей, 1 "б"

тел. (342) 297 93 44

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Самарской обл.,
443086, г. Самара,
ул. Новая-Садовая, д. 171
koop@mcx-samara.ru.

разница во времени: тел. (846) 334-42-18

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Саратовской области
410046, г. Саратов, Фрунзенский
район, территория санатория
"Октябрьское ущелье"
rsn-saratov@mail.ru

тел. (8452) 52 94 50

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Ульяновской области
432000, г. Ульяновск, ул. Гончарова, д. 38/8
rsnadzor@simbir.ru

тел. (8422) 41 06 76

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Чувашской Республике
428014, г. Чебоксары, ул. Крупской, дом 9
rsnadzor21@mail.ru

(8352) 62 55 46

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Кировской области
610035, г. Киров,
Мелькомбинатовский пр., д. 8
admin@shnadzor.kirov.ru

тел. (8332) 67 80 20

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Нижегородской области и Республике Марий Эл
603107, г. Нижний Новгород,
пр. Гагарина, д. 97
karantin@kn.nnov.ru
тел. (8312) 62 59 75

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Оренбургской области
460046, г. Оренбург,
ул. Монтажников, д. 34
rosselxoz@mail.ru

тел. (3532) 77 54 12

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Пензенской области
440600, г. Пенза, ул. Володарского, д. 71a
охота_pnz@mail.ru

тел. (8412) 54-18-86

УРАЛЬСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Курганской области д. 65А
huntdepart@infocentr.ru
тел. (3522) 43 25 45

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Свердловской области
620027, Свердловская обл.,
г. Екатеринбург, ул. Грузчиков, дом 4
office@ufsrns.ru
тел. (343) 358-23-62

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Тюменской области,
Ханты-Мансийскому и Ямало-Ненецкому АО
625001, г. Тюмень, ул. Л. Толстого, д. 35

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Челябинской области
454021, г. Челябинск, Комсомольский проспект, д. 94
vet_nadzor@mail.ru
тел. (351) 796 87 96

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Алтайскому краю и Республике Алтай
656056, г. Барнаул,
ул. Пролетарская, д. 65
rshn@intelbi.ru
тел. (3852) 24 22 79

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Бурятия
670034, г. Улан-Удэ, ул. Хахалова, д. 4Б
vetnadzor@rambler.ru
тел. (3012) 46 63 57

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Тыва
667011, г. Кызыл, ул. Московская, д. 2
тел. (3942) 25 46 46

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Хакасия
662000, г. Абакан, ул. Кирова, д. 100
rsnkhakasia@mail.ru
тел. (3902) 22 65 67

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Красноярскому краю,
Эвенкийскому и Таймырскому
(Долгано-Ненецкому) АО
660049, г. Красноярск, о. Отдыха, а/я 25560
krsn@bk.ru
тел. (3912) 33 12 66

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Иркутской области и
Усть-Ордынскому Бурятскому АО
664007, г. Иркутск, ул. Тимирязева, д. 28
selhoznadzor@irmail.ru
тел. (3952) 21 72 90

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Кемеровской области

650099, г. Кемерово, ул. Рудничная, д. 5
rosnazor63@mail.ru

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Новосибирской области
630087, г. Новосибирск,
ул. Немировича-Данченко, 167
rsnnsa@ngs.ru

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Омской области
644046, г. Омск, ул. Училищная, д. 10
rsn_aa@omskcity.com
тел. (3822) 56 52 37

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Томской области
634021, г. Томск, пр. Фрунзе, д. 109А
ruk@ursn.tomsk.ru

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Читинской области и
Агинскому Бурятскому АО
672010, г. Чита, ул. Ингодинская, дом 19
rsnchita@mail.ru
тел. (3022) 267913

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Республике Саха (Якутия)
677007, г. Якутск, ул. Автодорожная, д. 3
rsn@sakha.ru
тел. (4112) 36 34 21

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Приморскому краю
690034, г. Владивосток,
ул. Воропаева, д. 33
rgimnadzor@yandex.ru
тел. (4232) 96 47 18

Управление Федеральной службы по
675029, Амурская область,
ветеринарному и фитосанитарному
г. Благовещенск, ул. Заводская, д. 87
надзору по Амурской области
amuroxota@yandex.ru
тел. (4162) 44 74 36

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Камчатскому краю
683024, г. Петропавловск-Камчатский,
ул. Академика Королева, д. 58
rshn_kam@mail.kamchatka.ru
тел. (4152) 23 56 05

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Хабаровскому краю и Еврейской АО
680000, г. Хабаровск, ул. Ленина, д. 18А
тел. (4212) 79 40 51

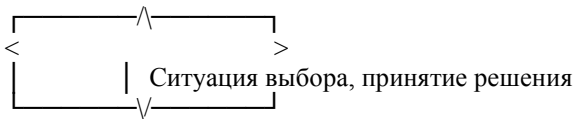
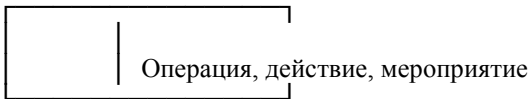
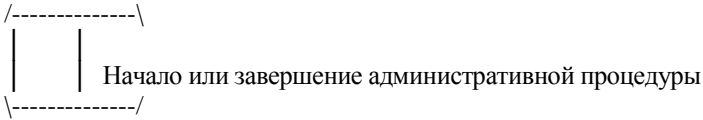
Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Магаданской области
685000, г. Магадан,
Промышленный пр., д. 7
rsn@maglan.ru
тел. (4132) 62 24 21

Управление Федеральной службы по
надзору по Сахалинской области
ветеринарному и фитосанитарному
г. Южно-Сахалинск, 693006,
ул. Емельянова, д. 43А
rsn_front@sakhrybvod.ru
тел. (4242) 73 94 33

Управление Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору по Чукотскому АО
689000, г. Анадырь, ул. Отке, д. 26
rhz-chao@mail.ru
| тел. (42722) 2 65 38

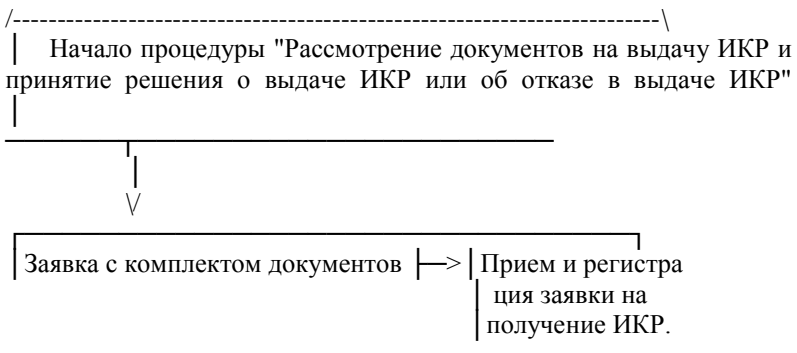
Приложение N 2
к Регламенту

1. Условные обозначения

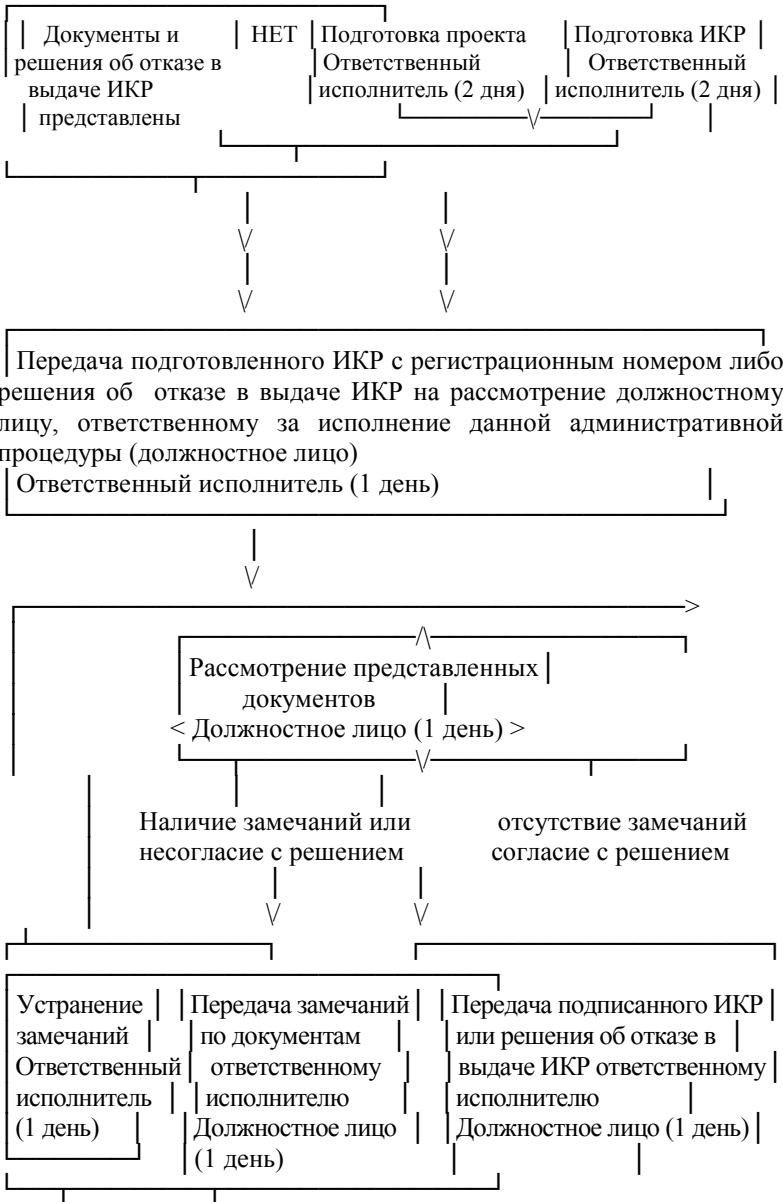


Блок-схема

административной процедуры "Рассмотрение документов на выдачу ИКР и принятие решения о выдаче ИКР или об отказе в выдаче ИКР"







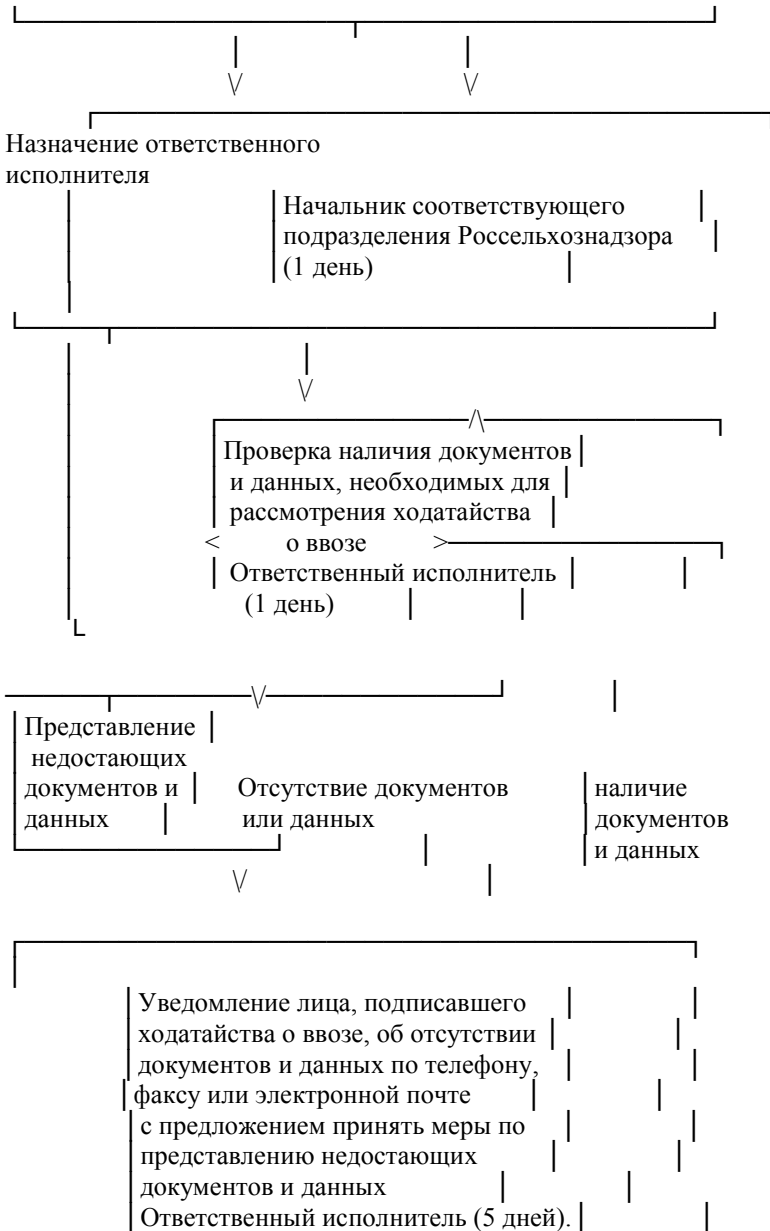


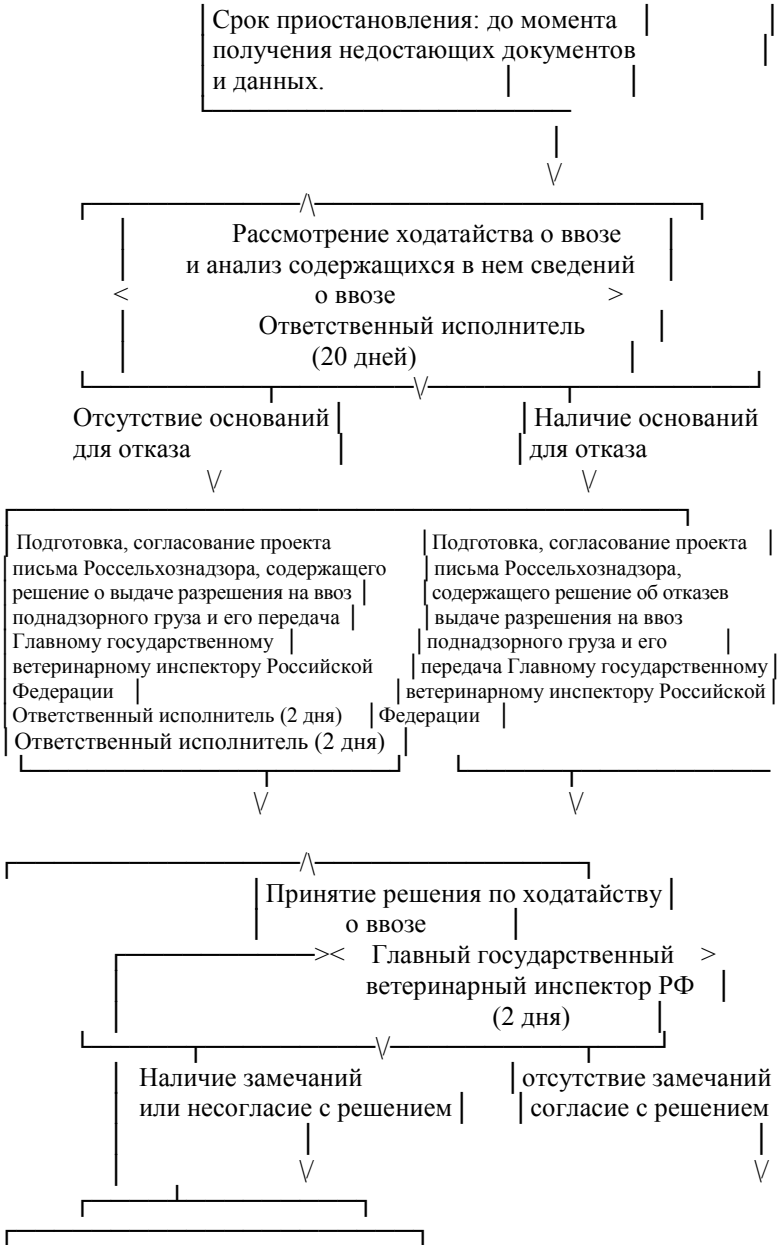
Блок-схема

административной процедуры "Рассмотрение документов на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза"

/-----\
 | Начало процедуры "Рассмотрение документов на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза" |
 \-----/

Ходатайство Главного государственного ветеринарного инспектора субъекта Российской Федерации о выдаче разрешения на ввоз в Российскую Федерацию поднадзорного груза с комплектом необходимых документов	Регистрация ходатайства о ввозе. передача ходатайства о ввозе в соответствующее подразделение Россельхознадзора Сотрудник секретариата Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации (в день поступления)
---	--





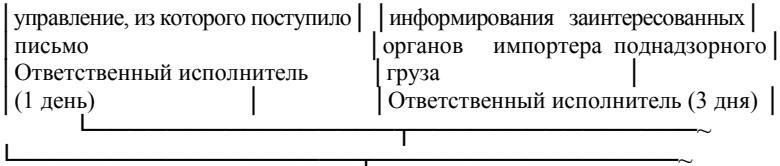


 | Окончание процедуры "Рассмотрение документов на ввоз в
 Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о
 выдаче разрешения на ввоз в Российской Федерации поднадзор-
 ного груза или об отказе в выдаче разрешения на ввоз в Россий-
скую Федерацию поднадзорного груза"

Блок-схема
 административного действия "Отзыв разрешения на ввоз"



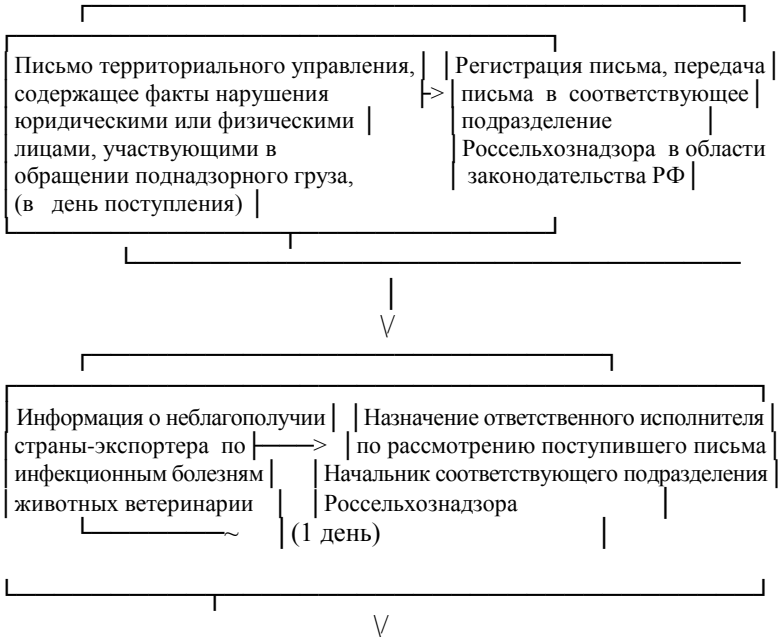


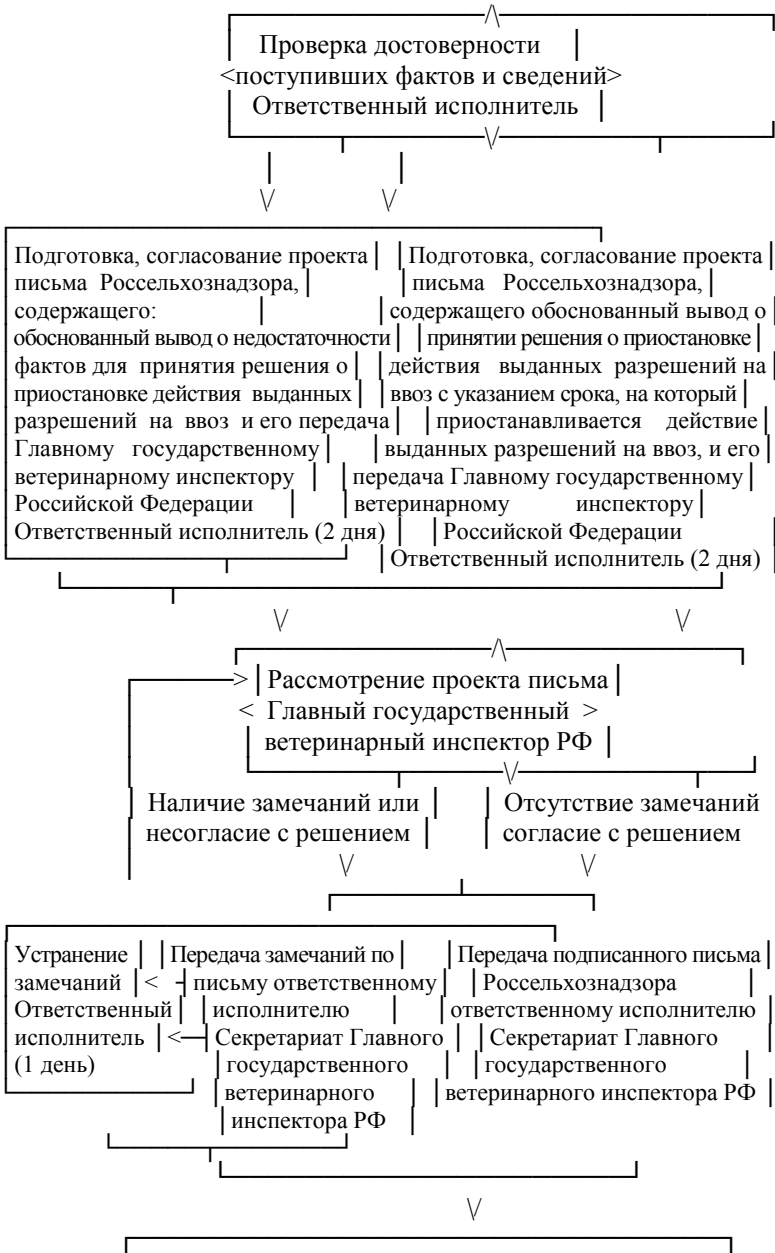


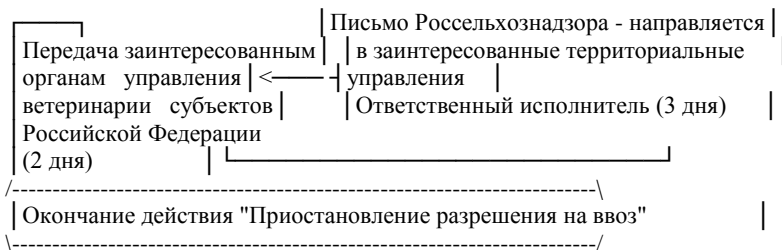
Окончание действия "Отзыв разрешения на ввоз"

Блок-схема
 административного действия "Приостановление разрешения
 на ввоз"

Начало действия "Приостановление разрешения на ввоз"

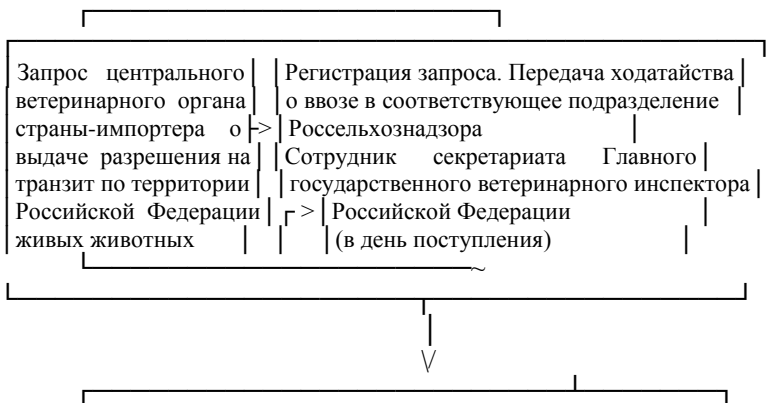


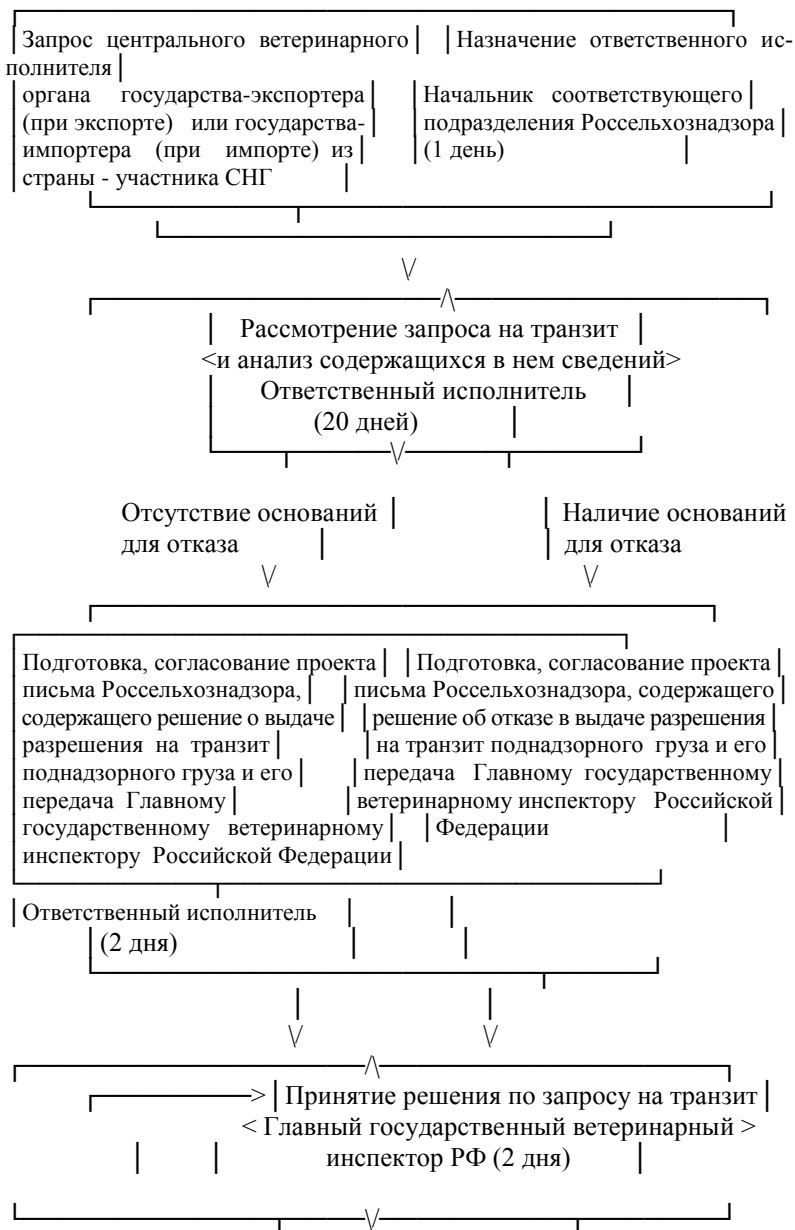


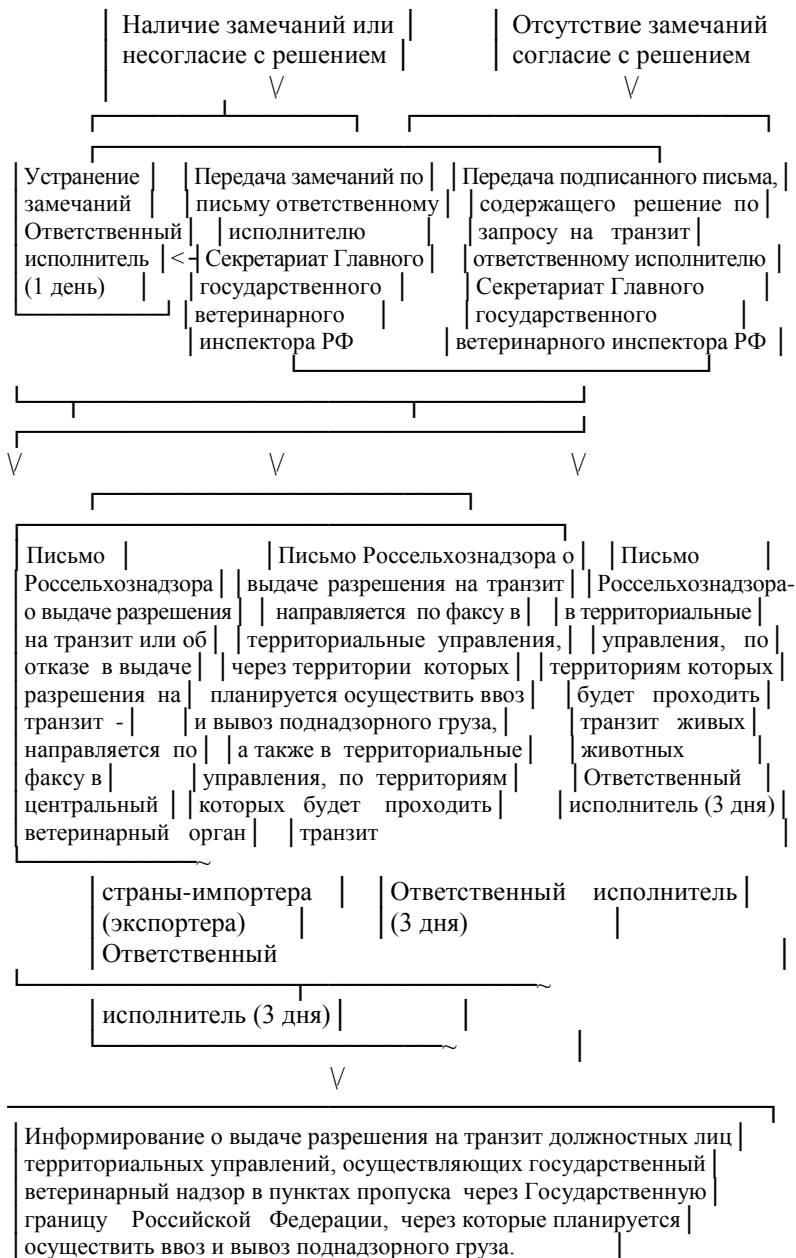


**Блок-схема
административной процедуры "Рассмотрение
документов на транзит по территории Российской Федерации
поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения
на транзит по территории Российской Федерации
поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения
на транзит по территории Российской Федерации
поднадзорного груза"**

Начало процедуры "Рассмотрение документов на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза"



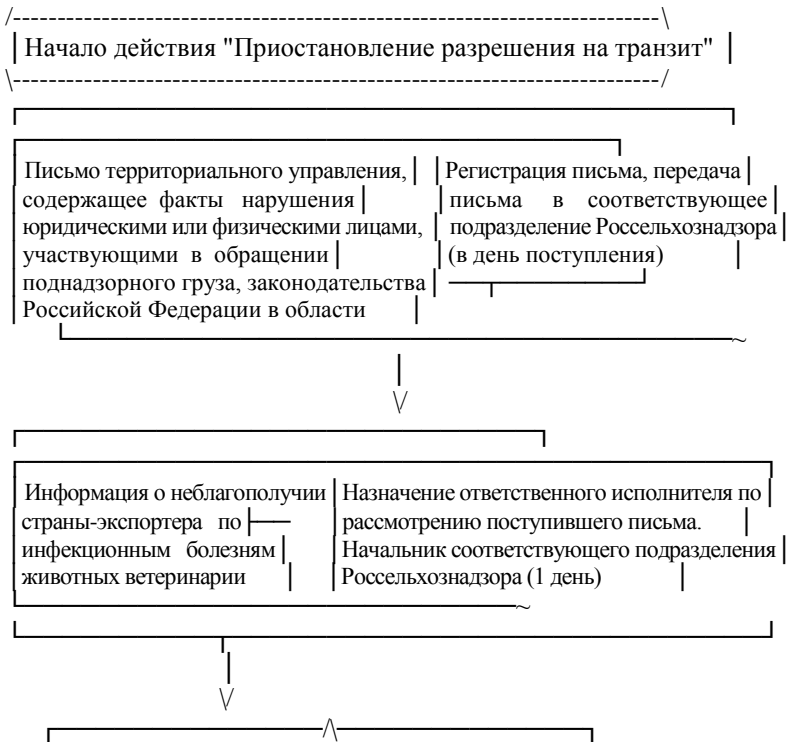


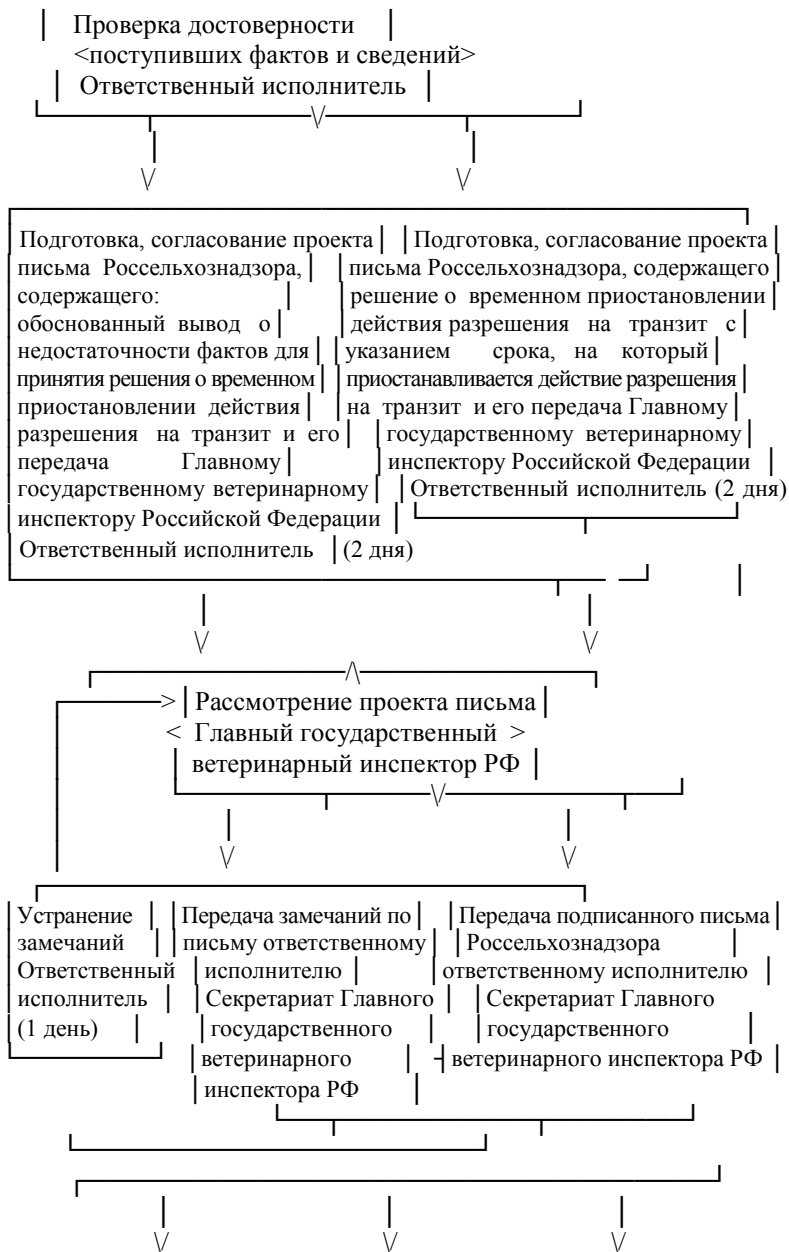


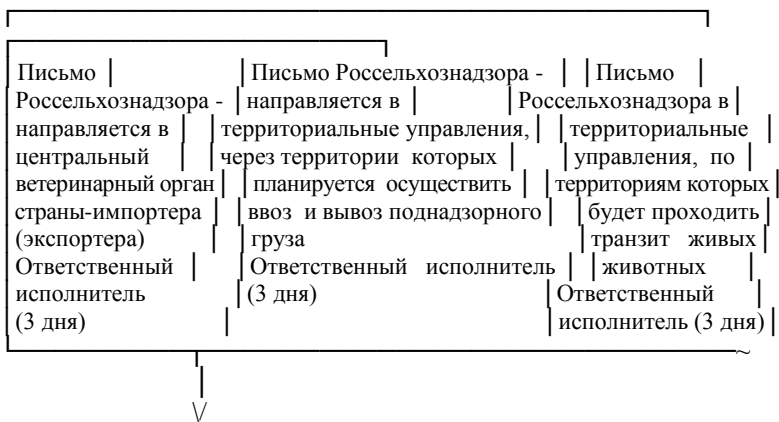
Территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза (2 дня)

Окончание процедуры "Рассмотрение документов на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на транзит по территории Российской Федерации поднадзорного груза"

Блок-схема административного действия "Приостановление разрешения на транзит"







Информирование о временном приостановлении действия решения на транзит должностных лиц территориальных управлений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации, через которые планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза.

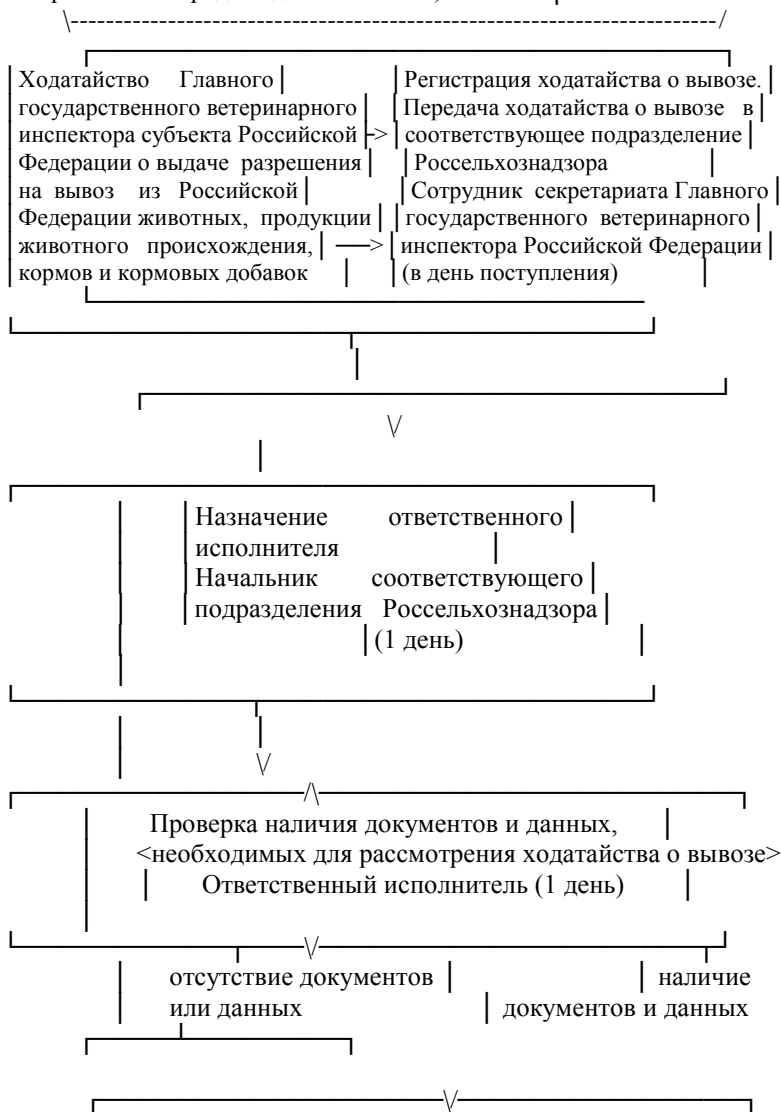
Отв.: Территориальные управления, через территории которых планируется осуществить ввоз и вывоз поднадзорного груза (2 дня)

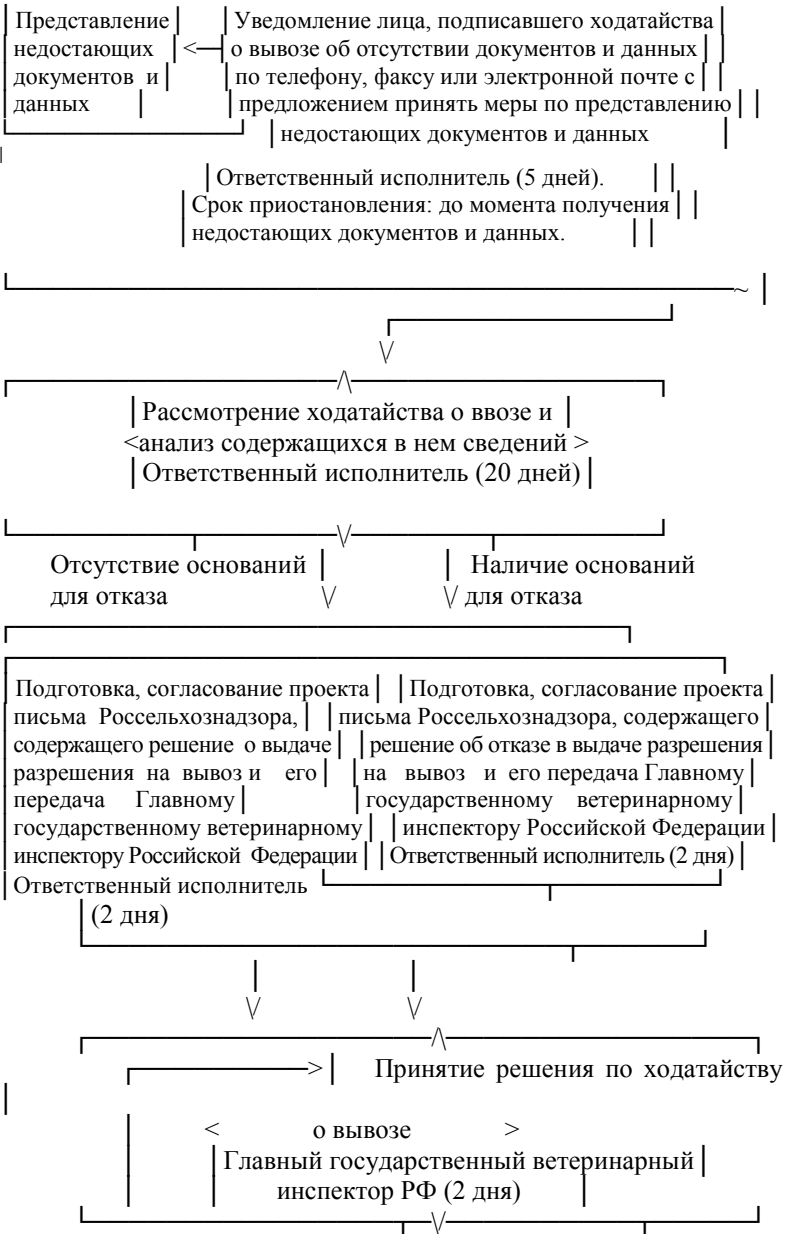
Начало действия "Приостановление разрешения на транзит"

Блок-схема
административной процедуры "Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза лекарственных средств для животных)"

Начало процедуры "Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о

выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза лекарственных средств для животных)" |



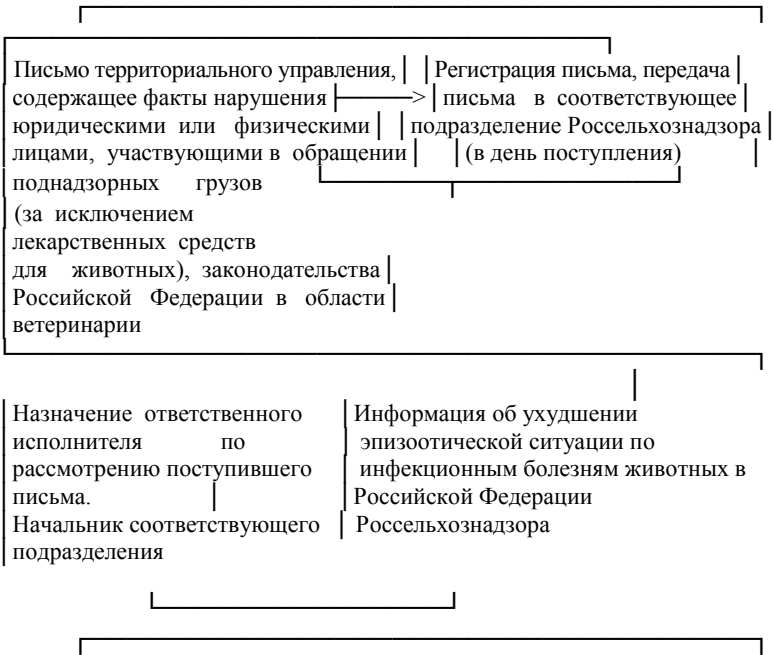




 | Окончание процедуры "Рассмотрение документов на вывоз из
 Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о
 выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзор-
 ного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Рос-
 сийской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза
лекарственных средств для животных)"

**Блок-схема
 административного действия "Приостановление действия
 выданных разрешений на вывоз"**

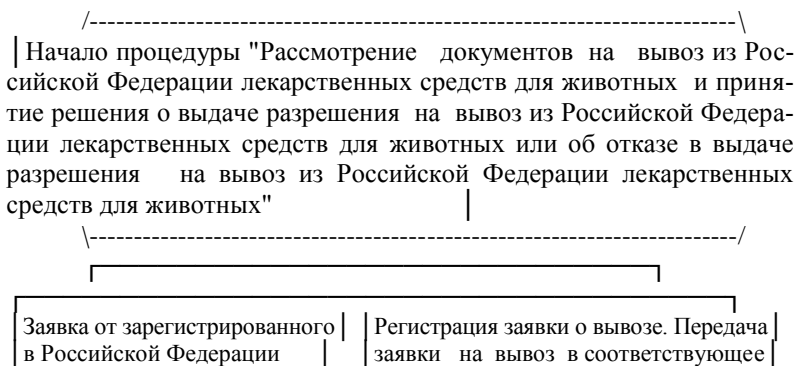
 | Начало действия "Приостановление действия выданных
разрешений на вывоз"

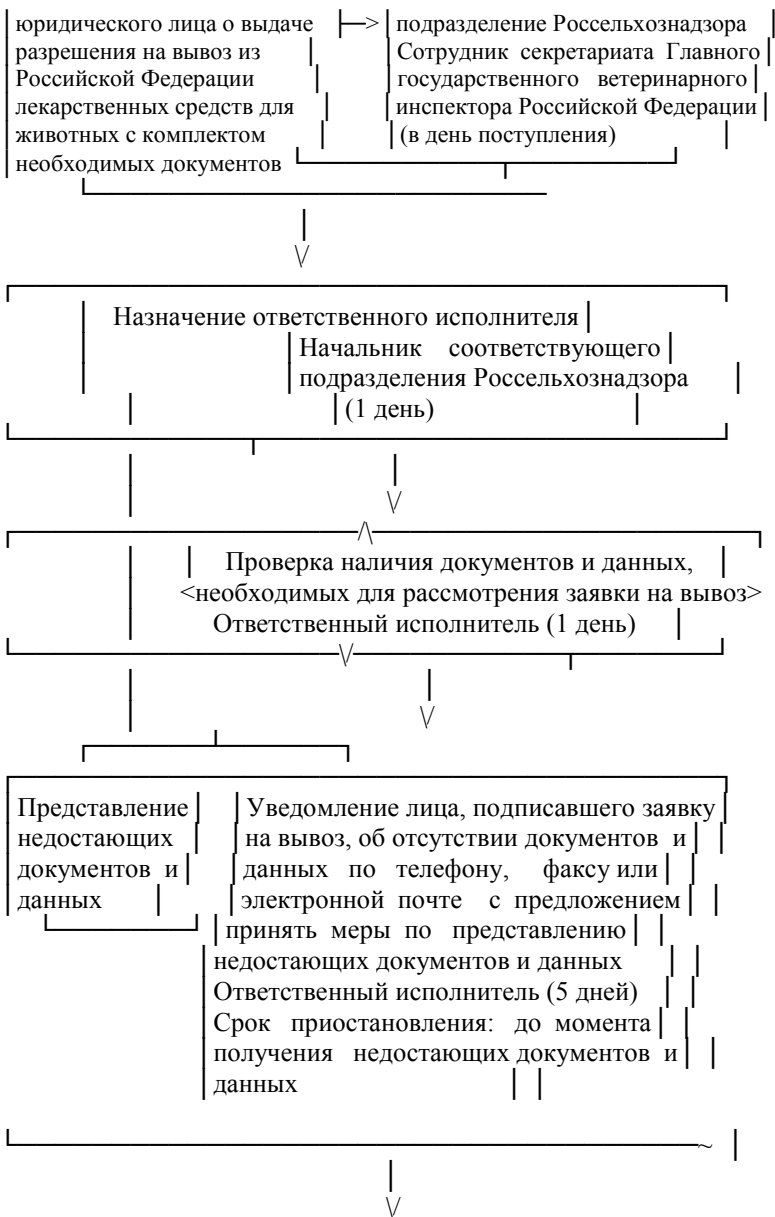


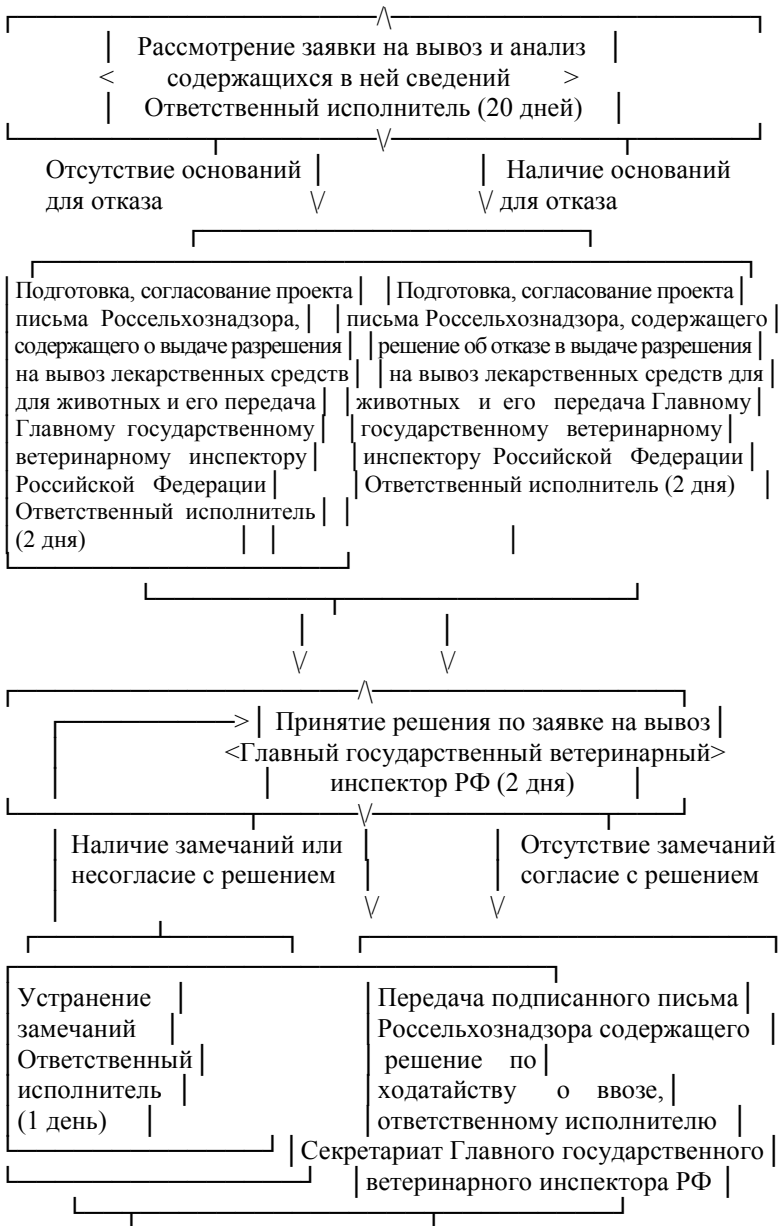


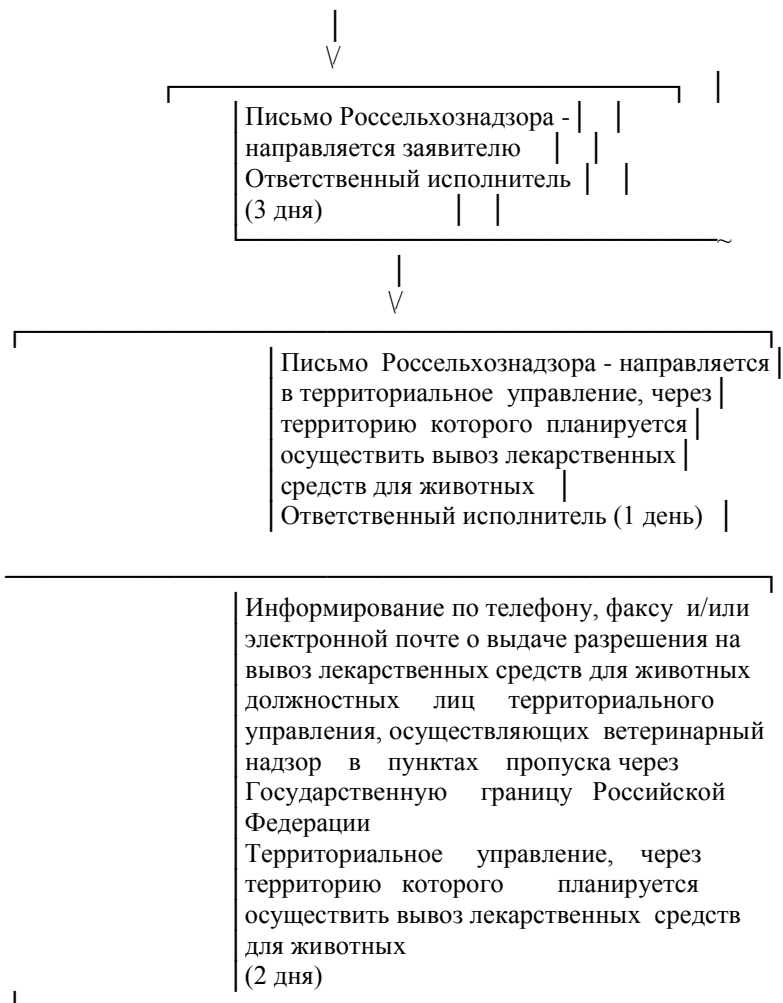


**Блок-схема
административной процедуры "Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации лекарственных средств для животных"**









Окончание процедуры "Рассмотрение документов на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза и принятие решения о выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза или об отказе в выдаче разрешения на вывоз из Российской Федерации поднадзорного груза (за исключением вывоза лекарственных средств для животных)

В Россельхознадзор в территориальное управление Россельхознадзора

_____ (наименование субъекта Российской Федерации)

**ЗАЯВКА
на выдачу импортного карантинного разрешения на ввоз
на территорию Российской Федерации подкарантинной
продукции (подкарантинного материала, подкарантинного груза)**

Импортер и его адрес _____

Получатель и его адрес _____

Наименование подкарантинной продукции и ее количество (кг, тонн, куб. м, кв. м, пог. м, шт.) _____

Порода древесины (для лесопродукции), сортимент _____

_____ Ботаническое название растений

_____ Количество мест и описание упаковки

_____ Отличительные знаки (маркировка) груза

_____ Страна-экспортер

_____ Страна и место происхождения груза

_____ Страны транзита

_____ Документ о происхождении груза

_____ Цель ввоза

_____ Способ транспортировки груза (автомобильный, морской, речной, воздушный, железнодорожный)

_____ Наименование пункта(ов) пропуска груза через государственную границу Российской Федерации

_____ Планируемые сроки прибытия груза в пункт пропуска

_____ Место (вторичного досмотра) доставки

_____ Представитель получателя груза (Ф.И.О.)

_____ Контактный телефон, факс, адрес электронной почты

Руководитель _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

М.П.

"__" _____ 200_ г.

Приказ МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 35 "Об утверждении Правил перевозок железнодорожным транспортом животных"

О Правилах перевозок грузов на железнодорожном транспорте, утвержденных МПС РФ, см. [справку](#)

В соответствии со [статьей 3](#) Федерального закона "Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 2, ст. 170) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые [Правила](#) перевозок железнодорожным транспортом животных.
2. Признать утратившим силу [приказ](#) МПС России от 28 июня 1999 г. N 36Ц "Об утверждении Правил перевозок животных на железнодорожном транспорте" (зарегистрирован в Минюсте России 13 января 2000 г. N 2045).
3. Настоящий приказ вступает в силу с 30 июня 2003 г.

Министр

Г.М.Фадеев

Зарегистрировано в Минюсте РФ 19 июня 2003 г. Регистрационный N 4767

Правила перевозок железнодорожным транспортом животных (утв. [приказом](#) МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 35)

1. Настоящие Правила разработаны в соответствии со [статьей 3](#) Федерального закона "Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2003, N 2, ст. 170) (далее - Устав) и определяют порядок осуществления перевозок железнодорожным транспортом животных.

2. Все виды животных, включая птиц, пушных зверей, лабораторных, зоопарковых и домашних животных, морских зверей, пчел и рыб (далее - животные) допускаются к перевозке железнодорожным транспортом с территорий, не подвергнутых заразным болезням, под контролем органов Государственного ветеринарного надзора на Государственной границе Российской Федерации и транспорте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (далее органы Госветнадзора).

Об утверждении тарифов на платные услуги, оказываемые зональными управлениями государственного ветеринарного надзора на Государственной границе РФ и транспорте см. [приказ](#) Минсель-

хоза РФ от 25 августа 2003 г. N 1264

См. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору, утвержденные приказом МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 34

Животные принимаются к перевозке при наличии ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарного свидетельства или ветеринарного сертификата).

3. Перевозка животных в пределах Российской Федерации и государств - участников Содружества Независимых Государств (далее - СНГ) - членов Межправительственного соглашения о сотрудничестве в области ветеринарии (далее - Соглашение), осуществляется с приложением грузоотправителем к транспортной железнодорожной накладной (далее - накладная) ветеринарного свидетельства формы N 1, указанного в приложении N 1 к Инструкции о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные Госветнадзору грузы, утвержденной Минсельхозпродом России 12.04.97 г. N 13-7-2/871 и зарегистрированной Минюстом России 22.05.97 г. N 1310 (далее Инструкция).

О порядке выдачи ветеринарных свидетельств на подконтрольные госветнадзору животноводческие грузы в государствах - участниках СНГ см. Положение, утвержденное Межправительственным советом по сотрудничеству в области ветеринарии государств-участников СНГ 25 апреля 1997 г. в г. Бишкек

Ветеринарное свидетельство формы N 1 действительно в течение трех дней со дня его выдачи погрузки.

Первый экземпляр ветеринарного свидетельства, оформленного на каждый вагон отдельно с указанием количества животных в вагоне, прикладывается к накладной.

В накладную в графе "Особые заявления и отметки отправителя" грузоотправителем вносится отметка о приложении ветеринарного свидетельства формы N 1 с указанием его номера и даты выдачи.

4. Вывоз из Российской Федерации и ввоз в Российскую Федерацию животных из государств, не являющихся участниками СНГ - членами Соглашения, а также транзитное проследование животных, перевозимых в международном сообщении, осуществляется на основании письменного разрешения Департамента ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (далее - Департамент ветеринарии).

На перевозку животных, попадающих под действие Конвенции о международной торговле видами дикой флоры и фауны,

находящимися под угрозой исчезновения, дополнительно требуется разрешение Административного органа СИТЕС государства-экспортера или компетентного органа государства-экспортера, если государство-экспортер не является участником Конвенции.

При перевозках животных между государствами - участниками СНГ, членами Соглашения, разрешений на ввоз, вывоз и транзит не требуется.

Перевозка на территорию Российской Федерации и за рубеж животных разрешается только через те станции, на которых имеются пограничные контрольные ветеринарные пункты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (далее - ПКВП).

5. При перевозке животных на экспорт, грузоотправитель прикладывает к накладной Соглашения о международном железнодорожном грузовом сообщении (далее - СМГС) ветеринарный сертификат формы N 5а (приложение N 5 к Инструкции) с указанием в накладной в графе "Документы, прилагаемые отправителем" наименования, номера и даты выдачи ветеринарного документа.

6. В ветеринарном сертификате формы N 5а в графе "Особые отметки" должны быть указаны: номер и дата разрешения Департамента ветеринарии на экспорт, разрешения на транзитное проследование через государства, являющиеся участниками СНГ и, если это требуется, разрешения Административного органа СИТЕС.

Ветеринарные сертификаты формы N 5а, выданные на племенных, спортивных, цирковых и других животных, действительны в течение 90 дней с момента выдачи и могут быть использованы при их возвращении в Российскую Федерацию.

7. Ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарные свидетельства, сертификаты), заполненные разными чернилами, шрифтами, почерками, с исправлениями, неясным оттиском печати, либо без печати, без подписи, без полного наименования должности, фамилии и инициалов подписавшего документ специалиста, с отсутствием требующих указания сведений, а также их копии считаются недействительными и груз по таким документам к перевозке не принимается.

8. Ввоз в Российскую Федерацию животных допускается при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом государства-экспортера, в котором подтверждается соответствие ввозимых животных ветеринарным требованиям Российской Федерации при импорте. При поступлении ввозимых животных на пограничный ветеринарный пункт представителем органа Госвет-

надзора принимается решение о возможности и условиях их дальнейшей перевозки.

9. Погрузка, выгрузка животных повагонными отправками производится в местах необщего пользования, оборудованных скотопогрузочными платформами.

В порядке исключения допускается погрузка, выгрузка животных с скотопогрузочных платформ в местах общего пользования. При погрузке в местах общего пользования животные должны доставляться на станцию к сроку погрузки, согласованному с перевозчиком.

См. Правила исчисления сроков доставки грузов железнодорожным транспортом, утвержденные приказом МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 27

10. Перевозка лабораторных, зоопарковых и домашних животных производится в специализированных вагонах, либо в оборудованных для такой перевозки крытых вагонах.

Оборудование крытых вагонов для перевозки животных производится грузоотправителем.

11. Под погрузку животных должны подаваться чистые и промытые вагоны, а под погрузку племенных, зоопарковых, цирковых и отправляемых на экспорт, соревнования и выставки животных промытые и продезинфицированные. Пригодность вагонов для перевозки животных устанавливается грузоотправителем совместно с ветеринарным врачом Госветнадзора.

12. Погрузка, выгрузка животных осуществляется с обязательным участием представителя органа Госветнадзора, который должен быть уведомлен не позднее, чем за 24 часа до начала грузовых операций, грузополучателем, грузоотправителем, осуществляющими погрузку, выгрузку животных.

Погрузка, выгрузка животных должна производиться в светлое время суток. В темное время суток допускается погрузка, выгрузка животных только при наличии возможности достаточного освещения мест погрузки.

Представитель органа Госветнадзора при разрешении погрузки животных делает об этом отметку в ветеринарном свидетельстве (сертификате), а при запрещении погрузки - составляет акт с изъятием ветеринарного свидетельства (сертификата) и уведомляет перевозчика и грузоотправителя о запрещении погрузки. При этом грузоотправитель обязан не позднее, чем через 2 часа с момента уведомления, удалить с территории станции не принятых к перевозке

животных.

При обнаружении больных или подозреваемых в заболевании животных представитель органа Госветнадзора принимает меры в соответствии с Законом Российской Федерации "О ветеринарии" от 14 мая 1993 г N 4979-1 (Ведомости Съезда Народных Депутатов и Верховного Совета Российской Федерации, 1993 г, N 24, ст.857) и нормативными актами Минсельхоза России в области ветеринарии.

Погрузка животных в крытые вагоны производится в следующем количестве:

- крупный рогатый скот (взрослый) - от 16 до 24 голов в зависимости от его размера и веса;
- молодняк крупного рогатого скота - от 24 до 28 голов;
- телята - от 36 до 50 голов в зависимости от возраста;
- овцы и козы - от 80 до 100 голов;
- свиньи - от 50 до 60 голов (при массе одного животного до 80 кг), от 44 до 50 голов (при массе от 80 до 100 кг), от 28 до 44 голов (при массе от 100 до 150 кг), от 20 до 28 голов (при массе свыше 150 кг);
- лошади - не более 14 голов;
- верблюды - не более 8 голов.

После размещения указанного количества животных в вагоне должен оставаться свободный промежуток, достаточный для того, чтобы поместилось еще одно животное.

Нормы погрузки племенных и высокопродуктивных животных определяются грузоотправителем по согласованию с перевозчиком и органом Госветнадзора.

14. Лошади размещаются параллельно продольной оси вагона головами к междверному пространству, по два ряда в каждой половине вагона. Для прохода проводника в средних рядах устанавливается на одну лошадь меньше, чем в крайних.

Под погрузку лошадей грузоотправитель оборудует вагоны четырьмя поперечными досками-коновязями, двумя дверными досками-закладками, двумя продольными и четырьмя фуражными досками.

Перевозка лошадей допускается только в раскованном виде.

15. Крупный рогатый скот в вагоне размещается поперечным или продольным способом. Погрузка крупного рогатого скота в специализированные вагоны производится только поперечным способом.

Перед погрузкой крупного рогатого скота, при поперечном способе его размещения, к несъемным доскам продольной стены вагона прикрепляются шурупами железные кольца (или скобы) для при-

вязи животных из расчета одно кольцо на 1 - 2 животных. У торцевых стен вагона настилают полки, состоящие каждая из двух досок, укладываемых на несъемные доски поперек вагона вплотную к торцевым стенам вагона. После погрузки крупного рогатого скота в дверных проемах вагонов устанавливаются решетки.

При продольном способе размещения крупного рогатого скота вагоны оборудуются грузоотправителем также, как для перевозки лошадей, но вместо дверных досок-закладов в дверных проемах устанавливаются решетки. Овцы, козы, телята, свиньи и молодняк крупного рогатого скота грузятся в вагоны без привязи.

16. Совместная перевозка в одном вагоне быков и коров, баранов и овец, хряков и свиноматок, а также разных видов животных не допускается.

Не допускается погрузка свиней в зимний период при температуре наружного воздуха ниже минус 25 °С, а в летний период - крупных жирных свиней весом более 100 кг при температуре +25°С и выше.

17. Мелкие животные перевозятся в клетках и ящиках в несколько ярусов. Промежутки между клеткой и крышей по боковой стене вагона должны быть не менее 0,2 м. Ящики и клетки устанавливаются у продольных стен с оставлением прохода для ухода за животными и вентиляции. Клетки и ящики должны иметь сплошное, водонепроницаемое дно и надежно закрепляться после погрузки.

18. Перевозка диких животных повагонными отправками производится на условиях, устанавливаемых в каждом отдельном случае перевозчиком и грузоотправителем по согласованию с органом Госветнадзора. Пушные звери, в зависимости от их вида, перевозятся в металлических или прочных деревянных клетках с металлической решетчатой дверцей. Дверцы клеток должны иметь прочные запоры, исключающие возможность самооткрывания, и запираются на замки.

19. Перевозка птиц производится в клетках со сплошным водонепроницаемым дном.

20. Перевозка пчел, а также предназначенных для разведения и акклиматизации раков, живой рыбы, рыбопосадочного материала (мальков) производится в соответствии с правилами перевозок железнодорожным транспортом скоропортящихся грузов.

21. Грузоотправитель обязан обеспечить отправляемых животных доброкачественными кормами, емкостями для запаса воды, а

также подстилкой на весь путь следования, с учетом установленных сроков перевозки и двухдневного запаса. Безвредность кормов и кормовых добавок в ветеринарно-санитарном отношении должна быть подтверждена ветеринарным свидетельством формы N 3 (приложение 3 к Инструкции) или ветеринарным сертификатом государства-экспортера в случае ввоза кормов из-за рубежа с партией импортируемых животных.

При температуре наружного воздуха в пункте отправления ниже минус 15 °С применение жома, барды и силоса для корма не допускается.

21. Корм и подстилка перевозятся в вагонах вместе с животными и загружаются на специальные полки или в междверное пространство вагона. Зерновой корм (овес, мука, отруби и комбикорм) должен быть затарен в мешки, а сено и солома - запрессованны в тюки.

Для перевозки корма и подстилки по просьбе грузоотправителя и за его счет предоставляются отдельные вагоны.

23. Роспуск с горок вагонов с животными и маневры толчками с такими вагонами производятся с соблюдением особой осторожности. Перевозчик должен предупреждать проводников вагонов с животными о начале роспуска или о производстве маневров толчками.

24. Проводники, сопровождающие животных, должны выполнять обязанности, предусмотренные правилами перевозок грузов железнодорожным транспортом с сопровождением и охраной грузоотправителей, грузополучателей.

По просьбе грузоотправителя и за его счет для проводников животных могут предоставляться отдельные вагоны.

25. При перевозке животных проводники должны поить их не менее двух раз в сутки в летний период, одного-двух раз - в переходный и зимний периоды.

Перечень станций, на которых производится водопой животных, перевозимых железнодорожным транспортом, устанавливается владельцем инфраструктуры. Такие станции должны обеспечивать возможность поения животных и иметь для этой цели необходимый инвентарь (водопроводные колонки, шланги и другое оборудование). Поезда, в составе которых имеются вагоны с животными, должны приниматься такими станциями на железнодорожные пути, оборудованные водопроводными колонками со шлангами для поения животных. В случае невозможности приема поезда на такой железнодорожный путь, перевозчик обязан обеспечить подачу воды к

вагонам с животными.

Перевозчик принимает все меры для обеспечения своевременного поения животных.

О произведенном поении животных или при отказе проводника от водопоя животных представитель перевозчика должен сделать отметку в путевом журнале проводника.

Проводник должен иметь дополнительные емкости для запаса воды в случаях непредвиденной задержки в пути следования вагонов с животными.

26. Очистка от навоза вагонов с находящимися в них животными в пути следования производится проводниками за период стоянки поезда только на станциях, устанавливаемых перевозчиком по согласованию с органом Госветнадзора. Такие станции должны обеспечить подачу вагонов с животными на железнодорожные пути, предусмотренные для очистки вагонов.

При выявлении больных животных, а также при перевозке животных на особых условиях очистка вагонов от навоза в пути следования запрещается.

27. О каждом случае массового или единичного заболевания (падежа) животных в пути следования, а также об отказе ими принимать корм и воду проводники в письменной форме уведомляют через перевозчика орган Госветнадзора и главного государственного ветеринарного инспектора района (города), на территории которого находится данная станция, для принятия ими решения о возможности дальнейшей перевозки животных или их задержании.

Убой больных животных в пути следования не допускается.

28. При необходимости задержки животных в пути следования для проведения карантинных мероприятий представитель органа Госветнадзора предъявляет об этом письменное требование перевозчику, находящемуся на станции, на которой находятся животные.

О всех случаях задержки вагонов с животными, о снятии животных из вагона станцией составляется акт общей формы в порядке, установленном правилами составления актов при перевозке грузов железнодорожным транспортом, с участием представителя органа Госветнадзора и проводника, сопровождающего животных. Копия акта вместе с письменным требованием органа Госветнадзора прилагается к перевозочным документам. В накладной в графе "Отметки перевозчика" представителем перевозчика делается отметка о составлении акта общей формы и о фактических затратах при выполнении незапланированных работ с заболевшими или павшими

животными. На станции назначения (пограничной или перевалки) на основании отметки в накладной, грузополучателем оплачиваются фактические расходы, понесенные перевозчиком за снятие заболевших или павших животных. Перечень станций, на которых допускается снятие трупов животных, определяется владельцем инфраструктуры по согласованию с органом Госветнадзора.

29. При возникновении в пути следования технической неисправности вагонов с животными перевозчик, обнаруживший неисправность, принимает меры к немедленному ремонту вагонов и отправлению их по возможности с тем же или с ближайшим поездом.

Перегрузка животных в другой вагон допускается только под контролем представителя органа Госветнадзора и на основании его письменного разрешения.

30. О прибытии вагонов с животными на станцию назначения под выгрузку перевозчик извещает грузополучателя и орган Госветнадзора.

31. По окончании выгрузки животных грузополучатель обязан произвести окучивание навоза и остатков подстилки в междверном пространстве вагонов (кроме вагонов, подлежащих последующей обработке по третьей категории).

Для окучивания навоза и остатков подстилки по просьбе грузополучателей перевозчик может устанавливать дополнительное время в зависимости от количества прибывающих вагонов и местных условий.

32. В соответствии со статьей 44 Устава промывка, ветеринарно-санитарная обработка крытых вагонов обеспечивается перевозчиком за счет грузополучателей, специализированных вагонов - грузополучателями, если иное не установлено соглашением сторон.

Категория ветеринарно-санитарной обработки вагонов после выгрузки животных устанавливается представителем органа Госветнадзора, который выдает ветеринарное назначение на каждый вагон с указанием направления и категории обработки и осуществляет контроль за проведением такой обработки вагонов.

33. В случаях объявления органом Госветнадзора карантина в соответствии со статьей 29 Устава вследствие обстоятельств непреодолимой силы, эпидемии или иных независимых от перевозчиков и владельцев инфраструктур обстоятельств, препятствующих осуществлению перевозок, перевозчик объявляет о временном прекращении или ограничении погрузки животных.

Вагоны с животными, прибывшие на станцию, на которой объ-

явлен карантин, по решению органа Госветнадзора на основании заявления грузополучателя переадресовываются с изменением станции назначения.

См. Правила переадресовки грузов на железнодорожном транспорте, утвержденные приказом МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 44

34. Лица, виновные в нарушении ветеринарных правил при осуществлении международных и внутригосударственных перевозок животных, несут ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и международными договорами.

Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422
"Об утверждении Правил организации работы по выдаче
ветеринарных сопроводительных документов"

В соответствии с Законом Российской Федерации от 14 мая 1993 г. N4979-1 "О ветеринарии" (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, N24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2004, N 27, ст. 2711; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10), постановлениями Правительства Российской Федерации от 24 марта 2006 г. N 164 "Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации и о признании утратившими силу некоторых решений Правительства Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2006, N 14, ст. 1543), от 30 июня 2004 г. N 327 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору" (Российская газета N150, 15.07.2004; Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, N 33, ст. 3421; 2006, N 22, ст. 2337; N 26, ст. 2846) и от 8 апреля 2004 г. N 201 "Вопросы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, N15, ст. 1493, 2005", N33, ст. 3421, 2006, N26, ст. 2846) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.

2. Признать утратившей силу Инструкцию о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы, утвержденную Министерством сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации 12 апреля 1997 г. N 13-7-2/871 (зарегистрирована Минюстом России 22 мая 1997 г., регистрационный N 1310).

3. Установить, что бланки ветеринарных сопроводительных документов, изготовленные до вступления в силу настоящего приказа, действительны до их полного использования.

4. Контроль за выполнением приказа возложить на заместителя Министра С.Г. Митина.

Министр

А.В. Гордеев

Зарегистрировано в Минюсте РФ 24 ноября 2006 г.

Регистрационный N 8524

Приложение к приказу Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422

**Правила
организации работы по выдаче ветеринарных
сопроводительных документов**

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила устанавливают порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов и являются обязательными для исполнения должностными лицами, уполномоченными осуществлять оформление и выдачу ветеринарных сопроводительных документов, юридическими лицами любой организационно-правовой формы и гражданами, занятыми содержанием, ловлей, добычей животных (в том числе птиц, рыб (других гидробионтов), пчел), а также производством, заготовкой, переработкой, перевозкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок.

1.2. Ветеринарные сопроводительные документы, характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого груза, эпизоотическое состояние места его выхода и позволяющие идентифицировать груз, выдаются на все виды животных, продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок (далее - грузы), подлежащих заготовке, перевозке, переработке, хранению и реализации.

1.3. Партии грузов, указанных в перечне, должны сопровождаться ветеринарными свидетельствами форм NN 1, 2, 3 (Приложе-

ния NN 1 - 3) - при перевозке грузов за пределы района (города) по территории Российской Федерации;

ветеринарными справками формы N 4 (Приложение N 4) - при перевозке грузов в пределах района (города);

ветеринарными сертификатами форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k (Приложения N 5) - при вывозе грузов с территории Российской Федерации;

ветеринарными сертификатами формы N 6.1, 6.2 и 6.3 - при перевозке грузов, ввезенных в Российскую Федерацию, по территории Российской Федерации от места таможенного оформления до места назначения, при их переадресовке между субъектами Российской Федерации, а также в иных установленных случаях.

1.4. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют и выдают органы и учреждения, входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

II. Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов

2.1. Ветеринарные свидетельства форм NN 1, 2, 3 и ветеринарные справки формы N 4 выдают учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.

2.2. Ветеринарные свидетельства форм NN 1, 2, 3 подписывает руководитель (или уполномоченный им ветеринарный врач) учреждения, подведомственного органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, и заверяет печатью учреждения.

2.3. Ветеринарную справку формы N 4 подписывает ветеринарный врач (ветеринарный фельдшер) учреждения, подведомственного органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, и заверяет печатью учреждения.

2.4. При перевозке грузов между субъектами Российской Федерации в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства указывают номер и дату разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии.

2.5. При перевозке по территории Российской Федерации грузов, предназначенных для вывоза с территории Российской Федерации, в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства указывают номер и дату разрешения Россельхознадзора в соответ-

ствии с требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

2.6. При перевозке животных в количестве до 5 голов в пределах района (города) перечень с указанием клички и номера (для товарных животных), а также пола, породы, возраста (для племенных животных) приводят в графе "Особые отметки" ветеринарной справки формы N 4; за пределы района (города) - в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства формы N 1.

При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному свидетельству и ветеринарной справке прилагают опись, заверенную печатью учреждения, подведомственного органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, выдавшего ветеринарный сопроводительный документ.

2.7. При неблагополучии территории Российской Федерации по карантинным болезням животных ветеринарные сопроводительные документы выдают с разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии.

2.8. При перевозке кожевенно-мехового сырья ветеринарную справку **формы N 4** выдают без учета наличия клейма, но при условии обязательного биркования шкур.

Ветеринарное свидетельство **формы N 3** выдают на заклеянное сырье.

2.9. Территориальные органы Россельхознадзора выдают ветеринарные сертификаты **форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 6.1, 6.2 и 6.3.**

2.10. Ветеринарные сертификаты **форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k** выдают на грузы, вывозимые с территории Российской Федерации, взамен ветеринарных свидетельств, выданных учреждениями, подведомственными органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.

2.11. Ветеринарные сертификаты **форм NN 6.1, 6.2 и 6.3** выдают на грузы, ввезенные на территорию Российской Федерации, взамен ветеринарных сертификатов стран-экспортеров для сопровождения грузов по территории Российской Федерации от места таможенного оформления до места назначения, при их переадресовке между субъектами Российской Федерации, а также в иных случаях.

2.12. Ветеринарные сертификаты **форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 6.1, 6.2 и 6.3** подписывает уполномоченное в

области ветеринарного надзора должностное лицо территориального органа Россельхознадзора и заверяет печатью территориального органа Россельхознадзора.

2.13. При перевозке животных в количестве до 5 голов перечень с указанием клички и номера (для товарных животных), а также пола, породы, возраста (для племенных животных) приводят в соответствующей таблице ветеринарного сертификата **формы N 5a** или **графе "Особые отметки"** ветеринарного сертификата **формы N 6.1**. При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному сертификату прилагают опись, заверенную печатью территориального органа Россельхознадзора, выдавшего ветеринарный сертификат.

2.14. При перевозках по территории Российской Федерации грузов, принадлежащих федеральным органам исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности и используемых ими для собственных нужд, выдают ветеринарные свидетельства **форм NN 1, 2, 3** и ветеринарные справки **формы N 4**.

Ветеринарные сопроводительные документы, выдаваемые руководителями и уполномоченными должностными лицами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, заверяют печатями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов исполнительной власти, уполномоченных учреждений и организаций.

III. Порядок нумерации и учета ветеринарных сопроводительных документов

3.1. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют на бланках, учитываемых в единой автоматизированной системе, изготовленных в соответствии с образцами, устанавливаемыми федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно-правовое регулирование и оказание государственных услуг в области ветеринарии.

3.2. На бланки ветеринарных сопроводительных документов типографским способом наносится серия, состоящая из трех цифр, и порядковый номер, состоящий из семи цифр.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых территориальными органами Россельхознадзора, нумеруют-

ся следующей комбинацией цифр: первая цифра серии - 1, вторая и третья цифры серии - федеральный код территориального органа Россельхознадзора согласно приложению N 20 к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых учреждениями, подведомственными органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, нумеруются следующей комбинацией цифр: первая цифра серии - 2, вторая и третья цифры серии - код региона согласно приложению N 20 к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, нумеруются следующей комбинацией цифр:

первая цифра серии:

федеральный орган исполнительной власти в области обороны - 3;

федеральный орган исполнительной власти в области внутренних дел - 4;

федеральный орган исполнительной власти в области исполнения наказаний - 5;

федеральный орган исполнительной власти в области государственной охраны - 6;

федеральный орган исполнительной власти в области обеспечения безопасности - 7;

вторая и третья цифры серии - федеральный код территориального органа Россельхознадзора согласно приложению N 20 к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

3.3. Ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки и ветеринарные сертификаты **форм NN 6.1, 6.2 и 6.3**, ветеринарные сертификаты **форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5J, 5k** заполняются рукописным способом или с использованием технических средств.

3.4. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям пунктов 3.1, 3.2 и 3.3 настоящих Правил, а также заполненные разными чернилами, шрифтами, почерками, имеющие исправления, неясный оттиск печати, без

печати, без подписи, без полного наименования должности, без указания фамилии, инициалов специалиста, подписавшего ветеринарный сопроводительный документ, без указания всех требуемых сведений, в т.ч. даты их выдачи, а также копии документов считаются недействительными.

3.5. Груз без ветеринарных сопроводительных документов или сопровождаемый ветеринарным сопроводительным документом, признанным недействительным в соответствии с требованием пункта 3.4. не подлежит приему для переработки и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ветеринарных сопроводительных документов. В случае непредставления в пятидневный срок ветеринарных сопроводительных документов на указанный груз решение о его использовании принимается в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.

3.6. Заполненные корешки ветеринарных сопроводительных документов подлежат хранению в течение 3 лет в учреждениях, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, территориальных органах Россельхознадзора, ветеринарных (ветеринарно-санитарных) службах федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности.

3.7. В случае выявления нарушений порядка оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов уполномоченные должностные лица принимают меры для привлечения виновных к ответственности.

3.8. Ветеринарные сопроводительные документы действительны: ветеринарные свидетельства **форм NN 1, 2, 3**, ветеринарные справки **формы N 4**, ветеринарные сертификаты **форм NN 6.1, 6.2 и 6.3** - в течение 3 дней с момента выдачи и до начала перевозки, реализации, хранения; ветеринарные сертификаты **формы N 5a**, выданные на территории Российской Федерации на спортивных, цирковых и других животных (птиц) - при возвращении их в Россию - в течение 90 дней с момента выдачи, при условии, что животные находились на территории, благополучной по заразным болезням, и это подтверждено государственной ветеринарной службой страны-экспортера.

3.9. Бланки ветеринарных сопроводительных документов подлежат строгому учету органами и учреждениями, осуществляющими их выдачу.

ПЕРЕЧЕНЬ
животных и других, подконтрольных госветнадзору грузов,
на которые выдается
ветеринарное свидетельство формы № 1.

Все виды животных, включая:
птиц, пушных зверей, лабораторных, домашних / зоопарковых животных, морских зверей, пчел, рыб, других гидробионтов, эмбрионы и сперму животных, оплодотворенную икру, яйцо (инкубационное).

ПЕРЕЧЕНЬ
продуктов и пищевого сырья животного происхождения,
подлежащих сопровождению
ветеринарным свидетельством формы N 2.

1. Мясо и мясопродукты.

1.1. Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, блоках, полученное от домашних, диких и морских животных и птиц и сырые продукты его переработки (полуфабрикаты).

1.2. Субпродукты убоя животных, шпик, жиры нетопленые и топленые, кровь сушеная и консервированная.

1.3. Сырокопченые, вяленые, соленые, вареные, варено-запеченые, варено-копченые, полу копченые колбасные изделия и мясные продукты.

1.4. Пищевые альбумин и желатин.

1.5. Консервы мясные.

2. Молоко и молочные продукты.

2.1. Молоко и сливки сырье.

2.2. Цельномолочная продукция (молоко и сливки пастеризованные, кисломолочные продукты).

2.3. Сухие молочные продукты, казеин.

2.4. Сыры.

2.5. Масло животное.

2.6. Консервы молочные сгущенные.

3. Рыба (живая, охлажденная, мороженая, соленая, пряная, холодного и горячего копчения, вяленая).
4. Яйцо (продовольственное).
5. Продукты пчеловодства (мед).

Примечание:

1. На каждую партию консервов (мясные, молочные), закладываемую или отгружаемую на хранение, а также направляемую с предприятия в реализацию за пределы района (города) выдают ветеринарное свидетельство формы N2, в пределах района (города) - ветеринарную справку формы N4.

2. На колбасу и другие мясные изделия, молоко, рыбу, выработанные на одном предприятии за одну смену, выдают ветеринарное свидетельство формы N2.

На молочные продукты, относящиеся к однородной группе и выработанные за одну смену, выдают одно ветеринарное свидетельство формы N2.

При реализации (перевозке) указанных продуктов в пределах субъекта Российской Федерации в товарно-транспортном документе (качественном удостоверении) предприятия на отгружаемую продукцию указывается номер и дата ветеринарного свидетельства и наименование учреждения (подразделения) государственной ветеринарной службы, его выдавшего. Ветеринарное свидетельство остается у производителя данной продукции и подлежит хранению в течение одного года. При реализации (перевозке) указанных продуктов за пределы субъекта Российской Федерации ветеринарное свидетельство формы N2 выдают на каждую отгружаемую партию.

3. На продукцию, указанную в п.п.1 и 2 настоящего Перечня и выработанную гражданами или на предприятиях, не имеющих подразделений государственного ветеринарного надзора, ветеринарное свидетельство выдают только после проведения ветсанэкспертизы в учреждениях государственной ветеринарной службы или их подразделениях.

ПЕРЕЧЕНЬ

технического сырья животного происхождения
и кормов, подлежащих сопровождению
ветеринарным свидетельством формы N 3.

1. Шкуры.
2. Шерсть.
3. Пушнина.
4. Пух, перо.
5. Эндокринное и кишечное сырье.
6. Кровь.
7. Кости.
8. Другие виды, сырья (субпродукты непищевые; рогакопытное сырье невыделанное; щетина, очесы, линька; мездра и обрезки кожсырья; альбумин, казеин и желатин технические; желчь; сырье для биологической промышленности; охотничьи трофеи).
9. Продукты пчеловодства (кроме меда).
10. Корма для животных.
 - 10.1. Корма животного происхождения.
 - 10.2. Премиксы, кормовые добавки (кроме поваренной соли).
 - 10.3. Продукты микробиологического синтеза кормового назначения.
 - 10.4. Другие корма, в т.ч. растительного происхождения, при вывозе за пределы субъекта Российской Федерации или по требованию владельца (получателя) или госветслужбы территорий (стран) транзита.
 - 10.5. Птичий помет (навоз) на кормовые цели.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ВИЗУАЛЬНОЙ ПРОВЕРКЕ ПОДЛИННОСТИ БЛАНКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ НА ПОДКОНТРОЛЬНЫЕ ГОСВЕТНАДЗОРУ ГРУЗЫ

Информация для служебного пользования:

госветинспекторов субъектов Российской Федерации,
начальников зональных управлений госветнадзора на госгранице и транспорте.

начальников ветеринарных ведомственных служб.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, действующие в настоящее время на территории Российской Федерации

изготовленные ЗАО Концерн Знак" г. Пермь и ЗАО "Корпорация Знак" г. Москва имеют **9 степеней защиты** от подделки:

- ✓ бумага с водяными знаками
- ✓ реактивные краски
- ✓ микротекст
- ✓ гильоширная рамка
- ✓ ирисовая печать
- ✓ фоновая сетка
- ✓ свечение ветеринарного знака в ультрафиолетовых лучах
 - ✓ автоматическая нумерация (две первые цифры - порядковый номер субъекта РФ, после тире вторые две - номер района или города, остальные четыре или более - порядковый номер документа).
 - ✓ голограмма горячего тиснения с эмблемой государственного ветеринарного надзора РФ.

Бланки изготавливаемые ЗАО Концерн Знак" г. Пермь и ЗАО " Корпорация Знак" г. Москва совершенно идентичны, определение производителя производится по выходным данным расположенным в нижнем правом углу бланка по надписям для г. Москвы / МПФ Гознака/ и г. Пермь / ППФ Гознака/.

Внешний вид бланков ветеринарных сопроводительных документов:

формы № 1 - с нанесением орнаментной рамки фиолетового цвета и специального рисунка, образующего голубой фон;

формы № 2 - с нанесением орнаментной рамки серого цвета и специального рисунка, образующего розовый фон;

формы № 3 - с нанесением орнаментной рамки коричневого цвета и специального рисунка, образующего желтый фон;

формы № 4 - с нанесением орнаментной рамки зеленого цвета и специального рисунка, образующего зеленый фон;

формы № 5 - с нанесением орнаментной рамки коричневого цвета и специального рисунка, образующего коричневый фон;

СТЕПЕНИ ЗАЩИТЫ И МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОДЛИННОСТИ БЛАНКА.

1. БУМАГА С ВОДЯНЫМ ЗНАКОМ

Водяной знак двухтоновой, в виде зигзагообразной линии, является общим для всех видов бланков.

Контроль - просмотр на просвет, имеет четкие очертания и хорошо виден на просвет.

Признаки подделки: отсутствие водяного знака, измененная форма, низкая контрастность, большая плотность бумаги. Характерные способы подделки - нанесение водяного знака офсетным способом, подклейка.

2. ЗАЩИТНАЯ ГИЛЬОШИРНАЯ РАМКА

Представляет собой узор из четко прорисованных непрерывных взаимопереплетающихся линий.

Контроль - визуальный, и сравнение с образцом.

Признаки подделки: отсутствие рамы, нехарактерный цвет, прерывистость линий.

3. ЗАЩИТНАЯ СЕТКА

Представляет собой узор из четко прорисованных непрерывных линий, на формах 1,2,3,4 - гильоширная сетка, на форме 5 — мультиматная сетка.

Контроль:- визуальный.

Признаки подделки: отсутствие сетки, нехарактерный цвет, прерывистость линий, изменение толщины линий в местах пересечения.

4. ПРИСОВЯЯ ПЕЧАТЬ.

Плавный переход одного цвета линий фоновой сетки (на форме 5 и рамы) в другой. Цвет меняется без разрывов. Пример: на форме № 3 желтый цвет фоновой сетки переходит в розовый и снова в желтый.

Контроль - визуальный.

Признаки подделки: резкое изменение цвета, прерывистость линий.

5. МИКРОТЕКСТ

На формах 1,2,3 - "ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР", на форме 4-"ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА, на форме 5- " РОССИЯ "

➤ Микротекстом на формах № 1,2,3,4 выполне-

ны две линии для внесения данных, (одна в верхней части бланка, другая в нижней), линии выполненные микро-текстом на бланках более светлые.

➤ В форме № 5 микротекст расположен между сеткой и рамкой по периметру сетки, цвет букв повторяет цвет рамки и сетки, в том числе и ирис.

Контроль - визуальный с помощью лупы.

Признаки подделки: отсутствие микротекста, нечеткость и нечитаемость.

6. РЕАКТИВНЫЕ КРАСКИ.

Сетка и рамка на бланках выполнена реактивными красками.

Контроль - визуальный. При травлении (смывании)-получаются расплывы краски, наличие пятен, изменение цвета бумаги или краски.

7. ЛЮМИНИСЦЕНТНЫЕ КРАСКИ.

Эмблема Госветнадзора выполнена краской, светящейся в ультрафиолетовых лучах - зеленым цветом.

Контроль - с помощью УФ-детектора. **Признаки подделки:** отсутствие свечения или свечение другим цветом.

8. НУМЕРАЦИЯ БЛАНКА.

Выполняется строго по заявке на изготовление бланков главных госветинспекторов субъектов Российской Федерации, начальников зональных управлений госветнадзора на госгранице и транспорте и начальников ветеринарных ведомственных служб, в соответствии с инструкцией № 1310 от 22 мая 1997 года.

Контроль - визуальный. При нанесении номера плоской печатью краска немного отличается от осгювной краски которой выполнен бланк. При нанесении номера с условиями "Концерн Знак" г. Пермь и "Корпорации Знак" г. Москва номер выполнен такой же краской как и угловой штамп и наименование бланка. Номер контролируется в основном за счет организационных мероприятий.

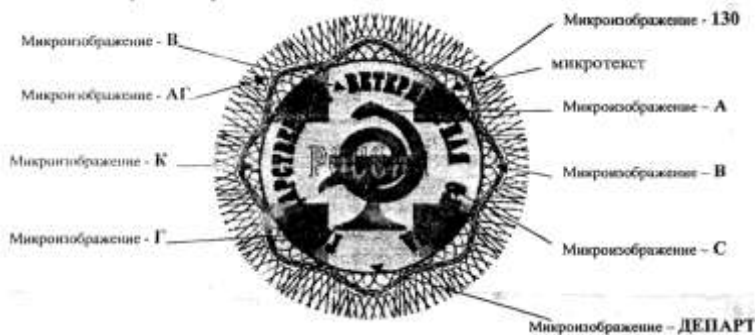
9. ГОЛОГРАММА ГОРЯЧЕГО ТИСНЕНИЯ.

Голограмма наносится на бланк ветеринарного свидетельства путем горячего тиснения, в результате чего она «впрессовывается» в бланк, образуя с ним единое целое.

Размер голограммы - круг диаметром 20 мм.

Визуально голограмма представляет собой многоцветное изображение, выполненное с высоким разрешением.

Эскиз изображения приведен ниже.



В качестве дополнительной защиты на голограмме выполнено:

➤ Микротекст «ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРИИ», который расположен по кругу диаметром 14 мм и имеет высоту 150 мкм. Для контроля микротекста должна использоваться лупа с увеличением 4-7^x.

➤ Девять микроизображений: "В", "АГ", "К", "Г", "130", "А", "В", "С", "ДЕПАРТА"

Размер **микроизображений** - 70 мкм. Для контроля микроизображений должен использоваться микроскоп с увеличением не менее 200^x.

▪ Скрытое изображение:



Для контроля скрытого изображения должен использоваться специальный прибор, который представляет собой компактный переносной "фонарик" с автономным питанием, являющийся источником квазимонохроматического излучения в невидимом диапазоне.

При наложении "фонарика" на голограмму и включении кнопки питания в его окне обзора становится видимым "скрытое изображение".

Примечание:

➤ Информация о наличии и месте микроизображений и скрытого изображения является -конфеденциальной.

В случае сомнений в подлинности бланка может быть проведена всесторонняя экспертиза бланка в условиях МПФ Гознака или ППФ Гознака.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ИМПОРТНОГО МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Утверждены и. о. Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации 13.07.94 г. № 13-7-2/129; зарегистрированы Минюстом России 25.08.94 г., рег. № 668. Разработаны Департаментом ветеринарии в целях усиления контроля за ввозом, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мяса всех убойных животных, в том числе птицы, другой мясной продукции, поступающей из-за рубежа

1. Настоящие Правила обязательны для исполнения всеми предприятиями, организациями независимо от их ведомственной подчиненности и форм собственности и гражданами, осуществляющими ввоз, транспортировку, хранение, переработку и реализацию мяса, мясопродуктов всех убойных животных и птиц, мясных полуфабрикатов, колбас, копченостей, консервов и др. (далее — продукция).

2. Ввоз продукции на территорию России из-за ее пределов осуществляется по разрешению начальника Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России — Главного госветинспектора России на основании письменного запроса главного госветинспектора республики в составе Российской Федерации, автономного образования, края, области, городов Москвы и Санкт-Петербурга.

3. Право приобретения, получения, хранения продукции, подлежащей промышленной переработке, предоставляется предприятиям, организациям, гражданам главным госветинспектором республики в составе Российской Федерации, автономного образования, края, области, городов Москвы и Санкт-Петербурга на основании акта комиссионного обследования, подтверждающего наличие у предприятия ветеринарно-санитарных и технологических условий, позволяющих исключить возможность возникновения и разноса заразных болезней и гарантирующих выработку мясных продуктов, благополучных в ветеринарно-санитарном отношении.

4. Первичному приему, хранению, переработке и реализации подлежит импортируемая продукция, сопровождаемая ветеринарным свидетельством, выданным погранветпунктом при пересечении границы.

Владелец импортируемой продукции обязан представлять на погран-ветпункт ветеринарный сертификат страны-экспортера для обмена на ветсвидетельство Российской Федерации.

5. Переадресовка продукции, подлежащей промпереработке, в пределах района (города) проводится по ветеринарным свидетельствам, выданным госветинспектором района (города); в пределах республики в составе Российской Федерации, автономного образования, края, области, городов Москвы и Санкт-Петербурга - по ветеринарным свидетельствам, выданным главным госветинспектором данной территории; в пределах России - по разрешению Главного госветинспектора Минсельхозпрода России.

6. Мясо и мясопродукты в зависимости от эпизоотического и гельминтологического благополучия территорий, на которых они произведены (выработаны), а также результатов приемочных ветеринарно-санитарных испытаний (ветсанэкспертизы и лабораторных испытаний) подразделяются на категории А, В, С, D и могут быть реализованы при следующих условиях:

- категория А - переработка на консервы, мясные хлеба или трех часовая проварка с достижением внутри куска мяса температуры не ниже 80 °С категория В - переработка на вареные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 °С;

- категория С - переработка на варено-копченые мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах, установленных технологическими инструкциями;

- категория D - реализация без ограничений.

6.1. Категорию промпереработки продукции устанавливает Департамент ветеринарии Минсельхозпрода России.

7. Прием и переработка мяса и мясопродуктов, отнесенных к категориям А, В, не допускается на предприятиях, не имеющих условий для обеззараживания производственных отходов, упаковки, тары и сточных вод.

8. Продукцию, отнесенную к категориям А и В, складировать в отдельных камерах и перерабатывать в отдельную смену или на отдельной изолированной линии.

8.1. При совместном складировании мяса и мясопродуктов разных категорий вся продукция подлежит переработке по наиболее жесткому режиму, предусмотренному для одной из категорий.

8.2. После переработки продукции, отнесенной к категориям А В и С в обязательном порядке проводить дезинфекцию технологического оборудования, производственных помещений, вспомога-

тельного инвентаря и внутрицехового транспорта, использованного для переработки сырья.

9. Продукция подлежит приемке на предприятие только при наличии знаков (клейм) госветслужбы страны-экспортера:

- мясо в тушах, полутушах и четвертинах - клеймо на поверхности продукции;

-мясо (субпродукты) в блоках - клеймо на упаковке каждого блока;

-тушки птиц - маркировка на упаковке;

- шпик — клеймо на каждом куске или на упаковке;

- колбасы и фасованные мясoproдукты - маркировка на оболочке или упаковке, содержащая информацию о месте и дате выработки, сроках реализации и режимах хранения.

10. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на государственных ветеринарных инспекторов территории и зональных управлений госветнадзора на госгранице и транспорте Российской Федерации.

Ветеринарным законодательством Российской Федерации и другими нормативными документами проведение ветеринарно-санитарной экспертизы убойных животных и нанесение знаков соответствия (клейма овальной формы, гарантирующей безопасность продукции) отнесены к исключительной компетенции Госветслужбы.

ПОЛОЖЕНИЕ О ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Утверждено Главным государственным ветеринарным инспектором 14.10.94г.№13-7-3/173, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 27.10.94 г. № 710

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «О ветеринарии» и Положения о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации 19.06.94 г. № 706.

1.2. Подразделения государственного ветеринарного надзора

на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства (в дальнейшем — подразделение) создаются на всех предприятиях независимо от их ведомственной подчиненности и форм собственности, занятых убоем скота (птицы), заготовкой, переработкой и хранением продовольственного и технического сырья животного происхождения.

1.3. Подразделение находится в составе районной (городской) станции по борьбе с болезнями животных или ветеринарно-санитарной станции по месту расположения предприятия.

1.4. В состав подразделения входят: ветеринарные врачи, ветеринарные фельдшера, трихинеллоскописты, ветеринарные санитары (термометристы, нарезчики и отборщики проб). Для проведения лабораторных исследований сырья и продукции по показателям, предусмотренным ветсанправилами, подразделение может иметь в своем составе ветеринарную лабораторию, расположенную непосредственно на предприятии, или направлять подлежащий исследованию материал в государственную ветеринарную или любую другую аккредитованную лабораторию.

1.5. Численность работников подразделения определяют, исходя из производственной мощности предприятия и обеспечения проведения полного перечня работ по ветеринарному осмотру убойных животных, ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя и их ветеринарно-санитарной оценке, обеспечения ветеринарно-санитарного контроля за деятельностью предприятия в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

1.6. В своей деятельности подразделение является независимым от производителя, поставщика и потребителя продукции и при выполнении своих обязанностей находится под защитой государства.

1.7. Подразделение возглавляет начальник, который непосредственно подчиняется главному государственному ветеринарному инспектору района (города).

Начальник подразделения госветнадзора назначается на должность и освобождается от должности главным государственным ветеринарным инспектором района (города) по согласованию с главным государственным ветеринарным инспектором субъекта Российской Федерации. Остальные сотрудники подразделения назначаются на должность и освобождаются от должности главным государственным ветеринарным инспектором района (города) по представлению начальника подразделения.

1.8. Начальник подразделения обеспечивает подбор и расста-

новку ветеринарных специалистов, контролирует их работу, организует профессиональное обучение и повышение квалификации, определяет должностные обязанности работников госветнадзора на предприятии и представляет их на утверждение главному государственному ветеринарному инспектору района (города).

1.9. Специалисты подразделения работают по правилам внутреннего распорядка предприятия, в части режима рабочего времени, охраны труда, санитарного режима и эксплуатации помещений, оборудования, другого имущества и средств связи, представленных администрацией предприятия подразделению для выполнения его функций.

1.10. Подразделение имеет круглую печать и штамп с изображением своего наименования, клейма и штампы для клеймения мяса, а также установленной формы журналы и бланки ветеринарных документов.

1.11. В случае согласия местной администрации подразделение содержится за счет средств бюджета территории, а также средств, получаемых на основе заключения договора по оказанию ветеринарных услуг, перечень которых утверждается Министерством сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации по согласованию с Министерством финансов Российской Федерации.

1.12. Предприятие безвозмездно обеспечивает подразделение служебными и бытовыми помещениями, средствами связи, оборудованием, инструментарием, спецодеждой, транспортом для проезда по делам, связанным с деятельностью предприятия, и компенсирует затраты на их эксплуатацию и содержание.

1.13. Подразделение в своей деятельности руководствуется Законом Российской Федерации «О ветеринарии», Положением о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 1994 г. № 706, другими постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации в области ветеринарии, приказами и указаниями Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России, главного госветинспектора субъекта Российской Федерации и настоящим Положением.

2. Задачи

2.1. Организация и проведение государственного ветеринарного надзора за соблюдением предприятием требований ветеринарных правил при производстве, переработке, хранении и реализации

продуктов животноводства на всех производственных участках и объектах.

2.2. Осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, обеспечение выпуска пищевой, кормовой, технической продукции и сырья животного происхождения, безопасных в ветеринарно-санитарном отношении.

2.3. Организация и контроль за проведением мероприятий, направленных на диагностику, недопущение распространения и ликвидацию заразных болезней людей и животных, передающихся через убойных животных (птицу), продукты их убоя и производственные отходы.

2.4. Пропаганда ветеринарно-санитарных знаний среди работников предприятия.

3. Обязанности

3.1. Государственный ветеринарный надзор за поступлением на предприятие убойного скота (птицы), мясосырья и вспомогательных подконтрольных материалов, включая проверку правильности оформления ветеринарных документов, их соответствие фактически поступившему поголовью (количеству груза), соблюдения правил Транспортировки-3,2. Разработка планов мероприятий по профилактике заноса, распространения и ликвидации карантинных заболеваний животных (птицы) и контроль их исполнения.

3.3. Выявление причин падежа скота (птицы) при их доставке, а также на территории предприятия.

3.4. Проведение ветеринарного обследования скота (птицы) при приемке на предприятие и перед убоем.

3.5. Контроль соблюдения правил карантинирования и сроков предубойной выдержки убойных животных (птицы).

3.6. Проведение в полном объеме ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя скота и птицы согласно порядку, установленному действующими ветеринарными правилами.

3.7. Организация и проведение трихинеллоскопии.

3.8. Проведение при наличии показаний лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, кормов и технического сырья животного происхождения.

3.9. Клеймение туш в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.

3.10. Контроль за обезвреживанием, в том числе соблюдением температурного режима, и переработкой условно годного мяса и

других продуктов убоя, полученных на предприятии или поступивших, а также соблюдением ветеринарно-санитарных требований и термических режимов в цехе технических фабрикатов.

3.11. Осуществление постоянного контроля за условиями переработки и хранения импортного мяса и мясопродуктов (отнесенных к категориям А, В, С).

3.12. Контроль за своевременной утилизацией или уничтожением трупов животных (птицы), ветеринарных конфискатов, забракованного мяса и других продуктов убоя и переработки.

3.13. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и выборочного лабораторного контроля мясосырья при приемке на холодильник и органолептическая его оценка при отпуске в реализацию на переработку, а также контроль за выполнением правил при складировании продукции и очередности переработки мяса и мясопродуктов.

3.14. Регистрация проводимой работы в журналах установленной формы, ведение ветеринарной отчетности, учет выявленных болезней.

3.15. Выдача ветеринарных свидетельств, заключений и других ветеринарных документов установленной формы, удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции.

3.16. Оформление заключений и составление актов на забракованное мясо, мясопродукты и техническое сырье.

3.17. Немедленная информация главного госветинспектора района (города) об установлении при предубойном осмотре или послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе зооантропонозных, контактиозных, зоонозных или других заболеваний, по которым сырьевая зона предприятия ранее была благополучной.

3.18. Постоянный контроль за работой объектов ветеринарно-санитарного назначения и правильностью проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции, а также за приготовлением, хранением и использованием нитрита натрия.

4. Права

Специалисты подразделения имеют право:

4.1. Давать администрации и специалистам предприятия указания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения выпуска сырья и продукции, отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям и правилам.

4.2. Проводить отбор проб сырья, продукции и материалов для проведения ветеринарно-санитарных исследований.

4.3. Получать от администрации и специалистов предприятия сведения, необходимые для выполнения поставленных задач.

4.4. Беспрепятственно посещать все производственные объекты предприятия.

4.5. Сообщать вышестоящему главному государственному ветеринарному инспектору о необходимости приостановления работы отдельных агрегатов, машин, цехов или предприятия в целом в целях недопущения выработки и реализации продукции, если установлено нарушение ветеринарно-санитарных требований.

4.6. Предприятие безвозмездно обеспечивает подразделение служебных для убоя, а также мяса и другой продукции животного происхождения для хранения и переработки.

4.7. Требовать от производственных ветеринарных служб предприятий-поставщиков информацию об их эпизоотическом и ветеринарно-санитарном состоянии.

4.8. Давать ветеринарные заключения на проекты строительства и реконструкции объектов предприятия.

4.9. Выступать с ходатайством перед главным госветинспектором района (города) о наказании виновных в случаях выявления нарушения требований Закона Российской Федерации «О ветеринарии» и ветеринарно-санитарных правил.

5. Ответственность

5.1. Начальник и специалисты полразделения несут установленную законом ответственность за:

правильное и своевременное принятие мер для обеспечения выпуска продукции, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении, и недопущения распространения заразных болезней через убойных животных и продукты убоя;

правильность организации государственного ветеринарного надзора на предприятиях;

обоснованность заключений о ветеринарно-санитарном благополучии пищевых, кормовых и технических продуктов животного происхождения;

правильность оформления ветеринарных свидетельств и других ветеринарных документов на выпускаемую продукцию, а также ведения учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

использование в полной мере прав, предоставленных Положением о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации» утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации 19 июня 1994 г. № 706, а также настоящим Положением.

5.2. Специалисты подразделения не несут ответственности за качество готовой продукции по показателям, не предусмотренным ветеринарно-санитарными правилами.

6. Взаимодействие с администрацией и производственными службами предприятия

6.1. Подразделение осуществляет методическое руководство за работой производственной, ветеринарной, и технологической служб в части, касающейся обеспечения надлежащего ветеринарно-санитарного состояния предприятия и выпуска продукции, безопасной по показателям, предусматриваемым ветеринарно-санитарными правилами.

6.2. Администрация (владелец) и подчиненные ей службы обеспечивают:

проведение профилактических мероприятий, предусматриваемых ветеринарно-санитарными правилами и нормами;

поддержание в рабочем состоянии объектов, предназначенных для защиты предприятия от заноса и распространения заразных болезней животных, в том числе птиц;

проведение общих и специальных мероприятий, направленных на ликвидацию заразных заболеваний животных (птиц), выявленных прижизненно или после убоя;

организацию и проведение работ по выполнению предприятием требований технологических, санитарных и ветеринарных правил и норм при выработке продукции, включая техническое сырье и животные корма.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ КЛЕЙМЕНИЮ МЯСА

Утверждена Минсельхозпродом России 28.04.94 г., согласована с Госстандартом России 31.08.92г. - письмо № 320-ДГ/53, Госкомсанэпиднадзором России 26.04.94 г., Госторгинспекцией Комитета Российской Федерации по торговле 25.04.94 г., зарегистрирована в Минюсте России 23.05.94 г., рег. N 575;

разработана Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России в целях совершенствования госветнадзора за ветеринарной безопасностью вырабатываемых в России продуктов и продовольственного сырья животного происхождения, а также повышения ответственности ветспециалистов за качество проводимой ветеринарно-санитарной экспертизы.

1. Общие положения

1.1. Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том числе птицы, подлежат обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями настоящей Инструкции.

1.2. Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, в обязательном порядке прошедшие комиссионную, с участием представителя госветинспекции республики в составе России, края, области, аттестацию по практическим и теоретическим вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, получившие официальное разрешение госветинспектора района (города). Ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера других организаций и учреждений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, полученных при подворном убое и на убойных пунктах и направляемых для переработки на мясокомбинаты (цехи, заводы) или продажи на рынках под контролем госветслужбы, клеймят клеймом «Предварительный осмотр».

1.3. Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются в установленном порядке с письменного разрешения госветинспектора района (города) из бронзы или другого нержавеющей металла, установленных форм и размеров, с глубоко вырезанным ободком, цифрами и буквами с целью получения четкого оттиска на поверхности мяса. Ветеринарные штампы можно изготавливать из резины.

1.4. Списки ветеринарных врачей и ветеринарных фельдше-

ров, которым предоставлено право клеймения мяса и выдано разрешение на изготовление ветеринарных клейм и штампов, утверждает главный государственный ветеринарный инспектор республики, края, области Российской Федерации, а также городов Москвы и Санкт-Петербурга.

1.5. Клеймение мяса проводится только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.6. Клейма хранятся у ветврача (ветфельдшера), получившего право клеймения мяса, в условиях, полностью исключающих несанкционированное их применение.

1.7. Для клеймения мяса используются краски, разрешенные органами Госсанэпиднадзора.

2. Ветеринарные клейма и ветеринарные штампы

2.1. Для клеймения мяса установлены ветеринарные клейма и штампы о пригодности мяса в пищу в соответствии с их описанием в приложении 1 настоящей Инструкции.

2.2. Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре три пары цифр: первая из которых обозначает порядковый номер республики в составе Российской Федерации, края, области, городов Москвы, Санкт-Петербурга; вторая — порядковый номер района (города) и третья — порядковый номер учреждения, организации, предприятия. В верхней части клейма надпись «Российская Федерация», в нижней — «Госветнадзор». Овальное ветеринарное клеймо подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений. На мясо, подлежащее обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, указывающий порядок использования мяса согласно действующим ветеринарно-санитарным или санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

2.3. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы имеет сверху надпись «Ветслужба», в центре «Предварительный осмотр», а внизу три пары цифр: первая обозначает порядковый номер республики в составе Российской Федерации, края, области, городов Москвы, Санкт-Петербурга, вторая — порядковый номер района (города) и третья — порядковый номер учреждения, организации, предприятия. Прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр» подтверждает, что мясо получено от убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр (лошади исследованы при жизни на сап) и убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным заболеваниям, но это

клеймение не дает права на реализацию мяса без проведения ветеринарно-экспертизы в полном объеме (Приложение 6).

2.4. Ветеринарные штампы прямоугольной формы имеют сверху надпись «Ветслужба», в центре обозначение вида обезвреживания: «Проварка», «На вареную колбасу», «На мясные хлеба», «На консервы», «На перетопку» (жир, шпик), «Ящур», «Финноз», «Туберкулез», «Утиль»;

внизу три пары цифр: первая обозначает порядковый номер республики в составе Российской Федерации, края, области, городов Москвы, Санкт-Петербурга, вторая — порядковый номер района (города) и третья — порядковый номер учреждения, организации, предприятия.

2.5. Дополнительные штампы прямоугольной формы имеют в центре обозначение мяса видов животных: «Конина», «Верблюжати́на», «Оленина», «Медвежати́на» и т. д.

2.6. Для клеймения субпродуктов, мяса кроликов и птицы применяют ветеринарное клеймо овальной формы, как указано в пункте 2.2 настоящей Инструкции, но меньшего размера.

На мясоптицекомбинатах, птицефабриках можно применять электроклеймо без ободка с обозначением цифр 1 или 2 (в зависимости от категории), которое ставится на наружную сторону голени птицы.

При упаковке тушек в пакеты из полимерной пленки маркировку вида и категории мяса птицы наносят непосредственно на пакеты типографским способом.

2.7. В ветеринарных клеймах и штампах первая пара цифр присваивается Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации (Приложение 7);

вторая пара цифр присваивается главным госветинспектором области, края, республики в составе Российской Федерации;

третья пара цифр присваивается госветинспектором района (города).

Главный госветинспектор республики, края, области представляет в Главное управление ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации перечень новых ветеринарных клейм и штампов согласно пунктам 2.2, 2.3, 2.4 настоящей Инструкции.

3. Порядок клеймения мяса и субпродуктов

3.1. На мясо всех видов животных отпечаток ветеринарного клейма или штампа ставится в следующем порядке:

на мясные туши и полутуши — по одному в области каждой лопатки и бедра;

на каждую четвертинку, куски шпика — по одному клейму;

на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову - по одному клейму (обязательно для лабораторий ветсанэкспертизы);

на тушки кроликов и нутрий ставят два клейма; по одному в области лопатки и на наружной стороне бедра;

в лабораториях ветсанэкспертизы на тушки птицы ставят одно клеймо на шейке или наружной поверхности бедра (аналогично проводят и клеймение дичи);

на мясоптицекомбинатах, птицекомбинатах и птицефабриках ставят электроклеймо на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, кур, утят» цесарок - на одну ногу; у тушек уток, гусят, гусей, индюшат и индеек — на обе ноги;

на тушки птицы, подлежащие промышленной переработке, ставят в области спины электроклеймо «П». Мясо лошадей, верблюдов, оленей, медведей, ослов, мулов, прошедшее ветсанэкспертизу, клеймят ветклеймом и ставят рядом дополнительно штамп согласно пункту 2.5 настоящей Инструкции. На жир-сырец клеймо не ставят, а наклеивают несколько этикеток с оттиском ветеринарного клейма.

3.2. Мясо и субпродукты животных, полученные в условиях, исключающих проведение полного перечня ветеринарно-санитарных исследований, клеймят прямоугольным клеймом «Предварительный осмотр» и направляют в одно из государственных ветеринарных учреждений или предприятий для ветсанэкспертизы в полном объеме.

3.3. На мясо и субпродукты, подлежащие выпуску только после обезвреживания и направляемые для переработки на колбасу и другие изделия, должен быть поставлен только ветеринарный штамп, обозначающий метод обезвреживания или диагноз, а овальное клеймо не ставится.

3.4. На мясо хряка помимо ветеринарного клейма ставится штамп «Хряк ПП» (буквы ПП обозначают промышленную переработку).

3.5. На тару с тушками птицы, подлежащими обезвреживанию, наклеивают несколько этикеток с оттисками ветеринарных штампов, обозначающих согласно правилам ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов способ обезвреживания: «Проварка», «На консервы» и др.

3.6. На туши (тушки) всех видов животных (включая птиц и

кроликов), признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными на пищевые цели, ставят не менее 3-4 оттисков ветеринарного штампа с надписью «Утиль».

3.7. Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и перекейменованию с нанесением штампов согласно пунктами 2.4 и 3.1 настоящей Инструкции с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы.

4. Контроль и ответственность за выполнение настоящей Инструкции

4.1. Ветеринарные специалисты, получившие право клеймения, несут ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса в соответствии с настоящей Инструкцией и Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов.

4.2. Ответственность за выполнением Инструкции возлагается на руководителей хозяйств, предприятий и организаций, осуществляющих убой животных и переработку продуктов их убоя, холодильников, хладокомбинатов и транспортных служб, а также на граждан - владельцев скота.

4.3. Настоящая Инструкция является обязательной для всех ветеринарных специалистов, руководителей хозяйств, предприятий и организаций по переработке скота и птицы, рынков и холодильников независимо от форм собственности, всех министерств и ведомств без исключения, а также граждан.

4.4. Предприятиям торговли и общественного питания независимо от их ведомственной подчиненности и форм собственности разрешается прием, переработка и реализация мяса в тушах, полутушах, четвертинах, только имеющего ветеринарное клеймо овальной формы и сопровождаемого ветеринарным свидетельством (сертификатом).

4.5. Контроль за выполнением Инструкции возлагается на органы государственного ветеринарного надзора.

С изданием настоящей Инструкции утрачивает силу Инструкция по клеймению мяса утвержденная Минмясомолпромом ССР и Главветупром Минсельхоза СССР 8.04.71 г. и согласованная с Минторгом СССР, Госстандартом СССР и Центросоюзом (с изменениями и дополнениями от 1977 г.), в части, определяющей порядок ветеринарной оценки и ветеринарного клеймения мяса.

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52427-2005

Группа Н00

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ
Термины и определения

Meat industry. Food products. Terms and definitions

ОКС 67.120.10 ОКП 91 8710

Дата введения 2007-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

Сведения о стандарте

1. РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук" (ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии), Мясным Союзом России

2. ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 "Мясо и мясная продукция"

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. N 380-ст.

4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано

в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет.

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в данной области знаний.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Нрк".

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы - курсивом.

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности, касающиеся пищевых продуктов убоя и продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым продуктам в области мясной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 убойное животное: Сельскохозяйственное или промышленное животное, предназначенное для убоя.

2 пищевой продукт убоя: Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

3 мясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

4 немясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения.

5 мясной продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%.

Примечание - Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

6 мясосодержавный продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно.

Примечание - См. примечание к термину 5.

7 мясорастительный продукт: Мясосодержавный продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно.

Примечание - См. примечание к термину 5.

8 растительно-мясной продукт: Мясосодержавный продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно. Примечание - См. примечание к термину 5.

9 аналог мясного продукта: Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с

массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5%.

10 мясо: Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее. Примечание - Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

11 бескостное мясо: Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

12 мясо на кости: Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани.

13 обваленное мясо: Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

14 жилованное мясо: Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

15 тримминг: Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

16 говядина: Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

17 телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес.

18 молочная телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

19 свинина: Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

20 мясо поросят: Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

21 мясо хрячков: Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

22 баранина: Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

23 ягнятина: Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

24 козлятина: Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

25 конина: Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше.

26 жеребятина: Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

27 верблюжатина: Мясо, полученное в результате переработки верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

28 буйволятина: Мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 мес и старше.

29 мясо телят буйволов: Мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

30 оленина: Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

31 мясо промыслового животного: Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

Примечание - К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др.

32 парное мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

33 остывшее мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

34 охлажденное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

35 замороженное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см - от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

36 замороженное мясо: Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

37 мясо глубокой заморозки: Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

38 мясной блок: Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания

1. Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса, в том числе жилованного.

2. *Мясной блок может быть охлажденным, подмороженным или замороженным.*

39 размороженное мясо (Нрк *дефростированное мясо*): Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

40 условно годное мясо: Мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

41 мясо механической обвалки [дообвалки] (Нрк *мясная масса*): Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом.

Примечание - К механическим способам обвалки [дообвалки] относят прессование и др.

42 пищевые субпродукты (Нрк *сбой*): Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

43 мякотные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания

1. *К мякотным пищевым субпродуктам относят язык, мозг, печень, почки, сердце, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов и срезки мяса с языков (подъязычное мясо и прилегающие ткани калтыка без заглочных лимфоузлов) и др.*

2. *Мякотные пищевые субпродукты в виде калтыка, трахеи, сердца, легких, печени, изъятых из туши в их естественном соединении (до их обработки), называют ливером.*

44 мясная обрезь: Мякотный пищевой субпродукт в виде срезов мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработке туш или полутуш, а также мяса голов и срезов мяса с языков.

Примечание:

- к срезкам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглочных лимфоузлов.

45 мясо пищевода (Нрк *пикальное мясо*): Мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода.

46 мясокостные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

Примечание:

- к мясокостным пищевым субпродуктам относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных.

47 шерстные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

Примечание:

- к шерстным пищевым субпродуктам относят свиные и бараньи головы в шкуре; ноги и путовый сустав; уши, губы; свиные хвосты и др.

48 свиная шкурка: Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

49 межсосковая часть: Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающий молочную железу и отделенный на расстоянии 10 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

50 слизистые пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

Примечание

- к *слизистым пищевым субпродуктам относят рубцы с сетками, сычуги, книжки, желудка.*

51 рубец (Нрк *требуха*): Слизистый пищевой субпродукт в виде первого отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

52 сетка: Слизистый пищевой субпродукт в виде второго отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

53 книжка (Нрк *летошка*): Слизистый пищевой субпродукт в виде третьего отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

54 сычуг: Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки.

55 желудок: Слизистый пищевой субпродукт, представляющий собой однокамерный желудок жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

56 замороженный блок из субпродуктов: Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С.

57 жир-сырец: Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

Примечание

- в зависимости от вида животного жир-сырец называется говяжий, свиной, бараний и др.

58 подкожный жир (Нрк *полив*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание

- свиной подкожный жир называется шпиком.

59 мездровый жир: Жир-сырец, снятый со свиной шкуры.

60 курдючный жир (Нрк *курдюк*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

61 щуповой жир (Нрк *паховый жир*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, буйволов.

62 внутренний жир (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание

- жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (*околопочечный жир, околосердечный жир и др.*).

63 сальник (Нрк *рубашка*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой с желудка.

64 брыжеечный жир (Нрк *оточный жир*): Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

65 кишечный жир: Жир-сырец в виде отложенной жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании.

66 топленый пищевой животный жир: Пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки.

Примечания:

1. Топленый пищевой животный жир в зависимости от вида жира-сырца подразделяют на говяжий, свиной, бараний, конский и др.

2. *Топленный пищевой животный жир, изготовленный из кости, называют костным жиром.*

67 сборный жир: Топленный пищевой животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленный пищевой животный жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

68 топленный пищевой животный жир с наполнителями (Нрк *смалец*): Топленный пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

69 консервированный топленный пищевой животный жир: Топленный пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации.

70 пищевая кровь: Пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

71 осветленная кровь: Пищевая кровь, обесцвеченная химическими реагентами, ферментами, физическими методами.

72 светлый пищевой альбумин: Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови.

73 черный пищевой альбумин: Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

74 пищевая кость: Пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных.

75 кулак: Пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

76 цевка: Пищевой продукт убоя в виде пястной или плюсневой кости крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов.

77 суповая кость: Пищевая кость, предназначенная для приготовления первых блюд. Примечание - К суповой кости относят позвонки, грудные и крестцовые кости, кулаки, ребра крупного рогатого скота; позвонки, грудные, крестцовые, тазовые, трубчатые неопиленные кости, ребра свиней, овец и коз.

78 костный остаток: Пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

79 обезжиренная кость: Пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ.

80 кость-паренка: Обезжиренная кость, полученная при давлении выше атмосферного.

81 комплект кишок: Пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного.

82 черева: Пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки. Примечание - К черевам относят двенадцатиперстные, тощие и подвздошные кишки.

83 синюга: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

84 круг: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей или бараньей ободочной кишки с отрезком прямой кишки без широкой ее части.

85 проходник: Пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие.

86 гузенка: Пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

87 глухарка: Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

88 кудрявка: Продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

89 мочево́й пузырь: Пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

90 кишки-сырец: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

91 кишки-полуфабрикат: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных в пучки, пачки, рингсы, консервированных посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.

92 раннер: Черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

93 кишки-фабрикат: Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.

94 пучок кишок: Кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества и калибра, смотанных вместе.

95 пачка кишок [мочевых пузырей]: Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат [мочевые пузыри].

96 рингс: Пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

97 генкс: Пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранными концами кишок.

98 мясной [мясодержащий] полуфабрикат: Мясной [мясодержащий] продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Примечание - Мясной [мясодержащий] полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, панировочной смеси, теста и др.

99 кусковой полуфабрикат (Нрк *натуральный полуфабрикат*): Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 г включительно.

Примечания

1 Кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.

2 Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания и массажирувания.

100 бескостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

101 мясокостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.

102 крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно.

103 мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 200 г.

104 порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г.

105 рубленый мясной [мясодержащий] полуфабрикат: Мясной [мясодержащий] полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов] с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.

Примечание

- к рубленным полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки и др.

106 мясной [мясодержащий] фарш: Рубленый мясной [мясодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в фасованном или нефасованном виде.

107 формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат: Кусковой [рубленый] мясной или мясодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

108 фаршированный полуфабрикат: Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

109 полуфабрикат в тесте: Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание

- к полуфабрикатам в тесте относят пельмени, мясные трубочки и др., в том числе имеющие национальные наименования - манты, хинкали, равиоли, колдуны, чучпары, ламаджо и др.

110 панированный полуфабрикат: Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

111 мясное [мясосодержащее] кулинарное изделие: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности.

Примечание

- кулинарное изделие может быть изготовлено с гарниром или без него.

112 колбасное изделие: Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

113 фаршированное колбасное изделие: Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша. Примечание - Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

114 колбасный фарш: Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечания.

1 Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру.

2 Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера.

115 вареное колбасное изделие: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания.

1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

116 вареная колбаса [колбаска]: Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

117 **сосиски**: Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

118 **сардельки**: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

119 **шпикачки**: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

120 **колбасный хлеб** (Нрк *мясной хлеб*): Вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

121 **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов**: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.

122 **паштет**: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущуюся консистенцию.

123 **ливерная колбаса**: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

124 **студень**: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением более 100% бульона.

125 **холодец**: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100% бульона.

126 **зельц**: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее

неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

127 кровавое изделие: Колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

128 полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

129 варено-копченая колбаса [колбаска] (Нрк *летняя колбаса, сервелат*): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

130 сырокопченая колбаса [колбаска] (Нрк *твердокопченая колбаса, салями*): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание

- *сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.*

131 сыровяленая колбаса [колбаска] (Нрк *сырая колбаса, твердая колбаса, салями*): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание

- *сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.*

132 колбаса [колбаска] мажущейся консистенции: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для намазывания, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание

- колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

133 продукт из мяса (Нрк копчености): Мясной или мясосо-державший продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее.

Примечания.

1 В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, козлятины, конины, жеребятины, оленины, мяса лося, буйволятины, мяса телят буйволов, верблюжатины и др. или в любом их соотношении.

2 В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: соленые, вареные, запеченные, копченые, сырокопченые, вяленые, сыровяленые, варено-копченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, жареные и др., а также могут быть: цельнокусковые (буженина, карбонад, филей, грудинка, корейка), фаршированные (рулет) и др.

134 окорок: Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

Примечание

- допускается употреблять термин "окорок" в наименованиях продуктов из мяса промысловых животных (кабана и др.).

135 ветчина: Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Примечание

- при изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

136 фаршированный продукт из мяса: Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов. Примечание - К фаршированным продуктам из мяса относят рулет, фаршированную грудинку и др.

137 формованный продукт из мяса: Продукт из мяса, изготовленный в форме.

138 продукт из шпика: Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без них.

Примечание

- *в зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, вареном, запеченном, копченом, варено-копченом, копчено-запеченном, жареном и другом виде.*

139 мясные [мясодержащие] консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60% [свыше 5% до 60% включительно].

140 мясорастительные [растительно-мясные] консервы: Мясодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 30% до 60% включительно [свыше 5% до 30% включительно].

141 кусковые мясные [мясодержащие] консервы: Мясные [мясодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

142 рубленые мясные [мясодержащие] консервы: Мясные [мясодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

143 фаршевые мясные [мясодержащие] консервы: Мясные [мясодержащие] консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении из банки.

Примечание

- *к формованным фаршевым мясным [мясодержащим] консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.*

144 паштетные мясные [мясодержащие] консервы: Мясные [мясодержащие] консервы, изготовленные в виде вязкопластичной измельченной массы, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм.

145 ветчинные мясные [мясодержащие] консервы: Мясные [мясодержащие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле массируемых мясных [мясных и немясных] ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300 г, со-

храняющие форму при их извлечении из банки, поддающиеся нарезке на ломтики.

146 мясосодержащие консервированные первые обеденные блюда: Мясосодержащие консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

147 мясные [мясосодержащие] консервированные вторые обеденные блюда: Мясные [мясосодержащие] консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарнирами, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

148 эмульгированные мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

149 специализированный мясной [мясосодержащий] продукт: Мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента.

Примечание

- к спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

150 мясной [мясосодержащий] продукт диетического питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста.

151 мясной [мясосодержащий] продукт функционального питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, содержащий биологически активные добавки к пище, оказывающий регулирующее воздействие на организм с учетом патологии, нормализуя его в целом или определенные функции.

152 мясной [мясосодержащий] продукт детского питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для питания детей раннего возраста от 5 мес до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 до 14 лет.

153 мясные [мясосодержащие] консервы для питания детей раннего возраста: Специализированные мясные [мясосодержа-

щие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40% [свыше 5% до 40%].

154 мясорастительные [растительно-мясные] консервы для питания детей раннего возраста: Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40% [свыше 5% до 18%].

155 рубленый мясной [мясо содержащий] полуфабрикат детского питания: Специализированный рубленый мясной [мясо содержащий] полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов не менее 45% [свыше 5% до 45%].

156 рубленый мясорастительный [растительно-мясной] полуфабрикат детского питания: Рубленый мясо содержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40% [свыше 5% до 18%].

157 гомогенизированный мясной [мясо содержащий] продукт детского питания: Мясной [мясо содержащий] продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес.

158 пюреобразные мясные [мясо содержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясо содержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.

159 крупноизмельченные мясные [мясо содержащие] консервы детского питания [Нрк фаршевые мясные [мясо содержащие] консервы]: Специализированные мясные [мясо содержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес.

160 кусковые мясные [мясо содержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясо содержащие] консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года.

161 мясные [мясо содержащие] колбаски детского питания: Специализированный мясной [мясо содержащий] вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки диаметром от 14 до 32 мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

162 пастеризованные мясные [мясо содержащие] колбаски детского питания: Мясные [мясо содержащие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации,

обеспечивающей пролонгированные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

163 сушеное мясо: Мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10%.

164 экструдированный мясной [мясосодержащий] продукт: Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный методом экструзии из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов.

165 пищевой бульон: Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок.

Примечания.

1. Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

2. Для выпуска концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетуют.

166 пищевой желатин: Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%.

Примечание:

- для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур.

Приложение А (справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

Приложение А (справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта.

А.1 животное: Организм, имеющий клеточное строение, обладающий свойством обмена веществ, питающийся готовыми органическими соединениями, не способный синтезировать питательные вещества из неорганических соединений, как правило, активно подвижный.

А.2 сельскохозяйственное животное: Домашнее животное, предназначенное для уоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.3 промысловое животное: Дикое животное, предназначенное для уоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.4 полуфабрикат: Пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.

А.5 консервы: Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.

А.6 рецептура продукта: Совокупность ингредиентов, используемых при выработке продукта, в установленных соотношениях.

А.7 колбасная оболочка: Оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Примечание

- колбасная оболочка может быть натуральная кишечная или искусственная.

А.8 кровь: Жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.

А.9 плазма крови: Жидкое межклеточное вещество крови. Примечание - Плазму крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной крови.

А.10 форменные элементы крови: Клетки крови.

Примечания

1 *Форменными элементами крови являются эритроциты, лейкоциты, тромбоциты.*

2 *Форменные элементы крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной или дефибринированной крови.*

A.11 сыворотка крови: Фракция крови, полученная при сепарировании дефибринированной крови.

A.12 тепловая обработка: Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности. Примечание - Тепловая обработка продукта включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.

A.13 холодильная обработка: Обработка продукта с целью понижения температуры.

Примечание:

- холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

A. 14 термическая обработка: Совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта.

A.15 посол: Обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

Примечание:

- требуемыми свойствами продукта является влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность для употребления в пищу и использования при выработке мясных и мясосодержащих продуктов, стойкость при хранении и др.

A.16 рассол: Водный раствор поваренной соли в установленном рецептурой количестве. Примечание - В рассол могут входить: сахар, нитрит и другие ингредиенты в установленных рецептурой количествах.

A.17 посолочная смесь: Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более двух ингредиентов, включающих поваренную соль.

Текст документа сверен по: официальное издание. М.: Стандартинформ, 2006.

Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности

[Законодательство России](#)

Текст документа по состоянию на июль 2011 года

Утверждаю
Заместитель Руководителя
Федеральной службы
по ветеринарному
и фитосанитарному надзору
_____ Н.А.ВЛАСОВ
21 мая 2009 года

Предисловие

1. Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности (МУ) разработаны Федеральным государственным учреждением: Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория; при взаимодействии с Управлением ветеринарного надзора Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

2. Методические указания разработаны в соответствии с требованиями федеральных законов, постановлений Правительства Российской Федерации, ветеринарными, санитарными правилами и нормами, ГОСТами и гармонизированы с рекомендациями Комиссии "Кодекс Алиментариус" по стандартам на пищевые продукты, методам анализа и отбора проб, а также директивами Европейского Союза, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, кормов, порядку, правилам отбора и доставки проб.

МУ создают условия для использования добросовестных, единообразных, гармонизированных с международными требованиями, простых, правомерных процедур отбора проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок (далее - продукция) на соответствие требованиям по их безопасности и качеству.

3. МУ разработаны в целях:

- обеспечения здоровья населения и животных;
- защиты окружающей среды;
- повышения достоверности результатов исследований путем снижения расхождений от использования различных подходов к выборочному контролю и интерпретации результатов;

- исключения при проведении лабораторных исследований контакта владельцев, производителей продукции и специалистов лабораторий;

- снижения возможности влияния на результаты лабораторных исследований владельцами продукции и другими заинтересованными лицами.

4. При разработке МУ использованы следующие нормативные и правовые документы:

- [Закон](#) Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии".

- Федеральный [закон](#) от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".

- [Положение](#) о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 N 327.

- [Положение](#) о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утв. Постановлением Правительства РФ от 29.09.1997 N 1263.

- [Приказ](#) МСХ и Продовольствия РФ "Об экспертизе некачественной продукции животного происхождения и порядке ее использования или уничтожения" от 25.12.1997.

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с изменениями и дополнениями.

- ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".

- ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

- ГОСТ 20235-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептическое определение свежести".

- ГОСТ 28825-90 "Мясо птицы. Приемка".

- ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб".

- ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний".

- ГОСТ 7631-85 "Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний".

- ГОСТ 26809-86 "Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".

- ГОСТ 13928-94 "Молоко и сливки заготовительные. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу".

- [ГОСТ 52121-2003](#) "Яйца куриные пищевые. Технические условия".

- ГОСТ 30364.0-97 "Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа".

- ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию".

- [ГОСТ 19792-01](#) "Мед натуральный. Технические условия".

- Правила ВСЭ меда при продаже на рынках от 17.08.1995.

- "Правила бактериологического исследования кормов" от 10.06.1975.

- ГОСТ 27262-87 "Корма растительного происхождения".

- ГОСТ 17536-82 "Мука кормовая животного происхождения".

- "Методические указания по отбору проб" САС/GL 50-2004.

Кодекс Алиментариус.

- Директива 95/2/ЕС "Пищевые добавки".

- Директива 96/23/ЕС "Остаточные вещества".

- Регламент ЕС 2406/96 "Органолептические критерии".

- Директива 2001/22/ЕС "Методы отбора проб и методы анализа для официального контроля уровней свинца, кадмия, ртути и хропронола (3-MCPD) в пищевых продуктах".

- Регулирование Европейского Парламента и Совета 178/2002 от 28 января 2002 г., устанавливающее общие принципы и требования пищевого законодательства по безопасности продуктов питания и процедуры в области безопасности продуктов питания.

- Директива 2002/32/ЕС "О максимальных уровнях вредных веществ в кормах, используемых для производства".

- Распоряжение ЕС 882/2004 от 29.04.2004 "О служебном контроле по соблюдению закона о продовольствии и кормах, а также распоряжений о здоровье и защите животных".

- Регулирование Европейского Парламента и Совета 852/2004 от 29 апреля 2004 г. о гигиене продуктов питания.

- Регулирование Европейского Парламента и Совета 853/2004 от 29 апреля 2004 г. о специфических гигиенических правилах для продуктов питания животного происхождения.

- Регулирование Европейского Парламента и Совета 854/2004 от 29 апреля 2004 г. об особых правилах организации официального контроля над продукцией животного происхождения, предназначенной для потребления человеком в пищу.

1. Общие положения

Методические указания предназначены для ветеринарных специалистов, имеющих специальную подготовку (прошедших курсы повышения квалификации по правилам отбора проб) и право проводить отбор проб:

- федеральных органов исполнительной власти в области ветеринарии и территориальных управлений Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, осуществляющих отбор проб продукции с целью лабораторного подтверждения ее безопасности при проведении государственного ветеринарного надзора, контроля, в том числе мониторинга остаточных количеств запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах и кормах (далее мониторинга);

- государственных органов исполнительной власти в области ветеринарии субъектов Российской Федерации и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор и контроль продукции с целью лабораторного подтверждения ее безопасности при проведении государственного ветеринарного надзора, контроля и мониторинга;

- специалистов федеральных государственных учреждений межобластных ветеринарных лабораторий, референтных центров, государственных ветеринарных лабораторий субъектов Российской Федерации, районных, зональных, межрайонных ветеринарных лабораторий, а также лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и других организаций, уполномоченных и (или) привлекаемых в установленном порядке государственными органами контроля и надзора к отбору проб для проведения лабораторных исследований продукции.

МУ могут быть использованы при отборе проб продукции для лабораторных исследований другими заинтересованными организациями и лицами, в том числе при организации производственного контроля ее качества и безопасности.

МУ устанавливают порядок, правила, нормы отбора, упаковки, хранения и доставки проб продукции в учреждения для проведения лабораторных исследований с целью оценки качества и безопасности (по наличию патогенных микроорганизмов, остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения, кормах и кормовых добавках).

МУ устанавливают и описывают общие положения, правила и детальное описание процедур отбора проб, применяемые в любой

ситуации, для отдельных продуктов и кормов, при проведении мониторинга, контроля качества и безопасности продукции, а также арбитражных исследованиях продукции.

МУ устанавливают массу и количество изымаемых проб для проведения комплексного исследования с целью контроля безопасности продукции и выявления отдельных ксенобиотиков и микроорганизмов, в зависимости от величины партии, при проведении отбора проб в организациях различных форм собственности: импортирующих, экспортирующих, производящих, перерабатывающих, хранящих и реализующих, в том числе на продовольственных рынках, пищевую продукцию животного и растительного происхождения, корма и кормовые добавки.

МУ охватывают контроль однородных, неоднородных, фасованных и нефасованных объектов в целях проведения качественных и количественных лабораторных исследований.

МУ определяют термины и определения, процедуры, которым необходимо следовать при проведении отбора проб, технику отбора проб (методы комплектования и формирования пробы, которая будет исследована), типы планов выборочного контроля, определяющие правила принятия решения на основе результатов экспертизы образцов (приемка или браковка после контроля), принципы контроля по альтернативному (качественному) и количественному признаку.

МУ устанавливают, что пробы продукции для осуществления государственного надзора, контроля отбирают на безвозмездной основе. При этом затраты, связанные с:

- организацией отбора, упаковки, доставки, утилизации проб несут органы (организации), осуществляющие отбор проб;
- изъятием проб продукции, несет владелец продукции;
- хранением и утилизацией контрольных проб, - органы (организации), осуществляющие отбор проб, или владелец продукции и, в этом случае, специалисты, осуществлявшие отбор проб, делают запись в акте отбора проб о том, что контрольная проба оставлена на хранение у владельца продукции.

В случае отбора проб не в целях государственного контроля, надзора и мониторинга все затраты, связанные с отбором, в том числе упаковкой, доставкой, хранением, утилизацией проб, несет владелец продукции.

2. Основные термины и определения используемые при отборе проб

Отбор проб - процедура по выделению или составлению пробы, включающая не основанный на статистике случайный - эмпирический или точечный - отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии лота продукции установленным требованиям.

Лот - определенное количество продукции (товара), произведенной при условиях, считающихся одинаковыми в целях настоящих МУ.

План выборочного контроля - запланированная процедура, включающая схему отбора проб, определяющая необходимое количество элементов, инкрементов, формирующих пробу, которые должны быть случайно отобраны от инспектируемого лота, учитывающая виды контролируемых характеристик, которые необходимы для оценки статуса лота и по которой лот будет исследован и квалифицирован как "соответствующий" или "несоответствующий" установленным требованиям.

Схема отбора проб - процедура отбора проб, включающая в себя "переключение" (переход) от одного плана выборочного контроля (например стандартного) к другому (например более жесткому).

Характеристика - свойство, помогающее, позволяющее идентифицировать или различить элементы в лоте. Характеристика может быть количественной (измеряемое значение, описывается переменными) и качественной (описывается свойствами).

Система выборочного контроля - совокупность планов выборочного контроля и схем отбора проб.

Партия - количество однородной продукции, изготовленной одним производителем в одинаковых условиях, оформленное одним сопроводительным документом и доставленное одновременно. Она может состоять из части лота или из набора нескольких лотов. Если партия является частью лота, каждая часть считается отдельным лотом для контроля. Если партия состоит из нескольких лотов, необходимо определить ее однородность. Если партия неоднородна, то она делится на соответствующее количество однородных партий, от каждой из которых отбирают для исследования необходимое количество проб.

Проба (репрезентативная проба) - одна или несколько единиц (объемов) вещества, отобранных установленными способами из совокупности (лота, партии), позволяющая получить информацию о

заданной характеристике совокупности и являющаяся основой для принятия решения о совокупности, веществе или процессе их производства. Репрезентативная проба сохраняет характеристики лота, партии, из которых была выбрана. Ее частным случаем является случай простой случайной пробы (точечная проба), когда у каждого элемента или части вещества есть равная вероятность попасть в пробу.

Точечная проба - некоторое минимальное количество вещества (продукции), отобранное из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции, штучной продукции (рыба, птица и т.п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной, лабораторной пробы.

Объединенная проба - совокупность идентичных, отобранных от однородной продукции, точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Объединенную (составную) пробу получают равномерным перемешиванием первичных проб (элементов) из лота расфасованных продуктов или смешивая первичные пробы (инкременты) из лота нерасфасованных сыпучих, жидких продуктов.

Средняя проба - часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб.

Лабораторная проба - (конечная проба или репрезентативная часть конечной пробы) часть средней пробы, предназначенная для формирования тестового образца (образцов), направляемого на исследования (доставленного в лабораторию), определенная нормативными документами, с целью подтверждения соответствия контролируемого объекта установленным требованиям.

Контрольная проба - часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей исследования, или у владельца продукции и предназначенная для повторного или арбитражного исследования при классифицировании лота, партии как несоответствующего или возникновении споров по результатам проведенных исследований.

Единица продукции (элемент или инкремент индивидуализируемого товара) - определенное в установленном порядке количество фасованной (штучной) или нефасованной продукции (некоторое количество молока, взятое из танка, зерна с конвейера и т.п.). Элемент (термины образец и единица продукции являются его синонимами) - количество вещества, на котором может быть выполнено необходимое исследование и которое было отобрано для

формирования пробы. Инкремент - некоторое количество материала, отобранное одновременно из большого общего объема для формирования пробы.

Выборка - совокупность единиц продукции, отобранной для контроля из партии.

Объем выборки - число единиц транспортной и потребительской тары с продукцией, составляющей выборку.

Тара - элемент упаковки для размещения продукции (ящик, бочка, цистерна и др.)

Транспортная тара - упаковка для размещения продукции, образующая самостоятельную транспортную единицу (контейнер, мешок, коробка, фляга и др.).

Потребительская тара - тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (бутылка, банка, пакет, стаканчик, брикет и др.).

Нормативные документы - государственные (национальные стандарты) (ГОСТ), методические указания (МУ), ветеринарные правила и нормы (ВетПиН) и санитарные правила и нормы (СанПиН), устанавливающие нормы, правила, методы, в том числе по отбору, упаковке, доставке и хранению проб.

Объекты ветнадзора - животные, продукция и сырье животного происхождения (молоко, мясо, субпродукты, яйца, рыба, мед и др.), а также продукты их переработки; корма и кормовые добавки растительного, животного, биологического, минерального происхождения, а также сырье для их производства; вода открытых водоемов, скважин, других источников, используемых для поения животных, разведения и выращивания рыб и нерыбных объектов промысла.

Извлечение из Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности

[Законодательство России](#)

Текст документа по состоянию на июль 2011 года

Утверждаю
Заместитель Руководителя
Федеральной службы по ветеринарному
и фитосанитарному надзору
Н.А.ВЛАСОВ
21 мая 2009 года

3. Правила, порядок отбора проб. План выборочного контроля

3.1. Отбор проб продукции осуществляют специалисты, имеющие специальное образование (ветеринарный врач, ветеринарный фельдшер) и прошедшие повышение квалификации по правилам и методам отбора проб. Отбор проб проводится комиссионно, в присутствии владельца (или представителя владельца) продукции.

3.2. При проведении надзора, контроля импортируемой или экспортируемой продукции отбор, хранение и доставку проб в лабораторию осуществляют уполномоченные специалисты федеральных органов исполнительной власти в области ветеринарии и территориальных управлений Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзора).

3.3. При проведении государственного надзора, контроля продукции, за исключением импортируемой и экспортируемой, отбор, хранение и доставку проб в лабораторию осуществляют специалисты, указанные в пункте 3.2, а также уполномоченные специалисты государственных органов исполнительной власти в области ветеринарии субъектов Российской Федерации и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор и контроль и имеющих право осуществлять отбор проб продукции с целью лабораторного подтверждения ее безопасности.

3.4. При проведении в рамках государственного контроля и мониторинга остаточных количеств запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах отбор, хранение и организацию доставки проб в

лабораторию осуществляют уполномоченные специалисты, указанные в пунктах 3.2, 3.3.

3.5. Отбор проб продукции, не отвечающей установленным нормативными документами требованиям, осуществляется специалистами, указанными в пунктах 3.2 - 3.4 в присутствии специалиста ветеринарной лаборатории.

3.6. При осуществлении отбора проб для лабораторных исследований в иных, кроме государственного надзора, контроля, целях отбор, хранение и доставка проб может осуществляться, помимо указанных выше, другими ветеринарными специалистами, имеющими необходимую квалификацию.

3.7. Отобранные в целях государственного контроля, надзора лабораторные и контрольные пробы (за исключением проб, отбираемых на продовольственных рынках и исследуемых лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках) перед отправкой в лабораторию обезличивают, упаковывают в сейф-пакеты (пломбируют) и шифруют таким образом, чтобы специалисты лаборатории не могли установить происхождение продукции (владельца, производителя).

3.8. Специалисты, осуществляющие отбор проб, формируют план выборочного контроля. При формировании плана выборочного контроля учитывают, что:

- эмпирический (точечный) отбор проб (образцов) позволяет лучше характеризовать качество и однородность лота, партии (однако в ряде случаев отдельный образец может не соответствовать качеству всего лота как из-за погрешностей отбора проб, так и неоднородности продукции);

- в объединенной пробе теряется информация о варьировании контролируемых параметров от пробы к пробе из-за смешивания первичных проб.

Эмпирический отбор проб предпочтителен при проведении исследований продукции с высокой долей вероятности ее неоднородности и значительным варьированием значений контролируемых показателей (например партии субпродуктов). Отбор объединенных проб рекомендуется применять для партий продукции с высокой степенью однородности (например партия рыбы) и по экономическим причинам. В последнем случае объединяют не более пяти образцов (элементов, инкрементов) из одной транспортной тары.

3.8.1. При выборе процедуры отбора проб необходимо учесть:

- стоимость выполнения плана выборочного контроля;
- оценку анализа рисков (вероятность обнаружения отклонения контролируемого показателя);
- распределение, выбор или назначение измеряемых характеристик в совокупности, из которой ведется отбор проб;
- определение показателя, по которому ведется контроль: качественный - альтернативный (наличие патогенных микроорганизмов и др.) или количественный (количество, масса и др.);
- размер лота, партии;
- предельный уровень качества (ПК) для отдельных лотов или допустимый уровень качества (ДУК) для продолжающейся партии лота;
- критерии для браковки или приемки лота (требования ветеринарных, санитарных правил и норм, устанавливающих критерии безопасности продукции);
- уровень контроля (количество контролируемых предприятий, лотов, партий, а также ежедневная, еженедельная или иная частота отбора проб, установленная действующими нормативными документами, в том числе директивами ЕС, "Планом государственного ветеринарного лабораторного мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах" и др.), назначенный ответственными, уполномоченными органами. Уровень контроля при определении безопасности продукции (надзоре за безопасностью продукции) устанавливают в соответствии с требованиями настоящих МУ, а также иными нормативными, методическими документами, принимаемыми в установленном порядке Министерством сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации или отдельными субъектами Российской Федерации;
- размер (массу), количество и стоимость отбираемых проб;
- процедуры при обнаружении продукции, не отвечающей установленным требованиям, и при возникновении разногласий (необходимость формирования контрольной пробы и др.).

3.8.2. При выполнении процедуры отбора проб необходимо:

- обеспечить документальное (по имеющимся ветеринарным, товарно-транспортным и иным документам) и визуальное (при осмотре лота, партии) подтверждение того, что отбираемые пробы репрезентативны для партии или лота, а если партия состоит из не-

скольких лотов, необходимо комплектовать пробы так, чтобы они были репрезентативны для каждого лота;

- установить величину (размер, массу, объем) и количество отбираемых точечных проб (отдельных единиц) для составления объединенных проб, а также количество формируемых объединенных проб от контролируемого лота или партии;

- выполнить процедуры сбора, обработки и регистрации данных о пробах и их последующее шифрование.

3.9. Количество и масса отбираемых единиц (образцов, точечных проб) должны быть достаточными для формирования объединенной и выделения из нее средней пробы. Величина (масса, объем) средней пробы должна быть достаточна для выделения из нее контрольной и лабораторной проб.

Масса средней пробы, отбираемой для проведения лабораторных исследований с целью контроля безопасности продукции, не может быть более трех килограмм. Масса средней пробы зависит от количества контролируемых показателей и применяемых методов исследований, процедур при обнаружении продукции, не отвечающей требованиям безопасности, и возникновении разногласий.

3.9.1. Величина (объем, масса) лабораторной и контрольной проб должна быть достаточной для выполнения в лаборатории необходимых (установленных нормативными документами по безопасности продукции или определенных актом отбора проб) видов исследований данного вида продукции. Точную массу навески, необходимую для проведения каждого вида исследований, устанавливают в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований (ГОСТ, МУ и др.).

Об отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях)

22.08.2012

Письмо Россельхознадзора РФ от 8 августа 2012 года N ФС-ЕН-2/10267

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору в целях обеспечения соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях) обязывает:

1. Руководителей территориальных управлений Россельхознадзора обеспечить:

- своевременное доведение до должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС с целью формирования у них соответствующих знаний и приобретения опыта, позволяющих правильно применять указанные требования при осуществлении отбора проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях);

- участие должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб или принимающих участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), в мероприятиях по повышению уровня знаний в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- повышение ответственности должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющих отбор проб от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), их упаковку и транспортировку.

2. Директоров федеральных государственных бюджетных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, обеспечить:

- контроль массы, упаковки, состояния поступающих от территориальных управлений Россельхознадзора в учреждение проб (образцов) с учетом заявленных для проведения лабораторных исследований перечня показателей безопасности и вида подконтрольного товара;

- сообщение в Россельхознадзор о каждом случае нарушения установленных требований к процедурам отбора пробы (образцов), определения массы проб (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- проведение на регулярной основе разъяснительной работы и практических занятий с должностными лицами территориальных управлений Россельхознадзора, осуществляющими отбор проб или

принимающими участие в комиссионном отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях), по вопросам соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС.

3. Директора ФГБУ "ЦНМВЛ" С.А. Скворцова организовать:

- проведение стажировок должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора, сотрудников органов управления ветеринарией субъектов Российской Федерации, сотрудников испытательных центров (лабораторий) вне зависимости от их ведомственной подчиненности и других заинтересованных лиц и организаций по вопросам соблюдения требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки;

- своевременное размещение программ указанных стажировок на сайте ФГБУ "ЦНМВЛ";

- доведение до территориальных управлений Россельхознадзора и федеральных государственных бюджетных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, требований законодательства Российской Федерации, Таможенного союза, ЕврАзЭС в области процедуры отбора проб (образцов), определения массы пробы (образца) в зависимости от объема партии и вида подконтрольного товара, их упаковки и транспортировки.

Заместитель Руководителя
Е.А.Непоклонов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ ПРОБ (ОБРАЗЦОВ) ОТ РАЗЛИЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с изменениями и дополнениями.

- ГОСТ 7269-79 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести".

- ГОСТ 21237-75 "Мясо. Методы бактериологического анализа".

- ГОСТ 20235-74 "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептическое определение свежести".

- ГОСТ 28825-90 "Мясо птицы. Приемка".

- ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб".

- ГОСТ 4288-76. "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний".

- ГОСТ 31339-2006 "рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб".

- ГОСТ 26809-86 "Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".

- ГОСТ 13928-94 "Молоко и сливки заготовительные. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу".

- ГОСТ 52121-2003 "Яйца куриные пищевые. Технические условия".

- ГОСТ 30364.0-97 "Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептического анализа".

- ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию".

- ГОСТ 19792-01 "Мед натуральный. Технические условия".

- Правила ВСЭ меда при продаже на рынках от 17.08.1995.

- "Правила бактериологического исследования кормов" от 10.06.1975.

- ГОСТ 27262-87 "Корма растительного происхождения".

- ГОСТ 17536-82 "Мука кормовая животного происхождения".

- "Методические указания по отбору проб" САС/GL 50-2004.

Кодекс Алиментариус.

Количество и масса отбираемых единиц (образцов, точечных проб) должна быть достаточной для формирования объединенной и выделения из нее средней пробы. Величина (масса, объем) средней пробы должна быть достаточна для выделения из нее контрольной и лабораторной проб.

Масса средней пробы, отбираемой для проведения лабораторных исследований с целью контроля безопасности продукции, не может быть более трех килограмм. Масса средней пробы зависит от количества контролируемых показателей и применяемых методов исследований, процедур при обнаружении продукции, не отвечающей требованиям безопасности и возникновении разногласий.

Величина (объем, масса) лабораторной и контрольной проб должна быть достаточной для выполнения в лаборатории необходимых (установленных нормативными документами по безопасности продукции или определенных актом отбора проб) видов исследований данного вида продукции. Точную массу навески, необходимую для проведения каждого вида исследований, устанавливают в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований (ГОСТ, МУ и др.).

Минимальная масса пробы, необходимая для проведения исследований на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах, не должна быть менее установленной таблицей 1.

Таблица 1

Минимальная масса пробы, необходимая для проведения исследований на один показатель безопасности на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах

№ п/п	Вид материала	Минимальное количество пробы (образца)
1.	Мясо, субпродукты, жир	200 г
2.	Молоко	250 г
3.	Продукты аквакультуры (рыба потрошенная)	250 г
4.	Мел	500 г
5.	Яйца	12 штук
6.	Корма влажные	500 г
7.	Корма сухие	500 г
8.	Волосы, шерсть	10 г

Расчет массы объединенной, средней пробы может быть про-
изведен в соответствии с таблицей 1.1.

Таблица 1.1

Необходимая масса навесок проб для проведения
испытаний по показателям безопасности

N п/п	Наименование показателя безопасности	Масса навески при однократном исследовании, г
1	Токсичные элементы: Свинец Кадмий Цинк Медь Мышьяк Ртуть	150,0 25,0 25,0 10,0 10,0 25,0 40,0
2	Антибиотики	15,0
3	Нитрозамины	100,0
4	Пестициды	15,0
5	Гормональные препараты: стильбе- ны, тиреостатики, стероиды, зеронал, бетта-агонисты	100,0
6	Радионуклиды (Cs-137, Sr-90)	250,0
7	Микробиологические показатели	250,0
8	Свежесть	200,0
9	Гистологические испытания	150,0
10	ПЦР исследования	5,0

При увеличении или снижении количества контролируемых характеристик величина (масса, объем) лабораторной, контрольной и средней пробы возрастает или уменьшается.

При сокращении насыпной пробы методом квартования (или иным соответствующим методом) в процессе сокращения нельзя разделять (разрезать) отдельные единицы.

Контрольная проба выделяется на месте в процессе отбора проб. Масса контрольной пробы должна быть не более массы лабораторной пробы и не менее массы наибольшего тестового образца - образца, направляемого в лаборатории на отдельный конкретный вид исследований.

Контрольная проба в сейф-пакете или опломбированном (опечатанном) виде может храниться:

- у владельца продукции или его представителя;
- в лаборатории, проводившей исследования;
- в уполномоченной организации.

При отборе проб для иных целей, кроме оценки безопасности продукции, массу, количество и виды отбираемых проб устанавливают в соответствии с действующими нормативными и методическими документами на виды продукции, методы отбора проб и методы исследований.

Для характеристики свойств, связанных со здоровьем (при оценке заражения патогенными микроорганизмами, нерегулярно появляющимися химическими, радиоактивными и др. контаминантами), могут быть применены особые планы выборочного контроля, используемые в каждой ситуации индивидуально.

Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб

Лабораторная и контрольная пробы должны храниться так, чтобы не изменить измеряемую характеристику, то есть в чистом инертном, а в случае определения микробного загрязнения пастеризованной, стерилизованной продукции стерильном контейнере (упаковке), создающем достаточную защиту от внешних загрязнений и повреждений в процессе транспортировки и хранения.

Материал упаковки, контактирующей с образцом продукции, должен быть водо- и жиростойким, нерастворимым и неабсорбирующим, не должен изменять химический состав продукта, придавать ему какой-либо вкус или запах.

Контейнер с пробой необходимо запечатать таким способом, чтобы несанкционированное вскрытие легко определялось (упаковать в сейф-пакет, опломбировать, опечатать).

Пробы должны быть точно идентифицированы. Поэтому каждую пробу, сразу после отбора, упаковывают и маркируют (снабжают этикеткой) или наносят ее на сейф-пакет. При маркировке указывают шифр пробы, наименование продукции, даты отбора проб, номер и дату акта отбора проб.

На этикетку может быть нанесена также информация об основаниях для отбора проб и проведения исследований или перечень необходимых исследований, а также место отбора проб, если оно не указывает на происхождение продукции.

На этикетку с контрольной пробой дополнительно наносят надпись "Контрольная проба".

Пробы в потребительской таре (коробки, банки, плитки, пачки и др.), сохраняя оригинальную упаковку, заворачивают в плотную светонепроницаемую упаковку (сейф-пакет) и направляют в лабораторию. При необходимости и по возможности с потребительской тары убирают информацию (снимают этикетку, стирают) о производителе продукции.

Пробы должны быть доставлены в лабораторию максимально быстро, с соблюдением мер против протекания, высушивания, повреждения проб (например, пробы скоропортящихся продуктов охлаждают или замораживают, пробы, требующие особых условий хранения (при пониженных температурах), помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом).

Время доставки проб, отобранных в целях государственного ветеринарного лабораторного контроля и надзора, не должно превышать для скоропортящихся продуктов 24 часа, а для прочих - 36 часов с момента отбора проб, если иное не установлено действующими нормативными документами.

Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб

В целях достижения наилучшего результата при отборе проб с целью определения микробного обсеменения рекомендуется использовать для отбора и упаковки проб одноразовые стерильные пакеты, контейнеры и многоразовые стерильные инструменты. При отсутствии стерильной упаковки и инструментов необходимо обеспечить их стерильность одним из возможных способов:

- влажной стерилизацией - не менее 20 мин. при t не ниже $121\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- сухой стерилизацией - не менее 1 ч при t не ниже $170\text{ }^{\circ}\text{C}$ в сушильном шкафу с принудительной циркуляцией воздуха для поддержания соответствующей температуры по всему объему шкафа или горячим воздухом в стерилизаторе без принудительной циркуляции воздуха при t от $180 - 185\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 15 мин. или при t от $160 - 165\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 120 мин.;
- погружением инструментов в 96% этанол (этиловый спирт) с последующим фламбированием до полного сжигания этанола;
- обработкой паром в течение 1 ч при $t\ 100\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- обработкой всех рабочих поверхностей пламенем углеводородного газа (пропан, бутан).

Правила упаковки и транспортировки проб

Жидкие пробы (молоко, вода и др.) помещают в сухую чистую, в необходимых случаях стерильную, стеклянную или полиэтиленовую посуду (банки или бутылки с навинчивающимися пробками), опломбируют или упаковывают в сейф-пакет и маркируют.

Пробы объемных кормов (сено, солома, корнеклубнеплоды и др.) и сыпучих кормов (зерно, комбикорм, мясокостная мука и т.п.) помещают в сейф-пакеты, двухслойные полиэтиленовые или бумажные мешки, завязывают, опломбируют и маркируют.

Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают раздельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

Каждый печатанный образец идентифицируют.

Способ идентификации образцов должен исключать возможность изменения данных о пробе. Этикетка может быть упакована вместе с пробой. На все отправляемые в лабораторию пробы составляется сопроводительное письмо с описью направляемых проб. В сопроводительном письме указывают: куда (в какую организацию) направляют пробы, их количество, наименование образцов продукции, вид их упаковки, цель исследования, даты отбора проб и дату направления в лабораторию, а также количество листов в описи проб. Опись проб должна содержать шифр каждой пробы и полную информацию о пробе, изложенную в акте отбора проб, за исключением информации, позволяющей установить владельца и (или) производителя продукции.

Остатки проб после проведения исследований и контрольные образцы по истечении срока хранения уничтожают, если иное не оговорено договором между Исполнителем (лабораторией, проводившей исследование) и Заказчиком (владельцем продукции или его представителем). На уничтожаемую продукцию составляют комиссионный акт об уничтожении проб продукции. В акте отражают количество, виды, массу проб, способ и дату их уничтожения. В случае сдачи остатков проб на утилизационный завод указывают дату и номер сопроводительного письма, по которому они были туда направлены.

При обнаружении в лаборатории несоответствия информации, указанной в сопроводительном письме, описи и (или) акте отбора проб, с фактическим количеством, видом, массой проб, а также

неполной информации, недостаточной для выдачи предварительного или окончательного заключения, специалисты лаборатории не позднее 12 час. с момента поступления проб сообщают об этом в письменной форме (представляют акт) специалисту, проводившему отбор проб.

Транспортировка проб

Транспортировка образцов продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок, должна осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение состояния, состава и качества проб, а также безопасность окружающей среды, на оборудованном для таких целей транспортном средстве.

Во время транспортировки скоропортящейся продукции должно быть обеспечено непрерывное охлаждение проб. Скоропортящиеся пробы должны быть доставлены в лабораторию при температуре не выше 2 - 7 °С в холодильниках или термоконтейнерах не позднее 24 часов с момента отбора проб. Пробы, отобранные от замороженной продукции животного и растительного происхождения, должны быть доставлены в лабораторию в холодильниках или термоконтейнерах при температуре минус 1 - 18 °С, не позднее 36 часов с момента отбора проб. Прочие пробы, по возможности, без промежуточного хранения при температуре окружающей среды (комнатной температуре), не позднее 36 часов после отбора.

Порядок отбора проб для лабораторных исследований

Визуально определяют внешний вид упаковочных единиц продукции, попавших в выборку, и подразделяют их на:

- нормальные по внешнему виду, при осмотре которых не обнаружено отклонений, вызванных физическими, химическими факторами или развитием микроорганизмов;
- подозрительные по внешнему виду, при осмотре которых обнаружены одно или несколько отклонений, которые могли возникнуть как вследствие физического воздействия, микробной порчи, так и вследствие химических и биохимических реакций в продукции;
- испорченные продукты, при осмотре которых обнаружены явные дефекты упаковочных единиц и (или) продукта (бомбаж, хлопущи,

брожение, плесневение, гниение, ослизнение, прокисание и др.).

После чего отбирают от однородных партий продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок, необходимое количество средних проб с учетом массы партии продукции в соответствии с таблицей 2, а от штучной продукции в соответствии с таблицей 3.

Таблица 2

Нормы отбора средних проб животноводческой продукции и кормов

Масса партии, тонн	Число проб, штук
до 0,5	1
0,51 - 3,0	2
3,1 - 5,0	3
5,1 - 10,1	5
10,1 - 15,0	8
15,1 - 20,0	10
свыше 20,0	дополнительно 3 пробы на каждые полные или неполные 10 тонн
свыше 100,0	дополнительно 3 пробы на каждые полные или неполные 100 тонн

Таблица 3

Нормы отбора проб штучной продукции (яйца и др.)

Количество в партии, шт.	Количество на исследование, шт.
до 1000	1%, но не менее 5
1001 – 3000	0,7% "-" 11
3001 – 5000	0,6% "-" 22
5001 – 10000	0,5% "-" 32
10001 – 20000	0,4% "-" 51
20001 – 50000	20001 – 50000
свыше 50000	дополнительно 15 шт. на каждые полные или неполные 10000 шт.

Отбор проб продуктов животноводства и пищевого сырья

Мясо

Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

На мясокомбинатах и холодильниках от каждой однородной партии в выборку включают не более 10% туш (полутуш) крупного рогатого скота, 5% туш овец, свиней и 2% замороженных или охлажденных блоков мяса и субпродуктов, но не менее трех. Точечные образцы отбирают от каждой включенной в выборку мясной туши или ее части, но не менее чем от трех, с учетом требуемого количества средних проб. Точечную пробу отбирают целым куском массой не менее 200 г в одном из следующих мест: у зареза - напротив 4 - 5 шейных позвонков или в области толстых частей мышц.

Точечные образцы от замороженных и охлажденных блоков мяса и субпродуктов (печень, почки, легкие и др.) отбирают так же целыми кусками массой не менее 200 г.

Из полученных точечных проб формируют объединенную, далее среднюю, лабораторную и контрольную пробы. Для формирования средней пробы массой 0,2 - 3,0 кг мясо нарезают маленькими по 10 - 15 г кусочками ножом или пропускают через мясорубку и перемешивают.

Мясо птицы, кроликов

Отбор проб мяса птицы, кроликов производится на птицефабриках, кролиководческих фермах, заготовительных базах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

Тушки птиц отбирают от поставляемой на реализацию партии методом случайной выборки. Число проб отбираемых средних проб зависит от количества упаковок в партии и устанавливается в соответствии с таблицей 4, также от количества единиц транспортных упаковок и устанавливается в соответствии с таблицей 5.

Таблица 4

Количество единиц упаковок в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
до 10	1
от 11 до 20	3
от 21 до 40	4
от 41 до 60	6
свыше 60	10%, но не менее 7 единиц

Кур, уток отбирают тушками и полутушками, гусей и индеек - четвертинами тушек.

Таблица 5

Количество единиц транспортных упаковок в поставляемой партии	Количество отобранных транспортных упаковок	Количество отобранных на исследование образцов	
		тушек/полутушек кур/уток	четвертая часть тушек гусей, индеек
до 20 включительно	1	2	2
от 21 до 100	2	4	2
от 101 до 400	5	10	5
от 401 до 800	7	14	7
от 801 до 1500 и выше	10	20	10

При отборе проб на ферме объем выборки составляет не менее трех тушек для кур, уток и не менее трех полутушек гусей и индеек.

Отбор проб мяса кроликов проводят аналогично отбору тушек кур и уток, но от каждой транспортной упаковки отбирают не более одной тушки кролика.

Отбор проб колбасных изделий, продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц, а также кулинарных изделий и полуфабрикатов из рубленого мяса.

Для контроля внешнего вида колбасных изделий и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных жи-

вотных и птиц и кулинарных изделий и полуфабрикатов в выборку включают 10% продукции от объема партии. Из этого объема выборки (10% от объема выборки) проводят отбор не менее 3-х единиц продукции.

От каждой отобранной единицы колбасных изделий отбирают не менее двух точечных проб длиной 15 см каждая от края батона. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают из разных мест, не нарушая целостности единиц продукции. Из нескольких точечных проб составляют объединенных проб сосисок не менее 7 - 10 шт., сарделек - не менее 5 - 7 шт. От языков отбирают две единицы продукции и из них составляют объединенную пробу.

От продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц отрезают точечные пробы по всей толщине длиной не менее 10 см от двух единиц продукции. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

Для проведения комплексных лабораторных исследований необходимо формировать не менее 3-х объединенных проб.

При отборе пробпельменей (весовых) составляется объединенная проба, после перемешивания из каждой объединенной пробы отбирается по 15 шт. пельменей для составления средней пробы массой от 0,3 кг до 1,5 кг. При отборе проб пельменей фасованных - не менее 2-х пачек в зависимости от ассортимента, массы продукции в упаковке.

Отбор проб рыба, рыбная продукция

Отбор точечных проб рыбной продукции проводят на рыбокомбинатах, хладокомбинатах, плавбазах, складах временного хранения, продовольственных рынках, а при отлове - непосредственно в местах лова, в том числе на траулерах.

Для контроля живой, свежей, охлажденной рыбы из разных партий отбирают 1 - 2% рыбы по массе.

Пробы мороженой рыбы отбирают из разных мест партии методом случайной выборки в соответствии с таблицей 6.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по 3 точечных пробы, из которых в дальнейшем формируют объединенную и среднюю пробы.

Точечные пробы отбирают с учетом размеров рыбы: от партий мелкой рыбы целыми тушами (до 6 рыб при массе одного эк-

земпляра от 0,1 до 0,5 кг; 3 рыбы при массе экземпляра от 0,5 до 1,0 кг); при массе одного экземпляра более 1 кг пробы берут от 3 рыб - около приголовки, средней и предхвостовой частей. При наличии в партии рыб разных видов и (или) размеров каждый из них исследуется отдельно.

Таблица 6

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Количество отбираемой транспортной тары с продукцией, шт.
2 – 150	2
151 – 280	3
281 – 500	4
501 – 1200	5
1201 – 3200	7
3201 – 10000	10
10001 и 35000	15
35001 - 150000	20

Отбор проб нерыбных объектов промысла, сырца (рыба и беспозвоночные), живой, охлажденной, мороженой рыбы (в том числе филе), фарша, соленых балычных полуфабрикатов, вяленых и копченых балычных изделий, паст, гидролизатов, концентратов, вязиги, кормовых отходов и технических отходов.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечных пробы и составляют объединенную пробу массой не более 3 кг. Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или две единицы потребительской тары от каждой вскрытой транспортной тары в соответствии с таблицей 6.

Мороженые: мясо, брюшина и другие продукты (в том числе печень) из морских млекопитающих, печень рыб от каждой вскрытой транспортной тары, из различных мест блока или куска, отбирают не менее трех точечные пробы массой для составления из них объединенной пробы. Общая масса объединенной пробы должна быть не более 2,0 кг.

При отборе проб икры, икорной пасты, кулинарные изделия, сырых полуфабрикатов объединенную пробу не составляют. Масса средней пробы икры не должна превышать 0,45 кг.

Для икры, упакованной в банки массой нетто менее 0,5 кг, из отобранной по таблице N 2 транспортной тары отбирают три банки с икрой. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг, точечные пробы не отбирают). При разногласии в оценке качества отбирают по одной банке от каждой даты (декады) выработки; в этом случае массу пробы определяют по фактической массе нетто каждой вскрытой банки.

Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Щупом из верхнего, среднего и нижнего слоев до 3% единиц расфасовки, но не менее 3-х бочек. Общая масса среднего образца не должна превышать 0,45 кг.

При отборе проб икры необходимо обращать внимание на маркировку банок.

На банках с икрой осетровых рыб наносится условные обозначения в два ряда.

Первый ряд:

Дата изготовления продукции (декада, месяц, год)

Декада - одна цифра - 1,2,3;

Месяц - две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль);

Год - одна последняя цифра.

Второй ряд:

Номер, присвоенный мастеру, - одна или две цифры.

На банках с икрой лососевой зернистой наносят условные обозначения в три ряда (ГОСТ 18173-72).

Первый ряд:

Дата изготовления (число, месяц, год).

Число две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставится 0).

Месяц - две цифры, до цифры 9 включительно впереди ставится 0.

Год - две последние цифры.

Второй ряд:

Ассортиментный знак - слово "икра".

Третий ряд:

Номер завода - до трех знаков.

Номер смены - одна цифра.

Индекс рыбной промышленности - буква "Р" (на литографированных банках допускается не наносить).

При отборе проб беспозвоночных и продуктов, выработанных из них, в выборку включают 1% транспортной тары (или массы) партии. Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечные пробы и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженных беспозвоночных креветок, криля, кальмара, кукумари, трубака не должна превышать 1,5 кг.

При отборе точечных проб от блоков мороженных беспозвоночных у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары отделяют два противоположных по диагонали куска массой около 0,1 кг каждый, а из середины блока - сплошную по ширине и глубине блока полосу массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной или две единицы потребительской тары. Объединенная проба варено-мороженого краба должна состоять из 3 - 5 конечностей или комплектов крабовых конечностей.

При отборе проб жира рыб и морских млекопитающих из бочек, бидонов, цилиндров или барабанов и стеклянных бутылей после тщательного перемешивания жира в таре сифоном, стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником отбирают объединенную пробу объемом не более 2,0 дм³.

Можно отбор проб проводить непрерывно в течение всего времени заполнения или разгрузки каждой цистерны. Мощность отводимой струи регулируют так, чтобы объем объединенной пробы составлял до 0,02% от объема жира в железнодорожной цистерне и до 0,07% от всего объема жира в автомобильной цистерне.

Из танков судов и береговых емкостей пробы отбирают зонным пробоотборником вместимостью до 0,4 дм³ послойно через каждые 2 м. Из нижнего слоя пробу отбирают на расстоянии 0,5 м от дна, из верхнего - на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

При видимой неоднородности жира (повышенное содержание примесей нежирового характера и воды - более 0,5%) в нижнем слое пробы отбирают через каждые 0,5 м до слоя с нормальной однородностью.

Допускается отбирать пробу объемом до 10 дм³ из танков судов при выкачивании жира из нижнего, среднего и верхнего слоев по отводимой струе.

При отборе проб кормовой муки, крупы, хитина, хитозана для составления объединенной пробы из разных мест каждой вскрытой тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) несколько точечных проб, из которых составляют объединенную пробу. Масса объединенной пробы хитина и хитозана - не более 0,2 кг, кормовой муки, крупы - не более 3,0 кг.

Масса объединенной пробы из жидких кормовых продуктов, криля (кроме муки) не должна превышать 1 кг.

Продукты пищевые консервированные.

Качество консервов устанавливают на основании осмотра и результатов испытания исходного и среднего образцов, отобранных от однородной партии.

Для составления исходного образца консервированных пищевых продуктов, расфасованных в жестяные банки, стеклянную или полимерную тару, отбирают для вскрытия количество единиц упаковки (ящиков, клеток), указанное в таблице 7.

Таблица 7

Кол-во единиц упаковки в однородной партии, шт.	Кол-во отбираемых для вскрытия единиц упаковки, шт.
До 1000	2%, но не менее 5
От 1001 до 3000	1% - 11
От 3001 до 5000	0,7% - 22
От 5001 до 10000	0,5% - 32
От 10001 до 20000	0,4% - 51
От 20001 до 50000	0,3% - 81
Свыше 50000	Дополнительно 15 шт. на каждые полные или не полные 10000 шт.

Для составления средней пробы из отобранного количества единиц продукции, расфасованной в жестяную, стеклянную или полимерную тару, отбирают количество единиц фасовки в соответствии с таблицей 8.

Таблица 8

Вместимость тары в мл	Количество отбираемых единиц расфасовки в шт.			
	количество отбираемых единиц расфасовки в шт.	для бак. анализа	для органолептической оценки	общее количество
До 50	10	3	4	17
От 50 до 100	5	3	4	12
От 100 до 200	5	3	3	11
От 200 до 300	3	3	2	8
От 300 до 1000	2	3	2	7
От 1000 до 3000	1	1	1	3
Свыше 3000	1			1

В спорных случаях дополнительно выделяют средний образец для арбитражного анализа, который опечатывают или пломбируют.

Маркировка потребительской тары.

На крышки банок наносят методом рельефного маркирования или несмываемой краской следующие условные обозначения: дату (число, месяц, год) выработки консервов, номер смены, номер предприятия-изготовителя, индекс смены. Например, консервы. Выработанные предприятием-изготовителем N 93 мясной промышленности в первую смену 25 июля 1988 г.:

250788

1 А93.

Молочные продукты (Молоко, сливки, жидкие кисломолочные продукты, сметана).

Для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах по физико-химическим и микробиологическим показателям

отбирают объединенную пробу от каждой партии продукта. Объем объединенной пробы не более 1,5 л.

От молока, сливок, выпускаемых во флягах, выборке подлежит 5% фляг. Перед отбором проб молоко перемешивают мутовкой. Пробы отбирают металлической трубкой, погружая ее до дна фляги. Пробу переносят из каждой фляги, попавшей в выборку в чистый сосуд, который споласкивают исследуемым продуктом, и оттуда, после перемешивания, выделяют средний образец объемом 500 см.

Объем выборки от партии молока, сливок, жидкого заменителя цельного молока и мороженого в транспортной таре составляет 5% единиц транспортной тары с продукцией; при наличии в партии менее 20 единиц отбирают одну.

Объем выборки молока, сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны в потребительской таре осуществляют в соответствии с таблицей 9.

Таблица 9

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 100	2
От 101 до 200	3
От 201 до 500	4
От 501 и более	5

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают по единице потребительской тары с продукцией.

Объем выборки от партии сметаны, творога, творожной массы, домашнего сыра в транспортной таре составляет 10% единиц транспортной тары с продукцией. При наличии в партии менее 10 единиц отбирают одну.

Объем выборки от партии творога, творожных изделий и домашнего сыра в потребительской таре указан в таблице 10.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают две единицы потребительской тары, если изделия массой до 250 г; и одну единицу, если изделия массой 250 г. и более.

Таблица 10

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 100	2
От 51 до 100	3
От 101 до 200	4
От 202 до 300	5
От 301 и более	6

Перед вскрытием тары с продукцией крышки флагов, бочек, банок протирают от загрязнений. В первую очередь проводят отбор проб для микробиологических анализов.

Отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов проводят чистой кружкой, черпаком, металлической или пластмассовой трубкой.

Оборудование, используемое для отбора проб, должно быть изготовлено из нержавеющей стали, алюминия или полимерных материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности. Допускается отбирать пробы масла, сыра, сухих молочных продуктов в пергамент.

Отбор проб сыров (твердых, мягких и другие сортов).

Объем выборки от партии сыров всех видов устанавливают в соответствии с таблицей 11.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары отбирают 1 головку, батон сыра или одну единицу потребительской тары с продукцией.

Таблица 11

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
До 5	1
От 6 до 15	2
От 16 до 25	3
От 26 до 40	4
От 41 до 60	5
От 61 до 85	6
От 86 до 100	7
От 101 и более	5%, но не менее 7 единиц

Точечные пробы сыра отбирают с двух противоположных сторон каждой головки сыра, включенной в выборку, щупом, вводя его на глубину $3/4$ длины.

При отборе точечных проб крупных твердых сычужных сыров, имеющих форму цилиндра или бруска, щуп вводят с торцевой стороны ближе к центру; у мелких сыров, имеющих круглую форму, щуп вводят с верхней части головки до центра. От вынутого столбика сыра отделяют корковый слой длиной 1,5 см и для испытаний берут оставшийся отрезок длиной 4,5 см. Общая масса среднего образца должна быть не меньше 1,0 кг. Верх от столбика сыра возвращают на место, поверхность сыра заливают подогретым парафином или оплавляют нагретой металлической пластинкой. Отбор мягких и рассольных сыров проводят аналогично (кроме рассольного сыра, отобранный столбик которого полностью идет на среднюю пробу).

От каждой контролируемой единицы упаковки с мягкими и рассольными сырами малых размеров отбирают для испытания по одному сыру в упаковке. Аналогично отбирают пробы пластических, деликатесных сыров, а также сыров в тубах, стаканчиках и другой упаковке.

Сухие молочные продукты. Масло сливочное стерилизованное

При отборе проб сухих молочных продуктов из транспортной тары, включенной в выборку, проводят щупом из различных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией. Щуп погружают в продукт на расстояние от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары противоположной стенки. Точечные пробы помешают в посуду, перемешивают, составляют объединенную пробу около 1,2 кг и выделяют из нее пробу для анализа, массой около 200 г.

Отбор точечных проб от сухих молочных продуктов в потребительской таре, включенных в выборку, точечные пробы отбирают пробником, щупом или ложкой после вскрытия тары, перемешивают и составляют пробу для анализа, массой около 300 г.

При отборе проб масла (сливочного всех видов, топленого) в транспортной таре, включенной в выборку, точечные пробы отбирают щупом. Щуп погружают наклонно от края к центру (в бочках) или по диагонали от торца к центру (в ящиках). При t масла ниже 10

°С шуп нагревают в воде до t 38 - 40°С. Для составления объединенной пробы от нижней части столбика масла, взятого шупом из каждой единицы транспортной тары, отбирают ножом точечную пробу около 50 г и помещают в посуду для составления объединенной пробы. Оставшуюся часть масла возвращают на место и заравнивают поверхность.

От масла в потребительской таре, включенного в выборку, точечную пробу массой около 50 г отбирают ножом от каждого брикета масла, предварительно сняв упаковку и наружный слой масла толщиной 0,5 - 0,7 см. Точечные пробы помещают в посуду для составления объединенной пробы.

От масла в упаковках 50 г и менее объединенную пробу составляют из целых брикетов.

Молочные консервы

Объем выборки от партии сгущенных молочных консервов, масла сливочного стерилизованного и сухих молочных продуктов в транспортной таре составляет 3% единиц транспортной тары, но не менее 2 единиц для сгущенных молочных консервов и масла и не менее 3 единиц для сухих молочных продуктов.

Объем выборки от тех же продуктов в потребительской таре составляет 3% единиц транспортной тары с продукцией, но не менее 2 единиц. Из каждой единицы транспортной тары, включенной в выборку, отбирают 2 единицы потребительской тары с продукцией или 1 единицу для сгущенных молочных консервов и масла сливочного стерилизованного в потребительской таре массой нетто 1000 г и более.

Объем выборки от партии масла в транспортной и потребительской таре составляет 5% единиц транспортной тары. При наличии в партии менее 20 единиц отбирают одну.

Из каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с фасованным маслом отбирают 3% единиц потребительской тары с продукцией.

При отборе проб от партии молочных консервов путем осмотра определяют количество банок с дефектами: видимое нарушение герметичности, вздутие, помятость, наличие ржавчины, дефекты запайки или закатки крышки. При наличии повреждений колво контролируемых ящиков удваивают.

Жиры животные

Пробы жиров отбирают на мясокомбинатах, других перерабатывающих и реализующих предприятиях и организациях. Перед отбором точечных проб от каждой партии составляют выборку упаковочных единиц (бочки, ящики и др.), которая составляет 10% от всей партии, но не менее трех упаковок. Точечные пробы жиров отбирают шупом на всю глубину упаковки.

При исследовании партии жира, расфасованного в потребительскую тару вместимостью не более 500 г. (пачки, брикеты, банки), в качестве точечных проб отбирают по одной упаковочной единице от каждых 100 единиц.

Точечные пробы помещают в одну емкость, подогревают до температуры 40 - 50 °С и тщательно перемешивают. Из объединенной пробы берут среднюю пробу.

Отбор проб яиц и яичных продуктов.

Для проверки соответствия безопасности яиц от партии в выборку включают количество упаковочных единиц в соответствии с требованиями таблицы 12. Упаковочные единицы отбирают из разных мест партии (сверху, из середины, снизу партии).

Таблица 12

Количество упаковочных единиц в партии, шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, шт.	Количество яиц, отбираемых на исследование, шт.
До 10 включительно	1	20
От 10 до 50	3	30
От 51 до 100	5	50
От 101 до 500	12	100
Свыше 500	24	150

Для стандартных упаковочных единиц (коробок) по 360 штук яиц величина среднего образца 20 яиц. Поврежденные упаковочные единицы в выборку не включают.

При использовании транспортной и потребительской тары меньшей вместимости (4, 6, 10, 12, 15 штук) общее кол-во отобранных яиц должно быть не меньше, чем указано в таблице 13.

Таблица 13

Кол-во яиц в партии, шт.	Объем выборки, %
До 360 включительно	10
От 361 до 3600	5
От 3601 до 10800	3
От 10801 от 36000	10,5
Свыше 36000	

Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы 50% яиц.

Для определения содержания содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклеидов от объединенной пробы отбирают 25%.

Для определения микробиологических показателей от объединенной пробы отбирают 25% яиц, но не менее 30 штук.

Отбор проб жидких яичных продуктов.

Из разных мест каждой отобранной в выборку единицы отбирают стерильным пробоотборником не менее 3 проб (столбиков) продукта. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г. Отобранные пробы соединяют в стерильной емкости и получают объединенную пробу.

Отбор проб сухих яичных продуктов.

Из выборки после вскрытия упаковки стерильным пробоотборником отбирают не менее трех точечных проб, взятых из каждой единицы упаковки в равном количестве. Масса точечной пробы должна быть не более 200 г. После перемешивания получаем объединенную пробу.

Продукция пчеловодства (мед, воск)

Пробы натурального меда, воска отбирают на пасеках сельскохозяйственных предприятий, рынках, складах и базах хозяйств и потребкооперации. Перед отбором каждой партии составляют в соответствии с таблицей 14 выборку упаковочных единиц.

От каждой упаковки отбирают точечные пробы. Образцы жидкого меда берут трубчатыми алюминиевым пробоотборником диаметром 10 - 12 мм, погружая его на всю глубину упаковки; если мед плотный - шупом для масла из разных слоев. Закристаллизо-

ванный мед отбирают коническим щупом, погружая его в мед под наклоном.

Таблица 14

Количество упаковочных единиц в партии (бочки, флаги, ящики), шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, не менее, шт.
До 3	1
4 - 20	3
21 - 30	4
31 - 40	5
41 - 60	6
61 - 80	8
81 и более	10%

При исследовании сотового меда из одной рамки вырезают часть запечатанных сот площадью 25 см². Если сотовый мед кусковой, пробу берут в тех же размерах от каждой упаковки. После удаления восковых крышек образцы помещают в сетчатый фильтр с диаметром ячеек не более 1 мм, вложенный в стакан, и ставят в термостат при температуре 40 - 45 °С.

Все точечные пробы меда тщательно перемешивают, закристаллизованный мед предварительно подогревают до температуры 40 - 45 °С, после чего отбирают среднюю пробу.

При отборе проб воска от каждой упаковочной единицы отбирают по 3 слитка воска. От каждого слитка отбирают точечные пробы, соскабливая (откалывая) их с разлома слитка ножом или стамеской. Пробы объединяют, сплавляют при температуре 65 - 75 °С на водяной бане. После охлаждения отбирают среднюю пробу.

Вода

Пробы воды берут из источников, используемых для поения животных: водопровода, артезианских скважин, колодцев, рек, прудов и других водоемов.

Из водоемов берут по две пробы - с поверхности, со дна и составляют среднюю пробу воды. Пробы отбирают с поверхности кружкой, банкой, со дна - батометром или бутылкой, к дну которой привязывают груз, а к горлу и пробке две веревки достаточной длины.

Перед началом отбора воду из водопровода спускают в течение 5 - 10 минут. Пробы воды из колодцев берут ведром, предварительно перемешивая воду путем многократного его погружения.

Из каждого контролируемого источника воды отбирают по одной пробе, объемом не менее 1000 мл.

Отбор проб кормов животного и растительного происхождения

Отбор проб кормов для лабораторных исследований при наличии затаренной продукции проводят в соответствии с таблицей 15.

Таблица 15

Объем партии в упаковочных единицах	Отбор проб
До 5	От каждой упаковочной единицы
От 5 до 100	От 5 плюс 5% от количеств упаковочных единиц
От 101 и выше	Не менее 5% от количеств упаковочных единиц

Отбор проб проводят сухим, стерильным пробным шупом. После взятия проб от каждой партии пробный шуп очищают и дезинфицируют.

Отбирают не менее 20 точечных проб весом не менее 100 г. Масса объединенной пробы должна быть не менее 2 кг.

Для бактериологического исследования от каждой партии корма составляют два средних образца весом не менее 500 г. Образцы упаковывают в стерильную пластмассовую или стеклянную посуду или полиэтиленовые мешки.

Отбор проб кормов производят в местах их произрастания, производства, складирования и скармливания животным.

Количество проб, отбираемых на исследование, устанавливают по таблице 16, если иное не оговорено в рекомендациях на метод испытания или конкретный вид корма.

Точечные пробы травы отбирают по диагоналям квадрата со стороны 100 м в количестве 10 - 12 проб, каждая массой - 0,4 - 0,5

кг. Высота скашивания травы в точках отбора не должна быть ниже 3 - 5 см от поверхности земли.

Таблица 16

Нормы отбора кормов
(грубые, сочные, концентрированные, корнеклубнеплоды)

Масса партии, т	Число проб, шт.
До 5,0	1
5,1 - 10,0	2
10,1 - 15,0	3
15,1 - 20,0	5
20,1 - 50,0	7
50,1 - 80,0	9
80,1 - 100,0	10
101 – 10000	дополнительно по 1 пробе на каждые 100 т свыше 100 т
свыше 10000	дополнительно 1 проба на каждые 200 т

От зеленой массы, доставленной для скармливания животным или приготовления силоса, сенажа; от искусственно высушенных кормов берут не менее 10 - 15 проб из разных мест. Масса точечной пробы - 0,4 - 0,5 кг.

Точечные пробы перемешивают, раскладывают ровным слоем и из объединенной пробы отбирают методом квартования среднюю пробу.

От партии концкормов, хранящихся или доставленных насыпью, точечные пробы отбирают ковшом или конусным щупом в шахматном порядке из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего).

Для отбора проб концкормов, упакованных в мешки, в выборку включают 2 - 5% упаковочных единиц, но не менее трех. Отбор точечных проб производится из каждой единицы выборки в трех точках (сверху, с середины и снизу).

Точечные пробы объединяют, тщательно перемешивают и отбирают среднюю пробу методом квантования. Нерассыпные корма (жмыхи и др.) предварительно измельчают в ступах или лабораторных мельницах.

Методические рекомендации по отбору проб ветеринарного надзора для проведения радиологических исследований
[Законодательство России](#)

Текст документа по состоянию на июль 2011 года

Утверждены
Заместителем Министра Минсельхозпрода
Российской Федерации 30 сентября 1997 года

1. Общие положения

1.1. Методические рекомендации, далее - Рекомендации, предназначены для работников радиологических подразделений ветеринарных лабораторий субъектов Российской Федерации, районных, зональных, межрайонных ветеринарных лабораторий, лабораторий ветсанэкспертизы на рынках, ветеринарных лабораторий перерабатывающих предприятий и могут быть использованы другими учреждениями, организациями, осуществляющими контроль за радиоактивной загрязненностью сельскохозяйственной продукции, включая все виды животноводческого сырья и кормов (далее - объектов ветеринарного надзора).

1.2. Рекомендации устанавливают порядок, нормы, правила отбора и доставки проб объектов ветеринарного надзора в указанные учреждения для проведения радиометрических, спектрометрических и радиохимических исследований на наличие в них радиоактивных веществ (РВ). Перечень РВ, на наличие которых проводят исследования, зависит от радиационной ситуации и определяется действующими санитарно-гигиеническими, ветеринарно-санитарными нормативами (Временными допустимыми уровнями, Допустимыми уровнями активности, Контрольными уровнями и др.).

1.3. Рекомендации являются основанием для отбора проб объектов ветнадзора на предприятиях, в хозяйствах, независимо от форм собственности, включая личные подсобные хозяйства, предприятия частных лиц, производящие, перерабатывающие, хранящие и реализующие сельскохозяйственную продукцию.

1.4. Отбор проб объектов ветеринарного надзора проводят в соответствии с [Законом](#) Российской Федерации "О ветеринарии", [Положением](#) о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации и действующим Положением о системе ветеринарного радиологического контроля, настоящими Рекомендациями и

другими нормативными документами Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России, Минздрава России, Госстандарта России.

1.5. Отбор проб проводят специалисты ветеринарных радиологических подразделений или другие ветеринарные специалисты, прошедшие специальную подготовку (стажировку) по правилам отбора, упаковки, транспортировки проб, дозиметрическим методам контроля и правилам радиационной безопасности.

1.6. Отбор проб проводят в случае:

1.6.1. Проведения планового мониторинга сельскохозяйственной продукции в контрольных пунктах, в соответствии с графиком, утвержденным главным госветинспектором субъекта Российской Федерации.

1.6.2. Ветеринарно-санитарной оценки качества сельскохозяйственной продукции на предприятиях, производящих, перерабатывающих, хранящих ее, на рынках, при экспортно-импортных операциях и арбитражных исследованиях.

1.6.3. Внепланового обследования пастбищ, качества животноводческой продукции, кормов при радиационной аварии, в острый послеаварийный и последующие периоды с целью определения степени радиоактивного загрязнения объектов ветнадзора, спектра выпавших радионуклидов и оценки дозовой нагрузки на сельскохозяйственных животных.

2. Правила отбора проб

2.1. Основные понятия

2.1.1. Тара - элемент упаковки для размещения продукции (банка, стаканчик, ящик и др.).

2.1.1.1. Транспортная тара - тара, образующая самостоятельную транспортную единицу (фляга, ящик, мешок, бочка, цистерна и др.).

2.1.1.2. Потребительская тара - тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (бутылка, банка, пакет, стаканчик, брикет и др.).

2.1.2. Единица продукции - определенное в установленном порядке количество штучной или нештучной продукции (масса продукции в бочке, ящике, мешке, банке, брикете, стаканчике и т.д.).

2.1.3. Выборка - совокупность единиц продукции, отобранной из партии для контроля.

2.1.4. Объем выборки - число единиц транспортной или потребительской тары с продукцией, составляющих выборку.

2.1.5. Точечная проба - минимальное количество продукции,

отобранной из одного места за один прием от продукта данной партии для составления объединенной пробы.

2.1.6. Объединенная проба - совокупность точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Масса (объем) объединенной пробы должна быть достаточна для формирования средней пробы, но не более ее трехкратного количества. Количество объединенных проб зависит от величины партии продукции.

2.1.7. Средняя проба - часть объединенной пробы, предназначенной для проведения исследования. Отбор средней пробы твердых, сыпучих объектов проводят методом квартования, жидких - после тщательного перемешивания.

2.2. Порядок отбора

2.2.1. Отбор проб продукции включает в себя: выделение однородной партии, определение числа необходимых для проведения радиационного контроля средних проб, составление объема выборки упаковочных (транспортных) единиц для отбора проб, отбор точечных проб, составление объединенной пробы и формирование из нее средней пробы.

2.2.2. Отбор проб проводят от однородной партии продукции. Однородность ее устанавливают путем прямого измерения уровня гамма-излучения с помощью профессионального носимого радиометра или дозиметра (типа СРП-88Н, ДБГ-01Н, ДРГ-01Т или другого прибора с чувствительностью не ниже, чем у указанных) по методикам, утвержденным Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России, Минздравом России, Госстандартом России.

2.2.3. Партию продукции считают однородной по уровню радиоактивного загрязнения, если результаты измерений для разных точек исследуемой партии, проведенных по п. 2.2.2, различаются не более чем в 3 раза.

Однородные партии по уровню радиоактивного загрязнения подразделяют на 3 группы: с низким - менее 50%, средним - от 51% до 150% и высоким - выше 150% действующего норматива.

Каждую из указанных групп исследуют как отдельную партию.

2.2.4. Взятие проб материала для радиологического исследования осуществляют в строгом соответствии с действующими "Основными санитарными правилами по работе с радиоактивными веществами" и правилами техники безопасности.

2.2.5. При отборе и транспортировке проб соблюдают условия, исключающие взаимное загрязнение проб, а также загрязнение транспортных средств и объектов внешней среды.

2.2.6. Масса средней пробы, направляемой на исследование, зависит от степени радиоактивного загрязнения контролируемого материала, предполагаемого метода исследования, чувствительности измерительной аппаратуры, требуемой точности измерения, регламентируется настоящими указаниями и нормативными документами на методы исследования.

2.2.7. Масса средней пробы не может быть меньше или превышать нормы, приведенные в табл. 1, и устанавливается в соответствии с данной таблицей, если иное не указано в правилах отбора для конкретного объекта или в методических указаниях на метод исследования.

Таблица 1

МАССА (ОБЪЕМ) СРЕДНИХ ПРОБ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ОБЪЕКТОВ ДЛЯ РАДИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОГРЕШНОСТИ ИЗМЕРЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ +/- 50%

Метод определения удельной активности	Диапазоны Ауд. контролируемой продукции, Ки/кг(л)	
	-12 n x 10	-10 5 x 10 более 5 x 10
Гамма-радиометрия цезия-137 экспресс-метод (РКГ-05П, РУБ-01П6)	-	0,5 - 1,0 л (кг) <*>
Гамма-спектрометрия цезия-137 а) нативный материал б) зольный остаток	-	0,3 - 0,5 л (кг) <*>
Бета-спектрометрия стронция-90 а) нативный материал б) зольный остаток	1,0 - 3,0	-
УСК "Прогресс", "Гамма-Плюс"	1,0	0,2 - 0,5 л (кг)
Радиохимический метод и др.	0,2 - 3,0 л (кг)	0,2 - 0,5 л (кг)

<*> При исследовании продукции на рынках масса пробы может быть уменьшена до 200 - 250 г, т.к. при таких исследованиях устанавливают не точное содержание РВ в контролируемом объекте, а не превышение действующих нормативов.

2.2.8. Количество средних проб, отбираемых для исследования от однородной партии, зависит от ее величины (массы, объема) и устанавливается по таблице 2, а для штучной продукции - по таблице 3, если иное не указано в тексте для конкретного объекта.

Таблица 2

НОРМЫ ОТБОРА СРЕДНИХ ПРОБ ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И КОРМОВ

до 0,5	1
0,51 - 3,0	2
3,1 - 5,0	3
5,1 - 10,1	5
10,1 - 15,0	8
15,1 - 20,0	10
свыше 20,0	дополнительно 3 пробы на каждые полные или неполные 10 тонн

Таблица 3

НОРМЫ ОТБОРА ПРОБ ШТУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ (ПУШНИНА, ЯЙЦА И ДР.)

Количество в партии, шт.	Количество на исследование, шт.
до 1000	1%, но не менее 5
1001 - 3000	0,7% -" 11
3001 - 5000	0,6% -" 22
5001 - 10000	0,5% -" 31
10001 - 20000	0,4% -" 51
20001 - 50000	0,3% -" 81
свыше 50000	дополнительно 15 шт. на каждые полные или неполные 10000 штук

2.2.9. Использованные инструментарий и тару подвергают дезактивации поверхностно-активными, комплексобразующими веществами или спиртом с последующим дозиметрическим, радиометрическим контролем. Тару и емкости, не поддающиеся дезакти-

вазии до уровней допустимого загрязнения, относят к радиоактивным отходам и уничтожают в установленном порядке.

2.3. Объекты ветнадзора

- продукция, сырье животного происхождения (молоко, мясо, кости, субпродукты, яйца, рыба, мед, шерсть, пушно-меховое, кожевенное, рогакопытное сырье, казеин и др.), продукты их переработки, а также растениеводческая продукция и сырье на рынках;

- корма и кормовые добавки растительного, животного, биологического, минерального происхождения, а также сырье для их производства;

- вода открытых водоемов, скважин, других источников, используемых для поения животных.

3. Отбор проб продукции животноводства и пищевого сырья

3.1. Молоко и жидкие молочные, кисломолочные продукты

3.1.1. Отбор проб молока, жидких молочных, кисломолочных продуктов (далее - молока) производят в местах производства, заготовки, переработки, хранения, а также реализации на рынках.

3.1.2. Перед отбором проб молоко в цистернах, флягах и других емкостях тщательно перемешивают. При механизированном способе перемешивание молока во флягах проводят в течение 1 мин., в автомобильных цистернах - 3 - 5 мин., в железнодорожных цистернах - от 15 до 20 мин. При отсутствии механизированного способа перемешивания молоко в автомобильных цистернах и флягах перемешивают мутовкой, совмещая перемещение ее вниз и вверх с круговым движением соответственно в течение 3 и 1 мин.

3.1.3. Из разных мест каждой молокохранительной емкости точечные пробы отбирают кружкой, черпаком с жесткой ручкой длиной 500 - 100 см вместимостью от 0,1 до 0,5 куб. дм (л) или металлической (пластмассовой) трубкой внутренним диаметром 9,0 - 10,0 мм. Из каждой емкости отбирают одинаковое количество точечных проб, но не менее трех.

При неполном заполнении емкостей или различной вместимости объединенные пробы от каждой из них составляют отдельно, как от заполненных целиком.

При выпуске молока во флягах в качестве контролируемых мест (выборка) отбирают 5% фляг от общего количества, но не менее трех.

От молока, сдаваемого индивидуальными сдатчиками, точеч-

ные пробы отбирают из молокомера от каждой сдачи после тщательного перемешивания.

При исследовании партий молока, расфасованного в потребительскую тару (бутылки, пакеты), предварительно составляют выборку транспортной тары в соответствии с табл. 4.

Таблица 4

ОТБОР УПАКОВОК МОЛОКА

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
до 100	2
от 101 до 200	3
от 201 до 500	4
от 501 и более	5

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают точечные пробы, которыми служат единичные фасовки (бутылка, пакет).

3.1.4. Сливая в одну емкость точечные пробы, отобранные из одной тары, формируют объединенную пробу и после ее перемешивания отбирают среднюю пробу требуемого объема, которую направляют в лабораторию на исследование.

При наличии в объединенной пробе отстоявшегося жира (сливок) ее нагревают на водяной бане при температуре 30 - 35 °С, после чего перемешивают и берут среднюю пробу.

3.2. Сметана

3.2.1. При отборе проб сметаны, расфасованной в крупную тару (фляга и другие емкости), в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают 10% единиц упаковки. При наличии менее 10 единиц упаковки вскрывают одну. После вскрытия тары сметану перемешивают мутовкой. В зависимости от консистенции сметаны отбор проб проводят черпаком, шупом или трубкой, погружая их до дна тары.

Точечные пробы объединяют в одной чистой емкости, тщательно перемешивают и нагревают на водяной бане до 30 - 35 °С, после чего отбирают среднюю пробу.

При исследовании партий сметаны, расфасованной в потре-

бительскую тару (пакеты, банки), отбор проб проводят аналогично отбору проб фасованного молока (п. 3.1.3).

3.3. Творог, творожная масса

3.3.1. От творога, творожной массы, упакованных в транспортную тару, производят отбор 10% контрольных единиц упаковки. Из каждой вскрытой упаковки отбирают шупом, опуская его до дна, по 3 точечные пробы: одну из центра, другие две - на расстоянии 3 - 5 см от боковой стенки тары (фляга, кадка). С помощью шпателя отобранную массу продукта переносят в чистую сухую тару, тщательно перемешивают и отбирают среднюю пробу.

3.3.2. При отборе проб творога и творожных изделий, расфасованных в потребительскую тару (пачки, пакеты, тубы), объем выборки указан в табл. 5.

Таблица 5

ОТБОР УПАКОВОК ТВОРОГА

Число единиц транспортной тары с продукцией в партии	Число единиц транспортной тары с продукцией в выборке
до 50	2
от 51 до 100	3
от 101 до 200	4
от 201 до 300	5
от 301 и более	6

От каждой транспортной тары отбирают точечные пробы, которыми являются данные фасовки, в количестве, необходимом для формирования объединенной и средней проб.

3.4. Молочные консервы

3.4.1. Отбор точечных проб, составление объединенной и средней проб сгущенных молочных продуктов в бочках, флягах, включенных в выборку, проводят так же, как и молока (п. 3.1). В качестве контролируемых мест отбирают 3% всего количества единиц транспортной тары с продукцией, но не менее 2-х единиц.

3.4.2. При расфасовке молочных консервов в мелкую или крупную жестяную тару и упакованную в ящики в качестве контрольных мест вскрывают 3% ящиков, но не менее трех, из которых 5,0% банок, но не менее одной.

3.4.3. Молочные консервы, расфасованные в мелкую потребительскую тару (банки, пакеты) с массой до 0,4 кг, являются точечными пробами, а при массе фасовки свыше 0,4 кг, но не более 1,0 кг они являются средней пробой.

3.4.4. Точечные пробы отбирают из разных мест упаковок (бочки, барабаны, банки и др.) шупом и пробником, погружая их до дна тары.

Перед отбором проб сгущенные молочные консервы перемешивают, чтобы возможный осадок лактозы был полностью смешан со всей массой продукта. Сгущенные молочные консервы в бочках и флягах перемешивают мешалкой, а в жестяных банках - штапелем в течение 1 - 2 мин.

Если на дне банки со сгущенными молочными консервами с сахаром обнаружен осадок, банку нагревают до температуры 28 ± 2 °C и перемешивают до получения однородной массы.

3.5. Сухие молочные продукты (сухое молоко, сухие сливки и др.)

3.5.1. Объем выборки сухих молочных продуктов в транспортной таре составляет 3% единиц транспортной тары с продукцией, но не менее трех единиц. Отбор точечных проб продуктов в транспортной таре проводят шупом из разных мест каждой единицы транспортной тары. Шуп погружают в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары у противоположной стенки.

3.5.2. Отбор проб сухих молочных продуктов в потребительской таре и составление средней пробы проводят в соответствии с требованиями п. 3.4.2 и 3.4.3.

3.6. Масло коровье (сливочное масло всех видов, топленое масло), пластические сливки

3.6.1. Для отбора проб в качестве контролируемых мест отбирают 3% всего количества транспортных единиц тары, но не менее двух. Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, отбирают шупом точечные пробы.

При упаковке масла в бочки шуп погружают наклонно от края бочки к центру, при упаковке масла в ящики шуп погружают по диагонали от торцевой стенки к центру монолита масла. При температуре масла ниже 10 °C пробы отбирают шупом, нагретым до 38 ± 2 °C. Для составления объединенной пробы от столбика масла, взятого шупом из каждой единицы транспортной тары с продукцией, отбирают ножом точечные пробы масла массой каждая 50 - 100 г.

В том случае, когда масло упаковано в потребительскую тару (пачки, бруски и др.), точечной пробой является непосредственно

единица упаковки (пачка) при ее массе менее 200 г, при массе более 200 г - ее часть, отрезаемая ножом.

Объединенную пробу масла помещают в водяную баню с температурой 30 +/- 2 °С. При постоянном перемешивании пробу нагревают до размягченной массы и выделяют среднюю пробу для проведения лабораторного исследования.

3.7. Сыры, брынза

3.7.1. Для отбора проб сыров и брынзы в качестве контрольных мест отбирают и вскрывают следующее количество единиц транспортной тары с продукцией (табл. 6).

Таблица 6

ОТБОР СЫРОВ, БРЫНЗЫ

Количество единиц транспортной тары с продукцией в партии	Количество единиц транспортной тары с продукцией в выборке
до 5	1
от 6 до 15	2
от 16 до 25	3
от 26 до 40	4
от 41 до 60	5
от 61 до 85	6
от 86 до 100	7
101 и более	5%, но не менее 7 единиц

От каждой включенной в выборку единицы транспортной тары с продукцией отбирают один круг (головку, брусок, батон), от которых берут пробы для радиологического исследования. Для этого брусок (головку) сыра разрезают ножом на 4 части и отбирают пробы от каждой четвертой части в необходимом количестве.

От каждой транспортной тары выборки с мягкими и рассольными сырами малых размеров в оригинальной упаковке (брикет, батон) отбирают для испытания не менее чем по одному с учетом необходимой величины объединенной пробы.

Точечные пробы всех видов сыров, включая плавленные, протирают через мелкую сетку или терку (при жидкой консистенции сыра его охлаждают в холодильнике), тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют среднюю пробу.

3.8. Молочный сахар, казеин

3.8.1. При отборе проб в качестве контролируемых мест отбирают и вскрывают следующее количество единиц упаковки (табл. 7).

Таблица 7

ОТБОР МОЛОЧНОГО САХАРА, КАЗЕИНА

Количество единиц упаковки в партии	Отбирают и вскрывают единиц упаковки
до 10	1
от 11 до 20	3
от 21 до 40	4
от 41 до 60	6
свыше 60	10%, но не менее 7 единиц

От партии отбирают бочки, мешки с начальными, средними и конечными номерами мест.

Отбор точечных проб молочного сахара, пищевого и технического казеина проводят из разных мест каждой единицы транспортной тары с продукцией, включенной в выборку, зерновым щупом, погружая его через всю толщу продукта. Точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают и отбирают среднюю пробу.

3.9. Мясо

3.9.1. Отбор проб мяса (говядина, баранина, свинина), субпродуктов проводят на фермах, рынках, мясокомбинатах и холодильниках.

На мясокомбинатах и холодильниках от каждой однородной партии в выборку включают 10% туш (полутуш) крупного рогатого скота, 5% туш овец, свиней и 2% замороженных или охлажденных блоков мяса и субпродуктов, но не менее трех. Точечные образцы отбирают от каждой включенной в выборку мясной туши или ее части целым куском массой не менее 200 г в одном из следующих мест: у зареза - против 4 - 5-го шейных позвонков и в области толстых частей мышц. Образцы от замороженных и охлажденных блоков мяса и субпродуктов (печень, почки, легкие и др.) отбирают также целыми кусками массой не менее 200 г.

Из полученных точечных проб формируют объединенную пробу. Массу объединенной пробы устанавливают в зависимости от удельной активности проб и метода исследования. Для образования средней пробы 0,2 - 3,0 кг мясо нарезают маленькими кусочками ножом (10 - 15 г) или пропускают через мясорубку и перемешивают. При малой удельной активности продуктов массы объединенной и средней проб могут совпадать.

3.9.2. Птица. Кролики.

3.9.2.1. Отбор проб указанной продукции производится на птицефабриках, кролиководческих фермах, заготовительных базах и рынках.

Тушки птиц отбирают от поставляемой на реализацию партии методом случайной выборки. Число проб зависит от количества единиц транспортных упаковок в партии (табл. 8).

Таблица 8

ОТБОР ТУШЕК ПТИЦЫ, КРОЛИКОВ

Количество единиц транспортных упаковок в поставляемой партии	Количество отобранных транспортных упаковок	Количество отобранных на исследование образцов	
		полутушек кур, уток, гусей,	четвертая часть тушек индеек
до 20 включ.	1	2	2
от 21 до 100	2	4	2
от 101 до 400	5	10	5
от 401 до 800	7	14	7
от 801 до 1500 и выше	10	20	10

Кур, уток отбирают полутушками и тушками, гусей и индеек - четвертинами тушек.

При отборе проб на ферме объем выборки составляет не менее трех тушек для кур, уток и не менее трех полутушек гусей и индеек.

3.9.2.2. Отбор проб мяса кроликов проводят аналогично отбору тушек кур и уток (п. 2.15.1), но от каждой транспортной упаковки отбирают не более одной тушки кролика.

3.10. Отбор проб мясных, рыбных консервов проводят аналогично отбору проб молочных консервов (п. п. 3.4.2, 3.4.3).

3.10.1. Перед отбором проб мясные консервы подогревают до растворения жира и тщательно перемешивают шпателем в течение 1 - 2 мин.

3.11. Жиры животные

3.11.1. Пробы жиров отбирают на мясокомбинатах, других перерабатывающих и реализующих предприятиях и организациях. Перед отбором точечных проб от каждой партии составляют выборку упаковочных единиц (бочки, ящики и др.), которая составляет 7% от всей партии, но не менее трех упаковок. Точечные пробы жиров отбирают щупом на всю глубину упаковки.

При исследовании партий жира, расфасованного в потребительскую тару вместимостью не более 500 г (пачки, брикеты, банки), в качестве точечных проб отбирают по одной пачке или банке из каждых 100.

Точечные пробы помещают в одну емкость, подогревают до температуры 40 - 50 °С и тщательно перемешивают. Из объединенной пробы берут среднюю пробу.

3.12. Яйцо, яичный порошок

3.12.1. Для исследования куриных яиц от партии яиц проводят выборку упаковочных единиц (коробов) в соответствии с табл. 9.

Таблица 9

ОТБОР УПАКОВОК ЯИЦ

Количество упаковочных единиц в партии, шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, шт.
до 10 включительно	1
от 10 до 50	3
от 51 до 100	5
от 101 до 500	15
501 и более	20

Из каждой упаковочной единицы отбирают яйца на исследование в количестве, указанном в табл. 10.

Таблица 10

ОТБОР ЯИЦ ИЗ УПАКОВОК

Количество отобранных упаковочных единиц, шт.	Количество яиц, отбираемых на исследование <*>, шт.
1	20
3	30
5	50
15	100
20	150

<*> Величины отбора яиц даны для стандартных упаковочных единиц (коробок), вмещающих по 360 штук яиц.

При упаковке яиц в иную тару или при отборе от партии яиц как штучной продукции (на рынках) нормы отбора регламентируются в табл. 3.

3.12.2. При исследовании яичного порошка выборку упаковочных единиц (мешки, бочки, ящики и др.) проводят в соответствии с требованиями таблицы 11 через определенные интервалы указанных фасовок, вычисляемые по формуле:

$$n = \frac{N}{i}$$

где:

n - интервал выборки упаковочных единиц;

N - количество упаковочных единиц в партии, шт.;

N - количество упаковочных единиц, которое необходимо отобрать от i партии, шт.

Таблица 11

ОТБОР УПАКОВОК ЯИЧНОГО ПОРОШКА

Количество упаковочных единиц в партии (N)	Объем выборки (N) i
от 1 до 5	1
от 6 до 50	5
от 51 до 100	10
от 101 до 200	15
от 201 до 300	20
свыше 300	25

Из разных мест каждой отобранной упаковочной единицы отбирают щупом не менее трех точечных проб, взятых в равном количестве, из которых формируют объединенные и средние пробы.

3.12.3. Величину средней пробы определяют по п. 2.2.7. Количество проб для исследования - по п. 2.2.8.

3.13. Рыба

3.13.1. Отбор проб рыбной продукции проводят на рыбокомбинатах, хладокомбинатах, рынках, а при отлове - непосредственно в рыбхозах. Пробы рыбы отбирают из разных мест партии методом случайной выборки в соответствии с табл. 12.

Таблица 12

ОТБОР РЫБЫ

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Количество отбираемой транспортной тары с продукцией, шт.
2 - 25	2
26 - 90	3
91 - 150	4
151 - 280	5
281 - 500	6
501 - 1200	8
1201 - 3200	13
3201 - 10000	20
10001 и более	30

Для контроля живой, свежей, охлажденной рыбы из разных мест партии отбирают 1 - 2% рыбы по массе.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по 3 точечные пробы, из которых в дальнейшем формируют объединенную и среднюю пробы.

Точечные пробы отбирают с учетом ее размеров: от партии мелкой рыбы целыми тушками (6 рыб при массе одного экземпляра от 0,1 до 0,5 кг; 3 рыбы при массе экземпляра от 0,5 до 1,0 кг); при массе одного экземпляра более 1 кг пробы берут от 3 рыб - около приголовка, средней и предхвостовой частей. При наличии в партии рыб разных видов каждый из них исследуется отдельно.

3.13.2. Величину средней пробы определяют по п. 2.2.7. Количество проб для исследования - по п. 2.2.8.

3.14. Отбор проб рыбных консервов проводят аналогично отбору проб молочных консервов (п. п. 3.4.2, 3.4.3).

3.15. Продукция пчеловодства (мед, воск)

3.15.1. Пробы натурального меда отбирают на пасеках сельскохозяйственных предприятий, рынках, складах и базах хозяйств и потребкооперации. Перед отбором от каждой партии составляют выборку упаковочных единиц (табл. 13).

Таблица 13

ОТБОР МЕДА

Количество упаковочных единиц в партии (бочки, фляги, ящики), шт.	Количество отбираемых упаковочных единиц, не менее, шт.
до 3	1
4 - 20	3
21 - 30	4
31 - 40	5
41 - 60	6
61 - 80	8
81 и более	10%

От каждой упаковки отбирают точечные пробы. Образцы жидкого меда берут трубчатым алюминиевым пробоотборником диаметром 10 - 12 мм, погружая его на всю глубину упаковки; если

мед плотный - шупом для масла из разных слоев. Закристаллизованный мед отбирают коническим шупом, погружая его в мед под наклоном.

При исследовании сотового меда из одной соторамки вырезают часть запечатанных сот площадью 25 кв. см. Если сотовый мед кусковой, пробу берут в тех же размерах от каждой упаковки. После удаления восковых крышечек образцы помещают на сетчатый фильтр с диаметром ячеек не более 1 мм, вложенный в стакан, и ставят в термостат при температуре 40 - 45 °С.

Все точечные пробы меда тщательно перемешивают, закристаллизованный мед предварительно подогревают до температуры 40 - 45 °С, после чего отбирают среднюю пробу.

3.15.2. Для отбора проб воска от каждой партии составляют выборку из упаковочных единиц (мешков, ящиков) в соответствии с табл. 13.

Из каждой упаковочной единицы отбирают по 3 слитка воска. От каждого слитка отбирают точечные пробы, соскабливая (откалывая) их с разлома слитка ножом или стамеской. Пробы объединяют, сплавляют при температуре 65 - 75 °С на водяной бане. После охлаждения отбирают среднюю пробу.

4. Отбор проб животноводческого сырья

4.1. Шерсть

4.1.1. Отбор проб шерсти проводят на фабриках первичной обработки шерсти или непосредственно при стрижке.

Перед отбором точечных проб от каждой партии составляют выборку - 10% упаковок, но не менее пяти. От каждой упаковки отбирают точечные пробы массой по 10 - 15 г по 5 проб с каждой стороны упаковки (кипы), располагая точки отбора равномерно по площади. Пробы от всех упаковок объединяют.

При отборе проб при стрижке овец в выборку включают настриг шерсти от 3 - 5% животных. Точечные пробы отбирают от каждого руна, включенного в выборку.

Объединенную пробу перемешивают, раскладывают пластом площадью 100 x 100 см (для единичной упаковки площадью 50 x 50 см). Из разных мест пласта отбирают точечные пробы по 5 - 10 г, из которых составляют среднюю пробу.

4.2. Рогокопытное сырье, кости

4.2.1. Отбор точечных проб костей и рогокопытного сырья, хранящихся или транспортируемых насыпью, проводят в зависимо-

сти от величины партии из 10 - 20 мест каждого поступившего вагона, автомашины или насыпи после выгрузки на разгрузочную площадку. Пробы отбирают из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего), располагая точки отбора равномерно по периметру.

При транспортировке пищевой или технической кости в ящиках (мешках) пробы отбирают из 10% транспортных единиц упаковки из различных 3-х слоев каждой упаковочной единицы.

При отборе проб костей от туш животных непосредственно в хозяйствах или на мясокомбинатах в качестве точечных проб служат передние ребра животных или шейные позвонки, которые наиболее достоверно характеризуют усредненную удельную активность всего скелета животного. В выборку включают 10% туш (полутуш, четвертин) КРС и 5% туш (полутуш) овец и свиней.

4.2.2. При поставке на экспорт и на переработку внутри страны пантов северных оленей и маралов от каждой из партий отбирают средние пробы величиной 40 - 50 г при радиохимическом методе исследования и 400 - 500 г при неразрушающем радиометрическом или бета-, гамма-спектрометрическом методах испытания. Количество проб берется в соответствии с табл. 14.

Таблица 14

ОТБОР ПАНТОВ

Масса партии, кг	Количество проб, шт.
до 500	3
501 - 700	5
701 - 1000	7
1001 - 2000	10
2001 - 5000	15
более 5000	17 + 2 от каждой последующей тонны

4.3. Пушно-меховое, шубно-меховое и кожевенное сырье

4.3.1. Отбор проб пушно-мехового, шубно-мехового и кожевенного сырья производят на мясокомбинатах, в зверосовхозах, складах предприятий и организаций, реализующих указанную продукцию. Отбор проб проводят методом случайной выборки. При исследовании пушно-мехового сырья отбирают 0,3 - 1,0% шкурок в зависимости от величины партии (табл. 3), шубно-мехового сырья - в соответствии с табл. 15, кожевенного сырья - по табл. 2.

Таблица 15

ОТБОР ШУБНО-МЕХОВОГО СЫРЬЯ

Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.	Количество проб от выборки, шт.
до 90	13	3
от 91 до 150	20	4
от 151 до 280	32	6
от 281 до 500	50	10
от 501 до 1200	80	16
от 1201 до 3200	125	25
от 3201 до 10000	200	40
свыше 10000	315	60

4.3.2. От каждой шкурки (шкур) отрезают полоски по периметру, преимущественно от пашины. Величина средней пробы при исследовании радиохимическим методом для шкурок пушных зверей - 50 - 60 г, для сухих шкур крупных животных (КРС, МРС и др.) - 250 - 300; для шкур мокрого посола - 400 - 500 г. При радиометрическом и гамма-спектрометрическом методах испытаний берут пробы величиной 400 - 800 г. При исследовании пушнины методом неразрушающего радиационного контроля путем прямого измерения их удельной активности отбор проб шкурок проводят целыми экземплярами. Одна шкурка является самостоятельной пробой.

Количество отбираемых проб устанавливается в соответствии с табл. 3.

5. Отбор проб кормов

Отбор проб кормов производят в местах их произрастания, производства, складирования и скармливания животным.

Массу средней пробы кормов определяют в соответствии с табл. 1. Количество проб, отбираемых на исследование, устанавливают по табл. 16, если иное не оговорено в рекомендациях на метод испытания или конкретный вид корма.

Таблица 16

ОТБОР КОРМОВ (ГРУБЫХ, СОЧНЫХ, КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ, КОРНЕКЛУБНЕПЛОДОВ)

Масса партии, т	Число проб, шт.
до 5,0	1
5,1 - 10,0	2
10,1 - 15,0	3
15,1 - 20,0	5
20,1 - 50,0	7
50,1 - 80,0	9
80,1 - 100,0	10
101 - 10000	дополнительно по 1 пробе на каждые 100 т
	свыше 100 т
свыше 10000	дополнительно 1 проба на каждые 200 т

5.1. Трава и зеленая масса сельскохозяйственных культур

5.1.1. Точечные пробы трав с пастбищ или сенокосных угодий отбирают по диагоналям квадрата со стороной 100 м в количестве 10 - 12 проб, каждая массой 0,4 - 0,5 кг. Высота скашивания травы в точках отбора не должна быть ниже 3 - 5 см от поверхности земли.

5.1.2. От зеленой массы, доставленной для скармливания животным или приготовления силоса, сенажа; от искусственно высушенных кормов берут не менее 10 - 15 проб из разных мест. Масса точечной пробы - 0,4 - 0,5 кг.

Точечные пробы перемешивают, раскладывают ровным слоем и из объединенной пробы отбирают методом квартования среднюю пробу.

5.2. Грубые корма (сено, солома)

5.2.1. Точечные пробы непрессованных грубых кормов массой 0,2 - 0,3 кг отбирают из 15 - 20 мест партии на глубину не менее 0,5 м. При взятии проб из стога, скирды точки отбора располагают на равных расстояниях по периметру на высоте 1,0 - 1,5 м.

5.2.2. При отборе проб от партии прессованных в тюки или рулоны кормов составляют выборку: от партии кормов до 15 т - в количестве 3% тюков (рулонов), свыше 15 т - 1%.

Точечные пробы массой 0,2 - 0,3 кг отбирают от каждого тюка (рулона) из разных их пластов, раскладывают на брезенте, осторожно перемешивают, не допуская ломки растений и образования трухи, и выделяют среднюю пробу.

5.3. Силос, сенаж

5.3.1. Пробы сенажа, силоса отбирают не ранее чем через 4 недели после закладки. Точечные пробы из траншей и башен отбирают пробоотборником на глубину не менее 2 м. Если слой законсервированной массы меньше 2,0 м, пробы отбирают на всю толщину слоя. Точечные пробы берут в центре траншеи, башни и по краям на расстоянии 0,5 м от стен, тщательно перемешивают и из объединенной пробы методом квадрата отбирают среднюю пробу.

5.4. Корнеплоды, клубнеплоды

5.4.1. Отбор проб корнеклубнеплодов (свекла, картофель, морковь и др.) проводят с полей, буртов, складов, хранилищ, автомашин, вагонов и др. В выборку включают:

от партии, упакованной в мешки, ящики, поддоны и другую тару, - 2- 5% упаковок (но не менее трех); точечные пробы отбирают из разных слоев (сверху, из середины, снизу) каждой упаковки по 3 - 10 целых корнеклубнеплодов, тщательно очищая от земли;

из буртов, насыпи отбирают по 10 - 15 точечных проб из разных слоев каждого бурта (насыпи) и по периметру через равные расстояния по ширине и длине.

Точечные пробы перемешивают и из объединенной пробы формируют среднюю пробу.

5.5. Концентрированные корма (комбикорм, зернофураж, жмых, шрот и др.)

5.5.1. От партии концентрированных кормов, хранящихся или доставленных насыпью, точечные пробы отбирают ковшем или конусным шупом в шахматном порядке из разных слоев (верхнего, среднего, нижнего).

Для отбора проб концентрированных кормов, затаренных в мешки, в выборку включают 2 - 5% упаковочных единиц, но не менее трех. Отбор точечных проб проводят из каждой единицы выборки в трех точках (сверху, с середины и снизу).

Точечные пробы объединяют, тщательно перемешивают и отбирают среднюю пробу методом квартования. Нерассыпные корма (жмыхи и др.) предварительно измельчают в ступах или лабораторных мельницах.

5.6. Вода

Пробы воды берут из источников, используемых для поения

животных: водопровода, артезианских скважин, колодцев, рек, прудов и других водоемов.

Из водоемов берут по две пробы - с поверхности и со дна - и по среднему значению делают выводы о радиоактивности воды. Пробы отбирают с поверхности - кружкой, банкой, со дна - батометром или бутылкой, к дну которой привязывают груз, а к горлу и пробке две веревки достаточной длины.

Перед началом отбора воду из водопровода спускают в течение 5 - 10 минут.

Пробы воды из колодцев берут ведром, предварительно перемешивая воду путем многократного его погружения.

Из каждого контролируемого источника воды отбирают по одной пробе, объемом 5 - 10 л.

6. Отбор проб продукции на рынках

6.1. Отбор проб на рынках проводят от всех поступающих видов сельскохозяйственной продукции. Масса отбираемых средних проб зависит от метода исследования и определяется в соответствии с таблицей 1.

6.2. Выборку составляют в зависимости от величины партии:

- при массе продукции в партии менее 100 кг включают все упаковочные (транспортные единицы), но не более 5;
- при массе продукции в партии 100 - 1000 кг включают 10% упаковочных (транспортных) единиц, но не менее 3;
- при массе продукции в партии более 1000 кг включают 5% упаковочных (транспортных) единиц, но не менее 5.

От каждой упаковочной (транспортной) единицы формируют в установленном порядке среднюю пробу.

6.3. При доставке продуктов насыпью отбирают: от партии массой до 1000 кг - 2 средних пробы, от 1000 до 5000 кг - 3 средних пробы, свыше 5000 - в соответствии с таблицей 2.

7. Прочие объекты ветнадзора

7.1. Порядок отбора проб объектов ветнадзора, не приведенных в настоящих Рекомендациях, аналогичен описанному выше (т.е. может быть применен по аналогии) или описан в соответствующих методиках по определению их радиоактивной загрязненности.

7.2. При контроле за загрязнением поверхностей производственных помещений, оборудования и др. пробы со стен, полов, оборудования, хозяйственного инвентаря, тары, а также кожного

покрова животных берут при помощи смывов ватными или марлевыми тампонами, смоченными в 1 - 2%-ном растворе лимонной (щавелевой) кислоты или в растворе, содержащем 1% едкого натра и 1% трилона Б.

8. Правила упаковки и транспортировки проб

8.1. Упаковка проб

8.1.1. Жидкие пробы (молоко, вода и др.) помещают в сухую чистую стеклянную или полиэтиленовую посуду (банки или бутылки с навинчивающимися пробками).

8.1.2. Пробы объемных кормов (сено, солома, корнеклубнеплоды и др.) помещают в двухстенные полиэтиленовые или бумажные мешки и завязывают; сыпучие пробы (зерно, комбикорм, костная мука и т.п.), шерсть, кожевенное, рогакопытное сырье - в мешки из плотного полиэтилена.

8.1.3. Пробы с большим содержанием влаги (трава, силос, сенаж и др.) взвешивают непосредственно после отбора, упаковывают в мешки из плотного полиэтилена и завязывают.

Если позволят условия, после взвешивания пробы высушивают на месте отбора (на открытой площадке или в сушильном шкафу при 60 - 70 °С), исключая при этом возможность потерь вещества пробы. Затем определяют массу высушенной пробы, которую записывают в сопроводительном документе.

8.1.4. Пробы мяса, органов, костей, рыбы, взятые от разных партий или животных, упаковывают раздельно.

8.2. Отобранные пробы доставляют в лабораторию в возможно более короткие сроки. При этом должны быть приняты меры по устранению влияния высокой или низкой температуры.

Отобранные образцы скоропортящихся продуктов следует консервировать: пробы мяса, рыбы, костей, органов и т.п. перед упаковкой завертывают в несколько слоев чистой марли, обильно смоченной 4 - 5%-ным раствором формалина, или помещают в герметически закрывающиеся банки (полиэтиленовые мешки), в которые вкладывают большой ватный тампон, смоченный 40%-ным раствором формалина. Консервирование целых тушек рыбы или птицы может быть обеспечено путем инъекции в них шприцем 5%-ного раствора формалина.

При необходимости длительного хранения или транспортировки молока его консервируют 40%-ным раствором формалина (1 - 2 мл на 1 л молока), если не оговорены другие условия.

8.3. Стеклянную, полиэтиленовую посуду, полиэтиленовые мешки обертывают пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом и опечатывают. Каждую упаковку снабжают этикеткой, на которой указывают номер и название пробы, дату и место отбора, ее массу, мощность дозы гамма-излучения от партии продукции и почвенного покрова в данной местности; в случае высушивания указывают массу сырой и высушенной пробы. Этикетку (опись) завертывают в целлофан (полиэтилен) и упаковывают вместе с пробой.

8.4. Упакованные образцы проб размещают в специально приспособленном ящике, перекладывают бумагой или ватой таким образом, чтобы обеспечить целостность отправляемого материала.

8.5. На всю партию проб составляют сопроводительный документ в 2-х экземплярах (сопроводительная). Один экземпляр сопроводительной и опись проб упаковывают вместе с пробами, второй - в пункте отбора.

8.6. При отборе проб фуража и продуктов животноводства в сельскохозяйственном предприятии, на мясокомбинате, молокозаводе и др. составляют акт отбора в 2-х экземплярах (акт). Один экземпляр акта остается в хозяйстве, на предприятии, где проводился отбор проб, второй - направляют в ветеринарную лабораторию вместе с отобранным материалом.

8.7. Доставку проб в лабораторию осуществляют работники радиологических отделов, сотрудники погранветпунктов, районных (межрайонных) лабораторий, других предприятий на специально выделенных транспортных средствах.

8.8. Полученные лабораторией пробы и результаты их исследования регистрируют в специальном журнале (журнал).

8.9. Результаты исследований оформляют протоколом по установленной форме (протокол), который подписывает руководитель организации.

8.10. Из материала каждой исследуемой партии в лаборатории оставляют контрольный образец (среднюю пробу, составленную из поступивших в лабораторию образцов данного материала).

Контрольный образец пушнины (одна шкурка из партии с максимальной удельной активностью) хранится у заказчика упакованным в мешок и опломбированным печатью лаборатории. Передачу контрольного образца пушнины на хранение к заказчику оформляют актом.

Срок хранения контрольных образцов определяется временем реализации партии продукции, сроком подачи рекламаций на по-

ставляемую продукцию, но не менее 3 месяцев со дня проведения исследований.

8.11. При возникновении разногласий по результатам испытаний контрольные пробы продукции направляются в вышестоящую организацию для проведения арбитражных исследований.

8.12. Отобранные пробы после проведения исследования и контрольные образцы по истечении срока хранения уничтожают (кроме пушнины), если иное не оговорено договором между исполнителем и заказчиком.

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ N

(составляется в 2-х экз.)

В _____ ветеринарную лабораторию
(наименование лаборатории)

Адрес _____

При этом направляется материал _____

(название материала - сено, зерно, молоко и т.п.)

Количество проб и вид упаковки

_____ (вид или номер печати, пломбы на упаковке)

Место и время отбора проб _____

(область, район, предприятие, хозяйство, населенный пункт, объект, дата)

Цель исследования

Фамилия, инициалы, должность лица, производившего отбор проб материала _____

*Гарантийные обязательства заказчика по оплате при оказании платных услуг.

Заведующий радиологическим отделом ветлаборатории

(или представитель госветслужбы)

(подпись)

Материал доставил _____

(должность)

(подпись)

Материал принял _____

(должность)

(подпись)

(наименование фирмы, населенного пункта, района)

АКТ

Мы, нижеподписавшиеся, представители _____

(заказчика, хозяйства и т.д.)

(должность, наименование организации, где отобраны пробы, Ф.И.О.)

и представитель исполнителя _____

(должность, Ф.И.О. исполнителя, производившего

отбор проб, название ветучреждения)

составили настоящий акт в том, что _____

(дата)

представителями _____,

в присутствии представителя _____

(название ветеринарной лаборатории)

_____ произведен отбор _____ проб

(название хозяйства, организации) (количество)

_____ от партии

(наименование сырья, продукции) (масса, тонн, кг, шт.)

направляемой _____
(место назначения)

Отбор проб произведен

(наименование помещения, склада, площадки, фермы)

расположенном(го, ой) по адресу _____

для проведения радиологических исследований на содержание

(наименование радионуклидов)

Уровень гамма-излучения, измеренный радиометром _____

(тип)

составил: в помещении _____ мкр/час.,

от продукции _____ мкр/час.

Подписи: _____

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

Бланк
организации
исполнителя

Получатель

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ N

Содержание радионуклида(ов) _____
наименование радионуклида(ов)

в _____ пробе(ах)

количество _____
наименование исследуемого объекта _____,
отобранных _____,
место отбора, адрес

от партии _____ тонн из _____,
происхождение продукции, сырья: страна, хозяйство предназначен-
ной для _____,
порядок дальнейшего использования (экспорт, импорт и др.)

не превышает, превышает _____ по результатам
ненужное вычеркнуть наименование действующего норматива
_____ исследования.

метод исследования

Внутрилабораторные номера экспертиз _____
от и до

Содержание радионуклида(ов) <*> _____
наименование радионуклида(ов)

составляет соответственно в пробе N _____ Бк/кг
величина

_____ %, N _____ Бк/кг _____ % и т.д.
погрешность измерения

Рекомендации: _____
порядок использования исследованной продукции, сырья

Подписи: _____
директор лаборатории _____ Ф.И.О.

_____ Ф.И.О.
исполнитель, должность

М.П.

<*> Величину содержания радионуклида(ов) с погрешностью изме-
рения по каждой пробе указывают при проведении арбитражных
исследований, исследовании продукции, отобранной в контрольных
пунктах и др. случаях. Результаты измерений могут быть оформле-
ны приложением к протоколу испытаний.

ЖУРНАЛ
регистрации проб, поступивших
на радиометрическую (радиохимическую) экспертизу

№ п / п	№ входящей пробы (шифр)	Наименование учреждения (предприятия, хозяйства) направившего пробы	№, дата сопроводительного документа	№, акта отбора проб	Место и дата отбора проб	Масса партии	Количество проб
1	2	3	4	5	6	7	8

Масса (объем) проб	Объем (масса) пробы	Дата взятие пробы на анализ и исполнитель	Результаты исследования	Подпись исполнителя	Кому и когда извещены результаты исследования, № протокола испытаний	Примечание
9	10	11	12	13	14	15

Допустимые уровни радионуклидов цезия – 137
и стронция-90

Коды ТНВЭД ТС: Группы 02-20

№	Группы продуктов питания	Удельная активность цезия -137, Бк/кг(л)	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)
1.	Мясо, мясные продукты и субпродукты	200	-
2.	Оленина, мясо диких животных	300	-
3.	Рыба и рыбные продукты	130	100
4.	Рыба сушеная и вяленая	260	-
5.	Молоко и молочные продукты	100	25
6.	Молоко сушеное и концентрированное, консервы молочные	300	100

7.	Молоко сухое	500	200
8.	Овощи, корнеплоды, включая картофель	80(600 ⁽²⁾)	40(200 ⁽²⁾)
9.	Хлеб и хлебобулочные изделия	40	20
10.	Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия	60	-
11.	Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них	160(800 ⁽²⁾)	-
12.	Грибы свежие	500	-
13.	Грибы сушеные	2500	-
14.	Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде ⁽¹⁾	40	25

Примечание: (1) – для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте; (2) – допустимый уровень в сухом продукте.

Отбор проб для исследования рыбы

При вывозе и реализации для пищевых целей партия свежей (парной, охлажденной) рыбы сопровождается ветеринарным свидетельством формы №2.

На партию рыбы икры предназначенной для разведения оформляется ветеринарный сопроводительный документ в соответствии с Правилами организации работы по ветеринарных сопроводительных документов, утвержденными приказом Минсельхоза России от 16 ноября 2006г. № 422, зарегистрированным Минюстом России 24 ноября 2006 г. № 8524 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2006, № 52; 2007, № 40; 2008, № 21) [12,40,45].

Рыба, предназначенная для рыбоводства, воспроизводства и акклиматизации, подлежит исследованию на наличие болезней рыб, установленных Перечнем карантинных и особо опасных болезней рыб, утвержденным приказом Минсельхоза России от 29 сентября 2005 г. № 173, зарегистрированным Минюстом России 1 ноября 2005г. № 7126 (Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2005, № 45).

Основанием для выдачи ветсвидетельства служат данные ветеринарно-санитарного паспорта рыбопромыслового водоема при обязательном согласовании с ветврачом-ихтиопатологом государственной ветеринарной службы.

Ветеринарное свидетельство выдается на рыбную продукцию, которая по результатам комплексных исследований соответствует ветеринарно-санитарным и противоэпизоотическим требованиям.

Ветеринарное свидетельство не требуется на готовые продукты, выработанные на рыбоперерабатывающих предприятиях республики, при реализации внутри области.

Консервированная рыба (замороженная, соленая и т.п.), завозимая из-за пределов республики и подлежащая обязательной гигиенической регистрации и сертификации, допускается администрацией рынков к продаже при наличии документов, удостоверяющих ее качество и безвредность, выданных на территории республики в установленном порядке. Сырье и продукцию по качеству и количеству принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, способа обработки и сорта, изготовленное одним предприятием в период не более пяти ближайших дат выработки и оформленное одним документом, удостоверяющим качество.

Партия кулинарной продукции, полуфабрикатов и рыбы горячего копчения (кроме поставленных в замороженном виде) должна состоять из продукции одной даты выработки.

Партия икры лососевых (кроме пастеризованной) должна состоять из продукции, изготовленной одним мастером.

Объем партии рыбы (кроме живой) не должен превышать грузоподъемности одного железнодорожного вагона, трюма судна, танка танкера или цистерны.

Для консервов и пресервов партией считают определенное количество консервированных пищевых продуктов одного вида и сорта, в таре одного типа и размера, одной даты и смены выработки, изготовленных одним предприятием, предназначенных к одновременной сдаче, приемке, осмотру и качественной оценке.

Для водорослей, морских трав и продукции из них партией считают продукцию одного наименования, способа обработки и сорта.

Выборкой считают определенное количество продукции, отбираемое за один прием от каждой единицы упаковки.

Исходным образцом считают совокупность отдельных выборок, отобранных от однородной партии.

Средним образцом (пробой) считают часть исходного образца, выделенного для проведения лабораторных испытаний.

Пробой считают часть среднего образца, выделенную и подготовленную соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний.

Отбор и объем проб рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки для исследования на соответствие требованиям безопасности для здоровья человека по паразитарным показателям осуществляется в соответствии с требованиями:

- ГОСТа 7631-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний»;
- Изменений №2 к ГОСТу 7631-85, утвержденному Уставлением Госстандарта СССР от 25.10.89 № 3195;
- СанПиНа 3.2.569-96 «Профилактика паразитарных болезни на территории Российской Федерации»;
- правил по сертификации «Типовой порядок обращения с образцами, используемыми при проведении обязательной сертификации ПР 50.3.002-95».

При оценке паразитологического состояния водоема района промысла следует начинать исследовать виды гидробионтов, наиболее подверженные заражению. Так, наилучшими индикаторами неблагополучия водоема в отношении инвазии личинками шисторхисов является язв, далее по убывающей - елец, линь и т. д., а в отношении *Diphyllobothrium latum* - щука и налим.

Для исследования на наличие метацеркарий *Opisthorchis felineus* и плероцеркоидов *D. latum* целесообразнее отбирать рыб старших возрастов, т. к. личинки паразитов живут несколько лет, и их число увеличивается с возрастом рыб. Метацеркарий *Metorchis bilis (albidus)* чаще встречаются у сеголеток и рыб младших возрастов, а *Echinochasmus perfoliatus* - преимущественно у мальков.

До начала исследования рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных и пресмыкающихся следует точно определить видовую принадлежность исследуемого экземпляра и, руководствуясь табл. 1-4 и табл. 9 СанПиНа 3.2.569-96, определить, потенциальными носителями каких видов гельминтов, опасных для здоровья человека, он является.

Следует помнить, что один и тот же вид позвоночного или беспозвоночного может служить дополнительным или резервуарным (факультативным) хозяином для нескольких видов гельминтов.

Сохранять свежесвыловленную рыбу и нерыбных промысловых гидробионтов до исследования следует в охлажденном состоянии (в холодильнике), не допуская кристаллизации, либо в слегка подвяленном на воздухе виде не более 3-5 дней.

Перед исследованием рыбу (или нерыбный объект промысла) отмывают от слизи, протирают, взвешивают, измеряют длину и делают в журнале записи, касающиеся учета исследований.

Для определения возраста у рыб с циклоидной чешуей последнюю берут с передне-боковой поверхности выше боковой линии в количестве 15-20 крупных чешуек. У рыб с ктеноидной чешуей, а также с голой кожей берут отолиты или колючий шип грудного плавника.

Для исследования на наличие метацеркарий *Metagonimus yokogawai* и *Metagonimus katsuradai* отбирают по 20 чешуек из разных частей тела рыбы в спинной области, у карася - вдоль боковой линии. Крупные чешуйки (у сазанов, карасей) перед исследованием просветляют в течение 15-20 мин в 50 %-ном растворе глицерина.

Перед исследованием живых раков и крабов рекомендуется поместить в кипящую воду на 0,5-1,5 мин (в зависимости от размеров ракообразных) до прекращения движения или усыпить их эфиром (или хлороформом).

Хранение и подготовка к анализу рыбной продукции при лабораторном исследовании на производстве, при сертификации, инспекционном контроле.

Сохранять свежих или охлажденных гидробионтов и продукты их разделки до исследования следует в холодильнике при температуре 2-4 °С. Замороженная рыбопродукция (сырье, полуфабрикаты и готовые изделия) до исследования хранится при температуре и в условиях согласно нормативно-технической документации на нее.

Непосредственно перед исследованием мороженую рыбную продукцию размораживают до температуры не ниже 0 °С в толще тела рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки. Живых ракообразных усыпляют.

При исследовании вяленой, соленой и копченой рыбы ее предварительно вымачивают в течение суток до размягчения мышц, меняя воду каждые 4-6 ч.

Соленую икру (зернистую, паюсную, ястыковую) выдерживают в воде в течение 2-3 ч. Другие виды рыбной продукции (пресервы, жареная рыба, фарш и пр.) специальной подготовки не требуют и сохраняются в холодильнике до начала исследования.

О видовой принадлежности исследуемого образца судят по документам, сопровождающим пробу. При поступлении гидробионтов в виде, позволяющем произвести видовое определение, следует его уточнить.

Для определения органолептических, физико-химических показателей и химического загрязнения пробы рыбы отбирают согласно ГОСТ 7631-85 (методом случайной выборки из разных точек формируется средняя проба массой не более 3 кг).

При проведении надзора, контроля импортируемой или экспортируемой продукции отбор, хранение и доставку проб в лабораторию осуществляют уполномоченные специалисты федеральных органов исполнительной власти в области ветеринарии и территориальных управлений Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзора).

При проведении государственного надзора, контроля продукции, за исключением импортируемой и экспортируемой, отбор, хранение и доставку проб в лабораторию осуществляют ветеринарными специалистами, а также уполномоченные специалисты государственных органов исполнительной власти в области ветеринарии субъектов Российской Федерации и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор, контроль и имеющих право осуществлять отбор, хранение и организацию доставки проб продукции с целью лабораторного подтверждения её безопасности.

Отобранные в целях государственного контроля, надзора лабораторные и контрольные пробы (за исключением проб, отбираемых на продовольственных рынках и исследуемых лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках) перед отправкой в лабораторию обезличивают, упаковывают в сейф-пакеты (пломбируют) и шифруют таким образом, чтобы специалисты лаборатории не могли установить происхождение продукции (владельца, производителя).

Специалисты, осуществляющие отбор проб формируют план выборочного контроля. При формировании плана выборочного контроля учитывают что:

- эмпирический (точечный) отбор проб (образцов) позволяет лучше характеризовать качество и однородность лота, партии (однако в ряде случаев отдельный образец может не соответствовать качеству всего лота, как из-за погрешностей отбора проб, так и неоднородности продукции);

- в объединённой пробе теряется информация о варьировании контролируемых параметров от пробы к пробе из-за смешивания первичных проб.

Эмпирический отбор проб предпочтителен при проведении исследований продукции с высокой долей вероятности её неоднородности и значительным варьированием значений контролируемых показателей (например, партии субпродуктов). Отбор объединённых проб рекомендуется применять для партий продукции с высокой степенью однородности (например, партия рыбы) и по экономическим причинам. В последнем случае объединяют не более пяти образцов (элементов, инкрементов) из одной транспортной тары.

При выборе процедуры отбора проб необходимо учесть:

- стоимость выполнения плана выборочного контроля;
- оценку анализа рисков (вероятность обнаружения отклонения контролируемого показателя);
- распределение, выбор или назначение измеряемых характеристик в совокупности, из которой ведётся отбор проб;
- определение показателя, по которому ведётся контроль: качественный - альтернативный (наличие патогенных микроорганизмов и др.) или количественный (количество, масса и др.);
- размер лота, партии;
- предельный уровень качества (ПК) для отдельных лотов или допустимый уровень качества (ДУК) для продолжающейся партии лота;
- критерии для браковки или приёмки лота (требования ветеринарных, санитарных правил и норм, устанавливающих критерии безопасности продукции);
- уровень контроля (количество контролируемых предприятий, лотов, партий, а также ежедневная, еженедельная или иная частота отбора проб установленная действующими нормативными документами, в том числе директивами ЕС, «Планом государственного ветеринарного лабораторного мониторинга остатков запрещённых и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах» и др.) назначенный ответственными, уполномоченными органами. Уровень контроля при определении безопасности продукции (надзоре за безопасностью продукции) устанавливают в соответствии с требованиями настоящих МУ, а также иными нормативными, методическими документами, принимаемыми в установленном порядке Министерством сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральной службой по ветеринарному и фито-

санитарному надзору, Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации или отдельных субъектов Российской Федерации;

- размер (массу), количество и стоимость отбираемых проб;
- процедуры при обнаружении продукции, не отвечающей установленным требованиям, и при возникновении разногласий (необходимость формирования контрольной пробы и др.).

При выполнении процедуры отбора проб необходимо:

- обеспечить документальное (по имеющимся ветеринарным, товарно-транспортным и иным документам), и визуальное (при осмотре лота, партии) подтверждение того, что отбираемые пробы репрезентативны для партии или лота, а если партия состоит из нескольких лотов, необходимо комплектовать пробы так, чтобы они были репрезентативны для каждого лота;

- установить величину (размер, массу, объём) и количество отбираемых точечных проб (отдельных единиц) для составления объединённых проб, а также количество формируемых объединённых проб от контролируемого лота или партии;

- выполнить процедуры сбора, обработки и регистрации данных о пробах и их последующее шифрование.

Количество и масса отбираемых единиц (образцов, точечных проб) должна быть достаточной для формирования объединённой и выделения из неё средней пробы. Величина (масса, объём) средней пробы должна быть достаточна для выделения из неё контрольной и лабораторной проб.

Масса средней пробы, отбираемой для проведения лабораторных исследований с целью контроля безопасности продукции, не может быть более трёх килограмм. Масса средней пробы зависит от количества контролируемых показателей и применяемых методов исследований, процедур при обнаружении продукции, не отвечающей требованиям безопасности и возникновении разногласий.

Величина (объём, масса) лабораторной и контрольной проб должна быть достаточной для выполнения в лаборатории необходимых (установленных нормативными документами по безопасности продукции или определённых актом отбора проб) видов исследований данного вида продукции. Точную массу навески, необходимую для проведения каждого вида исследований устанавливают в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований (ГОСТ, МУ и др.).

Минимальная масса пробы необходимая для проведения ис-

следований на наличие остатков запрещенных и вредных веществ в организме живых животных, продуктах животного происхождения и кормах не должна быть менее установленной таблицей 3.

Таблица 3

Необходимая масса навесок проб для проведения испытаний по показателям безопасности

№ п/п	Наименование показателя безопасности	Масса навески при однократном исследовании, г
	Токсичные элементы:	150,0
	Свинец	25,0
	Кадмий	25,0
	Цинк	10,0
	Медь	10,0
	Мышьяк	25,0
	Ртуть	40,0
	Антибиотики:	15,0
	Нитрозамины	100,0
	Пестициды:	15,0
	Гормональные препараты:	
	Стильбены, тиреостатики, стероиды, зеронал, бетта - агонисты	100,0
	Радионуклиды (Cs-137, Sr-90)	250,0
	Микробиологические показатели	250,0
	Свежесть	200,0
	Гистологические испытания	150,0
	ПНР исследования	5,0

При увеличении или снижении количества контролируемых характеристик величина (масса, объём) лабораторной, контрольной и средней пробы возрастает или уменьшается.

От каждой отобранной единицы колбасных изделий отбирают не менее двух точечных проб длиной 15 см каждая от края батона. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают из разных

мест, не нарушая целостности единиц продукции. Из нескольких точечных проб составляют объединенных проб сосисок не менее 7-10 шт., сарделек - не менее 5-7 шт. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

Для проведения комплексных лабораторных исследований необходимо формировать не менее 3-х объединенных проб.

При отборе пробпельменей (весовых) составляется объединенная проба, после перемешивания из каждой объединенной пробы отбирается по 15 шт. пельменей для составления средней пробы массой от 0,3 кг до 1,5 кг. При отборе проб пельменей фасованных - не менее 2-х пачек в зависимости от ассортимента, массы продукции в упаковке.

Отбор точечных проб рыбной продукции проводят на рыбокомбинатах, хладокомбинатах, плавбазах, складах временного хранения, продовольственных рынках, а при отлове - непосредственно в местах лова, в том числе на траулерах.

При увеличении или снижении количества контролируемых характеристик величина (масса, объём) лабораторной, контрольной и средней пробы возрастает или уменьшается.

От каждой отобранной единицы колбасных изделий отбирают не менее двух точечных проб длиной 15 см каждая от края батона. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают из разных мест, не нарушая целостности единиц продукции. Из нескольких точечных проб составляют объединенных проб сосисок не менее 7-10 шт., сарделек - не менее 5-7 шт. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

Для проведения комплексных лабораторных исследований необходимо формировать не менее 3-х объединенных проб.

При отборе проб пельменей (весовых) составляется объединенная проба, после перемешивания из каждой объединенной пробы отбирается по 15 шт. пельменей для составления средней пробы массой от 0,3 кг до 1,5 кг. При отборе проб пельменей фасованных - не менее 2-х пачек в зависимости от ассортимента, массы продукции в упаковке.

Отбор точечных проб рыбной продукции проводят на рыбокомбинатах, хладокомбинатах, плавбазах, складах временного хранения, продовольственных рынках, а при отлове - непосредственно в местах лова, в том числе на траулерах.

Для контроля живой, свежей, охлажденной рыбы из разных

партий отбирают 1-2% рыбы по массе. Пробы мороженой рыбы отбирают из разных мест партии методом случайной выборки в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Отбор проб рыбы из разных мест транспортной тары

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Количество отбираемой транспортной тары с продукцией, шт.
2-25	2
26-90	3
91-150	4
151-280	5
281-500	6
501-1200	8
1201-3200	13
3201-10000	20
10001 и 35000	32
35001-150000	50

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по 3 точечных пробы, из которых в дальнейшем формируют объединенную и среднюю пробы.

Точечные пробы отбирают с учетом размеров рыбы: от партий мелкой рыбы целыми тушами (до 6 рыб при массе одного экземпляра от 0,1 до 0,5 кг; 3 рыбы при массе экземпляра от 0,5 до 1,0 кг); при массе одного экземпляра более 1 кг - пробы берут от 3 рыб - около приголовки, средней и предхвостовой частей. При наличии в партии рыб разных видов и (или) размеров каждый из них исследуется раздельно.

Отбор проб нерыбных объектов промысла, сырца (рыба и беспозвоночные), живой, охлажденной, мороженой рыбы (в том числе филе), фарша, соленых балычных полуфабрикатов, вяленых и копченых балычных изделий, паст, гидролизатов, концентратов, вязиги, кормовых отходов и технических отходов.

Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией берут по три точечных пробы и составляют объединенную

пробу массой не более 3 кг. Объединенную пробу продукта, упакованного в потребительскую тару, составляют, отбирая по одной или две единицы потребительской тары от каждой вскрытой транспортной тары в соответствии с таблицей 6.

Мороженые: мясо, брюшина и другие продукты (в том числе печень) из морских млекопитающих, печень рыб от каждой вскрытой транспортной тары, из различных мест блока или куска, отбирают не менее трёх точечные проб массой для составления из них объединенной пробы. Общая масса объединенной пробы должна быть не более 2.0 кг.

При отборе проб икры, икорной пасты, кулинарные изделия, сырых полуфабрикатов объединенную пробу не составляют. Масса средней пробы икра не должна превышать 0,45 кг.

Для икры, упакованной в банки массой нетто менее 0,5 кг, из отобранной по таблице №2 транспортной тары отбирают три банки с икрой. Из различных мест каждой отобранной банки отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу (от банок икры, упакованной массой нетто менее 0,15 кг точечные пробы не отбирают).

При разногласии в оценке качества отбирают по одной банке от каждой даты (декады) выработки; в этом случае массу пробы определяют по фактической массе нетто каждой вскрытой банки.

Для икры, упакованной в банки массой нетто 0,5 кг и более, из каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной банке. Из различных мест каждой отобранной банки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Для бочковой икры из различных мест каждой бочки (по ее глубине) отбирают точечные пробы, из которых составляют среднюю пробу. Щупом из верхнего, среднего и нижнего слоев до 3% единиц расфасовки, но не менее 3-х бочек. Общая масса среднего образца не должна превышать 0,45 кг.

При отборе проб икры необходимо обращать внимание на маркировку банок. На банках с икрой осетровых рыб наносятся условные обозначения в два ряда.

Первый ряд: Дата изготовления продукции (декада, месяц, год) Декада - одна цифра -1,2,3;

Месяц - две цифры (до цифры девять включительно впереди ставится ноль); Год - одна последняя цифра.

Второй ряд: Номер, присвоенный мастеру - одна или две цифры.

На банках с икрой лососевой зернистой наносят условные

обозначения в три ряда (ГОСТ 18173-72). Первый ряд: Дата изготовления (число, месяц, год). Число две цифры (до цифры 9 включительно впереди ставится 0). Месяц - две цифры, до цифры 9 включительно впереди ставится 0. Год - две последние цифры.

Второй ряд: Ассортиментный знак - слово «икра».

Третий ряд: Номер завода - до трех знаков. Номер смены - одна цифра.

Индекс рыбной промышленности - буква «Р» (на литографированных банках допускается не наносить).

При отборе проб беспозвоночных и продуктов, выработанных из них в выборку включают 1% транспортной тары (или массы) партии. Из разных мест каждой вскрытой транспортной тары с продукцией отбирают по три точечные пробы и составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы сушеных и мелких мороженных беспозвоночных креветок, криля, кальмара, кукумари, трубака не должна превышать 1,5 кг.

При отборе точечных проб от блоков мороженных беспозвоночных у одного из блоков каждой вскрытой транспортной тары отделяют два противоположных по диагонали куска массой около 0,1 кг каждый, а из середины блока - сплошную по ширине и глубине блока полосу массой около 0,2 кг.

При составлении объединенной пробы беспозвоночных, упакованных в потребительскую тару, от каждой вскрытой транспортной тары отбирают по одной или две единицы потребительской тары. Объединенная проба варено - мороженого краба должна состоять из 3-5 конечностей или комплектов крабовых конечностей.

При отборе проб жира рыб и морских млекопитающих из бочек, бидонов, цилиндров или барабанов и стеклянных бутылей после тщательного перемешивания жира в таре сифоном, стеклянной трубкой или трубчатым пробоотборником отбирают объединенную пробу объемом не более 2,0 дм³.

Можно отбор проб проводить непрерывно в течение всего времени заполнения или разгрузки каждой цистерны. Мощность отводимой струи регулируют так, чтобы объем объединенной пробы составлял до 0,02% от объема жира в железнодорожной цистерне и до 0,07% от всего объема жира в автомобильной цистерне.

Из танков судов и береговых емкостей пробы отбирают

зональным пробоотборником, вместимостью до 0,4 дм³ послойно через каждые 2 м. Из нижнего слоя пробу отбирают на расстоянии 0,5 м от дна, из верхнего - на расстоянии 0,2 м от поверхности жира.

При видимой неоднородности жира (повышенное содержание примесей не жирового характера и воды - более 0,5%) в нижнем слое пробы отбирают через каждые 0,5 м до слоя с нормальной однородностью.

Допускается отбирать пробу объемом до 10 дм из танков судов при выкачивании жира из нижнего, среднего и верхнего слоев по отводимой струе.

При отборе проб кормовой муки, крупы, хитина, хитозана для составления объединенной пробы из разных мест каждой вскрытой тары с продукцией отбирают щупом (в верхней, средней и нижней частях упаковки по ее высоте) несколько точечных проб, из которых составляют объединенную пробу.

Масса объединенной пробы хитина и хитозана - не более 0,2 кг, кормовой муки, крупы не более 3,0 кг. Масса объединенной пробы из жидких кормовых продуктов, криля (кроме муки) не должна превышать 1кг.

Качество консервов устанавливают на основании осмотра и результатов испытания исходного и среднего образцов, отобранных от однородной партии.

Для составления исходного образца консервированных пищевых продуктов, расфасованных в жестяные банки, стеклянную или полимерную тару, отбирают для вскрытия количество единиц упаковки (ящиков, клеток), указанное в таблице 5.

Для составления средней пробы из отобранного количества единиц продукции, расфасованной в жестяную, стеклянную или полимерную тару, отбирают количество единиц фасовки в соответствии с таблицей 6.

Таблица 5

Отбор проб концентрированных пищевых продуктов

Кол-во единиц упаковки в однородной партии, шт.	Кол-во отбираемых для вскрытия единиц упаковки, шт.
---	---

До 1000	2%, но не менее 5
От 1001 до 3000	1%-11
От 3001 до 5000	0,7% - 22
От 5001 до 10000	0,5% - 32
От 10001 до 20000	0,4%-51
От 20001 до 50000	0,3% - 81
Свыше 50000	Дополнительно 15 шт. на каждые полные или не полные 10000 шт.

Таблица 6

Вместимость тары в мл	Количество отбираемых единиц расфасовки в шт.			
	количество отбираемых единиц расфасовки в шт.	для бактериологического анализа	для органолептической оценки	общее количество
До 50	10	3	4	17
От 50 до 100	5	3	4	12
От 100 до 200	5	3	3	11
От 200 до 300	3	3	2	8
от 300 до 1000	2	3	2	7
От 1000 до 3000	1	1	1	3
Свыше 3000	1	1	1	1

В спорных случаях дополнительно выделяют средний образец для арбитражного анализа, который опечатывают или пломбируют. На крышки банок наносят методом рельефного маркирования или несмываемой краской следующие условные обозначения: дату (число, месяц, год) выработки консервов, номер смены, номер предприятия-изготовителя, индекс смены. Например, консервы. Выработанные предприятием-изготовителем №93 мясной промышленности в первую смену 25 июля 1988 г:

250788

1A93.

Контрольная проба выделяется на месте в процессе отбора проб. Масса контрольной пробы должна быть не более массы лабораторной пробы и не менее массы наибольшего тестового образца - образца, направляемого в лаборатории на отдельный конкретный вид исследований.

Контрольная проба в сейф-пакете или опломбированном (опечатанном) виде может храниться:

- у владельца продукции или его представителя;
- в лаборатории, проводившей исследования;
- в уполномоченной организации.

При отборе проб для иных целей, кроме оценки безопасности продукции, масса, количество и виды отбираемых проб устанавливают в соответствии с действующими нормативными и методическими документами на виды продукции, методы отбора проб и методы исследований.

Для характеристики свойств, связанных со здоровьем (при оценке заражения патогенными микроорганизмами, нерегулярно появляющимися химическими, радиоактивными и другими загрязнителями), могут быть применены особые планы выборочного контроля, используемые в каждой ситуации индивидуально.

Лабораторная и контрольная пробы должны храниться так, чтобы не изменили измеряемую характеристику, то есть в чистом инертном, а в случае определения микробного загрязнения пастеризованной, стерилизованной продукции в стерильном контейнере (упаковке), создающем достаточную защиту от внешних загрязнений и повреждений в процессе транспортировки и хранения.

Материал упаковки, контактирующей с образцом продукции, должен быть водо- и жиростойким, нерастворимым и неабсорбирующим, не должен изменять химический состав продукта, придавать ему какой-либо вкус или запах. Контейнер с пробой необходимо запечатать таким способом, чтобы несанкционированное вскрытие легко определялось (упаковать в сейф-пакет, опломбирован, опечатать).

Пробы должны быть точно идентифицированы. Поэтому каждую пробу, сразу после отбора, упаковывают и маркируют (снабжая этикеткой) или наносят её на сейф-пакет. При маркировке указывают шифр пробы, наименование продукции, даты отбора проб, номер и дату акта отбора проб (Приложение 5,7).

На этикетку может быть нанесена также информация об основаниях для отбора проб и проведения исследований или перечень необходимых исследований, а также место отбора проб, если оно не указывает на происхождение продукции.

На этикетку с контрольной пробой дополнительно наносят надпись «Контрольная проба».

Пробы в потребительской таре (коробки, банки, плитки, пач-

ки и др.), сохраняя оригинальную упаковку, завертывают в плотную светонепроницаемую упаковку (сейф-пакет) и направляют в лабораторию. При необходимости и по возможности с потребительской тары убирают информацию (снимают этикетку, стирают) о производителе продукции.

Пробы должны быть доставлены в лабораторию максимально быстро, с соблюдением мер против протекания, высушивания, повреждения проб (например, пробы скоропортящихся продуктов охлаждают или замораживают), пробы, требующие особых условий хранения (при пониженных температурах), помещают в сумку-холодильник или обкладывают сухим льдом.

Время доставки проб, отобранных в целях государственного ветеринарного лабораторного контроля и надзора, не должно превышать для скоропортящихся продуктов 24 часа, а для прочих – 36 часов с момента отбора проб, если иное не установлено действующими нормативными документами.

На первый экземпляр акта отбора проб в середину нижнего колонтитула наклеивают голограмму с индивидуальным номером (технические требования к голограммам и правила их использования изложены в приложении №5 настоящих МУ). Акт отбора проб (номер и дату его составления), номер голограммы, виды проб продукции регистрируют по порядку номеров в журнале регистрации отбора проб. При регистрации пробе присваивают шифр, который также вносят в журнал и вписывают в правый верхний угол первого и второго экземпляра акта отбора проб. Шифром пробы может быть порядковый регистрационный номер по журналу регистрации отбора проб. При отправке проб в лабораторию в журнал регистрации проб также вносят данные о дате отправки проб, наименование учреждения, в которое направлены пробы, а также номер и дату сопроводительного письма (Приложение 5,6).

Журнал регистрации проб должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан. Срок хранения журнала не менее двух лет (Приложение 7).

Первый и второй экземпляры остаются у специалиста (организации), проводившего отбор проб. Первый экземпляр предназначен для отправки в лабораторию и находится у специалиста, проводившего отбор проб до получения от лаборатории, проводившей исследование, предварительного (с данными по шифрованной пробе) заключения о результатах проведённых исследований, после чего, не позднее 12 часов с момента получения результатов передаёт данный экземпляр в лабораторию для подготовки окончательного

результата экспертизы. Второй экземпляр акта отбора проб хранится у специалиста (организации), проводившего отбор проб не менее двух лет. Третий экземпляр акта отбора проб остаётся у владельца продукции или его представителя (Приложение 7).

В акте отбора проб, сопроводительном письме и в журнале регистрации проб обязательно делают отметку о месте хранения контрольных проб. Лаборатория, уполномоченная организация, владелец продукции или его представитель, осуществляющие хранение контрольной пробы обеспечивают соблюдение условий и сроков их хранения.

В случае, если контрольный образец не был выделен при отборе проб специалист, проводивший отбор проб, обязан сделать в акте отбора проб соответствующую отметку. В этом случае в лаборатории обязаны из каждой представленной средней пробы выделить лабораторную и контрольную пробы. Контрольную пробу упаковывают в сейф-пакет и хранят с соблюдением условий и сроков хранения. При недостаточной, для выделения контрольной пробы, массе, объёме пробы составляют соответствующий акт, копию которого необходимо направить в адрес специалиста (организации), проводившего отбор проб не позднее 12 часов с момента получения проб.

Срок хранения контрольных образцов должен быть не менее 14 суток с момента окончания лабораторных исследований, а для образцов несоответствующих установленным требованиям, менее трёх месяцев с момента определения их несоответствия и выдачи соответствующего заключения по экспертизе или протокола испытаний. Максимальный срок хранения контрольных проб определяется внутренними документами лаборатории и зависит от технических возможностей учреждения, времени (срока) реализации партии продукции, срока возможной подачи рекламации на результаты проведённых исследований. Для скоропортящейся продукции, срок хранения контрольной пробы, для ряда показателей качества и безопасности (микробиологических, органолептических, показателей качества) не может быть больше её срока годности.

Организацию доставки проб в лабораторию осуществляет специалист (организация), проводивший отбор проб. Доставку проб в лабораторию могут осуществлять специалисты, проводившие отбор проб, сотрудники ветеринарных лабораторий, референтных центров и других, в том числе уполномоченных соответствующими органами, учреждений.

Категорически запрещено при осуществлении государствен-

ного контроля, надзора, возлагать доставку проб в лабораторию на владельцев продукции или их представителей.

При возникновении разногласий по результатам испытаний контрольные пробы должны быть направлены в вышестоящую уполномоченную организацию для проведения арбитражных исследований.

Уполномоченными организациями на федеральном уровне для межобластных ветеринарных лабораторий, референтных центров Россельхознадзора, республиканских, краевых, областных ветеринарных лабораторий и других учреждений являются:

ФГУ Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория;

ФГУ ВГНКИ;

ФГУ ВНИИЗЖ.

Остатки проб после проведения исследований их и контрольные образцы по истечении срока хранения уничтожают, если иное не оговорено договором между Исполнителем (лабораторией проводившей исследования) и Заказчиком (владельцем продукции или его представителем). На уничтожаемую продукцию составляют комиссионный акт об уничтожении проб продукции. В акте отражают количество, виды, массу проб, способ и дату их уничтожения. В случае сдачи остатков проб на утилизационный завод указывают дату и номер сопроводительного письма, по которому они были туда направлены.

При обнаружении в лаборатории несоответствия информации указанной в сопроводительном письме, описи и (или) акте отбора проб, с фактическим количеством, видом, массой проб, а также не полной информации, недостаточной для выдачи предварительного или окончательного заключения, специалисты лаборатории на позднее 12 час с момента поступления проб сообщают об этом в письменной форме (представляют акт) специалисту, проводившему отбор проб.

Транспортировка образцов продукции животного и растительного происхождения, в том числе кормов и кормовых добавок должна осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение состояния, состава и качества проб, а также безопасность окружающей среды, на оборудованном для таких целей транспортном средстве.

Во время транспортировки скоропортящейся продукции должно быть обеспечено непрерывное охлаждение проб. Скоропортящиеся пробы должны быть доставлены в лабораторию при

температуре не выше 2-7°C в холодильниках или термоконтейнерах не позднее 24 часов с момента отбора проб. Пробы, отобранные от замороженной продукции животного и растительного происхождения должны быть доставлены в лабораторию в холодильниках или термоконтейнерах при температуре минус 1-18°C, не позднее 36 часов с момента отбора проб. Прочие пробы, по возможности, без промежуточного хранения при температуре окружающей среды (комнатной температуре), не позднее 36 часов после отбора.

Для определения паразитарной чистоты (показателей) пробы отбирают согласно МУ 3.2.1756-03 «Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями». Отбор проб в рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих организациях и от поставщиков производят методом случайной выборки. Вес объединенной пробы не должен превышать 3 кг одноименной продукции.

Мелкую рыбу, нерыбные объекты морского промысла отбирают в количестве 10-12 экземпляров из разных мест исследуемой партии (не более 3 кг). Крупную рыбу (при весе 1 экз. более 1,5-2 кг) и крупные экземпляры нерыбных объектов морского промысла отбирают в количестве не более 3 экз. морской рыбы и 4-6 экземпляров речной рыбы из разных мест исследуемой партии.

Для определения микробного загрязнения пробы отбирают согласно ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» и Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных, утвержденных Минздравом СССР в 1991 г. и Министерством рыбного хозяйства СССР в 1990 г. Общая масса отобранной пробы должна составлять не более 300 г.

Для радиационного контроля на содержание радионуклидов стронция-90 и цезия – 137 отбор проб, анализ и гигиеническая оценка рыбы, рыбо- и морепродуктов проводится, согласно МУК 2.6.2.1194-03. Пробы рыбы отбирают из разных мест партии методом случайной выборки в соответствии с таблицей 10 указанного документа норм отбора транспортных упаковок рыбы и рыбопродуктов. Величина средней пробы для исследования должна быть не менее 1 кг.

Нормы отбора количества средних проб весовых пищевых продуктов: при массе партии до 0,5 т отбирается 1 проба, от 0,51- 3,0 т – 2 пробы, 3,1-5,0 т - 3 пробы, 5,1-10,0 т - 5 проб,

10,1-15,0 т – 8 проб и от 15,1-20,0 т – 10 проб. Отбор проб штучной продукции икры лососевых и осетровых рыб при массе штучной продукции 0,03-0,05 кг составляет 1% от объема партии, но не менее 5 банок.

Для исследований среднюю пробу следует отбирать в соответствии с требованиями стандартов (ГОСТ 7631-85, ГОСТ 20438-75 и др.) и доставлять в лабораторию вместе с актом, а пробу принимать строго по акту. При несоответствии доставленной пробы данным, указанным в акте, нарушении упаковки или печати (пломбы) пробу нельзя принимать на анализ. Часть пробы, выделенную для определения отдельных показателей качества продукта, называют навеской.

От каждой партии затаренной рыбы отбирают случайным образом выборку, объем которой зависит от количества тары с продукцией. Так, при наличии транспортной тары от 2 до 25 шт. отбирают 2 тарные единицы, от 26 до 90шт. - 3, от 91 до 150шт. - 5 и т.д.

Для контроля живой рыбы и сырца из разных мест партии отбирают до 3% по массе. Затем составляют объединенную пробу.

Отобранную тару с продукцией вскрывают, осматривают и из разных мест каждой вскрытой транспортной тары всего объема выборки берут 3 точечные пробы и составляют объединенную пробу массой не более 3кг.

Объединенную пробу тщательно просматривают и из нее составляют среднюю пробу, которая направляется для лабораторных испытаний. Масса средней пробы должна составлять:

- от 0,3 до 0,5кг при массе экземпляра рыбы 0,1кг и менее;
- 6 рыб при массе экземпляра более 0,1 до 0,5кг;
- 3рыбы при массе экземпляра более 0,5 до 1,0кг.

При массе одного экземпляра более 1кг из трех рыб вырезают близ приголовка, средней и хвостовой части на глубину до половины тела по три поперечных куска мяса. Масса вырезанных кусков должна быть не более 1,0кг, балычных изделий - 0,5кг, средней пробы мороженных продуктов в виде блоков - 0,6кг.

При необходимости масса средней пробы может быть увеличена (но не более, чем в 2 раза).

Органолептическую оценку качества рыбы, продуктов из рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и водорослей необходимо проводить в соответствии с требованиями, изложенными в нормативно-технической документации (ГОСТ 7631-85, ГОСТ 20438-75 и др.).

Рыба (свежая, охлажденная, мороженая, соленая, маринованная, вяленая, сушеная и копченая) и морские млекопитающие (свежие, соленые). При подготовке пробы необходимо следить за тщательностью очистки рыбы от механических загрязнений, целых и крупнодробленых пряностей и чешуи. Обмывать рыбу не разрешается. Размораживать мороженую рыбу следует до температуры 0...-1⁰С только на воздухе при температуре не выше 18...20°С в плотно закрытой банке или в банке, закрытой влажным материалом (во избежание подсыхания).

Необходимо контролировать также правильность разделки рыбы в зависимости от ее видового состава и массы. Среднюю пробу мелкой рыбы массой 0,1 кг и менее (кроме бычка и мойвы) следует измельчать целиком, без разделки; салаку свыше 15 см разделять на тушку; у бычка, черноморской ставриды и мойвы перед измельчением удалять голову и внутренности. Средняя проба рыбы массой от 0,1 до 1,0кг должна быть составлена из филе. При разделке рыбы необходимо контролировать полноту и правильность удаления головы, плавников, внутренностей, включая половые продукты (икра, молоки), позвоночника и, по возможности, всех ребер и кожи.

При приготовлении пробы из свежей, охлажденной и мороженой рыбы должна быть удалена только чешуя, а кожа оставлена (за исключением рыб с плотной кожей, таких как акулы, макрурус, осетровые, пинагор, сом, ставрида, угорь, лосось и др.). Если для приготовления пробы использовалась рыба (филе) с кожей, то это должно быть указано в результатах анализов.

Среднюю пробу в виде кусков, отобранную от крупной рыбы (массой более 1 кг), после обесшкуривания и удаления костей следует измельчать. Отобранная для приготовления рыбы (мелкая неразделанная, куски крупной рыбы) должна быть пропущена дважды через ручную мясорубку или один раз через электрическую, полученный фарш тщательно перемешан, квартован и часть его (100...200 г) перенесена в широкогорлую банку, а затем из неё материал берется для исследования.

Перед взятием необходимого количества пробы измельченная масса должна быть тщательно перемешана, а также проверены чистота и герметичность банки, в которую помещается подготовленная для исследования проба.

Кулинарные изделия, пряная и маринованная рыба. Среднюю пробу, доставленную в лабораторию, необходимо направлять на исследование не позднее, чем через 30 мин, хранить ее в случае

необходимости при температуре около 0°C; замороженную пробу предварительно размораживать при комнатной температуре в плотно закрытой банке.

После определения физических показателей (масса нетто, масса составных частей) и органолептической оценки проба должна быть освобождена от несъедобных частей (кости, целые и крупнодробленные пряности и др.), плотная часть ее пропущена через мясорубку, смешана с жидкой фракцией (при ее наличии) и растерта в ступке до однородной массы.

Рыбомучные изделия после определения соотношения составных частей (в случае необходимости) следует направлять на измельчение, начинку пропускать через мясорубку и растирать в ступке до однородной массы, а мучную часть или целые изделия измельчать вместе с корочкой ножом или пропускать дважды через мясорубку. При необходимости исследования изделия с начинкой целиком его составные части должны быть смешаны в ранее установленном соотношении.

Отобранную пробу кулинарного изделия или полуфабриката, приготовленного из измельченного сырья (фарш, паста и др.), перед исследованием нужно разрезать на кусочки (в случае необходимости), тщательно перемешивать и растирать в ступке до однородной массы.

Икра. Зернистую икру осетровых и лососевых видов рыб, а также пробойную икру частиковых рыб следует измельчать в гомогенизаторе или растирать в ступке до получения однородной массы, паюсную икру не измельчать, а отбирать навеску для анализа непосредственно из разных мест пробы.

Ястычную икру необходимо предварительно дважды измельчать в мясорубке, а затем растирать в ступке до получения однородной массы. Перед измельчением обвешенных ястыков с них должен быть удален воск. При проведении этой операции нужно контролировать полноту удаления воска с ястыков и температуру воды, в которую их погружают. Вода должна иметь температуру около 70°C.

Рыбный фарш, рыбный белковый концентрат (пищевая рыбная мука), рыбная белковая масса, гидролизат и белковый бульон. Средняя проба рыбного белкового концентрата, рыбного порошка должна быть тщательно перемешана, и часть ее отсыпана в три чистые, сухие склянки емкостью 500 см³. Одну пробу следует направлять в лабораторию для исследования, а две другие хранить у поставщика не более 6 мес (с момента изготовления) на случай арбитражного анализа. Перемешанную пробу можно исследовать без

какой-либо предварительной подготовки.

Пробу мороженого рыбного фарша или белковой массы, отобранную в соответствии с ГОСТ 7631-85, после размораживания необходимо перемешивать и часть ее в количестве 500 г помещать в чистую, сухую широкогорлую склянку с притертой пробкой.

Пробы гидролизатов и бульонов необходимо тщательно перемешивать и часть их помещать в сухую банку с притертой пробкой емкостью 500 см³, перед анализом часть отобранной пробы перемешивать.

Жир рыбий, морских млекопитающих и жидкие витаминные препараты. Перед проведением анализа доставленная средняя проба жира должна быть хорошо перемешана и разделена на две части. При этом необходимо контролировать продолжительность перемешивания (3...5 мин), температуру жира и однородность массы. Одна часть жира должна быть профильтрована через бумажный складчатый фильтр. При фильтровании необходимо контролировать температуру жира (предусмотренную ГОСТом на данный жир для определения прозрачности) и качество его фильтрования. Фильтрованная часть жира должна быть использована для определения цвета, плотности, кислотного числа, йодного числа, числа омыления, содержания неомыляемых веществ и других показателей, нефильтрованная - для определения прозрачности, содержания воды и примесей нежирового характера.

Среднюю пробу жидких витаминных препаратов следует профильтровать при температуре, указанной в стандарте для определения прозрачности, а затем направить на исследование для определения физических и химических показателей. В период фильтрования необходимо контролировать температуру и качество профильтрованного препарата (витамина А в жире, концентрата витамина А).

Ткани и органы (печень и др.) рыб, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты, выработанные из них. Подготовка пробы ткани (органа) животного при определении витамина А должна проводиться непосредственно перед анализом. Среднюю пробу массой не менее 200 г следует измельчить на мясорубке или ножницами, растереть в ступке до однородной массы и перемешать.

Кормовая мука. Пробу муки массой около 500 г следует разделить методом квартования на две части, контролируя при этом тщательность перемешивания муки, равномерность распределения

ее (по высоте) на листе стекла или бумаги.

Одна часть пробы (до 250 г) должна быть просеяна через металлическое сито с отверстиями диаметром 1 мм. Остаток (сход) должен быть измельчен в фарфоровой ступке и вновь просеян. Операцию измельчения и просеивания следует повторять до тех пор, пока образец муки не будет полностью просеян через сито с отверстиями установленного диаметра. При измельчении образца необходимо контролировать качество измельчения и полноту просеивания. Хранить образец, подготовленный для анализа, необходимо в банке с притертой пробкой.

Вторая часть пробы должна быть оставлена в первоначальном виде и использована для определения песка, частиц железа (ферромагнитных примесей), стекла и определения крупности помола.

Консервы и пресервы. Отбор и составление исходной и средней проб проводят в соответствии требованиям ГОСТ. Перед приготовлением лабораторной пробы в каждой банке, выделенной в среднюю пробу, должны быть определены соотношение составных частей и масса нетто (в рыбных консервах не раньше чем через 10 дней после их изготовления, в пресервах через 15 дней).

После определения составных частей из содержимого всех банок, входящих в среднюю пробу, следует приготовить одну пробу. Если в консервах и пресервах, расфасованных в герметичную тару, предварительно не определялось соотношение составных частей, то перед испытанием их необходимо откупорить. При этом со стеклянных банок следует снять крышки, а у жестяных банок крышки прорезать ножом примерно на длины окружности. Слегка отгибая наружу крышки жестяных банок или придерживая крышки стеклянных банок таким образом, чтобы через зазор не проходили твердые части консервов, жидкую часть нужно слить в фарфоровую чашку. Твердую часть консервов следует быстро пропустить дважды через мясорубку, смешать с жидкой частью и растереть по частям в фарфоровой ступке до состояния однородной массы, которую затем перенести в банку с притертой пробкой. Консервы, в которых трудно отделить жидкую часть от твердой, целиком пропустить через мясорубку.

При подготовке пробы из рыбных пресервов из них перед измельчением должны быть удалены специи (лук, перец и др.), у мелкой неразделанной рыбы (килька, хамса, тюлька и т.п.) - головы и хвост, у более крупной рыбы (салака, сельдь и др.) - внутренности и позвоночник. Тушки мелкой рыбы или чистое мясо более

крупных рыб следует измельчить в мясорубке, полученный фарш тщательно растереть в фарфоровой ступке до состояния однородной массы, которую перенести в банку с притертой пробкой.

Пюреобразные продукты (фарш, паштеты и др.) после вскрытия банок должны быть перемешаны, тщательно растерты в ступке до получения массы однородной консистенции, которая должна быть помещена в банку с притертой пробкой.

Консервы, имеющие заливку или рассол, можно измельчать на аппарате «Измельчитель ткани».

От приготовленной пробы одним из указанных способов должна быть отобрана навеска для всех последующих определений, причем каждый раз перед взятием навески всю массу следует тщательно перемешивать.

Примечание. При определении консерванта (бензойнокислый натрий) в пресервах проба готовится из всего содержимого банки или из его части с учетом соотношения рыбы и заливки.

Морские беспозвоночные. При подготовке пробы беспозвоночных необходимо контролировать полноту удаления с поверхности механических загрязнений и избытка воды. Разделка должна проводиться быстро во избежание подсыхания выделенных съедобных частей и потери влаги после размораживания. Отобранные съедобные части должны быть помещены в чистую сухую посуду (кювета, противень), затем немедленно дважды пропущены через мясорубку. Остаток в мясорубке необходимо тщательно измельчить ножницами и добавить к фаршу, часть его (250...300 г) поместить в чистую сухую широкогорлую склянку с притертой пробкой. Подготовка проб различных беспозвоночных описана ниже.

Свежие и охлажденные двустворчатые моллюски. Раковины моллюсков раскрывать тонким ножом (или скальпелем), вводя его между створками и разрезая мускул-замыкатель. Из открытой раковины путем надрезания мантии в передней ее части должна быть слита межстворчатая жидкость. Для более полного удаления жидкости раковину следует выдержать на сетке в вертикальном положении (замком вверх) 5...10 мин, затем из раковины тщательно извлечь мясо (тело) моллюска.

У черноморских мидий и устриц для пробы следует брать всю массу тела, заключенного в раковине.

Для составления пробы у мидий, гребешка и других крупных моллюсков необходимо отбирать только съедобные части (мускул-замыкатель, мантию и половые железы). Для этого тело

моллюска следует дополнительно разделять, выделяя несъедобные части (желудок, кишечник, жабры и биссус). При попадании на поверхность съедобных частей песка необходимо тщательно удалить его. Разрешается быстро промывать сырье в проточной воде температурой не выше 15°C и сразу обсушивать фильтровальной бумагой. Выделенное мясо необходимо дважды измельчить на мясорубке. Остаток в мясорубке должен быть измельчен ножницами и добавлен к фаршу.

Свежие и охлажденные головоногие моллюски. При разделке целого кальмара следует острым ножом сделать разрез туловища от края мантии до основания плавника, не сильно углубляя при этом нож в тело во избежание повреждения мешочка с сепией (сепия - краска серо-коричневого цвета, растворимая в воде). Затем, отогнув стенки мантии, удалить внутренности и хитиновую пластинку (раковину) и зачистить брюшную полость тупой стороной ножа. После этого разрезать голову и удалить глаза и клюв. У разделанного кальмара с мантии и конечностей снять (после надреза) вручную с тонкого конца наружную пленку с присосками. После снятия с мантии и щупальцев пленки с присосками мясо измельчить в мясорубке.

При разделке осьминога нужно удалить внутренности, пищевод, ротовой аппарат, глаза и кожу вместе с присосками. Для этого осьминога положить на спину и сделать разрез вдоль туловища от клюва до конца брюшной полости. Через разрез осторожно, чтобы не раздавить мешочек с сепией, удалить внутренности. От головы отделить глаза и клюв. После этого вывернуть разделанного осьминога наизнанку и тщательно очистить от остатков внутренностей, песка и крови. С туловища и конечностей следует снять кожу вместе с присосками. Чистые туловища и конечности подвергнуть измельчению.

Свежие и охлажденные ракообразные. Для составления пробы у краба необходимо отбирать мясо клешнеобразных и ходильных ног, у креветок и лангустов - мясо абдомена (шейки), у омара - мясо клешней и абдомена.

Определение мясодержащих частей тела и конечностей у крабов, клешней и абдомена у омаров, абдомена у креветок и лангустов следует проводить в соответствии с технологической инструкцией (как при промысловой разделке). С ходильных конечностей краба осторожно, не нарушая кожистой пленки, прикрывающей мясо плечевого сустава, необходимо срезать жабры. Отделенные части очистить от остатков внутренностей и поместить на чистые сухие

куветы или противни, на которых провести дальнейшую разделку во избежание потерь студнеобразного мяса. При необходимости панцирное покрытие осушить фильтровальной бумагой.

У краба необходимо перерезать перегородки, соединяющие конечности. Для этого ножницами разрезать конечности на части (поперек) вблизи кожистых суставов, перерезая одновременно хитиновую пластинку, прикрепленную к суставу. Панцирные трубки разрезать вдоль и тщательно, шпателем или ложечкой, извлечь мясо с пигментной пленкой. Клешню можно разбивать резким и сильным ударом деревянного молотка, предварительно уложив ее на чистую, сухую поверхность выпуклой стороной вверх. При помощи пинцета из мяса следует удалить остатки кусочков панциря и хитиновых пластинок, тщательно соскоблив с них мясо скальпелем.

Для выделения мяса абдомена (у креветок и langoustes) необходимо ножницами разрезать панцирь от верхнего края шейки до тельсона и аккуратно извлечь мясо вместе с пигментной пленкой. Мясо, полностью очищенное от кусочков панциря и хитиновых пластинок, измельчить в мясорубке с решеткой, имеющей отверстия диаметром 3 мм.

Свежие и охлажденные иглокожие (голотурии, трепанг, кукумария). Для составления пробы должна быть взята оболочка с венчиком щупальцев. Перед разделкой полостная жидкость может быть выпущена через прокол, сделанный в оболочке острием ножа. Тело голотурий следует разрезать по брюшку и спинке через анальное отверстие. Через разрез удалить внутренности и зачистить брюшную полость от песка и остатков внутренностей. Очищенные оболочки заморозить (в морозилке бытового холодильника) и быстро пропустить через охлажденную там же мясорубку. Если оболочки не могут быть заморожены, то следует разрезать их на куски и постепенно пропускать через мясорубку. Остаток, извлеченный из мясорубки, должен быть измельчен ножницами, добавлен к основной массе материала и тщательно растерт в фарфоровой ступке.

Свежие и охлажденные морские ежи. Для пробы должна быть отобрана икра, расположенная внутри известковой скорлупы в виде пяти желтых-оранжевой окраски. Для ее извлечения скорлупу ежей следует расколоть при помощи ножа или щипцов на две части и извлечь ястыки деревянной палочкой. Предварительно можно встряхнуть половинки скорлупы для удаления основной части внутренностей, а затем извлечь ястыки. Выделенную икру (ястыки) нужно тщательно растереть в фарфоровой ступке.

Сыро-мороженые и варено-мороженые беспозвоночные. Мороженые беспозвоночные должны быть предварительно разморожены, для чего их следует уложить в чистые кюветы (противни) и покрыть сверху во избежание подсыхания влажной тканью или бумагой. Размораживание должно проводиться на воздухе при комнатной температуре до тех пор, пока температура в середине тела не достигнет 0...-1°C. Жидкость, образующуюся в результате таяния глазури или налета снега, покрывавших поверхность замороженных беспозвоночных, необходимо удалять с поверхности, обсушивая ее фильтровальной бумагой.

Образцы беспозвоночных, разделанные до замораживания, должны быть измельчены сразу после размораживания, неразделанные или частично разделанные после размораживания должны быть быстро разделаны методами, описанными выше. Отобранные съедобные части необходимо поместить в чистую сухую посуду (кювет, противень) и немедленно дважды измельчить на мясорубке. Остаток в мясорубке измельчить ножницами и добавить к фаршу. После растирания в фарфоровой ступке часть фарша (250...300 г) поместить в чистую сухую широкогорлую склянку с притертой пробкой.

Сушеные продукты из беспозвоночных. Среднюю пробу сухих беспозвоночных (кальмар, мидии, гребешок мактра, мясо крабов и креветок) следует разрезать ножницами, а затем измельчить в лабораторной мельнице (типа кофемолки) или пропустить через мясорубку. Сушеное мясо крабов и креветок можно измельчить сразу в ступке. Сухие оболочки голотурии (трепанг, кукумария) следует вначале разрезать на куски (на сухой чистой доске), а затем измельчить на мясорубке. Если оболочки не могут быть разрезаны ножом, они должны быть раздроблены в металлической ступке на куски, а затем измельчены в лабораторной мельнице до порошка однородной структуры.

Водоросли. *Влажные водоросли.* Исходная проба, отобранная в соответствии с ГОСТ 20438-75, должна быть измельчена путем разрезания на частицы размером 4...6 мм, тщательно перемешана, затем методом квартования должна быть отобрана проба в количестве до 500 г. Для этого необходимо распределить измельченные водоросли ровным слоем на чистой горизонтальной поверхности и по диагонали разделить на четыре части. Две противоположно расположенные части удалить, а две оставшиеся соединить и хорошо перемешать. При необходимости эту операцию повторять до тех пор, пока масса

оставшихся водорослей не составит около 1 кг. После тщательного перемешивания водорослей составить две средние пробы массой по 500 г. Средние пробы поместить в банки с притертыми пробками или полиэтиленовые пакеты и передать на исследование.

Воздушно-сухие водоросли. Водоросли, измельченные на мельнице или разрезанные на частицы размером 4...6 мм, должны быть тщательно перемешаны и квартованием составлены две средние пробы общей массой не более 1 кг. Посторонние примеси, входящие в среднюю пробу, следует поровну распределить между обеими пробами. Пробы должны храниться в плотно закрытых банках.

Пищевая морская капуста. Среднюю пробу водорослей (шинкованная, слоевища, куски), доставленную в лабораторию, необходимо измельчить до частиц размером 4...6 мм, тщательно перемешать и часть ее поместить в чистую сухую банку с притертой пробкой.

Крупка, мука, порошок из водорослей, агар и агароид. После тщательного перемешивания средней пробы следует отобрать методом квартования пробу массой около 100 г и просеять (кроме порошка) через сито с диаметром отверстий 0,5 мм. Частицы, не прошедшие через сито, растереть в фарфоровой ступке, измельчить в лабораторной мельнице и вновь просеять. Операции повторять до тех пор, пока все частицы не пройдут через сито.

Агар и агароид, поступившие в виде пластин, должны быть предварительно разрезаны на частицы размером 4...6 мм и измельчены на мельнице.

Альгинат натрия. Пластины альгината натрия необходимо измельчить на частицы размером 4...6 мм, тщательно перемешать и поместить в чистую сухую банку с притертой пробкой.

Извлечения из Федерального закона РФ от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

1. Объектами технического регулирования, перечень и описание которых содержит настоящий Федеральный закон, являются:

- 1) молоко и молочная продукция, в том числе продукты детского питания на молочной основе, выпущенные в обращение на территории Российской Федерации;
- 2) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции.

2. Перечень молока и молочной продукции, являющихся объ-

ектами технического регулирования настоящего Федерального закона, включает в себя:

- 1) сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки;
- 2) молочную продукцию, в том числе:
 - а) молочные продукты;
 - б) молочные составные продукты;
 - в) молокосодержащие продукты;
 - г) продукты детского питания на молочной основе, молочные смеси (в том числе сухие молочные смеси), молочные напитки (в том числе сухие молочные напитки) для детей раннего возраста, молочные каши;
 - д) побочные продукты переработки молока;
- 3) функционально необходимые компоненты.

Статья 3. Цели принятия настоящего Федерального закона
Настоящий Федеральный закон принимается в целях:

- 1) защиты жизни и здоровья граждан;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечения достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

Статья 4. Основные понятия, используемые в настоящем Федеральном законе

Для целей настоящего Федерального закона используются основные понятия, установленные статьей 2 Федерального закона от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (далее - Федеральный закон "О техническом регулировании"), статьей 1 Федерального закона от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", а также следующие основные понятия:

1) молоко - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

2) молочная продукция - продукты переработки молока, включающие в себя молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, побочный продукт переработки молока;

3) молочный продукт - пищевой продукт, который произве-

ден из молока и (или) его составных частей без использования немолочных жира и белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты;

4) молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в этом готовом продукте составных частей молока должно быть более чем 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более чем 40 процентов;

5) молокосодержащий продукт - пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 процентов;

6) вторичное молочное сырье - побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;

7) побочный продукт переработки молока - полученный в процессе производства продуктов переработки молока сопутствующий продукт;

8) сырое молоко - молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 градусов Цельсия или обработке, в результате которой изменяются его составные части;

9) цельное молоко - молоко, составные части которого не подвергались воздействию посредством их регулирования;

10) обезжиренное молоко - молоко с массовой долей жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения жира от молока;

11) питьевое молоко - молоко с массовой долей жира не более 9 процентов, произведенное из сырого молока и (или) молочных продуктов и подвергнутое термической обработке или другой обработке в целях регулирования его составных частей (без применения сухого цельного молока, сухого обезжиренного молока);

12) топленое молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем в течение трех часов до достижения специфических органолептических свойств;

13) пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, ультрапастеризованное (ультравысокотемпературнообработанное) молоко - молоко питьевое, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований к микробиологическим показателям безопасности;

14) молочный напиток - молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды;

15) молочный напиток обогащенный - молочный напиток, в который введены дополнительно, отдельно или в комплексе, такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

16) концентрированное или сгущенное цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 25 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 7 процентов;

17) концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 20 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;

18) сгущенное с сахаром молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока в котором составляет не менее чем 34 процента;

19) сухое цельное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 20 процентов;

20) сухое обезжиренное молоко - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее

чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1,5 процента;

21) немолочные компоненты - пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока (грибы; колбасные изделия и мясные изделия; морепродукты; мед, овощи, орехи, фрукты; яйца; джемы, повидло, шоколад и другие кондитерские изделия; кофе, чай; ликер, ром; сахар, соль, специи; другие пищевые продукты; пищевые добавки; витамины; микро- и макроэлементы; белки, жиры, углеводы немолочного происхождения);

22) сливки - молочный продукт, который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию жира и молочной плазмы и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

23) сырые сливки - сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия;

24) питьевые сливки - сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару;

25) кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные путем применения приводящего к снижению показателя активной кислотности (рН) и коагуляции белка сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов (до или после сквашивания) или без добавления таких компонентов и содержащие живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложениях 4, 6, 8 и 12 к настоящему Федеральному закону (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

26) айран - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской молочнокислой палочки и дрожжей с последующим добавлением воды, соли или без их добавления;

27) ацидофилин - кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов - ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и

приготовленной на кефирных грибках закваски;

28) варенец - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания молока и (или) молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре 97 градусов Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств;

29) йогурт - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

30) кефир - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей;

31) кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей;

32) кумысный продукт - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока в соответствии с технологией производства кумыса;

33) простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков;

34) мечниковская простокваша - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки;

35) ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления;

36) сметана - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов

- лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и массовая доля жира в котором составляет не менее чем 9 процентов;

37) творог - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, прессования, центрифугирования и (или) ультрафильтрации;

38) зерненный творог - молочный продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли. Термическая обработка готового продукта и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

39) творожная масса - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли или без их добавления, с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления. Термическая обработка этих готовых продуктов и добавление стабилизаторов консистенции не допускаются;

40) творожный продукт - молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, произведенные из творога и (или) продуктов переработки молока в соответствии с технологией производства творога с добавлением молочных продуктов или без их добавления, с добавлением немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков или без их добавления, с последующей термической обработкой или без нее. Если в готовом молочном или молочном составном творожном продукте содержится не менее чем 75 процентов массовой доли составных частей молока и такие продукты не подвергались термической обработке и созреванию в целях достижения специфических органолептических и физико-химических свойств, в отношении таких продуктов используется понятие "творожный сыр";

41) творожный сырок - молочный или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 граммов;

42) сырок - творожный продукт, который формован, покрыт

глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 граммов;

43) сквашенный продукт - молочный или молочный составной кисломолочный продукт, термически обработанный после сквашивания, или молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства;

44) масло из коровьего молока - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, обладающей составной частью которой является молочный жир, которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

45) сливочное масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет от 50 до 85 процентов включительно;

46) сладко-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок;

47) кисло-сливочное масло - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

48) сливочное подсырное масло - сливочное масло, произведенное из сливок, получаемых при производстве сыра;

49) топленое масло - масло из коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства;

50) масляная паста - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, массовая доля жира в которых составляет от 39 до 49 процентов включительно и которые произведены из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем использования стабилизаторов с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

51) сладко-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок;

52) кисло-сливочная масляная паста - масляная паста, произведенная из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов;

53) подсырная масляная паста - масляная паста, произведенная из сливок, получаемых при производстве сыра;

54) молочный жир - молочный продукт, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы;

55) сливочно-растительный спред - продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе - от 50 до 95 процентов;

56) сливочно-растительная топленая смесь - продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов;

57) сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью молокосвертывающих ферментов или без их использования, либо кислотным или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой, созреванием или без созревания с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

58) плавленый сыр - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенные из сыра и (или) творога с использованием молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением не в целях замены составных частей молока немолочных компонентов или без их добавления;

59) сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра;

60) плавленый сырный продукт - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства плавленого сыра;

61) сыр, сырный продукт рассольные - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

62) сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые,

сверхтвердые - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие приложениям 11 и 12 к настоящему Федеральному закону специфические органолептические и физико-химические свойства;

63) сыр, сырный продукт с плесенью - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

64) сыр, сырный продукт слизневые - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

65) сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства;

66) молочные, молочные составные, молокосодержащие консервы - сухие или концентрированные упакованные в тару молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты;

67) мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт;

68) молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента;

69) сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

70) пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 12 до 24 процентов (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года № 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

71) кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

72) мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более чем 12 процентов (пункт в редакции, введенной в действие с

26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

73) мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере;

74) мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации;

75) смесь для мороженого жидкая - жидкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт, содержащие все компоненты, необходимые для производства мороженого;

76) смесь для мороженого сухая - сухой молочный продукт, сухой молочный составной продукт или сухой молокосодержащий продукт, произведенные путем высушивания жидкой смеси для мороженого или смешивания необходимых сухих компонентов и предназначенные для производства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком;

77) продукт переработки молока нормализованный - продукт переработки молока, в котором показатели массовых долей жира, белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями, установленными стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами;

78) продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный или ультрапастеризованный - продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего Федерального закона к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком;

79) продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из него до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 20 процентов;

80) продукт переработки молока концентрированный с сахаром - продукт переработки молока концентрированный, произведенный с добавлением сахарозы и (или) других видов сахаров;

81) продукт переработки молока сухой - продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления воды из этого

продукта до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 90 процентов;

82) продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее чем 95 процентов;

83) продукт переработки молока восстановленный - продукт переработки молока, произведенный из концентрированного или сухого продукта переработки молока и воды;

84) продукт переработки молока обогащенный - продукт переработки молока, в который добавлены отдельно или в комплексе такие вещества, как белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотики, пребиотики;

85) продукт переработки молока взбитый - продукт переработки молока, произведенный путем взбивания;

86) продукт переработки молока рекомбинированный - продукт переработки молока, произведенный из продуктов переработки молока и (или) их отдельных составных частей и воды;

87) продукт переработки молока низколактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или частично удалена;

88) продукт переработки молока безлактозный - продукт переработки молока, в котором лактоза полностью гидролизована или полностью удалена;

89) продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка - продукты переработки молока, произведенные из белков коровьего молока, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

90) пахта - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока;

91) молочная сыворотка (подсырная, творожная или казеиновая сыворотка) - побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) и казеина (казеиновая сыворотка);

92) национальный молочный продукт - молочный продукт, имеющий наименование, исторически сложившееся на территории Российской Федерации и определяемое особенностями технологии его производства, составом используемой при его производстве закваски и (или) наименованием географического объекта - места

распространения этого молочного продукта;

93) биологический продукт (далее - биопродукт) - продукт переработки молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенный путем добавления в процессе сквашивания и (или) после него живых пробиотических микроорганизмов (пробиотиков) в монокультурах или ассоциациях и (или) пребиотиков. Термическая обработка готового продукта не допускается;

94) составные части молока - сухие вещества (молочный жир, молочный белок, молочный сахар (лактоза), ферменты, витамины, минеральные вещества), вода;

95) сухой молочный остаток - составные части молока, за исключением воды;

96) сухой обезжиренный молочный остаток - составные части молока, за исключением жира и воды;

97) молочная плазма - коллоидная система белков молока, молочного сахара (лактозы), минеральных веществ, ферментов и витаминов в водной фазе;

98) сывороточные белки - белки молока, остающиеся в молочной сыворотке после осаждения казеина;

99) концентрат сывороточных белков - сывороточные белки, полученные из молочной сыворотки путем концентрирования или ультрафильтрации;

100) казеин - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока;

101) альбумин - продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока;

102) обезжиренный продукт переработки молока - продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока, и (или) пахты, и (или) сыворотки, и (или) произведенных на их основе продуктов (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

103) сырое обезжиренное молоко - обезжиренное молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 градусов Цельсия (пункт дополнительно включен с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ);

104) обогащенное молоко - питьевое молоко, в которое для повышения его пищевой ценности введены дополнительно, отдель-

но или в комплексе, такие вещества, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пребиотики;

105) сгущенное с сахаром цельное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5 процента, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 8,5;

106) сгущенное с сахаром обезжиренное молоко - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 26 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не более чем 1 процент;

107) сгущенные с сахаром сливки - концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 19 процентов;

108) сухие сливки - сухой молочный продукт, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 95 процентов, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее чем 34 процента и массовая доля жира - не менее чем 42 процента;

109) партия молочной продукции - совокупность единиц продукции, однородной по составу и качеству, имеющей одно и то же наименование, находящейся в однородной таре, произведенной одним и тем же изготовителем в соответствии с одним и тем же техническим документом на однотипном технологическом оборудовании и имеющей одну и ту же дату производства (за исключением партии молочной продукции, одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона). Под партией молочной продукции для целей подтверждения ее соответствия требованиям настоящего Федерального закона понимается совокупность единиц продукции, имеющей одно и то же наименование, произведенной одним и тем же изготовителем в одних и тех же условиях в соответствии с одним и тем же техническим документом и одновременно представленной для оценки при подтверждении ее соответствия.

Глава 2. Требования к сырому молоку, продуктам его переработки

Статья 5. Требования к безопасности сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок

1. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, молочных продуктов не промышленного производства должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии (часть дополнена с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ - см. предыдущую редакцию).

2. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заболеваний.

3. Не допускается использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение пяти дней до дня их запуска (перед их отелом) и (или) от больных животных и находящихся на карантине животных.

4. Изготовитель должен обеспечивать безопасность сырого молока в целях отсутствия в нем остаточных количеств ингибирующих, моющих, дезинфицирующих и нейтрализующих веществ, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве в целях откорма, лечения скота и (или) профилактики его заболеваний.

5. Молоко, получаемое от разных видов сельскохозяйственных животных, за исключением коровьего молока, должно соответствовать показателям, установленным стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами.

6. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее чем 8,2 процента. Плотность коровьего молока, массовая доля жира в котором составляет 3,5 процента, должна быть не менее чем 1027 килограммов на кубический метр при температуре 20 градусов Цельсия или не менее чем эквивалентное значение для молока, массовая доля жира в котором другая.

7. К сырому молоку, используемому для производства пище-

вых продуктов с определенными потребительскими свойствами, могут предъявляться следующие дополнительные требования:

1) сырое молоко сельскохозяйственных животных, предназначенное для производства продуктов детского питания на молочной основе, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) показатель чистоты не ниже первой группы, показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

б) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта и сырого молока первого сорта в соответствии с приложением 2 к настоящему Федеральному закону;

в) количество соматических клеток не превышает допустимый уровень, установленный для сырого молока высшего сорта в соответствии с приложением 2 к настоящему Федеральному закону;

г) хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований, предусмотренных статьей 6 настоящего Федерального закона;

д) использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и (или) показатели безопасности которого не соответствуют требованиям настоящего Федерального закона, не допускается;

2) сырое молоко коровье, предназначенное для производства молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать требованиям настоящей статьи и показателю термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже третьей группы в соответствии с требованиями национального стандарта;

3) сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) сычужно-бродильная проба I и II классов;

б) уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе I и II классов в соответствии с требованиями национального стандарта, количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов составляет

не более чем $1 \cdot 10^6$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

в) количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих маслянокислых микроорганизмов составляет для:

- сыров с низкой температурой второго нагревания не более чем 13000 спор в кубическом дециметре;

- сыров с высокой температурой второго нагревания не более чем 2500 спор в кубическом дециметре;

г) кислотность не более 19 градусов Тернера;

д) массовая доля белка не менее 2,8 процента;

4) коровье сырое молоко, предназначенное для производства продуктов диетического питания, должно соответствовать требованиям настоящей статьи, а также следующим требованиям:

а) количество колоний мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно анаэробных микроорганизмов не более чем

$5 \cdot 10^5$ колониеобразующих единиц в кубическом сантиметре;

б) количество соматических клеток составляет не более чем

$5 \cdot 10^5$ в кубическом сантиметре;

в) показатель термоустойчивости по алкогольной пробе не ниже второй группы в соответствии с требованиями национального стандарта.

8. Показатели химической и радиологической безопасности коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в приложении 1 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

9. Показатели микробиологической безопасности и содержания соматических клеток коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок не должны превышать установленный в приложении 2 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

10. Решение об использовании сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, не соответствующих требованиям безопасности к допустимым уровням содержания потенциально опасных веществ, микроорганизмов и соматических клеток, принимает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о ветеринарии, законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательства в области

экологической безопасности.

Статья 6. Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке, утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения, хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение 2 часов

3. Допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки, за исключением хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для производства продуктов детского питания на молочной основе (для детей раннего возраста), молочных смесей (в том числе сухих молочных смесей), молочных напитков (в том числе сухих молочных напитков), молочных каш, которые должны храниться при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки.

4. Допускается предварительная термическая обработка, включая пастеризацию, сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок изготовителем в случаях:

1) кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера, кислотности сырых сливок от 17 до 19 градусов Тернера;

2) хранения сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более чем 6 часов;

3) перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период их хранения, но не более чем на 25 процентов.

5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации.

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.

8. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. В транспортных средствах должно быть обеспечено поддержание температуры в соответствии с требованиями, предусмотренными настоящим Федеральным законом.

9. Хранение и перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок сопровождаются декларацией о соответствии и информацией, предусмотренной частями 23 и 24 статьи 36 настоящего Федерального.

10. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также молока, обезжиренного молока, сливок, подвергшихся предварительной термической обработке (включая пастеризацию) до начала их переработки, осуществляется изготовителем продуктов переработки молока в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия.

11. Утилизация сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продав-

цом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о ветеринарии, законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательством в области экологической безопасности.

Статья 7. Требования к продуктам переработки молока

1. Производство продуктов переработки молока должно осуществляться из молока, соответствующего требованиям к показателям безопасности, установленным настоящим Федеральным законом, и подвергнутого термической обработке, обеспечивающей получение соответствующих требованиям настоящего Федерального закона таких готовых продуктов.

2. Содержание в продуктах переработки молока, предназначенных для реализации, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать нормы, установленные настоящим Федеральным законом.

3. Показатели химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в приложении 3 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

4. Показатели микробиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный в приложении 4 к настоящему Федеральному закону допустимый уровень.

5. Разработка и производство новых продуктов переработки молока осуществляются в соответствии с международными стандартами, или национальными стандартами, или стандартами организаций. Требования указанных стандартов к таким продуктам или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации должны соответствовать требованиям, установленным настоящим Федеральным законом. Продукты, которые впервые производятся на территории Российской Федерации или ввозятся на территорию Российской Федерации, подлежат государственной регистрации в соответствии с законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Немолочные компоненты, используемые при производстве продуктов переработки молока, должны соответствовать требовани-

ям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

7. Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов, при производстве продуктов диетического питания и национальных молочных продуктов.

8. Контроль уровня содержания пробиотиков и пребиотиков в обогащенных продуктах переработки молока осуществляется методами, применяемыми для контроля уровня содержания этих компонентов.

9. Решение об использовании продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящей статьи, принимает изготовитель или продавец в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

Глава 3. Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве и (или) реализации продуктов переработки молока.

Статья 8. Общие требования к производству продуктов переработки молока

1. Требования к производству продуктов переработки молока распространяются на юридических и физических лиц, занятых в сфере производства и (или) реализации продуктов переработки молока на территории Российской Федерации.

2. Технологические процессы производства продуктов переработки молока, а также связанные с производством, использованием, хранением, перевозкой, реализацией продуктов переработки молока, использованием, переработкой, утилизацией потенциально опасных продуктов переработки молока и образующихся отходов этапы производственного процесса должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

3. Оборудование, инвентарь, тара и упаковка, непосредственно контактирующие с продуктами переработки молока при их про-

изготовлении, хранении, перевозке и реализации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. Оценка соответствия требований безопасности технологических процессов производства и реализации продуктов переработки молока осуществляется при их проектировании. Контроль за соблюдением таких требований осуществляется изготовителем при организации производства, а также на всех этапах производственного процесса (производство, хранение, перевозка, реализация продуктов переработки молока, использование, переработка или утилизация не соответствующих установленным требованиям продуктов переработки молока и образующихся отходов).

5. При производстве продуктов переработки молока в целях обеспечения их соответствия установленным требованиям применяются процессы ароматизирования, бактофугирования, брожения, взбивания, восстановления, вытапливания, гидролиза, глазирования, гомогенизации, деаэрации, деминерализации, добавления компонентов, закаливания мороженого, замораживания, изомеризации, коагуляции, концентрирования, копчения, мембранного обогащения, нормализации, обогащения, охлаждения, очистки, пастеризации, перевозки, плавления, преобразования высокожирных сливок, прессования, резервирования, рекомбинирования, самопрессования, сбивания, свертывания, сгущения, сепарирования, сквашивания, смешивания, созревания, стабилизации, стерилизации, сушки, термизации, топления, ультрапастеризации, упаковки, фасования, фильтрования, формования, фризирования, хранения, чеддеризации, эмульгирования (диспергирования), иные процессы производства такой продукции.

6. Настоящим Федеральным законом устанавливаются понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к этим процессам, связанным с обязательными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки.

Статья 9. Понятия процессов производства продуктов переработки молока и требования к процессам, связанным с обязатель-

ными требованиями к сырому молоку и продуктам его переработки.

В отношении процессов производства сырого молока и продуктов его переработки устанавливаются следующие понятия и требования:

1) очистка сырого молока - процесс освобождения сырого молока от механических примесей и (или) микроорганизмов. Очистка сырого молока осуществляется изготовителями сырого молока или изготовителями продуктов переработки молока без применения центробежной силы в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте или с применением центробежной силы и специального оборудования в целях обеспечения соответствия сырого молока требованиям к его чистоте и освобождения его от микроорганизмов;

2) фильтрация - процесс освобождения сырого молока и продуктов переработки молока от механических примесей. Фильтрация осуществляется без применения центробежной силы;

3) сепарирование - процесс разделения сырого молока или продуктов переработки молока на две фракции с пониженным и повышенным содержанием жира;

4) нормализация - процесс регулирования содержания и соотношения составных частей молока в сыром молоке или продуктах переработки молока для достижения показателей, установленных стандартами, нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, сводами правил и (или) техническими документами. Нормализация осуществляется путем изъятия из продукта или добавления в продукт составных частей молока, молочных продуктов и (или) их отдельных составных частей в целях снижения или повышения значений массовой доли жира, массовой доли белка и (или) массовой доли сухих веществ;

5) термизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов переработки молока. Термизация осуществляется при температуре от 60 до 68 градусов Цельсия с выдержкой до 30 секунд, при этом сохраняется активность щелочной фосфатазы молока;

6) пастеризация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 63 до 120 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей снижение количества любых патогенных микроорганизмов

в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека. Низкотемпературная пастеризация осуществляется при температуре не выше 76 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией щелочной фосфатазы. Высокотемпературная пастеризация осуществляется при различных режимах (температура, время) при температуре от 77 до 120 градусов Цельсия и сопровождается инактивацией как фосфатазы, так и пероксидазы. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки. Отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов. Отбор таких проб осуществляется после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку. Периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля;

7) стерилизация - процесс термической обработки сырого молока или продуктов его переработки. Стерилизация осуществляется при температуре выше 100 градусов Цельсия с выдержкой, обеспечивающей соответствие готового продукта переработки молока требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

8) ультрапастеризация - процесс термической обработки сырого молока и продуктов его переработки. Ультрапастеризация осуществляется в потоке в закрытой системе с выдержкой не менее чем две секунды одним из следующих способов:

а) путем контакта обрабатываемого продукта с нагретой поверхностью при температуре от 125 до 140 градусов Цельсия;

б) путем прямого смешивания стерильного пара с обрабатываемым продуктом при температуре от 135 до 140 градусов Цельсия. Ультрапастеризация с последующим асептическим упаковыва-

нием обеспечивает соответствие продукта требованиям промышленной стерильности. Контроль эффективности ультрапастеризации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона. Периодичность контроля эффективности ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля;

9) созревание - процесс выдержки молока, а также сливок, других продуктов переработки молока или их смесей при определенных режимах. Созревание осуществляется в целях обеспечения достижения характерных для конкретного продукта органолептических, микробиологических, физико-химических или структурно-механических свойств;

10) сквашивание - процесс образования молочного сгустка в молоке и продуктах его переработки под действием заквасочных микроорганизмов. Сквашивание сопровождается снижением показателя активной кислотности (рН) и повышением содержания молочной кислоты;

11) свертывание - процесс коагуляции белка в молоке и продуктах его переработки. Свертывание осуществляется под действием молокосвертывающих ферментных препаратов и других веществ и факторов, способствующих коагуляции белка;

12) топление - процесс выдержки молока или продуктов его переработки при повышенной температуре в целях достижения ими характерных органолептических свойств - кремового или светло-коричневого цвета и специфических вкуса и запаха. Топление продуктов переработки молока (за исключением масла, смеси топленной) осуществляется при температуре от 85 до 99 градусов Цельсия с выдержкой не менее чем три часа или при температуре выше 105 градусов Цельсия не менее чем 15 минут;

13) преобразование высокожирных сливок - процесс получения сливочного масла путем изменения типа эмульсии из "жир в молочной плазме" в "молочная плазма в жире". Преобразование высокожирных сливок осуществляется при интенсивном термодинамическом или термомеханическом воздействии на высокожирные сливки;

14) сбивание масла - процесс получения сливочного масла путем выделения из сливок жировой фазы в виде масляного зерна. Сбивание масла осуществляется при температуре от 7 до 16 градусов Цельсия с последующим его комкованием и пластификацией путем интенсивного механического воздействия;

15) самопрессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Самопрессование осуществляется путем удаления жидкой фазы, происходящего под воздействием собственного веса продукта;

16) прессование - процесс изменения конфигурации продукта переработки молока. Прессование осуществляется путем отделения жидкой фазы, происходящего под внешним физическим воздействием на продукт;

17) плавление - процесс термического воздействия на твердый продукт переработки молока, сопровождающийся переходом его из твердого состояния в жидкое состояние. Плавление смеси исходных продуктов для производства плавленых сыров, плавленых сырных продуктов осуществляется при режимах, установленных нормативными и (или) техническими документами, и температуре не ниже 83 градусов Цельсия;

18) копчение сыров - процесс обработки сыров, плавленых сыров, сырных продуктов, плавленых сырных продуктов дымом, полученным от сухих несомолистых видов деревьев. Копчение осуществляется в специальных камерах, в которых поддерживается температурно-влажностный режим, установленный нормативными и (или) техническими документами. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

19) обогащение - процесс добавления в молоко и продукты его переработки витаминов, микро- и макроэлементов, пребиотических веществ, белка, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, пробиотических микроорганизмов;

20) охлаждение - процесс снижения температуры молока и продуктов его переработки до уровня, при котором приостанавливается развитие в них микроорганизмов и окислительных процессов. Охлаждение подвергшихся предварительной термической обработке молока и продуктов его переработки (за исключением мороженого, сыров, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов, сухих, концентрированных, сгущенных, стерилизованных продуктов переработки молока) осуществляется до температуры не выше 6 градусов Цельсия в течение не более чем два часа (пункт в редакции, введенной в действие с 26 июля 2010 года Федеральным законом от 22 июля 2010 года № 163-ФЗ, - см. предыдущую редакцию);

21) фризирование - процесс одновременного взбивания и замораживания смеси для мороженого;

22) концентрирование (сгущение) - процесс, применяемый при производстве концентрированных и сгущенных продуктов переработки молока. Концентрирование (сгущение) осуществляется путем частичного удаления воды из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ от 20 до 90 процентов;

23) сушка - процесс, применяемый при производстве сухих продуктов переработки молока. Сушка осуществляется путем удаления влаги из продукта переработки молока до достижения значений массовой доли сухих веществ 90 процентов и более;

24) сублимация - процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления влаги из замороженного продукта переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;

25) восстановление - процесс, применяемый при производстве восстановленных продуктов переработки молока. Восстановление осуществляется путем смешивания питьевой воды с сухим, концентрированным или со сгущенным продуктом переработки молока до достижения соответствующих органолептических и физико-химических свойств продукта;

26) рекомбинирование - процесс производства продуктов переработки молока из составных частей молока или молочного продукта, молочного составного продукта, молокосодержащего продукта и воды;

27) взбивание - процесс, применяемый при производстве взбитых продуктов переработки молока и сопровождающийся увеличением их объема;

28) чеддеризация - процесс глубокой деминерализации казеин-кальций-фосфатного комплекса молока и (или) сырной массы под действием молочной кислоты, образующейся при сбраживании молочного сахара (лактозы) с помощью заквасочной молочнокислой микрофлоры, или под действием органических кислот (уксусной, молочной, лимонной) при прямом подкислении молока. Чеддеризация применяется при производстве полутвердых и мягких сыров в целях достижения ими специфических органолептических свойств;

29) хранение продуктов переработки молока осуществляется в течение срока годности в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность продуктов в

соответствии с показателями безопасности, установленными статьей 7 настоящего Федерального закона;

30) перевозка и реализация продуктов переработки молока осуществляются при режимах, установленных изготовителем, и в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Статья 17. Требования к реализации молока и продуктов его переработки

1. Реализации подлежат продукты переработки молока, соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и настоящего Федерального закона.

2. При передаче изготовителем или лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя, продавцу продуктов переработки молока ему одновременно должны быть переданы копии документов, подтверждающих соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона.

3. До реализации продуктов переработки молока продавец обязан проверить наличие предусмотренной настоящим Федеральным законом информации об этих продуктах и соответствие такой информации документам изготовителя.

4. При реализации продуктов переработки молока, часть информации о которых размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанных продуктов, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

5. Хранение продуктов переработки молока у продавца и их реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных изготовителем.

6. Реализация продуктов детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должна осуществляться только через организации торговли, аптеки, раздаточные пункты при обеспечении такими организациями торговли, аптеками, пунктами установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.

7. Не допускается реализация продуктов переработки молока продавцом, не имеющим возможности для обеспечения установленных изготовителем условий хранения этих продуктов.

8. Продавец продуктов переработки молока не имеет права устанавливать срок их реализации, превышающий срок годности,

установленный изготовителем. Не допускается реализация продуктов переработки молока с истекшим сроком годности.

9. При реализации на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, продуктов переработки молока непромышленного производства физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, они обязаны обеспечить соответствие этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона к показателям их безопасности и идентификации, а также довести до потребителей информацию о месте производства этих продуктов (адрес), об их наименованиях и о дате их производства.

10. При реализации сырого молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять потребителям документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока. При реализации пастеризованного молока на розничных рынках (включая сельскохозяйственные рынки) путем розлива из транспортной или другой тары продавцы (юридические лица и индивидуальные предприниматели) обязаны предъявлять декларацию о соответствии и довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения пастеризованного молока.

11. Отзыв продуктов переработки молока осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по инициативе федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, о принудительном отзыве продукции.

12. При поставках сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или в организации, осуществляющие промышленную переработку молока, юридические лица и физические лица, в том числе индивидуальные предприниматели, предъявляют документы, выданные органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, и подтверждающие безопасность сырого молока на

основании результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в соответствии с законодательством Российской Федерации о ветеринарии. Срок действия таких документов устанавливается в зависимости от результатов проведения этих мероприятий и их периодичности.

13. Реализация сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, направляемых на промышленную переработку, должна сопровождаться декларацией о соответствии.

Статья 18. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока.

1. Приостановление производства и реализации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона и представляющих угрозу здоровью или жизни граждан, их имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов самостоятельно либо по предписанию федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, либо по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством Российской Федерации.

2. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при получении информации о несоответствии продуктов переработки молока требованиям настоящего Федерального закона вправе выдать предписание о приостановлении реализации этих продуктов на срок, необходимый для получения протокола испытаний этих продуктов в аккредитованной испытательной лаборатории (центре).

Статья 19. Требования к утилизации продуктов переработки молока

1. Утилизация продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в

порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

2. Способ утилизации продуктов переработки молока согласовывается с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральный орган исполнительной власти, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности, принявшие постановление об утилизации принудительно отозванных продуктов переработки молока, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией в целях предотвращения опасности возникновения и распространения заболеваний и нанесения вреда жизни или здоровью граждан или животных, а также предотвращения загрязнения окружающей среды.

Статья 24. Цели идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится в целях:

1) отнесения молока и продуктов его переработки к сфере применения настоящего Федерального закона;

2) установления соответствия молока и продуктов его переработки, в том числе их наименований и идентификационных показателей, требованиям настоящего Федерального закона;

3) установления соответствия молока и продуктов его переработки сведениям, содержащимся в информации для потребителей,

декларации о соответствии или сертификате соответствия, предоставленных изготовителем или продавцом.

2. Молоко и продукты его переработки в случае, если содержащаяся в сопровождающих их документах и на этикетках информация о них не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным настоящим Федеральным законом, или является недостоверной, признаются фальсифицированными и подлежат принудительному отзыву.

3. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в установленном законодательством Российской Федерации порядке принимает меры по приостановлению производства и реализации фальсифицированных молока и продуктов его переработки и информирует об этом потребителей.

Статья 25. Правила и процедуры идентификации молока и продуктов его переработки

1. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится при оценке и подтверждении соответствия конкретного продукта требованиям настоящего Федерального закона, а также в случае, если в информации о конкретном продукте содержится его неполное описание.

2. Идентификацию молока и продуктов его переработки проводят:

1) органы по сертификации при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона;

2) федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченные на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии;

3) юридические или физические лица в инициативном порядке при необходимости установления соответствия этих продуктов предоставленной о них информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки этих продуктов.

3. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится с учетом признаков, указанных в приложениях 9-14 к

настоящему Федеральному закону, а также по представленным изготовителем или продавцом описаниям этих продуктов.

4. В качестве описаний молока и продуктов его переработки могут быть использованы нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на эти продукты, договоры поставок, контракты, спецификации на эти продукты, информация на этикетках потребительских упаковок и другие содержащие описание этих продуктов документы.

5. В зависимости от задач и специфики идентификации молока и продуктов его переработки используются следующие процедуры идентификации:

- 1) экспертиза документов, в соответствии с которыми произведен конкретный продукт;
- 2) испытания этого продукта;
- 3) экспертиза указанных в пункте 1 настоящей части документов и результатов испытания этого продукта.

6. При проведении идентификации молока и продуктов его переработки путем экспертизы указанных в пункте 1 части 5 настоящей статьи документов в целях установления соответствия конкретного продукта виду, конкретной партии, подтверждения однородности партии этого продукта осуществляются исследования сопроводительных документов на молоко и продукты его переработки и их соответствия маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре, внешнему виду идентифицируемого продукта и упаковки.

7. При недостаточности или недостоверности информации, полученной при экспертизе указанных в пункте 1 части 5 настоящей статьи документов, а также при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона проводятся исследования (испытания) молочной продукции в части показателей, установленных статьей 26 настоящего Федерального закона.

8. При необходимости подтверждения факта фальсификации молока и продуктов его переработки проводятся их исследования (испытания) в части следующих установленных настоящим Федеральным законом показателей идентификации и других показателей:

- 1) содержание в готовом молочном продукте, молочном составе продукта или молокосодержащем продукте сухих веществ

молока (сухого молочного остатка), их массовая доля в таком готовом продукте в процентах (за исключением продуктов переработки молока, содержащих сливочное масло);

2) наличие и содержание жиров немолочного происхождения, их массовая доля в молоке и продуктах его переработки в процентах;

3) жирнокислотный состав жировой фазы продуктов переработки молока (за исключением продуктов переработки молока, массовая доля жира в которых составляет менее чем 1,5 процента, и мороженого, массовая доля жира в котором составляет не более чем 8 процентов);

4) содержание белка в сухом обезжиренном молочном остатке в молочных консервах и молокосодержащих консервах, его массовая доля в таких продуктах в процентах;

5) соотношение сывороточных белков и казеина в молочных консервах и молокосодержащих консервах.

9. При определении показателей идентификации молока и продуктов его переработки должны использоваться аттестованные методики выполнения измерений, обеспечивающие объективность и достоверность результатов исследований (испытаний) этих продуктов.

10. Результаты проведения идентификации конкретного продукта переработки молока анализируются и оформляются в виде протокола проведения идентификации, содержание которого должно включать в себя:

1) сведения об организации, проводившей идентификацию молока или продуктов его переработки;

2) информацию об изготовителе молока или продуктов его переработки с указанием места нахождения (адреса) и реквизитов юридического лица, адреса и фамилии, имени, отчества физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя;

3) наименование этого продукта, наименование классификационных признаков этого продукта;

4) сведения о молоке или продукте переработки молока, необходимые для проведения их идентификации;

5) дату производства, срок годности, срок хранения (при наличии срока хранения), срок реализации (при наличии срока реализации) молока или продукта переработки молока, условия их хранения, указание на конкретную маркировку, специальную маркировку (при наличии специальной маркировки);

6) результаты исследований (испытаний) этого продукта в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) (при необхо-

димости их проведения), в том числе исследований (испытаний) органолептических показателей;

7) сведения об упаковке, в том числе о виде упаковки, о массе нетто или об объеме этого продукта в потребительской упаковке или транспортной таре;

8) размер партии этого продукта;

9) сведения о соответствии маркировки требованиям настоящего Федерального закона;

10) наименование стандартов, нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми произведен этот продукт (при их наличии), или других документов, содержащих описание этого продукта, в том числе ввезенного на территорию Российской Федерации (контракт на его поставки, сертификат происхождения этого продукта, документ, подтверждающий показатели безопасности этого продукта, сертификат качества этого продукта, спецификация на этот продукт);

11) заключение о проведении дополнительных исследований (испытаний) (в случае, если требуется);

12) заключение о соответствии этого продукта заявленному наименованию и (или) конкретной партии этого продукта и его декларируемым показателям.

Статья 26. Показатели идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов :

1. В целях идентификации молока, продуктов его переработки, заквасок, пробиотических микроорганизмов и ферментных препаратов применяются следующие группы показателей их свойств:

1) органолептические - внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет и другие органолептические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта (при их наличии) и (или) в иных содержащих описание такого продукта документах;

2) физико-химические - массовые доли составных частей молока в молоке и продуктах его переработки, кислотность, плотность, температура, индекс растворимости, вязкость и другие физико-химические показатели, указанные в стандартах, нормативных и (или) технических документах на производство конкретного продукта или в других содержащих описание такого продукта документах;

3) микробиологические - видовой или родовой состав микроорганизмов, количество микроорганизмов определенного вида или

рода в единице массы либо объема конкретного продукта в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона, стандартов, нормативных и (или) технических документов на производство конкретного продукта (при наличии таких документов) и (или) других содержащих описание этого продукта документов.

2. При идентификации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок применяются следующие показатели:

1) показатели идентификации молока, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных, указанные в приложении 9 к настоящему Федеральному закону и позволяющие определить его наименование (молоко коровье, молоко козье, молоко овечье, молоко кобылье, молоко буйволиное);

2) органолептические и физико-химические показатели, которые указаны в приложениях 9 и 10 к настоящему Федеральному закону и по которым проводится идентификация коровьего сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок.

3) показатели, которые указаны в стандартах, нормативных и (или) технических документах и по которым проводится идентификация молока, полученного от других видов сельскохозяйственных животных.

3. При проведении идентификации продуктов переработки молока применяются следующие показатели:

1) органолептические показатели, указанные в пункте 1 части 1 настоящей статьи, с учетом параметров, приведенных в приложении 11 к настоящему Федеральному закону;

2) физико-химические и микробиологические показатели, указанные в пункте 2 части 1 настоящей статьи, с учетом параметров, приведенных в приложении 12 к настоящему Федеральному закону.

4. При проведении идентификации глазированных и декорированных продуктов переработки молока не учитываются показатели наличия глазури и пищевых продуктов, используемых для декорирования (вафли, шоколадная, молочная или фруктовая глазурь, карамель, орехи, печенье, фрукты, цукаты, шоколад, другие не входящие в состав продуктов переработки молока пищевые продукты).

5. При проведении идентификации обогащенных продуктов переработки молока определяются наличие и уровень содержания веществ, добавленных в такие продукты, соответствие уровня указанных веществ информации, содержащейся на этикетке или упаковке.

Статья 27. Правила оценки соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства, связанных с установленными настоящим Федеральным законом обязательными требованиями к этим продуктам, осуществляется в форме государственного контроля (надзора) за выполнением указанных обязательных требований и в форме подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки установленным требованиям в порядке, предусмотренном главой 11 настоящего Федерального закона.

2. Оценка соответствия молока и продуктов его переработки, а также процессов их производства, связанных с установленными настоящим Федеральным законом обязательными требованиями к этим продуктам, осуществляется в форме государственного контроля (надзора) федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в сфере ветеринарии.

3. В случае выявления нарушений требований настоящего Федерального закона федеральные органы исполнительной власти, осуществляющие функции по контролю и надзору и указанные в части 2 настоящей статьи, вправе:

1) выдавать предписания об устранении нарушений и устанавливать обоснованный с учетом характера нарушений срок для исполнения предписаний;

2) принимать предусмотренные законодательством Российской Федерации меры в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

3) направлять в органы, выдавшие сертификат соответствия, или органы, зарегистрировавшие декларацию о соответствии, информацию о необходимости приостановления или прекращения

действия декларации о соответствии или сертификата соответствия;

4) привлекать изготовителя (продавца, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) к ответственности, предусмотренной законодательством Российской Федерации;

5) принимать решение об обращении в суд с иском о принудительном отзыве молока и продуктов его переработки, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона.

4. Не допускается требовать от изготовителя (продавца) иные документы для оценки соответствия или для подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 29. Формы подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

1. Молоко и продукты его переработки, реализуемые на территории Российской Федерации, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона в форме принятия декларации о соответствии (далее - декларирование соответствия) или обязательной сертификации по схемам, установленным настоящим Федеральным законом.

2. Не подлежат обязательному подтверждению соответствия в форме декларирования соответствия или сертификации вторичное молочное сырье и побочные продукты переработки молока, не предназначенные для употребления в пищу.

3. Наряду с другими доказательствами соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона при подтверждении такого соответствия может использоваться в качестве одного из доказательств соблюдение требований международных стандартов и (или) национальных стандартов, содержащих аналогичные требования.

4. Добровольное подтверждение соответствия требованиям национальных стандартов, стандартам организаций, сводам правил, системам добровольной сертификации и условиям договоров молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется по инициативе заявителя в форме добровольной сертификации.

5. Добровольная сертификация молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации осуществляется на условиях договора между за-

явителем и органом по сертификации.

6. Добровольное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации не может заменить обязательное подтверждение их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 30. Права и обязанности заявителя при подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. При декларировании соответствия молока и продуктов его переработки заявителем может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Российской Федерации, являющиеся изготовителем или продавцом либо выполняющие функции иностранного изготовителя на основании договора с ним, в части обеспечения соответствия поставляемых молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

2. При подтверждении соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона в форме сертификации заявителями могут быть лица, указанные в части 1 настоящей статьи, а также иностранные юридические лица и иностранные физические лица, принявшие на себя обязательства в части обеспечения соответствия поставляемых молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона и в части ответственности за несоответствие молока и продуктов его переработки, поставляемых по договорам поставок, оформленным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, требованиям настоящего Федерального закона.

3. Заявитель вправе выбирать форму подтверждения соответствия и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для молока и продуктов его переработки настоящим Федеральным законом.

4. Заявитель обязан обеспечивать соответствие молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона.

5. Заявитель может иметь другие предусмотренные законодательством Российской Федерации права и обязанности.

Статья 31. Обязательное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки в форме декларирования соответствия

1. Декларирование соответствия молока и продуктов его переработки осуществляется путем принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (центра) (далее - третья сторона).

2. При декларировании соответствия партии сырого молока, сырого обезжиренного молока или сырых сливок, реализуемых по долгосрочным договорам поставок продукции или контрактам, срок действия декларации о соответствии составляет не более чем один год.

3. При декларировании соответствия партии питьевого молока или продуктов переработки молока срок действия декларации о соответствии должен соответствовать сроку годности этих продуктов.

4. При декларировании соответствия продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, срок действия такой декларации о соответствии составляет не более чем пять лет.

5. Декларация о соответствии может приниматься в отношении партии молока или партии однородной молочной продукции, к которой установлены подлежащие подтверждению единые требования.

6. Для подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего Федерального закона устанавливаются следующие схемы декларирования соответствия:

1) 2д - декларирование соответствия молока или молочной продукции на основании собственных доказательств и положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов молока или продуктов его переработки, полученных с участием третьей стороны;

2) 3д - декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, полученных с участием третьей стороны, и сертификата системы качества на стадии производства этих продуктов;

3) 4д - декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, полученных с участием третьей стороны, и сертификата системы качества на стадии контроля и испытаний этих продуктов;

4) 5д- декларирование соответствия партии молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний), полученных путем репрезентативной выборки образцов из партии этих продуктов с участием третьей стороны;

5) 7д - декларирование соответствия молока или продуктов его переработки на основании положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных собственными силами или с привлечением других организаций по поручению заявителя, и сертификата системы качества на стадии проектирования и производства этих продуктов.

7. При выборе любой схемы декларирования соответствия молока или продуктов его переработки заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

1) регистрационные документы и реквизиты заявителя;

2) наименование, общее описание и назначение (при наличии назначения) этих продуктов;

3) национальный стандарт или стандарты организаций на молоко или продукты его переработки (для российских изготовителей) либо международный стандарт или подробное описание этих продуктов с указанием их основных свойств, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей), применяемые на добровольной основе в целях обеспечения соблюдения требований настоящего Федерального закона;

4) протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов молока или продуктов его переработки, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схемам 2д, 3д, 4д, либо протоколы исследований (испытаний) и измерений, полученных путем репрезентативной выборки образцов молока или продуктов его переработки в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 5д, либо протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов этих продуктов, проведенных собственными силами или с привлечением других организаций по поручению заявителя при декларировании соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 7д;

5) сертификат системы качества на стадии производства молока или продуктов его переработки при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 3д;

6) сертификат системы качества на стадии контроля и исследований (испытаний) и измерений молока или продуктов его переработки при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 4д;

7) сертификат системы качества на стадии проектирования (разработки) и производства продуктов переработки молока при декларировании соответствия этих продуктов по схеме 7д;

8) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля изготовителем, осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и представленные:

а) органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, в отношении сырого молока;

б) федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю (надзору) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в отношении продуктов переработки молока при использовании любой схемы декларирования соответствия этих продуктов, за исключением схемы 5д;

9) товарно-транспортные документы, договоры (контракты) поставок молока или продуктов его переработки, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, сертификат происхождения этих продуктов, свидетельство о государственной регистрации впервые разработанных или впервые вводимых (поставляемых) продуктов переработки молока для подтверждения соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона при использовании схемы 5д.

10) ветеринарные свидетельства или сертификаты установленной формы для подтверждения соответствия сырого молока или сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона.

8. Протоколы исследований (испытаний) и измерений типовых образцов или репрезентативной выборки образцов молока или продуктов его переработки наряду с характеристикой этих продуктов должны содержать:

1) описание молока или продуктов его переработки непосредственно либо в виде ссылки на национальные стандарты, стандарты организаций или международные стандарты, в соответствии с которыми они произведены;

2) заключение о соответствии типовых образцов или репре-

зентативной выборки образцов молока или продуктов переработки молока требованиям указанных в пункте 3 части 7 настоящей статьи документов, в соответствии с которыми произведены эти продукты, и требованиям настоящего Федерального закона;

3) результаты исследований (испытаний) типовых образцов или репрезентативной выборки образцов молока или продуктов переработки молока, полученные собственными силами, с привлечением третьей стороны и (или) при подтверждении соответствия этих продуктов требованиям настоящего Федерального закона по схеме 7д другой организацией по поручению заявителя.

9. При выборе схемы декларирования соответствия, предусматривающей наличие сертификата системы качества, и при отсутствии такого сертификата заявитель подает в орган по сертификации системы качества заявку на сертификацию системы качества. Орган по сертификации осуществляет сертификацию системы качества и при положительных результатах выдает заявителю сертификат системы качества.

10. При выборе любой схемы декларирования соответствия заявитель принимает необходимые меры для обеспечения при производстве и реализации молока и продуктов его переработки их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

11. Заявитель принимает декларацию о соответствии, регистрирует ее в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

12. Заявитель маркирует молоко и продукты его переработки, в отношении которых принята декларация о соответствии, знаком обращения на рынке.

13. Орган по сертификации систем качества осуществляет контроль за сертифицированной системой качества на стадиях, предусмотренных схемами 3д, 4д, 7д, с периодичностью, установленной договором между заявителем и органом по сертификации систем качества, но не реже чем один раз в год.

14. Декларация о соответствии и входящие в состав доказательственных материалов документы хранятся у заявителя в течение трех лет со дня окончания срока действия декларации о соответствии. Второй экземпляр декларации о соответствии хранится в федеральном органе исполнительной власти, организующем формирование и ведение единого реестра деклараций о соответствии.

Статья 32. Обязательное подтверждение соответствия в фор-

ме обязательной сертификации продуктов переработки молока

1. Обязательная сертификация продуктов переработки молока осуществляется органом по сертификации продукции, область аккредитации которого распространяется на пищевую продукцию, в том числе на продукты переработки молока, на основании договора между заявителем и органом по сертификации продукции по схеме, установленным настоящим Федеральным законом.

2. Сертификат соответствия на продукты переработки молока, выпускаемые серийно, выдается на срок, определяемый органом по сертификации в зависимости от состояния производства этих продуктов и стабильности их качества, но не более чем на три года.

3. Сертификат соответствия на партию продуктов переработки молока выдается на срок годности этих продуктов.

4. Сертификат соответствия хранится у заявителя, а копия сертификата соответствия и документы, послужившие основанием для его получения, хранятся в органе по сертификации, выдавшем сертификат, в течение не менее чем двух лет после окончания срока его действия.

5. Для подтверждения соответствия продуктов переработки молока требованиям настоящего Федерального закона устанавливаются следующие схемы обязательной сертификации:

1) 3с - сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых образцов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), с проведением последующего контроля органом по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока;

2) 4с - сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых образцов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и осуществления анализа состояния производства этих продуктов с проведением последующего контроля органом по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока и при необходимости за состоянием их производства;

3) 5с - сертификация продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, на основании положительных результатов испытаний типовых образцов этих продуктов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра), и проведения сертификации системы управления каче-

ством заявителя с проведением последующего контроля органа по сертификации продукции за сертифицированными продуктами переработки молока и органа по сертификации систем управления качеством за сертифицированной системой управления качеством заявителя;

4) бс - сертификация партии продуктов переработки молока на основании положительных результатов исследований (испытаний) репрезентативной выборки образцов этих продуктов, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

6. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов переработки молока заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

1) регистрационные документы и реквизиты заявителя;

2) наименование, общее описание, назначение (при наличии назначения) этих продуктов;

3) национальный стандарт, стандарт организации на эти продукты (для российских изготовителей) или международный стандарт либо подробное описание этих продуктов с указанием основных показателей их свойств, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей), применяемые на добровольной основе в целях обеспечения соблюдения требований настоящего Федерального закона;

4) сертификаты соответствия и (или) декларации о соответствии сырья, компонентов, упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов.

5) сертификат соответствия системы управления качеством изготовителя при использовании схемы 5с. При отсутствии указанного сертификата заявитель подает в аккредитованный орган по сертификации систем управления качеством заявку на сертификацию системы качества. Орган по сертификации систем управления качеством сертифицирует систему качества изготовителя и при положительных результатах выдает ему сертификат системы качества;

6) документы, подтверждающие организацию и осуществление производственного контроля изготовителем, а также осуществление государственного контроля в отношении изготовителя и продуктов переработки молока федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при использовании любой схемы

обязательной сертификации, за исключением схемы бс;

7) товарно-транспортные документы, оформленные в установленном законодательством Российской Федерации порядке, договор (контракт) поставок продуктов переработки молока, сертификат происхождения этих продуктов, свидетельство о государственной регистрации новых или впервые ввозимых (поставляемых) продуктов переработки молока при использовании схемы бс.

7. При выборе любой схемы обязательной сертификации заявитель подает заявку на сертификацию продуктов переработки молока и одновременно представляет установленный частью 6 настоящей статьи комплект документов в аккредитованный орган по сертификации продукции.

8. Орган по сертификации продукции рассматривает представленные заявителем комплект документов и заявку и принимает решение относительно заявки. При положительном решении относительно заявки орган по сертификации осуществляет отбор типовых образцов продуктов переработки молока, выпускаемых серийно, либо репрезентативную выборку образцов этих продуктов из партии этих продуктов, проводит их идентификацию, определяет программу исследований (испытаний) и направляет типовые образцы или репрезентативную выборку образцов этих продуктов на исследования (испытания) в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).

9. Аккредитованная испытательная лаборатория (центр) проводит исследования (испытания) типовых образцов продуктов переработки молока либо репрезентативную выборку образцов этих продуктов и оформляет протокол их исследований (испытаний) и измерений.

10. Протокол исследований (испытаний) и измерений типовых образцов продуктов переработки молока либо репрезентативной выборки образцов этих продуктов наряду с их характеристикой должен содержать описание этих продуктов непосредственно или с указанием на национальный стандарт, стандарты организаций или международный стандарт либо описание (при его наличии), в соответствии с которыми эти продукты произведены, а также заключение о соответствии типовых образцов либо репрезентативной выборки образцов этих продуктов требованиям указанной документации и требованиям настоящего Федерального закона.

11. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 3с орган по сертификации продукции на осно-

вании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока и положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), выдает заявителю сертификат соответствия на срок до трех лет с учетом стабильности работы заявителя.

12. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 4с орган по сертификации продукции проводит анализ состояния производства этих продуктов в целях проверки условий, необходимых для их производства и реализации в соответствии с установленными требованиями, и на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), и положительных результатов анализа состояния их производства выдает заявителю сертификат соответствия.

13. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 5с орган по сертификации продукции на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), и при наличии сертификата системы качества выдает заявителю сертификат соответствия.

14. При сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 6с орган по сертификации продукции на основании положительных результатов анализа комплекта представленных документов, идентификации сертифицируемых продуктов переработки молока, положительных результатов исследований (испытаний) репрезентативной выборки образцов этих продуктов из партии этих продуктов, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), выдает заявителю сертификат соответствия.

15. Заявитель, получив сертификат соответствия на продукты переработки молока, маркирует их знаком обращения на рынке.

16. Заявитель при производстве и реализации продуктов пе-

переработки молока принимает необходимые меры по обеспечению их соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

17. В течение всего срока действия сертификата соответствия орган по сертификации продукции осуществляет контроль за сертифицированными продуктами переработки молока путем проведения периодических исследований (испытаний) типовых образцов этих продуктов, отбор которых осуществляется на складе готовой продукции изготовителя (при сертификации этих продуктов с использованием схем 4с и 5с) и на складах изготовителя и продавца (при сертификации этих продуктов с использованием схемы 3с), в соответствии с принятым графиком контроля, а также при необходимости проводит повторный анализ состояния производства этих продуктов (при сертификации продуктов переработки молока с использованием схемы 4с).

18. Органом по сертификации продукции по результатам проведенного им контроля за сертифицированными продуктами переработки молока принимается относительно таких продуктов одно из следующих решений:

- 1) подтвердить действие сертификата соответствия;
- 2) приостановить действие сертификата соответствия;
- 3) прекратить действие сертификата соответствия.

19. Орган по сертификации систем управления качеством, проводивший сертификацию системы управления качеством заявителя, осуществляет контроль за сертифицированной системой управления качеством заявителя.

Статья 33. Особенности подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки требованиям настоящего Федерального закона

1. Подтверждение соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в форме декларирования соответствия с использованием любой из схем, предусмотренных настоящим Федеральным законом.

2. Декларация о соответствии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок требованиям настоящего Федерального закона принимается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющими сбор молока на молокоприемных пунктах, в том числе у физических лиц, при условии

соблюдения ими требований законодательства Российской Федерации о ветеринарии, требований статьи 5 настоящего Федерального закона и с учетом результатов исследований (испытаний) состояния здоровья животных, проводимых органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии. Устанавливаемый срок действия указанной декларации составляет не более чем один год.

2.1. В случаях выявления несоответствия сырого молока на стадиях его производства, или хранения, или перевозки, или реализации, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на стадиях их перевозки или реализации требованиям настоящего Федерального закона к показателям безопасности этих продуктов, а также возникновения на территории, на которой осуществляется сбор молока, заболеваний сельскохозяйственных животных, при которых использование сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок ограничено или запрещено, орган исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченный на проведение государственного контроля (надзора) в сфере ветеринарии, выдает предписание о приостановлении реализации или поставок таких продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. При этом действие указанной декларации прекращается.

3. Подтверждение соответствия питьевого молока и продуктов его переработки со сроком годности не более чем 30 суток требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д, 4д или 7д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 4с или 5с.

4. Подтверждение соответствия продуктов переработки молока со сроком годности более чем 30 суток требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д, 4д, 5д или 7д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 3с, 4с, 5с или 6с.

5. Подтверждение соответствия продуктов детского питания на молочной основе требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 3д или 4д либо в форме обязательной сертификации с использованием схемы 4с, 5с или 6с.

6. Подтверждение соответствия продуктов переработки мо-

лока, поставляемых для государственных нужд, требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в форме декларирования соответствия с использованием схемы 5д или в форме обязательной сертификации с использованием схемы 6с.

7. Сырое молоко и продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами на рынках (включая сельскохозяйственные рынки), не подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона.

Статья 34. Признание результатов подтверждения соответствия

1. Декларация о соответствии и сертификат соответствия имеют равную юридическую силу независимо от схем обязательного подтверждения соответствия и действуют на всей территории Российской Федерации.

2. Признание результатов подтверждения соответствия, полученных за пределами территории Российской Федерации, осуществляется в соответствии со статьей 30 Федерального закона "О техническом регулировании".

Глава 12. Требования к упаковке, маркировке, этикетке молока и продуктов его переработки

Статья 35. Требования к упаковке молока и продуктов его переработки

1. Молоко и продукты его переработки, предназначенные для реализации, должны быть расфасованы, упакованы в тару и (или) упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и продуктов его переработки в течение срока их годности.

2. Продукты детского питания на молочной основе для детей раннего возраста должны выпускаться только расфасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем:

1) 1 килограмм - сухие продукты (адаптированные молочные

смеси, последующие смеси, продукты прикорма, продукты моментального приготовления, каши на молочной основе);

2) 0,2 литра - жидкие адаптированные, частично адаптированные смеси, последующие смеси;

3) 0,25 литра - молоко питьевое, сливки питьевые, кисло-молочные продукты;

4) 0,1 килограмма - пастообразные продукты детского питания на молочной основе, в том числе творог и продукты на его основе.

3. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться только расфасованными в герметичную упаковку. Жидкие продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста и детей школьного возраста должны выпускаться в упаковке объемом не более чем 2 литра, пастообразные продукты детского питания - не более чем 200 граммов (для непосредственного употребления в пищу порциями).

4. Не допускается использование тары потребителя (покупателя) при реализации нерасфасованных и неупакованных скоропортящихся продуктов переработки молока.

5. Нарезанные продукты переработки молока упаковываются изготовителем или продавцом в условиях, обеспечивающих безопасность таких продуктов и сохранение их органолептических свойств.

6. Каждая упаковка продуктов переработки молока должна иметь маркировку, этикетку и при необходимости листок-вкладыш или ярлык, содержащие информацию для потребителей в соответствии со статьей 36 настоящего Федерального закона.

7. Продукты переработки молока, находящиеся в поврежденной таре и (или) упаковке, подлежат отзыву.

Статья 36. Требования к маркировке молока и продуктов его переработки

1. Молоко и продукты его переработки должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и требованиям настоящего Федерального закона.

2. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары такой продукции, а также на каждую единицу потребительской упаковки такой продукции.

3. На каждую единицу групповой упаковки, единицу многооборотной тары или транспортной тары такой продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

1) наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона;

2) наименование и место нахождения изготовителя такой продукции. Допускается указывать юридический адрес изготовителя молока или молочной продукции, ввезенных на территорию Российской Федерации, на государственном языке страны по месту нахождения данного изготовителя, а наименование этой страны - на русском языке;

3) товарный знак изготовителя такой продукции (при его наличии);

4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной тары или транспортной тары такой продукции (при необходимости);

5) количество единиц потребительской упаковки такой продукции в групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;

6) срок годности такой продукции;

7) дата производства такой продукции;

8) условия хранения такой продукции;

9) масса нетто потребительской упаковки такой продукции;

10) обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена такая продукция;

11) номер партии такой продукции;

12) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

13) предупредительные надписи или манипуляторные знаки - "Бережь от солнечных лучей", "Ограничение температуры", "Бережь от влаги" (наносятся избирательно при необходимости)

4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках потребительской тары информация.

5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или потребительскую тару молока, молочной продукции наносится путем наклеивания этикеток, изготовленных типографским способом или другим способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

6. Наименования молока и продуктов его переработки должны соответствовать понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона. Наименования такой продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов при указании соответствующих понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона, наименований молока и продуктов его переработки в их маркировке не регламентируется (например, "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло" и подобные понятия). Допускается не применять в наименовании сливочного масла понятия "сладко-сливочное", "несоленое", характеризующие особенности технологии его производства, если при производстве сливочного масла не используются закваски и поваренная соль.

7. Указание на вид сельскохозяйственных животных, за исключением коров, от которых получено молоко, должно размещаться на этикетках упаковок перед понятием "молоко" или после этого понятия.

8. Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока или продуктов его переработки, размещаются после наименований такой продукции, например "молоко пастеризованное", "сливки стерилизованные".

9. После наименований молока и молочной продукции наряду с понятием, относящимся к способу термической обработки такой продукции, могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия, например "молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)".

10. Наименования молочных составных продуктов должны соответствовать понятиям, установленным для молочных продуктов, и содержать в непосредственной близости к этим понятиям четкие описания других характеризующих такой продукт компонентов, например "творог с кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной".

11. Понятие "биопродукт" на этикетках, упаковках такой молочной продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или сложных слов с использованием первой части сложных слов "био..." и наименований такой продукции, например "биокефир", "биоряженка".

12. Понятия, используемые для характеристики способов производства такого продукта или особенностей состава сырья либо состава закваски, указываются в его наименовании - "молочный

напиток", "молоко цельное", "сливки рекомбинированные", "напиток кисломолочный".

13. Информация о частичном использовании сухих молочных продуктов, за исключением случаев использования сухих молочных продуктов в целях нормализации, размещается вместе с информацией о компонентах готового продукта в виде надписи: "Изготовлено с использованием сухого молока (сливок, сыворотки)".

14. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов, установленных настоящим Федеральным законом, при маркировке наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие "молокосодержащий" или понятие "сквашенный" должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный". При указании наименования кисломолочного продукта, произведенного в соответствии с технологией производства кефира с использованием закваски, приготовленной на чистых культурах молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, в маркировке этого продукта должны использоваться слова "кефирный продукт" в виде словосочетания, нанесенного одинаковым шрифтом.

15. Понятие "продукт" в наименованиях молокосодержащих продуктов может быть заменено или в наименованиях молочных составных продуктов дополнено понятием, характеризующим соответственно консистенцию или форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста, рулет, соус, суфле, торт), например "молочно-соковый коктейль", "сметанный соус", "молочный кисель", "творожное суфле с орехами", "сырный рулет с пряностями".

16. Определения понятий видов и типов сыров (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный) применяются в наименованиях сыров по решениям их изготовителей.

17. Понятия "обогащенный", "обогащенное" применяются в сочетании с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по применению таких продуктов.

18. Понятия, установленные статьей 4 настоящего Федерального закона, не должны применяться в ассортиментных знаках и других дополнительных наименованиях молока и продуктов его

переработки в случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным показателям, установленным настоящим Федеральным законом.

19. Допускается написание частей наименований молока или молочной продукции, установленных статьей 4 настоящего Федерального закона, на передней стороне упаковок такой продукции при условии нанесения полных наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

20. В наименованиях продуктов, не являющихся молоком или молочными продуктами либо молочными составными продуктами, не допускается использование понятий, установленных настоящим Федеральным законом, в том числе слов, входящих в состав этих наименований, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

21. Не допускается применение понятия "масло", в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке пасты масляной и спреда сливочно-растительного, на этикетках таких продуктов, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей. Не допускается применение понятия "масло топленое", в том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке смеси топленой сливочно-растительной, на этикетках такого продукта, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

22. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир" при маркировке мороженого, в состав которого входит растительный жир.

23. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими лицами, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, для переработки (за исключением поставок на молокоприемные пункты), должны сопровождаться товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

- 1) наименование таких продуктов;
- 2) показатели идентификации (за исключением массовой доли сухих веществ молока) таких продуктов (для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей).
- 3) наименование изготовителя таких продуктов - физического лица, в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия,

имя, отчество), наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица (сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского) хозяйства);

4) адрес изготовителя таких продуктов;

5) объем таких продуктов (в литрах) или масса таких продуктов (в килограммах);

6) дата и время (часы, минуты) отгрузки таких продуктов;

7) температура при отгрузке таких продуктов;

8) номер партии таких продуктов.

24. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, продукты переработки молока непромышленного производства, реализуемые физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, должны сопровождаться информацией о месте производства таких продуктов (адресе), наименованиях таких продуктов и дате их производства.

25. Молоко и продукты его переработки, расфасованные в потребительскую тару и реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

1) наименования таких продуктов с использованием понятий, предусмотренных статьями 4 и 14 настоящего Федерального закона, и соблюдением требований к их применению, установленных настоящей статьей;

2) массовая доля жира в процентах (кроме обезжиренных продуктов переработки молока, сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов), массовая доля жира в пересчете на сухое вещество в процентах для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов. При нанесении на потребительскую тару маркировки продуктов, произведенных из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира с использованием слов "от", "до" в процентах с дополнительной информацией о массовой доле жира в процентах для каждой партии таких продуктов любым доступным способом с использованием одного из размеров шрифтов, предусмотренных частью 2 статьи 37 настоящего Федерального закона, маркировки сухих продуктов детского питания на молочной основе, сухих молочных смесей, сухих молочных напитков, сухих молочных каш допускается указывать массовую долю жира в граммах после слов "пищевая ценность";

3) массовая доля молочного жира в процентах в жировой фа-

зе (для молочносодержащих продуктов);

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных претензий);

5) товарный знак изготовителя молока и продуктов его переработки (при наличии товарного знака);

6) масса нетто или объем таких продуктов. Масса нетто указывается в отношении таких продуктов, если они имеют сыпучую, твердую, пастообразную или вязкопластичную консистенцию либо для них нет методик выполнения измерений плотности. Объем или масса нетто (по усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, имеющих жидкую консистенцию, если для таких продуктов существуют методики выполнения измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

7) состав таких продуктов с указанием входящих в них компонентов. Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых продуктов. Если компонент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием. Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или молочносодержащего продукта, в списке компонентов указываются под своими наименованиями. Функционально необходимые для производственного процесса и не входящие в состав готового продукта компоненты указываются после слов "с использованием". В составе такой продукции указываются наименования пищевых продуктов, пищевых добавок, ароматизаторов, компонентов, имеющих нетрадиционный состав. Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическая ценность в калориях или килокалориях;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей - коло-

ниеобразующих единиц в грамме такого продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения такого продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в такой продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и особенностей употребления такого продукта;

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе в случаях хранения вскрытых упаковок и обязательно после вскрытия этих упаковок, для скоропортящихся продуктов со сроком годности до 30 дней - в случае отличия условий хранения таких продуктов в невскрытых упаковках и во вскрытых упаковках);

13) дата производства (изготовления) и дата упаковки молочной продукции (при несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час, число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях, месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)", "Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

15) способы и условия употребления молочной продукции (при необходимости); 16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована такая продукция;

17) информация о подтверждении соответствия такой продукции требованиям настоящего Федерального закона;

18) не допускается использовать понятие "молоко" на потребительской таре в наименованиях молока и продуктов его переработки в случае использования при их производстве сухого цельного

молока, сухого обезжиренного молока.

26. Маркировка продуктов переработки молока, концентрированных (сгущенных) и сухих продуктов переработки молока должна содержать следующую дополнительную информацию:

1) дата изготовления и срок годности таких продуктов наносятся на крышки или на дно банок либо пачек. При указании срока годности с использованием слов "Годен до" или "Использовать до" рядом с ними указывается место нанесения такой информации с использованием слов "Смотри на крышке или дне банки в первом или во втором ряду" или "Смотри на крышке или на дне пачки". При указании срока годности с использованием слов "Годен в течение" или "Реализовать в течение" рядом с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с использованием слов "Дата производства указана на крышке или дне банки в первом или во втором ряду" или "Дата производства указана на крышке или дне пачки";

2) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для продуктов переработки молока концентрированных (сгущенных) с сахаром.

27. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с молочными продуктами этикеток либо представлять другим доступным способом. Сыр, плавленый сыр, сырные продукты, плавленые сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

1) ассортиментные знаки или ассортиментные наименования сыра ("Российский", "Угличский", "Сулугуни" и подобные наименования);

2) вид основной заквасочной микрофлоры (по усмотрению производителя) и природа происхождения молкосвертывающих ферментных препаратов (для сыров и сырных продуктов).

28. Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости), условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их упаковки;

3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти продукты:

а) с рождения - адаптированные смеси;

- б) старше шести месяцев - последующие смеси;
- в) старше шести месяцев - творог и продукты на его основе;
- г) старше восьми месяцев - неадаптированные молочные продукты.

29. На этикетках продуктов детского питания на молочной основе должна быть надпись: "Для детского питания". Размер шрифта такой надписи не может быть меньше основного используемого размера шрифта. На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей должна быть нанесена предупреждающая надпись: "Для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание".

30. Информация о других молочных продуктах, молочных составных продуктах, молокосодержащих продуктах детского питания, предназначенных для питания детей дошкольного возраста или детей школьного возраста, должна соответствовать требованиям, установленным частью 25 настоящей статьи, и требованиям нормативных и (или) технических документов, в соответствии с которыми производится такая молочная продукция и может быть проведена ее идентификация.

31. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого продукта не должны превышать уровни, указанные в приложении 18 к настоящему Федеральному закону. Маркируемые показатели пищевой ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на основании известных значений, или средневзвешенных значений, полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений, взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе показателей пищевой ценности используемых компонентов.

32. Количество веществ, введенных в обогащенные продукты переработки молока, указывается с учетом их содержания в таких продуктах в конце срока их годности. В связи с естественным снижением количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать содержание витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для водорастворимых витаминов по отноше-

нию к декларированным показателям.

Статья 37. Правила нанесения этикеток

1. Этикетки наносятся на каждую единицу потребительской и (или) транспортной тары и располагаются на одном и том же удобном для прочтения месте. На этикетке информация должна быть изложена на русском языке. Дополнительная информация может быть изложена на государственных языках республик, на языках народов Российской Федерации, иностранных языках. Информация о продукте переработки молока, изложенная на других языках, должна быть идентична информации, изложенной на русском языке.

2. Информация на этикетке должна соответствовать требованиям статьи 36 настоящего Федерального закона. Наименование продукта переработки молока размещается на этикетке, размещаемой на передней стороне потребительской тары, с использованием шрифта, размер которого должен быть не менее чем 9,5 кегля, на потребительской таре объемом или массой менее чем 100 миллилитров (граммов) с использованием шрифта, размер которого составляет не менее чем 8,5 кегля. При невозможности размещения всего объема необходимой информации на этикетке часть информации, за исключением наименования изготовителя, наименования продукта переработки молока, значения массы нетто или объема, состава, пищевой ценности, даты производства, срока годности или хранения, условий хранения такого продукта, наименования документа, в соответствии с которым произведен такой продукт, и знака соответствия, может быть размещена на листке-вкладыше. При этом на этикетке такого продукта должна быть размещена надпись: "Дополнительная информация - см. листок-вкладыш".

3. При реализации потребителям молока и молочной продукции организациями торговли или организациями общественного питания этикетки транспортной и (или) групповой тары и (или) потребительских упаковок больших размеров могут заменяться листками-вкладышами, прилагаемыми к каждой единице расфасованного молока или продукта его переработки и содержащими информацию для потребителей.

Приложение 1

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках

Продукт	Потенциально	Допустимый
---------	--------------	------------

	опасные вещества	уровень, мг/кг (л), не более
Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Микотоксины:	
	Афлатоксин М ¹	0,0005
Антибиотики:		
Левомецетин	Менее 0,01	
Тетрациклиновая группа	Менее 0,01 ед/г	
Стрептомицин	Менее 0,5 ед/г	
Пенициллин	Менее 0,01 ед/г	
Ингибирующие вещества		
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок в пересчете на жир)	
ДДТ ¹ и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок в пересчете на жир)	
Радионуклиды:		
Цезий-137	100 Бк/л (кг)	
Стронций-90	25 Бк/л (кг)	

¹ ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.
Приложение 2

Допустимые уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке и сырых сливках

Продукт	КМА ФАНМ ¹ , КOE/см ³ (г), не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Содержание соматических клеток в 1 см ³ (г), не более
		БГКП (коли- формы)	патогенные микро-организмы, в том числе сальмонеллы	
Молоко сырое, сорт:				
высший	1 · 10 ⁴	-	25	4 · 10 ⁴
первый	5 · 10 ⁴	-	25	1 · 10 ⁵
второй	4 · 10 ⁴	-	25	1 · 10 ⁵
Молоко сырое обезжиренное, сорт:				
высший	1 · 10 ⁴	-	-	-
первый	5 · 10 ⁴	-	-	-
второй	4 · 10 ⁴	-	-	-
Сливки сырые, сорт:				
высший	5 · 10 ⁴	-	-	-
первый	4 · 10 ⁴	-	-	-

¹ КМАФАНМ - количество мезофильных аэробных микроорганизмов и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

² КОЕ - колониобразующие единицы.

³ БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

Приложение 3

Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ в продуктах переработки молока

Группа продуктов	Потенциально опасные вещества	Допустимый уровень, мг/кг (л, дм ³), не более
<p>Все продукты переработки молока (для группы продуктов концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеинаты, альбумин молочный и продукты на его казеин, основе, гидролизаты молочных белков, за исключением показателя "антибиотики"; для группы продуктов молочных, молочных составных сухих и сублимированных в пересчете на восстановленные продукты)</p> <p>Питьевое молоко и питьевые сливки, пахта, сыворотка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания</p>	Микотоксины:	0,0005
	Афлатоксин М ₁	
	Антибиотики:	
	Левомецетин (хлорамфеникол)	Менее 0,01
	Тетрациклиновая группа	Менее 0,01 ед/г
	Стрептомицин	Менее 0,5 ед/г
	Пенициллин	Менее 0,01 ед/г
	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,005	
Пестициды:		

	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,05 (1,25 для сливок, сметаны в пересчете на жир)
	ДДТ ¹ и его метаболиты	0,05 (1,0 для сливок, сметаны в пересчете на жир)
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)
Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, творожный сыр, молочные составные продукты на их основе, альбумин молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в том числе термически обработанные после сквашивания	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25

	ДДТ ¹ и его метаболиты Радио- нуклиды: Цезий-137 Стронций-90	1,0 100 Бк/кг 25 Бк/кг
Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные с сахаром, молоко сгущенное стерилизованное, молочные консервы и молочные составные консервы	Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Олово Хром Пестициды (в пересчете на жир): Гексахлор- циклогексан (альфа-, бета-, гамма- изомеры)	0,3 0,15 0,1 0,015 200 для консервов в сборной жестяной таре 0,5 для консервов в хроми- рованной таре 1,25

<p>Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для</p> <p>мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)</p>	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	300 Бк/кг
	Стронций-90	100 Бк/кг
	Токсичные элементы (в пересчете на восстановленные продукты):	
	Свинец	0,1
	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	500 Бк/кг
Стронций-90	200 Бк/кг	

<p>Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков</p>	<p>Токсичные элементы:</p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p>Пестициды</p> <p>(в пересчете на жир):</p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ¹ и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды:</p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>0,3</p> <p>1,0</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>300 Бк/кг</p> <p>80 Бк/кг</p>
<p>Сыры, сырные продукты: сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные, плавленые, сухие; сырные пасты, соусы</p>	<p>Токсичные элементы:</p> <p>Свинец</p> <p>Мышьяк</p> <p>Кадмий</p> <p>Ртуть</p> <p>Бенз(а)пире</p>	<p>0,5</p> <p>0,3</p> <p>0,2</p> <p>0,03</p> <p>0,001 для</p>

	<p>н</p> <p>Пестициды (в пересчете на жир):</p> <p>Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)</p> <p>ДДТ¹ и его метаболиты</p> <p>Радионуклиды:</p> <p>Цезий-137</p> <p>Стронций-90</p>	<p>копченых продуктов и продуктов с копчеными компонентами</p> <p>1,25</p> <p>1,0</p> <p>50 Бк/кг</p> <p>100 Бк/кг</p>
<p>Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир</p>	<p>Показатели окислительной порчи:</p> <p>Кислотность жировой фазы</p> <p>Токсичные элементы:</p> <p>Свинец</p>	<p>4,0 градуса Кеттстофера (4,5 градуса Кеттстофера для масла и пасты с компонентами)</p> <p>0,1 (0,3</p>

		для про- дуктов с какао)
	Мышьяк	0,1
	Кадмий	0,03 (0,2 для про- дуктов с какао)
	Ртуть	0,03
	Медь	0,4 для резервиру- емых про- дуктов
	Железо	1,5 для резервиру- емых про- дуктов
	Олово	200 для стерилизо- ванного масла в сборной жестяной таре
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлор- циклогек- сан (альфа-, бета-, гам- ма- изомеры)	1,25
	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0

	Радионуклиды: Цезий-137 Стронций-90	200 Бк/кг (100 для молочно- го жира) 60 Бк/кг (80 для молочно- го жира)
Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь	Показатели окислительной порчи: Перекисное число в жи- ре, выде- ленном из продукта Кислот- ность жи- ровой фазы Токсичные элементы: Свинец Мышьяк	10 ммоль активного кислоро- да/кг жи- ра 2,5 граду- са Кетт- стофера (3,5 гра- дуса Кет- тстофера для спре- да с ком- понента- ми) 0,1 (0,3 для про- дуктов с какао) 0,1

	Кадмий	0,03 (0,2 для продуктов с какао)
	Ртуть	0,03
	Медь	0,4 для резервируемых продуктов
	Железо	1,5 для резервируемых продуктов
	Никель	0,7 для продуктов с гидрогенизированным жиром
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Мороженое всех видов из молока и на молочной основе	Токсичные элементы: Свинец	0,1

	Мышьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,005
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	100 Бк/кг
	Стронций-90	25 Бк/кг
Закваски: заквасочные и пробиотические микроорганизмы для	Токсичные элементы:	Для жидких (в том числе замороженных) /для сухих заквасок
изготовления кисломолочных продуктов, масла сливочного, сыров	Свинец	0,1/1,0
	Мышьяк	0,05/0,2
	Кадмий	0,03/0,2
	Ртуть	0,005/0,03
Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры	Токсичные элементы:	
	Свинец	0,3

	Мышьяк	1,0
	Кадмий	0,2
	Ртуть	0,03
	Пестициды (в пересчете на жир):	
	Гексахлорциклопексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	1,25
	ДДТ ¹ и его метаболиты	1,0
	Радионуклиды:	
	Цезий-137	160 Бк/кг
	Стронций-90	80 Бк/кг
Молокосвертывающие ферментные препараты	Токсичные элементы:	
	Свинец	10,0
	Мышьяк	3,0
Молочные составные и молоко-содержащие продукты с содержанием немолочных компонентов более 35 процентов	Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателей микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ	

¹ ДДТ - дихлордифенил-трихлорэтан, инсектицид.


Примечания. 1. Допустимые уровни содержания не предусмотренных настоящим Федеральным законом пестицидов, антибиотиков, сульфаниламидов и пищевых добавок с антибиотически-

ми свойствами контролируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

2. При использовании химических методов определения пенициллина, стрептомицина и антибиотиков этой группы, антибиотиков тетрациклиновой группы пересчет их фактического содержания в единицах в грамме производится исходя из активности стандарта.

Приложение 4

Допустимые уровни содержания микроорганизмов в продуктах переработки молока при выпуске их в обращение

<p>Продукт, группа продуктов</p>	<p>КМА-ФАнМ¹, КОЕ²/ см³ (г), не более</p>	<p>БГ КП  (ко ли фо рм ы)</p>	<p>пато- генные микро- орга- низмы, в том числе сальмо- неллы</p>	<p>ста- фи- локок- ки S.- ау- reus</p>	<p>ли ст ер и и L. m on o- су to ge - ne s</p>	<p>Дрож- жи (Д), пле- сени (П), КОЕ/ см³ /г, не более</p>
<p>1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочный напиток, молочная сыворотка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в том числе:</p> <p>питьевое молоко, молочный напиток в потребительской таре, в том числе:</p>						

пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1	25	-
стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)</p>					
ультрапастеризованные (без асептического розлива)	100	10,0	100	10,0	25	-
топленые	$2,5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	25	-
обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками	В соответствии с требованиями, установленными для питьевого молока при различных процессах термической обработки					
во флягах, в цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-

Молочная сывотка и пахта в потребительской таре пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
Сливки и продукты на их основе, в том числе: в потребительской таре, в том числе:						
пастеризованные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
стерилизованные	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 градуса Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см^3 (г)</p>					
обогащенные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	25	-
взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	25	-
во флягах, в цистернах	$2 \cdot 10^5$	0,01	25	0,1	25	-
Напитки, кок-тейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	25	-

суфле, произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные						
2. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов:						
без компонентов	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочно-кислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-	-
с компонентами	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочно-кислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-	-
со сроком годности более 72 часов:						
без компонентов	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочно-кислых микроорганизмов	0,1	25	1,0	-	Д-50 ⁴ П-50

с компонентами	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов	0,01	25	1,0	-	Д-50 ⁴ П-50
обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами	Не менее $1 \cdot 10^6$ бифидобактерий и (или) других пробиотических микроорганизмов в сумме	0,1	25	1,0	-	Д-50 ⁴ П-50
Сметана, продукты на ее основе, в том числе с компонентами	Не менее $1 \cdot 10^7$ молочнокислых микроорганизмов для сметаны	0,001 (0,1 для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов)	25	1,0	-	Д-50 П-50 для продуктов со сроком годности более 72 часов

Термически обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты						
в том числе:						
без компонентов	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
с компонентами	-	1,0	25	1,0	25	Д-50 П-50
3. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в том числе:						
творог без компонентов (за исключением творога, произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования, творога зерненого), в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	Не менее $1 \cdot 10^6$ молочнокислых микроорганизмов	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

Творог, произведенный с использованием ультрафильтрации, сепарирования, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-50 П-50
Творог зерненный	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,001	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
Творожные продукты, в том числе:						
со сроком годности не более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	-
со сроком годности более 72 часов	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50
замороженные	-	0,01	25	0,1	-	Д-100 П-50

Термически обработанные творожные продукты, в том числе с компонентами	-	0,1	25	1,0	-	50 в сумме
4. Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме произведенных путем сквашивания	$2 \cdot 10^5$	0,1	25	0,1	-	Д-100 П-50
5. Молоко, сливки, пахта, сыворотка, молочные продукты, молочные составные продукты на их основе концентрированные и сгущенные стерилизованные, консервы молочные, молочные составные, в том числе:						
молоко сгущенное, концентрированное Стерилизованное, сливки сгущенные стерилизованные, молочные продукты и молочные составные продукты сгущенные стерилизованные	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 6 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки:</p> <p>а) не допускаются изменения титруемой кислотности;</p>					

	б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов; 3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов					
молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в том числе:						
без компонентов	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
с компонентами	$2 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	
молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре	$4 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
пахта, сыворотка сгущенные без сахара и с сахаром	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
какао, кофе натуральный со сгущенным молоком или сливками с сахаром	$3,5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
б. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное), в том числе:						

молоко коровье сухое цельное	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
молоко сухое обезжиренное, в том числе:					-	-
для непосредственного употребления	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
для промышленной переработки	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	-
напитки сухие молочные	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	1,0	-	П-50
сливки сухие и сливки сухие с сахаром	$7 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	-
сыворотка молочная сухая	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
смеси сухие для мороженого	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	25 для мягкого мороженого	-
продукты кисломолочные сухие	$1 \cdot 10^5$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
пахта, заменитель цельного молока сухие	$5 \cdot 10^4$	0,1	25	1,0	-	Д-50 П-100
7. Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков сухие, в том числе:						

казеинаты пищевые	$5 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие кlostридии в 0,01 г не допускаются	0,1	25	-	-	-
концентрат сывороточный белковый	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	-
концентрат казеина	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	-
белок молочный, казеины	$1 \cdot 10^4$ сульфитредуцирующие кlostридии 0,01 г не допускаются	1,0	50	1,0	-	Д-10 П-50
сахар молочный рафинированный	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
сахар молочный пищевой (лактоза пищевая)	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	1,0	-	Д-50 П-100
концентрат лактолозы	$5 \cdot 10^3$	1,0	50	1,0	-	Д-50 П-100
8. Сыры, сырные продукты: свер- твердые, твердые, полутвердые, мяг- кие, плавленые, сывороточно- альбуминные, творожные, сухие; сырные пасты, соусы, в том числе:						

сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, сывороточно-альбуминные), в том числе:						
без компонентов	-	0,001	25	0,001	25	-
с компонентами	-	0,001	25	0,001	25	-
копченые	-	0,001	25	0,001	25	-
сыры и сырные продукты плавленые, в том числе:						
без компонентов	$5 \cdot 10^3$	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
копченые	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
творожный сыр, в том числе:						
без компонентов	-	0,1	25	-	-	Д-50 П-50
с компонентами	-	0,1	25	-	-	Д-100 П-100
сырные соусы, пасты	$1 \cdot 10^4$	0,1	25	-	-	-
сыры, сырные продукты сухие	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
9. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:	В кислосливочном масле не норми-					

	руется					
масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе:						
без компонентов	$1 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
с компонентами	$1 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
стерилизованное	<p>Требования промышленной стерильности:</p> <p>1) после термостатной выдержки при температуре 37 градусов Цельсия в течение 3-5 суток - отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 градуса Кеттстофера;</p> <p>б) титруемой кислотности молочной плазмы не более чем на 2 градуса Тернера;</p> <p>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/г</p>					
масло топленое	$1 \cdot 10^{-3}$	1,0	25	-	-	П-200
масло сухое	$1 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	0,1	25	100 в сумме
молочный жир	$1 \cdot 10^{-3}$	1,0	25	-	-	П-200
паста масляная, в том числе:						

без компонентов	$2 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
с компонентами	$2 \cdot 10^{-5}$	0,001	25	0,1	25	Д-100 П-100
10. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь, в том числе:						
сливочно-растительный спред	$1 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	0,1	25	Д-100 П-100
сливочно-растительная топленая смесь	$1 \cdot 10^{-3}$	1,0	25	-	-	П-200
11. Мороженое молочное, кисло-молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого:						
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром закаленное, в том числе с компонентами, торты, пирожные, десерты из мороженого	$1 \cdot 10^{-5}$	0,01	25	1,0	25	-
мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром	$1 \cdot 10^{-5}$	0,1	25	1,0	25	-

мягкое, в том числе с компонентами							
жидкие смеси для мягкого мороженого	$3 \cdot 10^{-7}$	0,01	25	1,0	25	-	
мороженое кисло-молочное	Не менее $1 \cdot 10^8$ молочно-кислых микроорганизмов, КОЕ/г	0,1	25	1,0	25	-	
12. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для производства кисло-молочных продуктов, сливо-молочного масла и сыров), в том числе:	Количество молочно-кислых микроорганизмов и (или) других микроорганизмов заквасок, КОЕ/см ³ (г)						
закваски для кефира симбиотические жидкие	Не менее $1 \cdot 10^8$	3,0	100	10	-	П-5	
закваски из чистых культур, в том числе:							
жидкие, в том числе замороженные	Не менее $1 \cdot 10^8$; не менее $1 \cdot 10^9$ для заквасок концентрированных	10,0	100	10	-	5 в сумме	

сухие	Не менее $1 \cdot 10^9$; не менее $1 \cdot 10^{10}$ для заквасок концентрированных	1,0	10	1,0	-	5 в сумме
13. Молоко-свертывающие ферментные препараты, в том числе:						
животного происхождения	$1 \cdot 10^4$	1,0 Е соли в 25 г	25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г	-	-	-
растительного происхождения	$5 \cdot 10^4$	1,0	25	-	-	-
микробного и грибного происхождения	$5 \cdot 10^4$ Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов, не должны	1,0	25	-	-	-

	иметь антибиотическую активность. Ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины					
14. Питательные среды для культивирования заквасочной, пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе	$5 \cdot 10^4$ ⁴	0,01	25 сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г	-	-	-
15. Молокосодержащие продукты	Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения в продукте молочных и немолочных компонентов					

¹ КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

² КОЕ - колониеобразующие единицы.

³ БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

⁴ Наличие дрожжей на конец срока годности не менее $1 \cdot 10^4$ для айрана и кефира, не менее $1 \cdot 10^5$ для кумыса, допускается

наличие дрожжей в продуктах, производимых с их использованием в закваске.

Примечания. 1. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают в себя следующие группы микроорганизмов:

1) санитарно-показательные, к которым относятся количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - КМАФАнМ, бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;

2) условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;

3) патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;

4) микроорганизмы порчи - дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;

5) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, ацидофильные бактерии и другие) в продуктах с нормируемым уровнем биотехнологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

2. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу: нормируется масса продукта, в котором не допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает

количество колониеобразующих единиц в 1 г (см^3) продукта (КОЕ/г, см^3).

Приложение 5

Показатели идентификации сырого молока коровьего и сырого обезжиренного молока коровьего

Показатели	Параметры	
	Сырое молоко коровье	Сырое обезжиренное молоко коровье
Массовая доля жира	2,8-6,0 процента	Не более 0,5 процента
Массовая доля белка	Не менее 2,8 процента	
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока	Не менее 8,2 процента	
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается	
Вкус и запах	Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку. Допускаются слабо-выраженные кормовые привкус и запах	
Цвет	От белого до светло-кремового	Белый со слегка синеватым оттенком
Кислотность	16,0-21,0 градуса Тернера	
Плотность	Не менее 1027,0 $\frac{3}{\text{кг/м}^3}$ при температуре 20 градусов Цельсия и массовой доле жира 3,5 процента	Не менее 1030,0 $\frac{\text{кг/м}^3}$ для высшего сорта, не менее 1029,0 $\frac{\text{кг/м}^3}$ для первого и второго сортов при температуре 20 градусов Цельсия
Температура замерзания (используется при подозрении на фальсификацию)	Не выше минус 0,520 градуса Цельсия	-

Приложение 6

Показатели идентификации сырого молока других сельскохозяйственных животных в партии

Вид животного	Содержание составных частей молока, процент ¹					Плотность при температуре 20 градусов Цельсия	Кислотность, градусы Тернера
	жир	белок	лактоза	сухие вещества в среднем	минеральные вещества		
Коза	2,8-5,5	2,8-3,8	4,4-4,6	13,4	0,8	1027 - 1030	14-20
Овца	6,2-7,2	5,1-5,7	4,2-6,6	18,5	0,9	1034	25,0
Кобыла	1,8-1,9	2,1-2,2	5,8-6,4	10,7	0,3	1032	6,5
Верблюдица	3,0-5,4	3,8-4,0	5,0-5,7	15,0	0,7	1032	17,5
Буйволица	7,5-7,7	4,2-4,6	4,2-4,7	17,5	0,8	1029	17,0
Ослица	1,2-1,4	1,7-1,9	6,0-6,2	9,9	0,5	1011	6,0

¹ Значения показателей идентификации молока, полученного от различных сельскохозяйственных животных при индивидуальных доениях, могут варьироваться в более широких пределах.

Основные требования нового ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия»

Новый ГОСТ имеет значительные отличия от ранее действовавших стандартов. Этим ГОСТом установлена новая базисная общероссийская норма массовой доли жира молока - 3,4 %, базисная норма массовой доли белка - 3 %. Молоко после дойки должно быть профильтровано (очищено). Охлаждение молока проводят в хозяйствах не позднее 2 ч после дойки до температуры $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$. По этому ГОСТу, чтобы опре-

делить качество молока, сдаваемого на переработку, необходимо руководствоваться следующими нормативными документами:

- ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации;
- ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности;
- ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности;
- ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия;
- ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира;
- ГОСТ 8218-89 Молоко. Метод определения чистоты;
- ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия;
- ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа;
- ГОСТ 13928-84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу;
- ГОСТ 18677-73 Пломбы. Конструкция и размеры;
- ГОСТ 22760-77 Молочные продукты. Гравиметрический метод определения жира;
- ГОСТ 23327-98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка;
- ГОСТ 23452-79 Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов;
- ГОСТ 23453-90 Молоко. Методы определения количества соматических клеток;
- ГОСТ 23454-79 Молоко. Методы определения ингибирующих веществ;
- ГОСТ 25101-82 Молоко. Метод определения точки замерзания;
- ГОСТ 25179-90 Молоко. Методы определения белка;
- ГОСТ 25228-82 Молоко и сливки. Метод определения тер-

моустойчивости по алкогольной пробе;

- ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы измерения температуры;
- ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу;
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути;
- ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов;
- ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка;
- ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца;
- ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия;
- ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса;
- ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов;
- ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*;
- ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный криоскопический метод;
- ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁;
- ГОСТ Р 51600-2000 Молоко. Методы определения антибиотиков;
- ГОСТ Р 51917-2002 Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения.

Молоко получают от здоровых животных в хозяйствах, благополучных по инфекционным болезням и по качеству должно соответствовать настоящему стандарту и нормативным документам, регламентирующим требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

Таблица 1

Органолептические показатели молока

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортового
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается			Наличие хлопьев белка, механических примесей
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку			Выраженный кормовой привкус и запах
		Допускается в зимне-весенний период, слабо-выраженный кормовой привкус и запах		
Цвет	От белого до светло-кремового			Кремовый, от светло-серого до серого

Таблица 2

Физико-химические показатели молока

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортового
Кислотность, °Т	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 18,00	От 16,00 до 20,99	Менее 15,99 или более 21,00
Группа чистоты, не ниже	I	I	II	III
Плотность, кг/м ³ , не менее	1028,0	1027,0	1027,0	Менее 1026,9
Бактериальная обсемененность тыс/см ³	<100	101-500	501-4000	
Содержание соматических клеток, тыс./см	<300	301-500	>01-1000	
Температура замерзания, °С*	Не выше минус 0,520			Выше минус 0,520

* Может использоваться взамен определения плотности молока.

Содержание токсичных элементов, афлатоксина М₁, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, КМАФАнМ и соматических клеток в молоке должно соответствовать действующим санитарным нормам.

Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должно соответствовать требованиям высшего сорта и по термоустойчивости должно быть не ниже II группы в соответствии с ГОСТ 25228.

Молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском, приемке на пищевые цели не подлежит. Молоко транспортируют при его температуре от 2 °С до 8 °С не более 12 ч.

При нарушении режимов транспортирования молоко относят к несортному.

Молоко у сдатчика хранят при температуре (4±2) °С не более 24 ч. При сдаче на предприятия молочной промышленности температура должна быть не выше 8 °С. Допускается, по договоренности сторон, вывоз неохлажденного молока из хозяйств на перерабатывающие предприятия в течение не более одного часа после дойки.

Правила приемки – по ГОСТ 13928, отбор проб молока осуществляют в месте его приемки, оформляют удостоверением качества и безопасности и сопровождают ветеринарным свидетельством (справкой) установленной формы.

В удостоверении качества и безопасности указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и адрес поставщика;
- наименование и сорт продукта;
- номер партии;
- дату и время (ч, мин) отгрузки;
- объем партии, л;
- данные результатов испытаний (массовая доля жира, плотность, кислотность, чистота, температура при отгрузке);
 - номер и дату выдачи сопроводительного ветеринарного свидетельства (справки) и наименование организации государственной ветеринарной службы, выдавшей его;
- обозначение настоящего стандарта.

Таблица 3

Периодичность контроля показателей качества молока при приемке

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Методы испытаний при повторном контроле	
		по просьбе поставщика	в спорных случаях
Органолептические показатели	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 28283	ГОСТ 28283
Температура, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 26754	ГОСТ 26754
Титруемая кислотность, °Т	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3624	ГОСТ 3624, (2.2)
Массовая доля жира, %	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 5867	ГОСТ 22760
Плотность, кг/м ³	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 3625	ГОСТ 3625, раздел 3
Группа чистоты	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 8218	ГОСТ 8218
Бактериальная обсемененность, КОЕ/г	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 9225	ГОСТ 9225
Массовая доля белка, %	Не реже двух раз в месяц	ГОСТ 25179	ГОСТ 23327
Температура замерзания, °С	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25101	ГОСТ 30562
Наличие фосфатазы	При подозрении тепловой обработки	ГОСТ 3623	ГОСТ 3623
Группа термостойчивости	Ежедневно в каждой партии	ГОСТ 25228	ГОСТ 25228
Содержание соматических клеток, тыс/см ³	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23453	ГОСТ 23453, раздел 3
Наличие ингибирующих веществ	Не реже одного раза в 10 дней	ГОСТ 23454	ГОСТ Р 51600

Контроль за содержанием пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, ингибирующих веществ, радионуклидов, афлатоксина M_1 и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, гарантирующим безопасность молока и установленным производителем натурального коровьего молока по согласованию с органами здравоохранения.

При обнаружении в молоке ингибирующих веществ его относят к несортovому, если по остальным показателям оно соответствует требованиям настоящего стандарта. Приемку следующей партии молока, поступившей из хозяйства, осуществляют после получения результатов анализа, подтверждающего отсутствие ингибирующих веществ.

При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема пробы, взятой из той же партии молока. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию продукта.

Молоко плотностью 1026 кг/м^3 , кислотностью $15 \text{ }^\circ\text{T}$ или $21 \text{ }^\circ\text{T}$ допускается принимать на основании контрольной (стойловой) пробы вторым сортом, если оно по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям настоящего стандарта. Срок действия результатов контрольной пробы не должен превышать 14 суток.

Отбор проб молока осуществляется в месте его приемки по ГОСТ 13928, оформляют удостоверением качества и безопасности и сопровождают ветеринарным свидетельством (справкой) установленной формы, согласно «Инструкции о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные Госветнадзору грузы» (рег. № 1310 Минюста России).

Примеры оформления товарно-транспортной накладной и качественного удостоверения приведены в приложении 10, 11.

При сдаче молока на переработку, если возникли разногласия между сельхозпроизводителем и молочным заводом, отбирается проба молока комиссионно, составляется акт отбора проб (приложение 13) и запломбированную пробу отправляют в арбитражную лабораторию для анализа порядком, гарантирующим безопасность молока и установленным производителем натурального коровьего молока по согласованию с органами здравоохранения.

При обнаружении в молоке ингибирующих веществ его относят к не сортovому, если по остальным показателям оно соответствует

требованиям ГОСТ Р 52054-2003. Приемку следующей партии молока, поступившей от хозяйства, осуществляют после получения результатов анализа, подтверждающих отсутствие ингибирующих веществ.

Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке осуществляют в соответствии с инструкцией по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности.

При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенного объема пробы, взятой из той же партии молока. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию продукта.

Отбор проб молока и молочных продуктов

Проба - это определенное количество молока или сливок, отобранных для анализа. Методы отбора проб, подготовка их к физико-химическому анализу и органолептической оценке, проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 13928 - 84 «Молоко и сливки заготавливаемые Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу», и ГОСТ 26809 - 86 «Молоко и молочные продукты Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу». Методы отбора проб подготовку их для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 9225 - 84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа».

Отбор точечных проб молока и молочных продуктов, составление объединенных проб и выделение проб, предназначенных для анализа, - наиболее ответственные моменты. Правильно отобранная проба для лабораторных исследований должна отражать действительный состав партии молока, сливок или других молочных продуктов. При неточном отборе проб самая тщательная аналитическая работа окажется бесполезной.

Контроль качества молока, сливок и другой молочной продукции по физико-химическим показателям и молока по микробиологическим показателям осуществляют путем анализа объединенной пробы, составленной для каждой партии продукции, под которой понимают, выпущенное молоко и молочные продукты с одного предприятия, одинаково отобранные, одного наименования, выработанные в одну смену, расфасованные в однородную тару из

одной единицы упаковки (фляга, танк, ящик, бочка, отсек автомобильной цистерны и другие виды упаковки, предусматриваемые стандартными и техническими условиями).

При изучении состава молока отдельных животных пробу берут непосредственно на скотном дворе или в летнем лагере. Для характеристики молока в целом по стаду пробу берут после окончания дойки или на скотном дворе, или в молочной. Чтобы определить качество молока, продаваемого молокозаводам пробу отбирают в пунктах приемки молока до его взвешивания.

Техника определения.

Иметь чистые сухие бутылочки с этикетками и пробками.

При определении плотности, степени чистоты, содержания белков, сахара объем пробы должен составлять 250-300 мл. Для определения кислотности и содержания жира достаточно 50 мл молока.

При отборе проб от партии молока, находящегося в нескольких емкостях (фляги, поддоны, цистерны), из каждого сосуда берут пропорциональное количество молока.

При отборе проб молока от отдельных коров, стада или группы коров среднюю пробу составляют из пропорциональных порций всех суточных удоев (утро, полдень, вечер)

До отбора проб от отдельных коров или стада надо ознакомиться с продуктивностью животных, установить объем порций, отбираемых из одного литра молока, ознакомиться с распорядком дня и подготовить место для хранения бутылочек в период отбора проб. При нарушении распорядка дня или режима кормления животных от отбора проб следует воздержаться. В дни отбора проб на скотном дворе не должно быть никакого шума и сохраняется обычный распорядок дня. Доят коров постоянные доярки. От какого удоя начинать отбирать пробы (утреннего, дневного или вечернего), не имеет значения. Главное, чтобы в средней пробе были порции молока всех удоев. Так, если пробы будут исследовать фазу же после отбора (спустя 1,50-2 ч), то удобнее пробу брать из молока дневного удоя, так как на следующие сутки после утренней дойки можно проводить анализы.

Если нужно взять пробы от каждой коровы всего стада, а оно очень большое и за один раз пробы отобрать невозможно, то надо составить график. Для этого стадо условно делят на несколько групп и намечают дни отбора.

Молочный жир довольно быстро всплывает на поверхность молока, поэтому перед взятием пробы молоко надо тщательно пе-

ремешать мутовкой, погружая ее сверху вниз 8-10 яз В железно-дорожных и автомобильных цистернах молоко перемешивают мутовкой с удлиненной ручкой. В автомобильных цистернах при наличии механических мешалок молоко перемешивают 3-4 мин, в железно-дорожных цистернах - 15-20 мин.

Пробы обычно берут при помощи металлических или пластмассовых трубок диаметром 9 мм Трубками можно пользоваться, если молоко отбирают из сосудов одинаковой формы (молокомер, ведро цилиндрической формы).

Трубку ополоснуть молоком (не закрывая трубку, опускают в молоко, затем вынимают) После перемешивания молока трубку медленно погрузить до дна фляги так, чтобы уровень молока в трубке и сосуде все время был одинаков. Трубка заполняется молоком на высоту, соответствующую его уровню в сосуде. Зажав верхнее отверстие трубки большим пальцем и держа ее строго вертикально, пробку перенести в чистую сухую бутылочку с пробкой.

При отборе образцов из разных партий молока трубку каждый раз ополаскивать молоком, из которого отбирают пробу.

При отборе проб из молокомера или ведра желательно, чтобы у них сбоку были трубки с трехходовыми кранами. При первом повороте крана молоко набирается в трубочку до высоты, равной уровню молока в ведре. Повторным поворотом крана закрывается отверстие, сообщающее сосуд с трубкой, и открывается отверстие для выхода молока из трубки в бутылочку для проб. При таком способе берут хорошо перемешанные порции молока пропорционально его количеству в сосуде.

При отсутствии трубок средние пробы составлять путем отмеривания определенного количества молока из каждого удоя черпачками (рис 8) или градуированными цилиндрами. Чтобы сориентироваться, сколько взять молока, надо предварительно сделать расчет, исходя из контрольных доек.

Пробы молока из цистерн отбирать кружкой емкостью до 0,5 л, снабженной длинной ручкой.

Металлические трубки, черпачки и мутовки, используемые при отборе проб, должны быть покрыты антикоррозионным сплавом. Нельзя использовать ржавые, неисправные или загрязненные приборы.

Бутылочки со средними пробами молока закрыть резиновыми или корковыми пробками. На этикетках написать кличку коровы, название фермы или бригады, дату составления образца. Хра-

нить бутылочки с пробками в специальном ящике с гнездами. Во время хранения проб содержимое бутылочки следует встряхивать, чтобы не было отстоя сливок. В случае транспортировки бутылочки должны быть заполнены молоком на %. В меньшем количестве молока при перевозке могут образоваться кусочки масла. Не следует и полностью заполнять бутылочку, так как потом будет трудно перемешивать пробу перед анализом. При транспортировке ящик с пробками молока должен быть плотно закрыт и сверху, хорошо укрыт. Во время перевозки следует избегать резких толчков.

Пробы для микробиологических исследований отобрать в стерильные бутылочки или колбы, закрыть ватными пробками. Если нет возможности сразу же после взятия проб приступить к их анализу, молоко нужно хранить при температуре от 0 до 6°C не более 4 ч (ГОСТ 9225-84).

В случае резких отклонений от химического состава молока (жир, плотность) от обычных показателей и возникновения подозрения, что молоко фальсифицировано, необходимо взять стойловую пробу. Берут ее непосредственно на скотном дворе по окончании доения коров и не позже чем через двое суток после исследования первоначальной пробы стойловую пробу берут так же, как и пробу контролируемого молока. Если первая проба взята из молока утреннего удоя, то и стойловую пробу надо брать тоже утром, если из суточного удоя, то и стойловая проба должны быть из суточного удоя. Время дойки должно быть обычным, и корову доят те же доярки, что и ранее. Кормление коров при отборе стойловой пробы должно быть таким же, как и при взятии первой пробы. Бутылочки с пробками в присутствии представителя хозяйства опечатывают, охлаждают и направляют на анализ. Разница показателях содержания жира в стойловой и контролируемой пробах не должна быть.

Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003

"Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования"(утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401-ст)

Food products. Information for consumer. General requirements

Дата введения - 1 июля 2005 г. Введен впервые

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты отечественного и зарубежного производства, фасованные в потребительскую тару, реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле, поставляемые предприятиям общественного питания, школам, детским, лечебным учреждениям и другим предприятиям, непосредственно связанным с обслуживанием потребителей, и устанавливает общие требования к информации о них для потребителя.

Требования к маркировке пищевых продуктов, фасованных в потребительскую тару, установленные в национальных стандартах Российской Федерации, стандартах организаций и других документах, в соответствии с которыми изготовлены и могут быть идентифицированы продукты, применяются в части, не противоречащей требованиям настоящего стандарта.

2. Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями.

2.1 потребитель: Гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий пищевые продукты исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2.2 изготовитель: Организация любой формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, производящие пищевые продукты для реализации потребителям.

2.3 продавец: Организация, независимо от ее формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, реализующие пищевые продукты потребителям по договору купли-продажи.

2.4 пищевой продукт: Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского и диетического питания, бутилированная питьевая

вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также пищевые добавки и биологически активные добавки, реализуемые в розничной торговле.

2.4.1 продукт детского питания: Пищевой продукт, предназначенный для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающий физиологическим потребностям детского организма.

2.5 пищевая добавка: Природное или искусственное вещество или их соединение, специально вводимое в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов.

2.5.1 биологически активная добавка: Природное (идентичное природному) биологически активное вещество, предназначенное для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

2.6 ингредиент (компонент): Вещество или продукт животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные или синтезированные пищевые добавки, используемые при подготовке или производстве пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде.

2.7 фантазийное (придуманное) наименование: Слово или группа слов, которые могут не характеризовать потребительские свойства продукта, но позволяют отличить конкретные, близкие по составу и органолептическим показателям продукты друг от друга.

2.8 дата изготовления: Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

2.9 дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов): Дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару;

2.10 срок хранения: Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

2.11 срок годности: Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

2.12 срок реализации: Период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.

3 Общие требования к содержанию информации для потребителя

3.1 Изготовитель (продавец) обязан предоставлять **потребителю** необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

3.2 Информацию для потребителя представляют непосредственно с **пищевым продуктом** в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

3.3 Текст информации для потребителя наносят на русском языке. Текст и надписи могут быть продублированы на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации и на иностранных языках. Текст и надписи должны соответствовать нормам русского или иного языка, на котором дается информация о продукте.

3.4 Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям.

3.5 Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие сведения:

3.5.1 Наименование продукта

3.5.1.1 Наименование должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения, позволять отличать данный продукт от других. Наименование пищевого продукта наносят четко различаемым шрифтом, выделяющимся на любом фоне.

3.5.1.2 Информацию об отличительных состояниях и специальной обработке продукта (например, "концентрированный", "восстановленный", "сухой", "молотый", "копченый", "сублимированный", "пастеризованный", "стерилизованный", "термизированный", "УВТ-обработанный", "охлажденный", "замороженный", "генетически модифицированный", "облученный ионизирующим излучением" или других), которую включают в наименование продукта или располагают в непосредственной близости от наименования.

3.5.1.3 Наименования пищевых продуктов должны соответствовать наименованиям, установленным в национальных стандартах Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, зарубежным региональным и национальным стандартам и регламентам, если это не противоречит национальным стандартам Российской Федерации.

Если в национальных стандартах Российской Федерации, международных, зарубежных, региональных и национальных стандартах и регламентах конкретные наименования пищевых продуктов не установлены, их устанавливает **изготовитель** с учетом требований, изложенных в **3.5.1**.

3.5.1.4 Не допускается:

- давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы, идентичности, состава, количества, срока годности или срока хранения, происхождения, метода изготовления пищевого продукта, приписывать особые свойства, в том числе лечебные, которыми продукт не обладает, использовать в наименованиях пищевых продуктов названия продуктов, если они или продукты их переработки не входят в их состав. При включении в состав продуктов ароматизаторов, имитирующих наличие в них пищевых продуктов (**ингредиентов**), в их наименовании указывают, что эти продукты являются продуктами с их вкусом и/или ароматом. Для продуктов с ароматом, не присущим конкретному натуральному продукту, или с комплексным ароматом указывают, что они являются ароматизированными (без указания конкретного аромата);

- давать одно наименование разным пищевым продуктам.

3.5.1.5 Информация о таких свойствах продукта, как "Выращенный с использованием только органических удобрений", "Выращенный без применения пестицидов", "Выращенный без применения минеральных удобрений", "Витаминизированный", "Без консервантов", и других допускается только при наличии у изготовителя подтверждения указанной информации.

Нанесение на пищевые продукты надписи "Экологически чистый" не допускается.

3.5.1.6 Наименование продукта, сформированное в соответствии с изложенными выше требованиями, может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита, **фантазийным наименованием**, наименованием по месту изготовления, по названию изготовителя продукта и другими, нанесением фирменной марки (знака).

3.5.2 Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Юридический адрес изготовителя импортных пищевых продуктов указывают на языке страны его местонахождения буквами латинского алфавита, а наименование страны - на русском языке.

Когда сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты (например чай, кофе, скот и птица для убоя или мясо для переработки, молоко, растительное масло, крупа, мука и т.п.) поставляют на предприятия, осуществляющие технологическую обработку, которая изменяет их свойства и/или превращает их в пищевые продукты, готовые (в т.ч. фасованные) для реализации потребителям, изготовителем и упаковщиком таких пищевых продуктов считают указанные предприятия.

Допускается наносить надпись "Изготовлено под контролем (далее наименование компании, фирмы-изготовителя)". После такой надписи наносят юридический адрес, включая страну, указанной компании, фирмы-изготовителя.

3.5.3 Товарный знак изготовителя (при наличии), утвержденный или принятый изготовителем в порядке, установленном в странах местонахождения изготовителя или фирмы, являющейся владельцем данного товарного знака.

3.5.4 Массу нетто, или объем, или количество продукта

Для жидких фасованных продуктов указывают объем, для других продуктов - массу нетто.

Массу нетто продукта указывают в г или кг, объем - в л или сл, или мл, или см³, или дм³.

Для продуктов, в которых основной компонент находится в жидкой среде (в сиропе, тузлуке, маринаде, рассоле, во фруктовом или овощном соке, в бульоне и другой), помимо общей номинальной массы нетто должна быть указана номинальная масса нетто основного компонента.

Для фасованных пищевых продуктов, масса нетто или объем которых при хранении уменьшается, а также для продаваемых поштучно или "на вес" (взвешиваются в присутствии потребителя), массу нетто или объем продукта допускается не указывать.

3.5.5 Состав продукта

Перечень ингредиентов приводят для всех пищевых продуктов, за исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента.

Перед списком ингредиентов должен быть заголовок "Состав". Ингредиенты перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в момент изготовления пищевого продукта.

Если ингредиент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух или более ингредиентов, то такой составной ингредиент допускается включать в перечень ингредиентов под собственным наименованием. При этом непосредственно после наименования такого составного ингредиента в скобках приводят список составляющих его компонентов в порядке уменьшения их массовой доли.

В случае, когда массовая доля составного ингредиента в готовом пищевом продукте составляет менее 2%, допускается не перечислять составляющие его ингредиенты в указанном списке.

Вода, входящая в рецептуру продукта, должна указываться в списке ингредиентов, за исключением тех случаев, когда она является составной частью восстановленных продуктов, а также таких ингредиентов, как рассол, маринад, сироп, бульон, тузлук и других, упоминаемых в списке ингредиентов под собственными наименованиями.

В списке ингредиентов не указывают:

- двуокись углерода (если в описании продукта указано, что он газированный);

- летучие компоненты, которые в процессе изготовления конкретного пищевого продукта временно выделяются, а затем вновь возвращаются в этот продукт, в количественном отношении не превышая первоначальный уровень содержания;

- вещества и вспомогательные материалы, функционально необходимые для производственного процесса, не входящие в состав готового продукта;

- **пищевые добавки**, которые содержались в одном или нескольких ингредиентах этого продукта питания, если в конечном продукте они уже не оказывают технологического эффекта;

- вещества, используемые как растворители или носители.

Для используемых в качестве ингредиентов известных продуктов, на которые имеются национальные стандарты Российской Федерации видов технических условий, общих технических условий или стандартизованные термины, могут использоваться такие наименования, как "масло подсолнечное", "масло коровье", "крахмал", "рыба", "мясо птицы", "сыр", "пряности", "сахар", "глюкоза", "эластичная основа для жевательной резинки" и другие.

Обязательна информация о применении при изготовлении

пищевого продукта и о содержании в использованном сырье пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, пищевых продуктов нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, облученных ионизирующим излучением.

Обязательна информация о генетически модифицированных пищевых продуктах, пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников, или пищевых продуктах, содержащих компоненты из генетически модифицированных источников.

Для пищевых продуктов, содержащих компоненты из генетически модифицированных источников, информацию указывают в тех случаях, когда содержание в их составе указанных компонентов превышает норму, установленную нормативно-правовым актом (техническим регламентом).

Информацию для потребителя о пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников, или содержащих генетически модифицированные источники, наносят на этикетку в виде надписей: "генетически модифицированный ...(наименование продукта)...", или "... (наименование продукта)... получен на основе генетически модифицированных источников", или "... (наименование продукта)... содержит компоненты, полученные из генетически модифицированных источников".

Информацию об использовании генетически модифицированных источников не наносят на пищевые продукты, не содержащие белка (ДНК), полученного из генетически модифицированных источников.

При указании пищевых добавок используют следующие групповые наименования пищевых добавок: антиокислители; вещества для обработки муки; вещества, препятствующие слеживанию и комкованию; вещества, способствующие сохранению окраски; влагоудерживающие агенты; глазирователи желеобразователи; загустители; кислоты; консерванты; красители; наполнители; отвердители; пеногасители; пенообразователи; пропелленты; подсластители; разрыхлители; регуляторы; стабилизаторы) уплотнители; усилители вкуса и запаха; эмульгаторы; эмульгирующие соли.

После группового наименования указывают индекс согласно Международной цифровой системе (INS), или Европейской цифровой системе (E), или название пищевой добавки.

Для ароматизаторов должно быть указано: "натуральный",

"идентичный натуральному" или "искусственный" в зависимости от того, какими они являются.

Информация о **биологически активных добавках** к пище, обладающих тонизирующим, гормоноподобным и влияющим на рост тканей организма человека действием, пищевых добавках и пищевых продуктах, содержащих эти добавки, а также о пищевых продуктах нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы должна содержать сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний, которые наносят на этикетку.

Виды заболеваний, при которых противопоказано применение отдельных видов пищевых продуктов и добавок, определяет Министерство здравоохранения Российской Федерации.

Любая информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении продукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ или о других аналогичных характеристиках может быть нанесена на этикетку только при наличии у изготовителя подтверждения указанной информации. Содержание биологически активных веществ витаминов и минеральных веществ указывают в случаях, если они вносились при изготовлении продуктов.

По усмотрению изготовителя допускается перечислять основные естественно содержащиеся в продукте минеральные вещества и витамины без указания их количества. Обязательна рекомендация о суточной норме потребления такого продукта в соответствии с установленным порядком.

Дополнительная информация о составе отдельных продуктов предусмотрена в **разделе 4** настоящего стандарта.

3.5.6 Пищевая ценность (калорийность или энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов) в соответствии с **разделом 4**.

Информационные (расчетные) показатели содержания питательных веществ указывают как массу углеводов, белков, жиров, макро- и микроэлементов в 100 г, или 100 мл, или 100 см³ съедобной части продукта, а калорийность/энергетическую ценность - в килокалориях и/или килоджоулях в расчете на 100 г, или 100 мл, или 100 см³ продукта.

Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/энергетической ценности приводятся в случае, если их значение в 100 г (мл, см³) пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

3.5.7 Назначение и условия применения для **продуктов детского питания**, продуктов диетического питания и биологически активных добавок.

3.5.8 Рекомендации по приготовлению готовых блюд для концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов. Указанные рекомендации для других пищевых продуктов необходимы только в случае, если правильное их использование без такой информации затруднено, а неправильное их приготовление и/или использование может нанести вред здоровью потребителя, его имуществу, привести к порче или неэффективному использованию продукта.

3.5.9 Условия хранения пищевых продуктов

Условия хранения указывают для продуктов, требующих специальных условий хранения (пониженной температуры, определенных влажности окружающего воздуха и светового режима и других), если в документах в соответствии с которыми изготовлены продукты, установлены требования к условиям хранения. Для консервированных продуктов могут быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки.

3.5.10 Срок годности

Срок годности исчисляют с **даты изготовления**. Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов с указанием установленных условий хранения.

Срок годности может быть указан следующим образом: "Годен ...(часов, суток, месяцев или лет)", "Годен до ...(дата)", "Использовать ...(употребить) до ...(дата)".

Если срок годности пищевого продукта указывают после слов "годен до" или "использовать до", то его окончание обозначают датой: день, месяц и год - если срок годности не превышает три месяца; месяц и год - если срок годности превышает три месяца.

Если срок годности исчисляется часами, то указывают: "Годен в течение ... часов".

При сроке годности, превышающем три месяца, срок годности продолжается до первого числа указанного месяца.

Допускается при сроке годности, превышающем три месяца, проставлять день, месяц и год. При этом срок годности продолжается до дня, указанного на потребительской таре.

3.5.11 **Срок хранения**

Изготовитель может указать срок хранения для пищевых продуктов.

Срок хранения пищевого продукта исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: "срок хранения до

...(дата)"; "срок хранения ...(суток, месяцев или лет)".

3.5.12 Срок реализации пищевого продукта устанавливает изготовитель с учетом периода его хранения и использования по назначению в домашних условиях.

Срок реализации пищевого продукта исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: "реализовать до ...(час, дата)" или "реализовать в течение ...(часов, суток)".

3.5.13 Дата изготовления и дата упаковывания

Дату изготовления указывают словами:

"изготовлен(о) ...(дата)", а дату упаковывания - "упакован(о) ...(дата)". Если упаковщиком является изготовитель, который одновременно изготавливает и упаковывает пищевой продукт, или изготовителем в соответствии с **3.5.2** считается упаковщик, то дату изготовления и упаковывания указывают словами: "изготовлен(о) и упакован(о) ...(дата)". Для вина, алкогольных и безалкогольных напитков, минеральных вод, пива, уксуса указывают дату розлива, которая является одновременно датой изготовления и датой упаковывания; для яиц - дату сортировки, которая одновременно является датой изготовления. Если технологический процесс изготовления пищевого продукта продолжается после фасования (например, стерилизация, охлаждение, созревание и т.д.), наносят только дату изготовления.

Дату изготовления и дату упаковывания наносят в виде двузначных чисел, обозначающих число, месяц и год (например, 22.06.02), или отметок против чисел на краях этикетки, или дают ссылку, где она указана.

Для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, в дате изготовления и дате упаковывания (дате изготовления) дополнительно указывают время изготовления - час (например, 13 час. 22.06.02).

Дополнительная информация о нанесении даты изготовления и даты упаковывания для отдельных продуктов предусмотрена в **разделе 4** настоящего стандарта.

3.5.14 В информации о пищевых продуктах указывают срок годности и/или срок хранения и/или срок реализации. Срок годности, срок хранения и/или срок реализации на потребительскую тару нарезанных и/или фасованных пищевых продуктов наносит упаковщик с учетом сроков, установленных изготовителем.

3.5.15 Обозначение документа, в соответствии с которым из-

готовлен и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения).

Для импортных продуктов допускается не указывать.

3.5.16 Информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов

Продукты, соответствие которых требованиям технических регламентов подтверждено, маркируются знаком обращения на рынке.

До принятия соответствующих технических регламентов информацию о подтверждении соответствия серийно изготавливаемых пищевых продуктов, соответствие которой подтверждено сертификатом соответствия, наносит изготовитель в виде знака соответствия в установленном порядке для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации; для добровольно сертифицируемых пищевых продуктов - в виде знака соответствия, применяемого в данной системе добровольной сертификации, если применение знака соответствия предусмотрено.

Информацию о подтверждении соответствия пищевых продуктов, подлежащих обязательному подтверждению соответствия в форме декларации о соответствии, наносят в виде знака соответствия, применяемого на основании декларации о соответствии.

Информацию о подтверждении соответствия неупакованных пищевых продуктов проставляют в сопроводительных документах и вывешивают в торговом зале.

3.6 Продукт может сопровождаться и другой, не противоречащей **3.1 - 3.5** информацией, характеризующей продукт (кроме продуктов детского питания для детей первого года жизни и алкогольных продуктов), изготовителя и потребителя, в том числе рекламной, а также может наноситься штриховой код.

3.7 Расположение информации

3.7.1 Информацию располагают непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте. Дата розлива прозрачных бесцветных жидких продуктов, разливаемых в бесцветную потребительскую тару, может быть нанесена на обратную сторону этикетки.

3.7.2 Если на потребительской таре невозможно нанести необходимый текст информации о продукте полностью, допускается информацию, характеризующую пищевой продукт, или часть ее размещать по усмотрению изготовителя на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице индивидуальной или групповой потребительской тары, или на групповой потребительской таре; также сопровождают ин-

формацией для потребителя каждую единицу групповой потребительской тары, в которой пищевые продукты продаются наборами.

Недостающую информацию о продуктах для детского питания, фасованных в потребительскую тару небольших размеров, размещают на листах-вкладышах, прилагаемых к каждой единице индивидуальной потребительской тары.

3.7.3 При реализации потребителям пищевых продуктов в предварительно нефасованном виде, когда пищевые продукты фасуют в торговых помещениях в присутствии покупателя, допускается информация о них, предусмотренную требованиями настоящего стандарта, размещать по усмотрению **продавца** на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской тары, или на ценнике или в торговом зале в непосредственной близости от продукта.

3.8 Способ представления информации

3.8.1 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

Если групповая потребительская тара, в которую помещен продукт, покрыта дополнительной оберткой, то либо этикетка внутренней упаковки должна быть легко читаемой сквозь наружную обертку либо на наружной упаковке должна быть аналогичная этикетка.

Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов.

4. Перечень информации по группам пищевых продуктов

4.1. Продукты для детского питания:

- наименование продукта должно отражать, что продукт предназначен для детского питания. Оно должно соответствовать основному ингредиенту и консистенции продукта. Не допускается в названии молочных продуктов и заменителей женского молока, предназначенных для питания детей первого года жизни, использовать термины "приближенное к женскому молоку";

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса нетто или объем;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении);
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- **срок годности**;
- способ приготовления (при необходимости);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- назначение и условия применения (при необходимости);
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

На потребительскую тару для заменителей женского молока наносят информацию о преимуществе грудного вскармливания и необходимости назначения врачом схемы кормления. Не допускается нанесение на нее изображения ребенка. На потребительскую тару продуктов для прикорма детей наносят информацию о возрасте, с которого рекомендуется прикорм.

На банке консервов с пищевым продуктом для детского питания должна быть нанесена дата (число, месяц, год) изготовления консервов.

4.2 Мясо и мясные продукты

4.2.1 Мясо в тушах, полутушах и четвертинах:

- оттиск государственного ветеринарного клейма овальной формы в соответствии с инструкцией по ветеринарному клейменю мяса;
- товароведческое клеймо (категория упитанности) и штампы.

4.2.2 Все наименования продуктов, кроме мяса в тушах, полутушах и четвертинах

4.2.2.1 Общие требования к содержанию информации:

- наименование продукта;
- категория, сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или количество;
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.2.2.2 Дополнительные требования к содержанию информации

Фасованное мясо:

- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- сорт.

Мясо и субпродукты, замороженные в блоках:

- категория (для субпродуктов), сорт (при наличии).

Субпродукты:

- категория;
- термическое состояние (охлажденные, замороженные).

Полуфабрикаты, кулинарные изделия:

- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд.

Колбасные изделия и продукты из мяса:

- термическое состояние (охлажденные, замороженные);
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

На колбасные изделия в искусственной оболочке информацию частично или полностью допускается наносить непосредственно на оболочку.

Консервы мясные и мясорастительные:

- массовые доли мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения (для мясорастительных консервов). Для паштетов, фаршевых, ветчинных консервов, каш с мясом и других однородных и мелкоизмельченных продуктов массовую долю мяса, жира, субпродуктов, компонентов растительного происхождения указывают по их закладке в соответствии с рецептурами;
- способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением);

- на крышки банок или на дно (для банок из алюминиевой фольги ламинированной) наносят дату (число, месяц, год) изготовления консервов.

Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

На банки из алюминиевой ламинированной фольги дополнительно наносят дату (число, месяц, год) конечного срока хранения консервов.

При фасовании продукта в стеклянные банки информацию допускается наносить на этикетки и/или стекло и/или крышки.

Животные жиры

Для жиров, упакованных в банки, информация по **4.2.2.2** (раздел "Консервы мясные и мясорастительные").

Прочие пищевые продукты мясной промышленности (бульоны пищевые, экстружен, сухие завтраки ("Бодрость", "Надежда" и другие):

- рекомендации по применению.

4.3 Мясо птицы, яйца и продукты их переработки

4.3.1 Мясо птицы в тушках (неупакованное в потребительскую тару):

- товароведческое клеймо (сорт или категория), нанесенное на наружную поверхность голени или в виде прикрепленной к ноге этикетки. Информация, наносимая на ящики с неупакованными в потребительскую тару тушками птицы:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- вид и возраст (например, "куры" или "цыплята", "утки" или "утята" и т.д.) птицы;

- количество тушек;

- масса нетто и брутто;

- сорт или категория (при наличии);

- слово: "Госветнадзор";

- наименование страны и места происхождения;

- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- термическое состояние (охлажденное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
- способ обработки тушек (потрошенные, полупотрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шейей);
- защищено пленкой из ... (если тушки покрыты пленкообразующими агентами);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава (при их применении);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.3.2 Мясо птицы в тушках, полутушках, в виде частей тушек, упакованное в потребительскую тару:

- наименование продукта (тушки, полутушки, рагу, окорочка, шейка, крылышки и т.д.), включая вид и возраст птицы (например, "кур", "цыплят", "уток", "утят" и т.д.);
- сорт или категория при наличии;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ обработки (для целых тушек - потрошенные, полупотрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шейей);
- защитные покрытия, консерванты, пищевые продукты нетрадиционного состава;
- слово "Госветнадзор" (для целых тушек);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
- масса нетто (для тушек указывают массу нетто в каждой единице потребительской тары или общую массу нетто упакованных тушек в каждой единице транспортной тары);
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготов-

лен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.3.3 Мясо птицы обваленное (кусковое и механической обвалки, в том числе замороженное в блоках):

- наименование продукта, включая вид и возраст птицы;
- пищевая ценность;
- сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- масса нетто, брутто;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготов-

лен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.3.4 Консервы из мяса птицы и мясорастительные

- по 4.2.2.1 и 4.2.2.2.

4.3.5 Субпродукты:

- наименование продукта, включая вид и возраст птицы;
 - наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - масса нетто;
 - пищевая ценность;
 - дата изготовления и дата упаковывания;
 - срок годности и условия хранения;
 - термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
 - обозначение документа, в соответствии с которым изготов-
- лен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.3.6 Полуфабрикаты из мяса птицы:

- наименование продукта, включая вид и возраст птицы;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- срок годности и условия хранения;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.3.7 Колбасные и кулинарные изделия из мяса птицы:

- наименование продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто для фасованных изделий;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

На колбасные изделия в искусственной оболочке информацию (частично или полностью) допускается наносить непосредственно на оболочку.

4.3.8 Жиры топленые по видам птицы:

- наименование и сорт жира;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.3.9 Яйца пищевые (по видам птицы)

4.3.9.1 Информация на яйца, не упакованные в потребительскую тару, включает:

- вид и категорию;
- дату изготовления (дату сортировки) (для диетических яиц).

4.3.9.2 Информация на потребительской таре (при упаковке яиц в потребительскую тару)

- наименование продукта;
- вид и категория;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- количество яиц;
- дата сортировки;
- пищевая ценность;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией. Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.

Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, производителя, а также может наноситься штриховой код.

4.3.9.3 На каждую упаковочную единицу транспортной тары на две ее торцевые стенки наносят этикетку со следующей маркировкой:

- наименование продукта;
- вид и категория;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество яиц;
- дата сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.3.10 Продукты яичные в потребительской таре:

- наименование продукта;
- способ обработки (пастеризованный, подкисленный, обезсахаренный и т.д.), если проведена соответствующая обработка продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- консерванты, пищевые и другие добавки (при их применении);
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.4 Молоко, молочные и молочносодержащие продукты:

- наименование продукта (при применении термической обработки указывают способ его термической обработки непосредственно перед фасованием и/или после фасования в потребительскую тару);
 - значение массовой доли жира в процентах (для мороженого и глазированных сырков не указывают) для молочносодержащих продуктов, в том числе молочного жира;
 - сорт (при наличии);
 - наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - значение массы нетто или объема продукта;
 - состав продукта.

Ингредиенты, входящие в состав глазури, перечисляют в общем перечне ингредиентов:

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность. В информации о пищевой ценности продуктов, в составе которых имеется сахароза, кроме количества углеводов, указывают содержание сахарозы в 100 г (мл, см³) продукта;.
- содержание в готовом продукте молочнокислых бактерий (при наличии), бифидобактерий (при наличии), пробиотических культур (при наличии), дрожжей (при наличии) (КОЕ в 1 г продукта) для продуктов, изготовленных из молока, молочных ингредиентов или из сырья сложного состава, при наличии этих требований в

документе, в соответствии с которым изготовлен продукт;

- условия хранения;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности (кроме мороженого);
- срок хранения (для мороженого);
- **срок реализации** (для Вологодского масла). По истечении

срока реализации Вологодского масла в информации для потребителя, нанесенной на этикетку, заменяют (без перефасовки продукта) слова: "Масло Вологодское" на слова: "Масло сладко-сливочное ... сорта" и слова: "Реализовать до ..." на слова "Годен до ...". Замену этой информации осуществляет владелец продукта любым понятным потребителям способом;

- способы и условия приготовления готовых блюд (для молочных полуфабрикатов и концентратов);

- условия применения. Указывают только для продуктов лечебно-профилактических, геродиетических и для питания людей со специфической профессиональной и спортивной нагрузкой; при необходимости указывают противопоказания;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.4.1 Продукты молочные и молкосодержащие консервированные и сухие

Дополнительно наносят информацию:

- для срока годности. Если срок годности указан словами "Годен до ..." или "Использовать до ...", то рядом с ними указывают место его нанесения: "Смотри на крышке банки в первом (во втором) ряду" или "смотри на нижнем клапане пачки".

Если срок годности указывают словами "годен в течение ..." или "реализовать в течение ...", то рядом наносят надпись: "дата изготовления указана на крышке банки" или "дата изготовления указана на крышке банки в первом (или во втором) ряду", или "дата изготовления указана на нижнем клапане пачки";

- на крышки банок, или на дно, или на нижние клапаны, пачек наносят дату (число, месяц, год) изготовления или дату окончания срока годности консервов.

Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

4.4.2 Продукты сыроделия

Дополнительно наносят информацию:

- значение массовой доли жира (в пересчете на сухое вещество), в процентах;
- в информации о составе сыра указывают наименование используемого бактериального препарата или концентрата и конкретное наименование молокосвертывающего препарата с указанием природы его происхождения;
- информацию на сыр наносят несмываемой безвредной краской, разрешенной для контакта с молочными продуктами в установленном порядке.

4.5 Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них

4.5.1 Требования к содержанию информации:

- наименование продукта (товарное или биологическое);
- принадлежность к району промысла может быть указана в наименовании продукта. Например, "Сельдь тихоокеанская", "Навага дальневосточная";
- длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);
- вид разделки (обезглавленная, потрошенная, пласт, ломтики и т.д.);
- вид обработки (соленая, копченая, вяленая и т.д.);
- степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая);
- сорт (при наличии сортов) или категория (для мороженого рыбного филе);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто (кроме икры осетровых рыб в банках с надвигающейся крышкой);
- пищевая ценность, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
- условия хранения;
- срок хранения живых и мороженых рыбы, нерыбных объектов промысла, а также жиров;
- срок годности для пищевых продуктов, включенных в утвержденный Правительством Российской Федерации перечень

товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- дата изготовления и дата упаковки;
- состав продукта, в том числе все пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- информация о подтверждении соответствия;
- способ и условия изготовления готовых блюд (для полуфабрикатов);
- упаковано под вакуумом (при использовании вакуумной упаковки),

Принадлежность к району промысла, длину и массу рыбы, вид разделки, вид обработки, степень солености, состав продукта, информацию о способе приготовления и/или употребления, дату упаковки приводят при наличии этих требований в документах на конкретные продукты, в соответствии с которыми их изготавливают.

4.6 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов

4.6.1 Требования к содержанию информации;

- наименование продукта.

При изготовлении из мороженого сырья лососевой соленой икры и натуральных консервов из печени рыб указывают: "Изготовлено из мороженого сырья";

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии).

Допускается не указывать наименование изготовителя при указании организации, в систему которой входит изготовитель, и ее местонахождение (юридического адреса);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- сорт (при наличии);
- масса нетто;
- дата изготовления;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- пищевая ценность (содержание витаминов указывают для

консервов и пресервов и рыбопродуктов с содержанием витаминов В1 и В2 более 0,1 мг и РР более 2,0 мг на 100 г продукта);

- масса рыбы без тузлука для пресервов в крупной таре, реализуемой взвесью;

- условия хранения для продуктов, требующих особых условий хранения (например, для пресервов на этикетке крупным шрифтом должно быть указано "Пресервы хранить при температуре от ... до... месяцев);

- способ употребления (при необходимости);

- состав продукта;

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- информация о подтверждении соответствия.

4.6.2 Для продуктов, изготовленных в Российской Федерации, дату изготовления и срок годности, номер смены (бригады), ассортиментный номер, индекс отрасли и номер предприятия-изготовителя указывают на банке в установленном порядке.

4.7 Продукты переработки зерна: мука, крупа, хлопья, толокно, пищевые отруби:

- наименование продукта (например, для муки: ржаная, рисовая, ячменная, кукурузная, гречневая, пшеничная хлебопекарная, пшеничная блинная и т.д.);

- сорт или номер (при наличии);

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса нетто;

- состав продукта (кроме однокомпонентных продуктов);

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- для витаминизированной пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов слово "ВИТАМИНИЗИРОВАННАЯ" (крупным шрифтом);

- пищевая ценность;

- дата изготовления;

- условия хранения;

- срок хранения;
 - срок годности для хлопьев кукурузных, пшеничных, рисовых и геркулеса;
 - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
 - информация о подтверждении соответствия.
- Таковую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

4.8 Хлебобулочные изделия

4.8.1 Хлебобулочные изделия фасованные и упакованные штучные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активнее добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- содержание витаминов (для витаминизированных продуктов), клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок хранения;
- срок годности (для бараночных и сухарных изделий, солочки, хлебцев хрустящих, хлебных палочек, пирогов, пирожков, пончиков);

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.8.2 Хлебобулочные изделия неупакованные

В информационном листке, представленном в торговом зале, должна содержаться следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим

адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- масса нетто;
- состав продукта: содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
 - пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
 - пищевая ценность;
 - содержание клетчатки, пищевых волокон и других компонентов для специальных продуктов с учетом их назначения;
 - час и дата изготовления;
 - срок реализации;
 - срок годности (для пирогов, пирожков, пончиков);
 - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.9 Макароны изделия

4.9.1 Макароны изделия, фасованные в потребительскую тару:

- наименование продукта (на потребительской таре из прозрачного упаковочного материала наименование продукта допускается ограничивать словами: "Макароны изделия");
 - наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
 - масса нетто;
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - состав продукта;
 - пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
 - группа продукта, класс (сорт);
 - пищевая ценность;
 - дата изготовления и дата упаковывания;
 - срок хранения;
 - способ приготовления;
 - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
 - информация о подтверждении соответствия.

4.10 Кондитерские изделия и жевательная резинка

4.10.1 Общие требования к маркировке:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производство] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- масса нетто;

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- состав продукта. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, указывают общий состав ингредиентов всех изделий, входящих в данный набор (без указания состава каждого конкретного наименования изделия);

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- пищевая ценность. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, указывают средневзвешенную пищевую ценность входящих в набор изделий (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования изделия);

- условия хранения;

- срок годности или срок хранения;

- дата (для тортов и пирожных час и дата) изготовления и дата упаковывания;

- рекомендации по приготовлению (для какао-порошка и какао-напитков);

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно может быть нанесено наименование организации-разработчика изделий.

4.10.2 Дополнительные требования к маркировке:

4.10.2.1 Диабетических кондитерских изделий:

- содержание (расчетное) в 100 г продукта: ксилита, сорбита и/или других подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

- суточная норма потребления ксилита, сорбита и/или других подсластителей - не более 30 г;

- надпись "Диабетический" для продукта, отнесенного к группе диабетических изделий.

4.10.2.2 Продуктов диетического питания:

- суточная доза (количество штук для одновременного потребления);
- назначение и условия применения.

4.11 Сахар:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- масса нетто;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- пищевая ценность;
- год изготовления;
- условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Такую же информацию наносят на ярлыки, прикрепленные к мешкам.

4.11.1 На пакетиках сахара-рафинада и рафинированного сахара-песка массой нетто от 5 до 20 г указывают следующую информацию:

- наименование изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта;
- массу нетто, г;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

4.12 Соль поваренная пищевая:

- наименование продукта, включая информацию о способе изготовления (выварочная, каменная, самосадочная или садочная);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления и дата упаковывания;

- сорт;
- помол;
- масса нетто;
- пищевые добавки (противослеживающие, стабилизирующие и другие при их применении);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Такую же информацию наносят на мешки или ярлыки, прикрепленные к мешкам.

4.12.1 На одноразовых пакетиках соли 1-10 г. указывают:

- наименование продукта;
- массу нетто.

4.12.2 Дополнительная информация для йодированной соли:

- форма добавленного йода (йодад или йодид калия);
- содержание йода;
- рекомендуемая суточная доза потребления (г);
- срок годности;

- надпись "По истечении срока годности йодированную соль используют как обычную пищевую поваренную соль".

4.12.3 Для соли с другими добавками, применяемыми для профилактических целей, указывают их наименования и содержание, а также срок годности соли (при наличии). По истечении срока годности этой соли ее используют как обычную пищевую поваренную соль.

4.13 Плодоовощные продукты и картофель

4.13.1 Плодоовощные продукты и картофель свежие упакованные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или объем продукта;
- помологический (для плодово-ягодных культур), ботанический (для овощных культур и картофеля) или ампелографический (для винограда) сорт;

- товарный сорт (при наличии);
- указание на особые способы обработки продукта (при необходимости);
- сведения рекламного характера (при необходимости);
- дата сбора и дата упаковывания;
- выращено в защищенном грунте (для продукции, выращенной в защищенном грунте);
- условия хранения (при необходимости);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.13.2 Продукты переработки ягод, плодов, овощей и картофеля, в том числе консервированные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или объем продукта;
- масса или массовая доля основного продукта (для продуктов, приготовленных в сиропе, маринаде, рассоле, заливке);
- товарный сорт (при наличии);
- состав продукта;
- массовая доля фруктовой или овощной части (для нектаров и напитков); массовая доля растворимых сухих веществ для концентрированных томатопродуктов;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность продукта;
- содержание подсластителей для консервов диабетических;
- рекомендации по приготовлению продукта (при необходимости);
- условия хранения (при необходимости);
- дата изготовления и дата упаковывания (для консервов дата изготовления);
- срок годности;
- срок хранения для сушеных ягод, плодов, овощей и картофеля;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.14 Пищевые концентраты:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения (при необходимости);
- срок годности или срок хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.15 Чай, кофе, чайные и кофейные напитки, натуральные пищевкусовые продукты и сухие приправы, ароматизаторы и пищевые добавки:

- наименование продукта (наименование чая и кофе может быть дополнено местом происхождения, в наименовании чая гранулированного указывают: "гранулированный"); в наименовании уксуса пищевого указывают, из какого сырья он изготовлен: натурального пищевого - яблочный, виноградный и т.д. или синтетического);
- наименование аромата, если при изготовлении чая, кофе, чайных и кофейных продуктов применяются ароматизаторы (например: чай черный байховый с ароматом лимона);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- масса нетто (для уксуса - объем);
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - состав продукта (для уксуса - значение массовой концентрации, г/100 см³, или массовой доли в процентах уксусной кислоты; для ароматизаторов, пищевых и биологически активных добавок - не указывают);
 - пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
 - способ приготовления или рекомендации по использованию (при необходимости). Для пищевых добавок и ароматизаторов - инструкция по хранению и употреблению;
 - сорт (при наличии);
 - назначение и условия применения для биологически активных добавок к пище;
 - противопоказания для применения при отдельных видах заболеваний для биологически активных добавок к пище, пищевых добавок и ингредиентов продуктов нетрадиционного состава, включенных в утвержденный Правительством Российской Федерации перечень товаров, информация о которых должна содержать противопоказания для применения при отдельных видах заболеваний;
 - дата изготовления и дата упаковывания, месяц и год, для уксуса - дата розлива;
 - срок годности (для чая, чайных и кофейных напитков) или срок хранения (для кофе, уксуса, натуральных пищевкусовых продуктов и сухих приправ, ароматизаторов и пищевых добавок);
 - условия хранения;
 - обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
 - информация о вакуумной упаковке (при наличии);
 - информация о подтверждении соответствия.
- 4.15.1 На одноразовые пакетики с чаем, кофе и напитками из них, натуральными пищевкусовыми продуктами, сухими приправами, ароматизаторами и пищевыми добавками, реализуемые потребителю в защитной упаковке поштучно, наносят следующую информацию:
- наименование изготовителя;
 - товарный знак изготовителя (при наличии);
 - наименование продукта;
 - массу нетто;

- сорт (при наличии);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

4.16 Масложировые продукты

4.16.1 Общие требования к содержанию информации:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- масса нетто или объем продукта;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов);
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно по согласованию с разработчиком может быть нанесено наименование организации-разработчика рецептуры и/или технологии изготовления.

4.16.2 Дополнительные требования к содержанию информации:

Масла растительные:

- наименование. Для смесей масел допускается применять наименование: "Растительное масло" или фирменное наименование;
- перечень всех растительных масел в порядке убывания их массовых долей (для смесей масел);
- марка (при наличии);
- сорт (при наличии);
- дата изготовления (дата розлива для продукта в потребительской таре);
- дата изготовления (дата налива для продукта в бочках, флягах, цистернах, баках, контейнерах).

Майонезы:

- массовая доля жира;

- дата изготовления;
- температура хранения.

Маргарин, маргариновые продукты, спреды:

- сорт (при наличии);
- массовая доля жира, в том числе массовая доля молочного жира при наличии его в составе жировой фазы не менее 10%;
- дата изготовления;
- температура хранения.

4.17 Винодельческие продукты:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- наименование предприятия, производившего розлив;
- дата розлива или дата оформления (для шампанского, полуженного бутылочным способом, коллекционных, марочных, выдержанных вин в бутылках);
- объем;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- объемная доля этилового спирта (% об.);
- массовая концентрация сахаров (кроме сухих вин, коньяков, бренди, кальвадосов); для шампанских, игристых, ароматизированных вин и сидров - наименование по содержанию сахара. Для игристых вин наименование по содержанию сахара может быть заменено указанием массовой концентрации сахаров. Для сладких ароматизированных вин дополнительно указывают массовую концентрацию сахаров;
- условия хранения;
- наименования ароматизаторов, пищевкусовых веществ и красителей (для бренди, винных напитков и коктейлей). Перечень основных ароматизаторов и пищевкусовых веществ определяет изготовитель. Для бренди дополнительно указывают наличие спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья; для винных напитков и коктейлей - наличие спирта этилового ректифицированного из пищевого сырья и воды;
- год урожая (для вин с указанием места происхождения, коллекционных, марочных, выдержанных вин, приготовленных из винограда одного года урожая);

- средний возраст коньячных спиртов для коньяков и кальвадосных спиртов для кальвадосов;

- срок годности для винных напитков, коктейлей и других винодельческих продуктов, объемная доля этилового спирта в которых менее 10%;

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

Для продуктов, подлежащих маркировке марками акцизного сбора или специальными марками, предназначенных для реализации в магазинах беспошлинной торговли, на этикетке и контрэтикетке указывают: "Только для продажи в магазине беспошлинной торговли".

4.18 Продукты пивобезалкогольной промышленности

4.18.1 Безалкогольные напитки и сиропы

- наименование продукта и его тип;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- объем;

- дата розлива;

- срок годности и условия хранения;

- содержание спирта (при объемной доле этилового спирта в готовом продукте более 0,2%);

- состав продукта; наименования основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат (перечень основных ингредиентов определяет изготовитель), а также указывают все пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- пищевая ценность;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.18.1.1 Дополнительно могут быть нанесены следующие надписи:

- наименование организации-разработчика напитка;
- краткая характеристика основы напитка;
- надпись "Пейте охлажденным" и другие надписи информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с **3.7**.

Допускается совместное указание на этикетке объема 0,33 и 0,5 или 1,0; 1,5 и 2,0 л с нанесением просечки для указания фактического объема.

4.18.2 Концентраты и концентрированные основы напитков безалкогольные:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии),

- масса нетто или объем;

- дата изготовления или дата розлива;

- рекомендации по приготовлению готовых напитков;

- срок и условия хранения;

- надпись "Хранить в сухом прохладном месте" (для сухих концентратов);

- пищевая ценность;

- состав концентрата, наименование основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат (перечень основных ингредиентов определяет изготовитель);

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.18.2.1 Дополнительно может быть нанесено наименование организации-разработчика рецептуры и другие надписи информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с **3.7**.

4.18.3 Концентраты и концентрированные основы напитков алкогольные:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридиче-

ский адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто или объем;
- дата розлива;
- рекомендации по приготовлению готовых напитков;
- состав; перечень основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат (перечень основных ингредиентов определяет изготовитель);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты нетрадиционного состава;
- объемная доля этилового спирта;
- срок годности (для продуктов с объемной долей этилового спирта менее 10%) или срок хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно может быть нанесено наименование организации-разработчика рецептур и другие надписи информационного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с 3.7.

4.18.4 Пиво:

- наименование и тип пива;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- величина экстрактивности начального сусла в процентах (кроме безалкогольного пива и специального пива со вкусовыми и ароматическими добавками);
- минимальная величина объемной доли этилового спирта ("алк. не менее ...% об. " или "спирт не менее ...% об. ");
- дата розлива;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- срок годности;

- условия хранения;
- объем;
- пищевая ценность;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Допускается нанесение информации об организации-разработчике рецептур, а также другой информации, характеризующей продукт, изготовителя и заказчика в соответствии с 3.7.

4.18.5 Солодовые напитки, напитки на зерновом сырье, слабоалкогольные напитки:

- наименование продукта;
- тип напитка (для слабоалкогольных напитков);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата розлива (для продукции, на которую установлен срок хранения);
- срок годности (для напитков с объемной долей этилового спирта менее 10% или срок хранения);
- условия хранения;
- объем;
- объемная доля этилового спирта;
- состав напитка. Наименование основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат (перечень основных ингредиентов определяет изготовитель);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Для продуктов, подлежащих маркировке марками акцизного сбора или специальными марками, предназначенных для реализации в магазинах беспошлинной торговли, на этикетке и контрэтикетке указывают: "Только для продажи в магазине беспошлинной торговли".

Дополнительно могут быть нанесены надписи информационно-

го характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с **3.7.**

4.18.6 Воды минеральные питьевые:

- наименование продукта;
- тип (газированная, негазированная);
- наименование группы воды, номер скважины или название источника;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- объем;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- назначение воды (столовая, лечебная, лечебно-столовая);
- минерализация, г/л;
- условия хранения;
- дата розлива;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- химический состав воды;
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава; показания по лечебному применению (для лечебно-столовых и лечебных вод);
- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно могут быть нанесены другие надписи информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с **3.7.**

4.18.7 Искусственно минерализованные воды:

- наименование продукта;
- тип (газированная, негазированная);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- минерализация, г/л;
- химический состав воды;

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- срок годности;
- дата изготовления (дата розлива);
- условия хранения;
- объем;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Дополнительно могут быть нанесены надписи информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с 3.7.

4.19 Водка, ликероводочные изделия и питьевой 95%-ный спирт:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- крепость в процентах (объемная доля этилового спирта);
- объем;
- состав. Указывают наличие используемого сорта ректифицированного этилового спирта из пищевого сырья (например: высшей очистки, экстра, люкс и т.п.), воды по усмотрению изготовителя ее отличительные свойства и/или приемы подготовки, а также наименование основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат продукта (перечень основных ингредиентов определяет изготовитель); пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- срок годности для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта менее 10%;
- массовая концентрация сахара для ликероводочных изделий, если сахар предусмотрен рецептурой;
- дата розлива. Указывают на оборотной или лицевой стороне этикетки. Допускается указывать ее на колпачках и контрэтикетках или непосредственно на потребительской таре в местах, удобных для прочтения;
- надпись "Выдержанный" для выдержанных ликеров;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

Для продуктов, подлежащих маркировке марками акцизного сбора или специальными марками, предназначенных для реализации в магазинах беспошлинной торговли, на этикетке и контрэтикетке указывают: "Только для продажи в магазине беспошлинной торговли".

Дополнительно могут быть нанесены наименование организации-разработчика рецептуры и другие надписи информационного характера в соответствии с **3.7**.

4.20 Продукты пчеловодства

4.20.1 Мед:

- наименование продукта (может быть дополнено местом происхождения);

- подлинность (натуральный или искусственный);

- вид натурального меда (ботаническое происхождение) по усмотрению изготовителя;

- год сбора натурального меда или дата изготовления искусственного меда;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса нетто;

- состав продукта для натурального меда с добавками (цветочной пыльцы, маточного молочка, прополиса, орехов и др.) и для искусственного меда;

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты нетрадиционного состава;

- пищевая ценность (килокалорий, углеводов в 100 г продукта);

- срок и условия хранения;

- дата упаковывания;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.20.2 Пыльца цветочная (обножка), маточное молочко и прополис:

- наименование продукта (может быть дополнено местом происхождения);
- ботаническое происхождение для цветочной пыльцы (по усмотрению изготовителя);
- год сбора;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- масса нетто;
- срок и условия хранения;
- дата упаковывания;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.21 Крахмал и крахмалопродукты:

- наименование и вид продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата изготовления;
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- срок хранения;
- дата упаковывания;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.22 Вода питьевая фасованная (бутилированная):

- наименование продукта;
- вид [артезианская, родниковая (ключевая), речная, озерная ледниковая];

- тип (газированная, негазированная);
- категория;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- наименование и местонахождение источника воды (могут быть включены в наименование воды), номер скважины. Не допускается наносить изображение и название, вводящие потребителя в заблуждение относительно источника воды;
- общая минерализация (мг/л или г/л);
- общая жесткость (мг-экв./л);
- номинальный объем;
- указания по применению (для воды специального назначения);
- содержание основных анионов и катионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную продукцию (определяет изготовитель);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

ГОСТ Р 52121-2003 **НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ** **РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ**

Технические условия

Food chicken eggs. Specifications

Дата введения **2005—01—01**

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые куриные яйца — диетические и столовые (далее - яйца), предназначенные для реализации.

Требования безопасности изложены в 5.2.6, 5.2.7; к качеству - в 5.2.2, 5.2.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка ГОСТ 26932*-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30364.2-96 Продукты яичные. Методы микробиологического контроля ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 диетические яйца: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут.

3.2 столовые яйца: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С составляет от 8 до 25 сут, и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

ОСТ Р 52121-2003

3.3 мытые яйца: Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

3.4 недостаточно плотный белок: Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается.

3.5 незначительно перемещающийся от центра желток: Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

4 Классификация

4.1 Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам:

- диетические;
- столовые.

5 Технические требования

5.1 Яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ветеринарного законодательства [1] и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г, не менее	Масса 360 яиц, кг, не менее
Высшая	75 и св.	750 к св.	27.0 и св.
Отборная	От 65 до 74,9	От 650 до 749,9 »	От 23,4 до 26,999
Первая	» 55 » 64,9	550 » 649,9	» 19,8 » 23,399
Вторая	» 45 » 54,9	» 450 » 549,9	» 16,2 » 19,799
Третья	» 35 » 44,9	» 350 » 449,9	» 12,6 » 16,199

5.2.2 Яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) должны соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Вид яиц	» Характеристика «		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Диетические	Неподвижная; высота — не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые: хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота — не более 7 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	То же
хранившиеся в промышленных или торговых холодильниках при температуре от минус 2°С до 0°С	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота — не более 9 мм	Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный

ГОСТ Р 52121-2003

5.2.3 Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Допускается:

- на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц);

- на скорлупе столовых яиц — пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.

5.2.4 Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

5.2.5 Яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть.

5.2.6 Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

5.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в яйцах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [2], индексы 1.1.15; 1.1.15.1; 1.1.15.2.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

5.3.2 Яйца маркируют методом штемпелевания, напыления или иным способом, обеспечивающим четкость маркировки. Высота цифр и букв, обозначающих наименование, категорию и дату сортировки, должна быть не меньше 3 мм.

Допускается наносить на яйца дополнительную информацию (наименование предприятия-производителя или товарный знак).

5.3.3 На диетических яйцах указывают: вид яиц, категорию и дату сортировки (число и месяц);

на столовых - только вид яиц и категорию.

Вид яиц при маркировке обозначают: диетические - Д, столовые - С.

Категорию яиц обозначают: высшая - В, отборная - О, первая - 1, вторая - 2, третья - 3.

5.3.4 На каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят маркировку, характеризующую продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид, категорию;
- дату сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- пищевую ценность;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации.

Допускается не наносить маркировку на яйца, упакованные в

потребительскую тару, при условии опечатывания данной тары этикеткой с указанной информацией.

Этикетка должна размещаться таким образом, чтобы она разрывалась при вскрытии потребительской тары.

5.3.5 Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, производителя, а также может наноситься штриховой код.

5.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно» и «Верх».

5.3.7 На каждую упаковочную единицу транспортной тары на две ее торцевые стенки наносят этикетку с маркировкой, характеризующий продукт:

- наименование и местонахождение производителя (юридический адрес);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование продукта, вид, категорию;
- дату сортировки;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации.

5.3.8 Маркировка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны

ГОСТ Р 52121-2003 соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении.

5.4.2 Яйца упаковывают отдельно по видам и категориям.

5.4.3 Тара, бугорчатые прокладки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготавливаемые из импорт-

ных материалов, разрешенные уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество яиц при транспортировании и хранении.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.4.4 Упаковка яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Яйца принимают партиями.

Партией считается любое количество яиц одного вида, категории и одной даты сортировки, упакованное в одну упаковочную единицу транспортной тары и оформленное одним документом о качестве и безопасности.

6.2 Каждую партию яиц сопровождают одним документом, в котором поставщик удостоверяет соответствие их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта, ветеринарным свидетельством по установленной форме при реализации за пределы области и ветеринарной справкой - в пределах города, района.

Допускается наличие в одном транспортном средстве нескольких партий (не более 5) последовательных дней сортировки, каждая из которых должна быть оформлена одним удостоверением о качестве и безопасности и одним ветеринарным свидетельством.

6.3 При приемке яиц в каждой категории допускается не более 6 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 г. Партию, содержащую более 6 % яиц, которые по массе относятся к низшей категории, принимают по соответствующей нижеследующей категории.

6.4 Для проверки соответствия качественных характеристик яиц (5.2.2), посторонних запахов (5.2.6), состояния скорлупы (5.2.3) требованиям настоящего стандарта от партии яиц проводят выборку в соответствии с требованиями таблицы 3. Упаковочные единицы отбирают из разных мест партии (сверху, из середины, снизу).

Таблица 3

В штуках

Количество упаковочных единиц в партии	Количество отбираемых упаковочных единиц
До 10 включ.	1
От 11» 50 »	3
» 51 » 100 »	5
» 101 » 500 »	12
» 501 » 1000 »	24

Поврежденные упаковочные единицы в выборку не включают. Яйца в поврежденных упаковочных единицах подвергают 100 %-ной рассортировке.

6.5 Порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных элементов (ртути, кадмия, свинца, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей устанавливает производитель продукции в программе производственного контроля в установленном порядке.

6.6 В каждой партии яиц проводится проверка соответствия качества упаковывания, правильности маркирования, чистоты и целостности скорлупы, качественных характеристик (состояния воздушной камеры, положения желтка, плотности и цвета белка) и наличия постороннего запаха (гнилости, тухлости, затхлости и др.) требованиям настоящего стандарта.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов при контроле отобранной выборки яиц хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль образцов, взятых от той же партии яиц.

Результаты повторного контроля считаются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб

7.1.1 Для проведения контроля из выбранных по 6.3 упаковочных единиц отбирают прокладки и яйца в количестве, указанном в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

В штуках

Количество отобранных упаковочных	Количество прокладок, отбираемых из каждой упаковочной единицы	Общее количество отбираемых яиц (объем вы-
1	12	360
3	6	540
5	5	750
12	3	1080
24	2	1440

При использовании транспортной и потребительской тары меньшей вместимости (4, 6, 10, 12 и 15 штук) общее количество отобранных яиц должно быть не менее, чем указано в таблице.

Т а б л и ц а 5

Количество яиц в партии, штуки	Объем выборки, %
До 360 включ.	10
От 361 » 3600 »	5
» 3601 » 10800 »	3
» 10801 » 36000 »	1
Св. 3600	0,5

7.1.2 Для определения качественных характеристик, категории, чистоты скорлупы, запаха отбирают от объединенной пробы 50 % яиц.

Для определения содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов от объединенной пробы отбирают 25 % яиц.

Для определения микробиологических показателей от объединенной пробы отбирают 25 % яиц, но не менее 30 шт.

7.2 Определение чистоты скорлупы, запаха содержимого яиц, плотности и цвета белка

Метод заключается в оценке чистоты скорлупы (5.2.3), запаха содержимого яиц (5.2.6), плотности и цвета белка (5.2.2).

7.2.1 Чистоту скорлупы отобранных яиц проверяют визуально при ярком рассеянном свете или люминесцентном освещении в части объединенной пробы продукта.

7.2.2 Запах содержимого яиц определяют органолептически.

7.2.3 Плотность и цвет белка определяют визуально путем выливания яйца на гладкую поверхность.

7.3 Определение массы яиц

7.3.1 Средства измерения: весы по ГОСТ 24104; весы по ГОСТ 29329.21-2003 Допускается применение других средств измерений, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

7.3.2 Каждую отобранную упаковочную единицу взвешивают по ГОСТ 24104 с погрешностью не более 0,1 кг, затем освобождают от содержимого и взвешивают пустую упаковку с прокладками.

Массу яиц каждой упаковочной единицы определяют по разности массы упаковки с содержимым и массы пустой упаковки с прокладками.

7.3.3 Массу яиц определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 50 кг.

7.3.4 Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием на лабораторных весах по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания до 1 г.

7.4 Определение состояния воздушной камеры, ее высоты, состояния и положения желтка и целостности скорлупы

Метод основан на просвечивании яиц на овоскопе типов И-ПА, СМУ-А.

7.4.1 Состояние воздушной камеры и ее высоты, состояние и положение желтка и целостность скорлупы определяют просвечиванием яиц на овоскопе путем их поворачивания.

Высоту воздушной камеры измеряют при помощи шаблона-измерителя (рисунок 1) при просвечивании яиц на овоскопе.

Шаблон-измеритель для яиц (миллиметры)

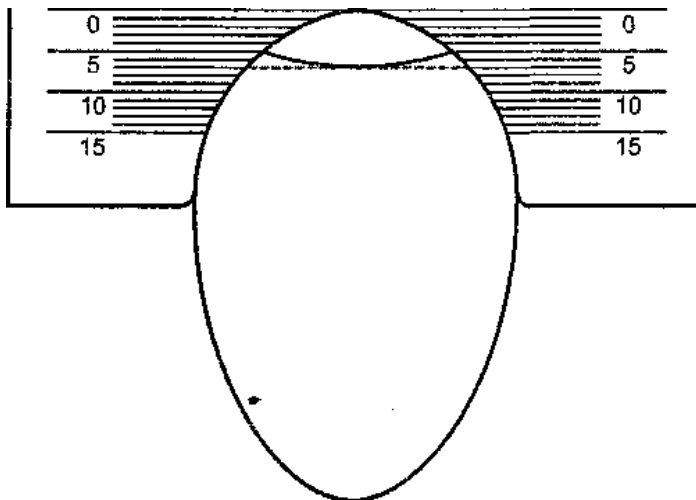


Рисунок 1. - Подготовка проб и их минерализация для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

Определение содержания токсичных элементов

Содержание свинца определяют по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538. Содержание мышьяка определяют по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766. Содержание кадмия определяют по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538. Содержание ртути определяют по ГОСТ 26927.

7.7 Определение пестицидов - по [3].

7.8 Определение антибиотиков - по [4].

7.9 Определение радионуклидов - по [5].

7.10 Определение микробиологических показателей - по ГОСТ Р 51446, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 30364.2, [6].

7.11 После проведения испытаний яйца с неповрежденной скорлупой присоединяют к партии.6

ГОСТ Р 52121-2003

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соот-

ветствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

8.1.2 Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85 %—88 % хранение:

- диетических яиц - не более 7 сут;
- столовых яиц - от 8 до 25 сут;
- мытых яиц - не более 12 сут.

В промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85 % до 88 % яйца хранят не более 90 сут.

8.2.2 Хранение яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.2.3 Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Библиография

[1] Ветеринарное законодательство. Сборник правовых документов по ветеринарии, т. 1. М., 2002

[2] СанПиН 2.3.2.1078-2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [3] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, ст. 5—18, М., 1991 [4] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства [5] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ

ИБФ № 14/1-89 [6] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15-1-89

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.3 диетические яйца: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут.

3.4 столовые яйца: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С составляет от 8 до 25 сут, и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

ГОСТ Р 52121-2003 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

• **диетические яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут.

• **столовые яйца:** Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С составляет от 8 до 25 сут, и яйца, которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут.

• **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

- **недостаточно плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается.

- **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка расплывчатый, подвижный желток.

Классификация

Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам:

- диетические;
- столовые.

5 Технические требования

- Яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ветеринарного законодательства [1] и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [2].

5.3 Характеристики

5.2.1 Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий и соответствуют требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Категория	Масса одного яйца, г	Масса 10 яиц, г, не менее	Масса 360 яиц, кг, не менее
Высшая	75 и св. От 65	750 к св.	27,0 и св.
Отборная	до 74,9	От 650 до 749,9	От 23,4 до 26,999
Первая	» 55 » 64,9	» 550 » 649,9	» 19,8 » 23,399
Вторая	» 45 » 54,9	» 450 » 549,9	» 16,2 » 19,799
Третья	» 35 » 44,9	» 350 » 449,9	» 12,6 » 16,199

5.2.2 Яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) должны соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Вид яиц	Характеристика		
	состояние воздушной камеры и ее высота	состояние и положение желтка	плотность и цвет белка
Диетические Столовые: хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С хранившиеся в промышленных или торговых холодильниках при температуре от минус 2 °С до 0°С	Неподвижная; высота - не более 4 мм Неподвижная или допущается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм Неподвижная или допущается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	Плотный, светлый, прозрачный То же Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный

Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Допускается: на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц);

- на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.

Допускается загрязненные яйца обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ ПО ГОСТ 19792-2001 ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 19 от 24 мая 2001 г.).

Настоящий стандарт распространяется на натуральный мед - продукт переработки медоносными пчелами нектара или пади. Стандарт пригоден для целей сертификации.

Термины и определения по ГОСТ 25629-83:

Мед цветочный: Мед, выработанный медоносными пчелами из нектара цветков растений.

Мед смешанный: Естественная смесь цветочного и падевого меда.

Мед центрифугированный: Мед, извлеченный из сотов путем центрифугирования.

Мед прессовый: Мед, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании или без него.

Механические примеси: Пчелы и их части, личинки, кусочки воска, перги, соломы, частицы минеральных веществ, металла, стекла и других посторонних примесей.

Признаки брожения: Активное пенообразование на поверхности или в объеме меда, газовыделение, наличие специфического запаха и привкуса.

Партия меда: Любое количество меда одного ботанического происхождения, фасованного и упакованного в однородную тару и оформленного одним документом о качестве.

Общая кислотность: Показатель содержания кислот в меде, определяемый количеством гидроокиси натрия (см), израсходованного на титрование 100 г меда.

Пыльцевые зерна белой акации: Пыльцевые зерна белой акации трехборозднопоровые, сплюсненной формы, в очертании с полюса округлотреугольные с прямыми или слегка выпуклыми сторонами, с экватора сплюсненно-эллиптические. Поры округлые или овальные, продольно вытянутые, на многих пыльцевых зернах поры слабо заметны. Текстура мелкопятнистая. Пыльца желтого цвета.

Пыльцевые зерна хлопчатника: Пыльцевые зерна хлопчатника двухклеточные. Форма зерен округлая, правильно сфероидальная, зерна крупные, размером 90-120 мкм, многопоровые, мелкобугорчатые, крупношиповатые.

Срок хранения меда: Период, в течение которого мед, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет все свои свойства. По истечении срока хранения мед пригоден для потребления, но его потребительские характеристики не должны быть ниже требований действующего стандарта.

Потребительская тара: Тара, поступающая к потребителю с продукцией и не представляющая собой самостоятельную транспортную единицу (банка, контейнер, стакан, коробка и т.д.).

Транспортная тара: Тара, образующая самостоятельную транспортную единицу (фляга, емкость, бочка и т.д.).

Выборка: Совокупность единиц продукции, отобранных из партии для контроля.

Объем выборки: Число транспортной или потребительской тары с продукцией, составляющих выборку.

Точечная проба: Проба, взятая одновременно из определенной части нештучной продукции (пробы из бочки, фляги, емкости и т.д.).

Объединенная проба: Проба, составленная из серии точечных проб, помещенная в одну емкость и тщательно перемешанная с целью усреднения.

Натуральный мед по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный (монофлерный или полифлерный), падевый и смешанный.

По способу получения мед подразделяют на сотовый, центрофугированный и прессовый.

Сотовый мед должен быть запечатанным не менее чем на 2/3 площади сот. Соты должны быть однородного белого или желтого цвета.

Натуральный мед по органолептическим и физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические и физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и значение для меда		
	всех видов, кроме меда с белой акации и хлопчатника	с белой акации	с хлопчатника
Аромат	Приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха		Приятный, нежный, свойственный меду с хлопчатника
Вкус	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса		
Наличие пыльцовых зерен	Не нормируется	Наличие пыльцовых зерен белой акации	Наличие пыльцовых зерен хлопчатника
Массовая доля воды, %, не более	21	21	19
Массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу), %, не менее	82	76	86
Массовая доля сахарозы (к абсолютно сухому веществу), %, не более	6	10	5
Диастазное число (к абсолютно сухому веществу), ед. Готе, не менее	7	5	7
Содержание оксиметилфурфуrolа в 1 кг меда, мг, не более	25	25	5
Качественная реакция на оксиметилфурфуrol	Отрицательная		
Механические примеси	Не допускаются		
Признаки брожения	Не допускаются		
Массовая доля олова, %, не более	0,01	0,01	0,01
Общая кислотность, миллиэквиваленты	4,0	4,0	4,0
Примечания			
1 Для медов с каштана и табака допускается горьковатый привкус.			
2 Количество оксиметилфурфуrolа определяют при положительной качественной реакции.			

Массовую долю олова в меде определяют в сборной жестяной, луженой оловом таре, не ранее чем через 6 мес после фасования продукта и при обнаружении коррозии тары.

Остаточные количества пестицидов дихлордифенилтрихлорэтан-ДДТ (сумма изомеров) и гектахлорциклогексан-ГХЦГ не должны превышать 0,005 мг в 1 кг меда. Остаточные количества других пестицидов не допускаются.

Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия), оксиметилфурфузола, пестицидов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни в меде, установленные гигиеническими требованиями.

Мед натуральный должен сопровождаться ветеринарным свидетельством, подтверждающим благополучие условий производства продукции.

На корпус или крышку упаковочной единицы наклеивают этикетку или наносят литографию в соответствии с нормативным документом, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта;
- вид продукта (ботаническое происхождение) по усмотрению изготовителя;
- год сбора;
- наименование, местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера и место происхождения (по усмотрению изготовителя);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- энергетическая ценность;
- срок хранения;
- условия хранения;
- дата фасования (упаковки) при фасовании в потребительскую тару;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть сертифицирован продукт;
- информация о сертификации.

Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-отправителя и его адрес;
- порядкового номера партии;
- наименования продукта;

- ботанического происхождения меда (по усмотрению изготовителя);

- года сбора;
- даты фасования (упаковки);
- массы брутто и нетто;
- обозначения настоящего стандарта.

При маркировании ящиков дополнительно указывают количество единиц продукции. В каждый ящик вкладывают упаковочный лист с номером упаковщика.

На верхней крышке ящика со стеклянной или керамической тарой наносят предупредительные надписи: “Хрупкое. Осторожно”.

Мед фасуют в потребительскую и транспортную тару вместимостью от 0,03 до 200 дм:

- бочки и бочата деревянные, изготовленные из бука, березы, вербы, кедра, липы, чинары, осины, ольхи с влажностью древесины не более 16% и вместимостью до 200 дм по ГОСТ 8777. Внутренняя поверхность бочек и бочат должна быть парафинирована или иметь вложенные мешки - вкладыши из полистирола;

- фляги из нержавеющей стали, декапированной и листовой стали, алюминия и алюминиевых сплавов вместимостью 25 и 38 дм по ГОСТ 5037;

- плотные деревянные ящики, покрытые изнутри пергаментной парафинированной бумагой по нормативному документу;

- специальные емкости для меда по нормативному документу;

- банки металлические литографированные, покрытые изнутри пищевым лаком вместимостью не более 500 дм по нормативному документу;

- стаканы или тубы из алюминиевой фольги, покрытой пищевым лаком, вместимостью 30-450 см по нормативному документу;

- банки стеклянные по ГОСТ 5717 и другие виды стеклянной тары;

- стаканы литые или гофрированные из прессованного картона с влагонепроницаемой пропиткой, разрешенной органами госсанэпиднадзора для использования в пищевой промышленности;

- пакетики и коробочки по нормативному документу из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, пергамента по ГОСТ 1341 и искусственных полимерных материалов, рамочки с сотовым медом в пачках из картона, бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 12303;

- сосуды керамические, покрытые изнутри глазурью по нормативному документу.

Все виды упаковочных материалов должны быть согласованы с органами госсанэпиднадзора для использования в пищевой промышленности.

Потребительская и возвратная тара должна обеспечивать сохранность продукции.

Примечание - При фасовании натурального меда в мелкую потребительскую тару (до 0,2 кг) наименование, дату выработки, срок хранения, обозначение настоящего стандарта указывают на каждой упаковочной единице. Часть дополнительной информации, касающейся энергетической ценности, указывают на отдельных ярлыках-вкладышах. При фасовании меда допускаются отклонения для массы нетто 0,03-1,5 кг - $\pm 2\%$, для массы нетто более 1,5 кг - $\pm 1\%$.

Тару наполняют медом не более чем на 95% ее полного объема.

Потребительская тара должна быть укупорена герметично или плотно металлическими крышками закатыванием или завинчиванием. Тара из полимерных материалов должна быть укупорена термосвариванием. Допускается использовать прокладки из резины, разрешенной органами госсанэпиднадзора для использования в пищевой промышленности.

Потребительскую тару вместимостью от 0,03 до 1,5 кг упаковывают в дощатые или картонные ящики по ГОСТ 13358, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, рассчитанные на массу нетто не более 30 кг. Многооборотная тара должна обеспечивать сохранность продукции.

При упаковывании дно, боковые стенки ящика и пространство между упаковочными единицами должны быть проложены сухим, чистым и однородным материалом, не допускающим деформации или перемещения тары в ящике.

Потребительскую тару, упакованную в ящики из гофрированного картона, перекладывают вкладышами по ГОСТ 9142. Если в ящики из гофрированного картона упаковывают продукцию, фасованную в стеклотару, ее перекладывают решетками и прокладками. Клапаны и торцевые ребра ящиков с продукцией оклеивают липкой лентой на полимерной основе по ГОСТ 16214 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной не менее 70 мм. Ящики с оклеенными клапанами обтягивают в два пояса лентой из полимерных материалов или металлической лентой.

Мед поставляют партиями.

В документе о качестве должны быть указаны:

- наименование предприятия (организации) и его юридический адрес (для физических лиц - фамилия, имя, отчество);

- наименование продукта и его ботаническое происхождение (по усмотрению изготовителя);

- год сбора меда;

- место сбора;

- порядковый номер партии;

- количество мест в партии;

- масса брутто и нетто партии;

- дата выдачи документов (ветеринарного свидетельства, накладной и др.);

- данные результатов анализа меда;

- дата фасования (для предприятий, фасующих мед);

- обозначение настоящего стандарта;

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- энергетическую ценность;

- срок хранения;

- условия хранения;

- информацию о сертификации;

- информацию о ветеринарно-санитарном благополучии пачки.

Точечную пробу отбирают от каждой отобранной упаковочной единицы.

Незакристаллизованный мед, упакованный в тару вместимостью 25 дм и более, перемешивают. Пробы меда отбирают трубчатым алюминиевым пробоотборником диаметром 10-12 мм, погружая его по вертикальной оси на всю высоту рабочего объема.

Прообоотборник извлекают, дают стечь меду с его наружной поверхности и затем мед сливают из пробоотборника в специально подготовленную чистую и сухую посуду.

Закристаллизованный мед из тары вместимостью 25 дм и более отбирают коническим щупом длиной не менее 500 мм с прорезью по всей длине. Щуп погружают под углом от края поверхности меда вглубь. Чистым сухим шпателем отбирают пробу из верхней средней и нижней части содержимого щупа.

Мед, упакованный в тару вместимостью от 0,03 до 1 дм, равномерно извлекают шпателем для составления объединенной пробы.

Пробы сотового меда берут от каждой 5-й рамки следующим образом: в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 5x5 см, мед отделяют фильтрованием через сетку с квадратными отверстиями 0,5 мм или через марлю. Если мед закристаллизовался, его подогревают.

Объединенную пробу составляют из точечных проб, тщательно перемешивают и затем выделяют среднюю пробу, масса которой должна быть не менее 1500 г.

Среднюю пробу делят на две части, помещают в две чистые сухие стеклянные банки, плотно укупорируют и опечатывают. Одну банку передают в лабораторию для анализа, другую хранят на случай повторного анализа.

На банку с пробой наклеивают этикетку с указанием:

- даты и места взятия пробы;
- массы меда и партии;
- месяца и года фасования меда;
- фамилии и имени лица, взявшего пробу;
- способа обработки пробы (с подогревом или без него).

Для проверки качества натурального меда, фасованного в бочки, фляги массой 25 кг и более, отбирают пробу меда из каждой доставленной единицы упаковки.

Для проверки качества натурального меда, фасованного в мелкую тару, от каждой партии меда составляют выборку упаковочных единиц в количестве, указанном в таблице 2.

Таблица 2 - Количество отбираемых упаковочных единиц для меда, фасованного в мелкую тару, в штуках, не менее

Количество упаковочных единиц в партии (коробки, ящики)	Количество отбираемых упаковочных единиц
1	1
2	2
От 3 до 20	3
“ 21 “ 30	4
“ 31 “ 40	5
“ 41 “ 60	6
“ 61 “ 80	8
81 и более	10%

Из каждой упаковочной единицы отбирают единицы продукции в количестве, указанном в таблице 3.

Выборку составляют из упаковочных единиц, отобранных из разных мест партии или единиц продукции, взятых в произвольном порядке из каждой отобранной упаковочной единицы.

Выборку проводят от продукции, упакованной в неповрежденную тару.

Таблица 3 - Количество отбираемых единиц продукции

Масса нетто меда в единице продукции, г	Количество отбираемых единиц продукции, шт., не менее
До 50	20
100	10
150	7
200	5
250 и 300	4
350 и 450	3
500 и 900	2
1000 и более	1

От продукции в поврежденной таре выборку проводят отдельно.

При неудовлетворительных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве выборок, взятых от той же партии меда.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Мед хранят в помещениях, защищенных от прямой солнечной радиации. Не допускается хранение меда вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах.

Бочки и фляги с медом хранят в два-три яруса, наливными отверстиями (горловиной) вверх. По полу и между ярусами помещают сплошные прокладки из досок. Ящики хранят штабелями высотой до 2 м, устанавливая их на прокладки из досок. Срок хранения меда в емкостях, флягах от 25 кг и выше до 8 мес с момента проведения экспертизы.

Срок хранения меда, фасованного в герметично укупоренную стеклянную тару, тару из полимерных материалов - не более одного года от даты выработки, в негерметично укупоренной таре - не более 8 мес.

Срок хранения меда, фасованного в стаканы из парафинированной бумаги - не более 6 мес от даты выработки. Срок хранения меда, закладываемого для хранения в госрезерв, - два года при температуре не выше 18 °С в стеклянной таре, специальных емкостях для меда и флягах из нержавеющей стали.

Температура хранения меда массовой долей воды до 19,0% - не выше 20 °С; массовой долей воды от 19,0% до 21,0% - от 4 °С до 10 °С.

Председатель Правительства Российской Федерации
М.ФРАДКОВ

Утверждены Постановлением Правительства
Российской Федерации
от 26 мая 2006 г. N 310

**ПРАВИЛА
ОТЧУЖДЕНИЯ ЖИВОТНЫХ И ИЗЪЯТИЯ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА ПРИ ЛИКВИДАЦИИ ОЧАГОВ ОСОБО
ОПАСНЫХ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ**

1. Настоящие Правила регулируют порядок отношений при отчуждении животных и изъятии продуктов животноводства в целях предотвращения возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных, а также предотвращения распространения возбудителей заразных болезней животных и защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

2. Настоящие Правила являются обязательными для граждан, юридических лиц, органов государственной власти Российской Федерации, органов государственной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления при проведении мероприятий по предотвращению возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных.

3. Животные могут быть отчуждены, а продукты животноводства изъяты при предотвращении возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных согласно перечню болезней, при которых допускается отчуждение животных и изъятие продуктов животноводства, утверждаемому Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

4. Должностные лица государственной ветеринарной службы и специалисты в области ветеринарии при выявлении животных, которые являются носителями возбудителей болезней, определенных перечнем, указанным в пункте 3 настоящих Правил, или животных с клиническими признаками таких болезней немедленно направляют информацию об этом в письменной форме государственному ветеринарному инспектору по закрепленной территории обслуживания, а также главному государственному ветеринарному инспектору субъекта Российской Федерации.

5. Государственный ветеринарный инспектор по закреплен-

ной территории обслуживания при получении указанной в пункте 4 настоящих Правил информации вносит в орган местного самоуправления представление о введении ограничительных мероприятий, в том числе карантина, по форме, утверждаемой Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

6. Главный государственный ветеринарный инспектор субъекта Российской Федерации при получении указанной в пункте 4 настоящих Правил информации немедленно направляет в письменной форме информацию о выявлении на закрепленной за ним территории очага особо опасных болезней животных в территориальный орган Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

7. Руководитель территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору или его заместитель (в соответствии с распределением обязанностей) в 2-дневный срок с даты получения указанной в пункте 6 настоящих Правил информации принимает решение о необходимости проведения отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных по форме согласно приложению N 1.

Указанное решение направляется главному государственному ветеринарному инспектору субъекта Российской Федерации, государственному ветеринарному инспектору по закрепленной территории обслуживания, а также для принятия решения об организации и проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства - руководителю исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации.

Исполнительный орган государственной власти субъекта Российской Федерации, принявший решение об организации и проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства, направляет гражданам и юридическим лицам - владельцам животных, подлежащих отчуждению, и продуктов животноводства, подлежащих изъятию, копию принятого решения.

8. Организация и проведение отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства в целях предотвращения возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных осуществляются в порядке, установленном субъектом Российской Федерации.

О проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства составляется акт об отчуждении животных и изъя-

тии продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных по форме согласно приложению N 2.

9. Граждане и юридические лица имеют право на возмещение ущерба, понесенного ими в результате отчуждения животных или изъятия продуктов животноводства, в размере стоимости отчужденных животных или изъятых продуктов животноводства в соответствии с порядком расходования средств бюджета субъекта Российской Федерации, предусмотренных на эти цели.

10. Основанием для возмещения ущерба, понесенного гражданами и юридическими лицами в результате отчуждения животных или изъятия продуктов животноводства, является наличие у них акта, указанного в пункте 8 настоящих Правил, и копии решения руководителя исполнительного органа государственной власти соответствующего субъекта Российской Федерации об организации и проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства.

11. Размер подлежащего возмещению ущерба, понесенного гражданами и юридическими лицами в результате отчуждения животных или изъятия продуктов животноводства, определяется субъектом Российской Федерации на основании государственных регулируемых цен в случае, если таковые установлены. В остальных случаях размер указанного ущерба определяется на основании рыночной стоимости отчужденных животных и изъятых продуктов животноводства.

12. Граждане и юридические лица - владельцы животных, подлежащих отчуждению, и продуктов животноводства, подлежащих изъятию:

обязаны оказывать содействие при проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства;

в случае нарушения их прав при проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства вправе обжаловать действия должностных лиц в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

13. Контроль за реализацией решения руководителя исполнительного органа государственной власти субъекта Российской Федерации о проведении отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства осуществляют территориальные органы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Приложение N 1
к Правилам отчуждения животных
и изъятия продуктов животноводства
при ликвидации очагов особо
опасных болезней животных
(форма)

РЕШЕНИЕ

о необходимости проведения отчуждения животных и изъятия
продуктов животноводства при ликвидации очагов особо
опасных болезней животных

" _ " _____ 200_ г.

Я, _____,

(ф.и.о.)

руководитель (заместитель руководителя) территориального органа
Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному
надзору по

(наименование субъекта(ов) Российской Федерации)

рассмотрев информацию о выявлении очага особо опасных бо-
лезней животных, поступившую

_____ от главного
(дата поступления)

государственного ветеринарного инспектора _____

(наименование субъекта(ов) Российской Федерации)

(ф.и.о.)

в соответствии с пунктом 7 Правил отчуждения животных и изъ-
ятия продуктов животноводства при ликвидации очагов особо
опасных болезней животных, утвержденных Постановлением
Правительства Российской Федерации от 26 мая 2006 г. N
310, заявляю о необходимости проведения отчуждения

(наименования видов

животных, подлежащих отчуждению)

и изъятия _____
 (наименования продуктов животноводства,
 _____,
 подлежащих изъятию)
 находящихся на территории _____
 (наименование владельца животных

 и продуктов животноводства и место его нахождения)

Отчуждение животных и изъятие продуктов животноводства необходимо произвести в целях предотвращения возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных.

Отчуждение животных и изъятие продуктов животноводства необходимо произвести до " __ " _____ 200_ г.

Составлено в 4 экземплярах.

1-й экземпляр направлен главному государственному ветеринарному инспектору по _____;
 (наименование субъекта Российской Федерации)

2-й экземпляр направлен государственному ветеринарному инспектору по _____;
 (наименование закрепленной территории обслуживания)

3-й экземпляр направлен руководителю исполнительного органа государственной власти _____;
 (наименование субъекта Российской Федерации)

4-й экземпляр хранится в территориальном органе Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по _____
 (наименование субъекта(ов) Российской Федерации)

Подпись

М.П.

Приложение N 2
к Правилам отчуждения животных
и изъятия продуктов животноводства
при ликвидации очагов особо
опасных болезней животных
(форма)

АКТ
об отчуждении животных и изъятии продуктов животноводства
при ликвидации очагов особо опасных болезней животных

_____ (место составления) _____ (дата)

Мы, нижеподписавшиеся члены специальной комиссии:

_____;
(ф.и.о., должность)

_____;
(ф.и.о., должность)

_____,
(ф.и.о., должность)

в соответствии с _____ от _____ N _____
(указывается решение)

руководителя исполнительного органа государственной власти

(наименование субъекта Российской Федерации)

о проведении отчуждения животных и изъятия продуктов
животноводства составили настоящий акт о том, что произвели
отчуждение животных и изъятие продуктов животноводства
при ликвидации очагов особо опасных болезней животных у

(наименование владельца животных и продуктов животноводства

_____ и место его нахождения)

согласно описи.

Опись отчужденных животных и изъятых продуктов животноводства

Животные, продукты животноводства	Количество (единица измерения)

Отчуждение животных и изъятие продуктов животноводства производится с целью предотвращения возникновения и ликвидации очагов особо опасных болезней животных.

Отчуждаемые животные и изымаемые продукты животноводства подлежат уничтожению и утилизации в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Акт является основанием для возмещения ущерба, понесенного гражданами и юридическими лицами в результате отчуждения животных или изъятия продуктов животноводства.

Акт составлен в 3 экземплярах.

1-й экземпляр вручен владельцу отчуждаемых животных и изымаемых продуктов животноводства;

2-й экземпляр направлен в исполнительный орган государственной власти субъекта Российской Федерации;

3-й экземпляр направлен в территориальный орган Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору

(наименование субъекта(ов) Российской Федерации)

Подписи членов
специальной комиссии

1-й экземпляр акта получил

"__" _____ 200_ г.

(ф.и.о.)

(паспортные данные)

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИН-
СПЕКТОР РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

107139, Москва, Орликов пер., 1/11 Для телеграмм:
Москва, 84 Телекс: (095) 975-58-50

ПРИКАЗ

«О порядке реализации Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" от 08.08.01 № 134-ФЗ»

В связи с принятием Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" от 8 августа 2001 г. №134-ФЗ (далее Федеральный закон) необходимо руководствоваться следующим порядком его реализации.

Федеральный закон вступил в силу с момента его опубликования 11 августа 2001 года.

При реализации Федерального закона необходимо учитывать: абзац 7, пункта 3, статьи 1 главы 1: «Положения настоящего Федерального закона не применяются к отношениям, связанным с проведением: ...контроля объектов, признаваемых опасными в соответствии с законодательством Российской Федерации, а также особо важных и режимных объектов, перечень которых устанавливается Правительством Российской Федерации»;

пункт 5, статьи 1, главы 1: «Если международным договором Российской Федерации предусмотрены иные правила, чем те, которые установлены настоящим Федеральным законом, применяются правила международного договора»;

пункт 8, статьи 7, главы 2: «Особенности проведения мероприятий по контролю в отдельных сферах государственного контроля (надзора) устанавливаются федеральными законами...».

Особенности проведения мероприятий по государственному ветеринарному контролю на особо важных объектах (холодильниках, мясоперерабатывающих, птицеперерабатывающих, рыбоперерабатывающих и других предприятиях, продовольственных рынках, таможенных, расположенных внутри страны), заключаются в том, что специалисты госветслужбы на этих объектах осуществляют ежедневный досмотр подконтрольных грузов, ветеринарно-санитарную экспертизу каждой партии продукции, оценку ее безопасности и выдачу заключений, подтверждающих безопасность в ветеринарном

отношении сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Указанные объекты являются потенциально опасными в ветеринарном отношении и представляют угрозу распространения инфекционных заболеваний, общих для человека и животных (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота, бешенство, сап, лейкоз, лептоспироз, листериоз, ящур, орнитоз птиц, трихинеллез, описторхоз, анизакидоз, дифиллоботриоз, сальмонеллез и другие). Деятельность данных объектов невозможна без проведения специальных ежедневных мероприятий, проводимых органами государственного ветеринарного надзора.

Исходя из выше перечисленных положений Федерального закона, нужно строго руководствоваться Законом Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 №4979-1, Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, постановлением Правительства Российской Федерации от 19.06.94 № 706 «Положение о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», постановлением Правительства Российской Федерации «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства Российской Федерации по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» от 16.04.01 № 295 и другими нормативно-правовыми актами, а также статьей 8 «Соглашения о сотрудничестве в области ветеринарии» (Международного договора), подписанного 12.03.93 в г. Москве Правительствами 10 государств, в том числе и Российской Федерацией.

Федеральный закон регулирует отношения только при проведении планового и внепланового государственного контроля (надзора) и не применяется при наличии собственной инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по контролю, оказанию работ и услуг, осуществляемых учреждениями госветслужбы, оформленной письменно (заявка или договор) и зарегистрированной в установленном порядке (для получения ветеринарного заключения, проведения экспертиз, расследований, обследований, оценок, осуществления ветеринарных услуг и контроля за производственными процессами на всех этапах оборота продукции животного происхождения, реализации ветеринарных мероприятий, обеспечивающих предупреждение болезней животных и безопас-

ность в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения, дополнительного объема надзора по инициативе проверяемого и т.д.).

В целях исполнения и реализации Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" от 08.08.01 №134-ФЗ ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В соответствии со статьей 9 данного закона утвердить формы: «Акта проверки объекта» (Приложение 1), «Акта отбора проб продукции животного и растительного происхождения» (Приложение 2), «Журнала учета плановых и внеплановых мероприятий по контролю» (Приложение 3) и «Журнала учета получения информации от юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан» (Приложение 4), ветеринарное удостоверение (Приложение 5).

2. Главным государственным ветеринарным инспекторам субъектов Российской Федерации и Главным государственным ветеринарным инспекторам зональных управлений госветнадзора на Государственной границе Российской Федерации и транспорте провести следующие необходимые мероприятия:

2.1. Ввести учет (с выдачей ветеринарных удостоверений, установленной формы), с занесением в реестр (перечень) всех юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (с учетом филиалов и представительств), осуществляющих свою деятельность на контролируемой территории, сверив их с регистрационной палатой (или органом, её замещающим) и с государственной налоговой инспекцией.

2.2. Составить план-график контроля (надзора) соблюдения ветеринарно-санитарных требований ветеринарного законодательства Российской Федерации юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями с обязательным их обследованием не чаще 1 раза в 2 года, утвердить его распоряжением или приказом.

2.3. Мероприятия по контролю (проверку, обследование или инспектирование) объекта проводить только на основании распоряжения или приказа по госветучреждению с обязательным отражением всех требований, изложенных в статье 7 «Порядок проведения мероприятий по контролю» Федерального закона. Также, распоряжением или приказом, необходимо утвердить задание по проверке объекта (с включением лабораторных исследований, в необходимых случаях).

2.4. Обеспечить наличие служебных удостоверений установленной формы у всех должностных лиц ветеринарных организаций и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.

2.5. Составить перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, у которых выявлены нарушения ветеринарных или ветеринарно-санитарных требований (указать раздел, главу, статью, пункт Закона Российской Федерации «О ветеринарии», нормативно-правового акта, другого нормативного документа и установленный срок внеплановой проверки), а также утвердить график внеплановых проверок на основании актов и предписаний, выданных им об устранении выявленных нарушений в ходе предыдущих проверок.

2.6. При осуществлении мероприятий по контролю (плановых или внеплановых проверок) необходимо руководствоваться статьями 8, 9, 10 и 11 Федерального закона.

2.7. По результатам мероприятий по контролю объектов составлять акты проверок установленной формы.

2.8. Организовать ведение журналов учета плановых и внеплановых мероприятий по контролю, а также журналов учета получения информации от юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан.

2.9. Довести через средства массовой информации до юридических лиц и индивидуальных предпринимателей сведения о нормативных документах и возможности их приобретения.

2.10. Обратить особое внимание на недопустимость взимания платы с юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за проведение мероприятий по контролю за исключением:

- постоянных ежедневных мероприятий по контролю, проводимых органами госветнадзора в соответствии с законодательными и нормативно-правовыми актами Российской Федерации на объектах, с которыми заключены договора на оказание платных ветеринарных услуг;

- случаев возмещения расходов на осуществление всех видов лабораторных исследований (испытаний) и ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления, а также некачественных и опасных в ветеринарном отношении пищевых продуктов животного происхождения и другие виды услуг отнесенные постановлением Правительства Российской Федерации к платным ветеринарным услугам.

2.11. Проанализировать практику реализации, юридические аспекты применения указанного Федерального закона, подготовить анализ этой работы и представить к 1 ноября 2001 года предложе-

ния по совершенствованию госветнадзора в рамках существующего законодательства Российской Федерации.

2.12. Настоящий приказ довести до руководителей всех подведомственных учреждений и заинтересованных организаций.

**ОТЧЕТ О ВETERЕНАРНО-САНИТАРНОМ НАДЗОРЕ
НА МЯСОКОМБИНАТАХ, УБОЙНЫХ ПУНКТАХ ХО-
ЗЯЙСТВ И ОРГАНИЗАЦИЙ, МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ
ПРЕДПРИЯТИЯХ, ПТИЦЕФАБРИКАХ, В ЛАБОРАТОРИЯХ
ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ РЫНКОВ**

*Утвержден постановлением Госкомстата России от
28.08.92 г. № 140*

Новая государственная статистическая отчетность по форме № 5-вет введена в действие в 1993 г. на территории Российской Федерации. Представляют ветспециалисты хозяйств, убойных пунктов хозяйств и организаций, мясокомбинатов, мясо-птице- перерабатывающих предприятий, птицефабрик, лабораторий ветсанэкспертизы рынков в вышестоящие органы госветслужбы до 5-го числа отчетного периода.

Государственная статистическая отчетность

0631236						
1	2	3	4	5	6	7
Формы документа по ОКУД	Организации-составители документа по ОКПО	Министерства (ведомства) по СО-СО-ОГУ	МГО, концерн, ассоциация и др. межхозяйственные объединения	Территории по СО-АТО	Отрасли по ОКОНХ	Формы собственности (хозяйствования) предприятия (организации) по СКФС
КОДЫ						

Кому представляется _____

Наименование, _____

Адрес получателя _____

Министерство (ведомство).

главное управление (управление) _____

МГО, концерн, ассоциация

и другие межхозяйственные объединения _____

Ветучреждение _____

Район _____

Республика, край, область _____

Число отчитывающихся предприятий _____ (61)

Форма собственности _____

**ОТЧЕТ О ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ НАДЗОРЕ
НА МЯСОКОМБИНАТАХ, МЯСОПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВА-
ЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ, УБОЙНЫХ ПУНКТАХ ХО-
ЗЯЙСТВ И ОРГАНИЗАЦИЙ. ПТИЦЕФАБРИК, В ЛАБОРАТО-
РИЯХ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ РЫНКОВ**

ЗА _____ ПОЛУГОДИЕ 20_ Г.

I. Количество животных, убитых на убойных пунктах хозяйств и организаций, и результаты предубойного осмотра и послеубойной ветсанэкспертизы

Осмотр живот- ных и названия болезней	Код	Крупный рогатый скот	Сви- ни	Овцы и козы	Лошади, олени, верблюды	Кон- трольная сумма
1	2	3	4	5	6	7

1. Осмотрено:
всего 01

на убойных пунктах 02

подворно 03

2 Выявлены болезни,

случаев:

сибирская язва 04

туберкулез 05

бруцеллез 06

сальмонеллезы 07

лейкоз	08
цистицеркоз (финноз)	09
трихинеллез	10
другие инфекционные болезни	11
другие инвазионные болезни	12
3. Направлено мяса, туш:	
на обезвреживание	13
на утилизацию	14

Количество и состояние животных, поступивших на убой, и результаты послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях

Наименование показателей	Код	Крупный рогатый скот	Свины	Овцы и козы	Лошади, олени, верблюды	Птица	Кролики	Контрольная сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Поступило и осмотрено животных	15							
2. Зарегистрированы болезни случаев:								
бруцеллез	16							
туберкулез	17							
ящур	18					X	X	
чума свиней	19	X		X	X	X	X	
лейкоз	20							
другие заразные болезни	11							
незаразные болезни	22							

3. Пало при транс- портировке	23		
4. Пало на базах предпри	24		
5. Направлено на са- нитарную бойню	25		
6. Выявлены болез- ни, случаев:			
сибирская язва	26	X	X
туберкулез (всего)	27		
из них утилизировано	28		
туш			
сальмонеллез	29		
ящур	30	X	X
лейкоз	31		X
цистицеркоз (финноз)	32		X X
эхинококкоз	33		X X
фасциолз	34		X X
дикроцелиоз	35		X X
трихинеллез			
диктиокаулез	37		
другие инфекцион- ные болезни	38		
другие инвазионные болезни	39		
незаразные болезни	40		

Продолжение

Наименование показателей	Ко д	Кру пный рога- тый скот	Св инь и	Ов цы и ко- зы	Лоша- ди, олени, вер- блюды	Пт ица	Кр оли ки	Кон- трол ьная сум- ма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 Направлено мяса. т:								
на обезвреживание	41							
на утилизацию	42							
8. Направлено субпро дуктов, т:								
на обезвреживание	43							
на утилизацию	44							
9 Принято мяса из хо- зяйств, т:								
из них обезврежено	46							
утилизировано	47							
10. Утилизировано по лей лейкозу туш								
	48							

III. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других пищевых продуктов на рынках

Наименование показателей	Код	Крупный рогатый скот	Сви- нии	Овцы и козы	Другие виды живот- ных	Молоко и мо- лочные продук- ты	Яй- ца	Ово- щи фру- кты	Другие пище- вые продук- ты	Кон- троль- ная сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

1. Осмотрено (проведено
экспертиз), всего 49

2. Проведено лаборатор-
ных исследований, всего 50

3 Выявлены болезни,
случаев:

сибирская язва 51

туберкулез 52

сальмонеллсы 53

цистицеркоз (финноз) 54

трихинеллез 55

эхинококкоз 56

другие инфекционные болезни 57

другие инвазионные болезни 58

4. Направлено туш, т:

на обезвреживание 59

на утилизацию 60

Пояснительная записка на листах прилагается.

«_» _____ 20 _г. Руководитель _____

Фамилия и № телефона исполнителя

Пояснительная записка к государственной статистической отчетности по форме № 5-вет

Раздел I, пункт 2 «Выявлены болезни, случаев» расшифровывается в следующем порядке.

Код 04 «Сибирская язва» — указать место выявления (хозяйство, район, убойный пункт, убито подворно), проведенные мероприятия.

Коды 05 «Туберкулез», 06 «Бруцеллез», 08 «Лейкоз» необходимо расшифровать (по видам скота):

Количество животных	Туберкулез	Бруцеллез	Лейкоз
Код	05	06	08

Поступило положительно

реагирующих

Выявлено больных при ВСЭ

из числа здоровых

Код 10 «Трихинеллез» — указать место выявления (убойный пункт, район, хозяйство, откуда поступило больное животное).

Код 11 «Другие инфекционные болезни» — перечислить карантинные и антропозоонозные инфекционные болезни, выявленные при ветсанэкспертизе, и указать их количество.

Код 12 «Другие инвазионные болезни» — перечислить инвазионные болезни, выявленные при ветсанэкспертизе, с указанием их количества.

Коды 13, 14 «Направлено мяса, туш: на обезвреживание и на утилизацию» необходимо расшифровать:

Показатель	Крупный рогатый скот	Свиньи	Овцы и козы	Лошади. оле- ни, верблюды
------------	-------------------------	--------	----------------	------------------------------

Код 13

Обезврежено туш,
всего

В том числе:

туберкулезных
лейкозных

Код 14

Утилизировано туш, всего

В том числе:

туберкулезных
лейкозных

Указать, по каким причинам утилизировано мясо:

Коды 18 «Ящур» и 19 «Чума свиней» — указать хозяйство, район и мясокомбинат, где выявлены эти болезни.

Код 21 «Другие заразные болезни» — дать расшифровку карантинных и антропозоонозных инфекционных болезней с указанием их количества.

Код 22 «Незаразные болезни» - дать расшифровку незаразных болезней с указанием их количества.

Код 24 «Пало на базах предприятия» — указать причину падежа животных.

Указать данные, не внесенные в форму № 5-вет: количество карантинированного скота по видам, которое проводится в связи с поступлением больных животных, падежом в пути следования, несоответствием поступающего поголовья на мясокомбинаты с количеством, указанным в сопроводительных документах, неправильным оформлением ветеринарных свидетельств:

Крупный рогатый скот		Мелкий рогатый-скот		Свиньи		Лошади	
кол-во партий	кол-во голов	кол-во партий	кол-во голов	кол-во партий	кол-во голов	кол-во партий	кол-во голов

Забраковки указать в тоннах и в процентах от общего осмотренного количества.

Данные о лабораторных исследованиях продуктов убоя и продовольственного сырья животного происхождения в разрезе I и II разделов формы отчета:

Наименование исследований	Наименование исследуемой продукции										
	мясо		субпродукты		колбасные изделия, копчености		консервы		мясо-костная мука		
	кол-во исследованных	положительный результат	кол-во исследованных	положительный результат	кол-во исследованных	положительный результат	кол-во исследованных	положительный результат	кол-во исследованных	положительный результат	

Биохимические

Микробиологические

Токсикологические

Гистологические

Радиологические

Указать, на каких предприятиях при лабораторных исследованиях установлено наибольшее количество положительных результатов.

Раздел III. код 50 «Проведено лабораторных исследований, всего» — расшифровать:

Наименование исследований	Наименование исследуемой продукции									
	мясо		молоко и молочные продукты		яйца		растительные продукты		другие продукты	
	кол-во исследованный	положительный результат	кол-во исследованный	положительный результат	кол-во исследованный	положительный результат	кол-во исследованный	положительный результат	кол-во исследованный	положительный результат

Микробиологические

Химические (на наличие

нитратов, нитритов)

Гистологические

Токсикологические

Радиологические

Указать, по каким ветеринарно-санитарным показателям направлены на утилизацию мясо, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты и другие пищевые продукты.

Коды 51 «Сибирская язва», 55 «Трихинеллез» (мясо свиней, кабанов, нутрий, медведей, шпик) — указать хозяйство, село, деревню, район, откуда поступило мясо от больного животного, и рынок, где выявлены болезни,

Код 53 «Сальмонеллезы» — указать, из каких продуктов выявлены сальмонеллы и какие проведены мероприятия.

Код 57 «Другие инфекционные болезни» - дать расшифровку болезней, указав их количество.

Код 58 «Другие инвазионные болезни» — указать болезни, не вошедшие в форму (например, фасциолез и др.).

Коды 59, 60 «Направлено туш на обезвреживание, на утилизацию необходимо расшифровать:

Показатель	Мясо от крупного рогатого скота	Мясо от свиней	Мясо от овец и коз	Мясо от лошадей, оленей, верблюдов
Код 59 Обезврежено туш, всего В том числе: туберкулезных лейкозных Код 60 Утилизировано туш, всего В том числе: туберкулезных лейкозных				

Указать количество штрафов, наложенных госветслужбой за нарушения ветсанправил (по форме № 5-вет): а) на должностных лиц, б) на отдельных граждан.

Разъяснение о порядке представления и составления государственной статистической отчетности по форме № 5-вет «Отчет о ветеринарно-санитарном надзоре на мясокомбинатах, мясоптицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах хозяйств и организаций, птицефабрик, лабораторий ветсанэкспертизы рынков», утвержденной постановлением Госкомстата России от 28.08.92 г. № 140.

1. Государственная статистическая отчетность по форме № 5-вет (с пояснительной запиской) предназначена для представления в

вышестоящие органы Государственной ветеринарной службы сведений о количестве животных и птицы, поступивших и убитых на мясокомбинатах, мясоптицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах и подворно, предубойном осмотре и результатах послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, а также сведений о ветсанэкспертизе мяса, молока и молочных продуктов, яиц, овощей и фруктов и других пищевых продуктов, поступивших для продажи на рынках и исследованных лабораториями ВСЭ.

2. Форма применяется во всех учреждениях и организациях ветеринарной службы (в том числе Мясопрома, Птицепрома, Роспотребсоюза и других предприятий, занятых убоем и переработкой животных, в том числе птицы).

3. Отчет представляют 2 раза в год (за каждое полугодие) в следующем порядке:

ветеринарные специалисты хозяйств и учреждений, обслуживающие убойные пункты (площадки) и осуществляющие контроль за подворным убоем скота, главные ветврачи (начальники ОПВК, старшие ветврачи) мясокомбинатов, мясоперерабатывающих предприятий (всех систем независимо от форм собственности), главные (старшие) ветврачи птицефабрик и птицеперерабатывающих предприятий, а также заведующие лабораториями ветсанэкспертизы при рынках представляют ответ в сельской местности районной станции по борьбе с болезнями животных (главному ветеринарному врачу района), в городах городской станции по борьбе с болезнями животных (главному ветеринарному врачу города) **5 июля и 5 января**; районные (городские) главные ветврачи представляют отчеты начальникам ветеринарных отделов (управлений, инспекций, комитетов) республик в составе Российской Федерации, краев и областей (в том числе городов Москвы и Санкт-Петербурга) **15 июля и 15 января**;

начальники ветеринарных отделов (управлений, инспекций, комитетов) республик в составе Российской Федерации, краев и областей (в том числе городов Москвы и Санкт-Петербурга) представляют отчеты в Главное управление ветеринарии Минсельхозпрода России **25 июля и 25 января**.

4. Отчет составляют на основании данных, записанных в журналах учета результатов предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы, предусмотренных действующим ветеринарным законодательством — Инструкцией по ветеринарному учету, утвержденной ГУВ МСХ СССР 05.09.75 г.

5. Не разрешается вносить в отчет сведения, не учтенные в указанных журналах, а также вписывать в отчет сведения, не предусмотренные данной формой, заменять наименования болезней другими, добавлять другие показатели. Сведения и данные, не учтенные формой, необходимо заносить в пояснительную записку к отчету (по прилагаемому образцу).

6. **В разделе I** «Количество животных, убитых на убойных пунктах хозяйств и организаций, и результаты предубойного осмотра и послеубойной ветсанэкспертизы» данные пункта I (осмотрено, всего) складываются из суммы данных строк на «Убойных пунктах» (код 02) и «Подворно» (код 03).

7. В пункте 2 «Выявлены болезни, случаев» указывают количество случаев болезней, а не количество животных (голов), пораженных той или иной инфекцией или инвазией, так как при послеубойной ветсанэкспертизе у одного и того же животного может быть одновременно выявлено несколько болезней (например, туберкулез, и цистицеркоз, и т. п.). Таким образом, число случаев зарегистрированных болезней может быть больше, чем количество животных, у которых эти болезни выявлены.

8. Если убою подвергались животные, у которых при жизни диагностировали туберкулез и лейкоз на основании показаний аллергических и гематологических исследований, а после убоя не обнаружено патологических изменений, характерных для этих болезней, то в отчете их не показывают. В пояснительной записке к отчету необходимо указывать количество поступивших на убой положительно реагирующих на бруцеллез, туберкулез и лейкоз. Не предусмотренные формой инфекционные и инвазионные болезни, установленные при приемке скота (птицы) или после их убоя, показывают в строке «Другие инфекционные болезни» (код 11) и «Другие инвазионные болезни» (код 12). Расшифровку (наименование заболеваний) и количество случаев этих болезней показывают в пояснительной записке к форме.

9. В пункте 3 указывают количество мясных туш, направленных на обезвреживание (код 13) и на утилизацию (код 14).

10. **В разделе II** «Количество и состояние животных, поступивших на убой и результаты послеубойной ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях» в пункте 1 (код 15) показывают количество животных, в том числе птицы и кроликов (голов), поступивших за отчетный период на скотобазу предприятия согласно ветеринарным свидетельствам.

11. В пункте 2 «Зарегистрированы болезни, случаев» (коды 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22) показывают количество принятых больных животных, положительно реагирующих на бруцеллез, туберкулез и лейкоз или выявленные во время осмотра на предубойной базе.

Данные, занесенные в строки «Другие заразные болезни» (код 21) и «Незаразные болезни» (код 22), подлежат расшифровке, их указывают в пояснительной записке к отчету.

12. В пунктах 3, 4 и 5 соответственно показывают число животных, павших при транспортировке (код 23) и на предубойных базах (код 24), а также направленных на санитарную бойню (код 25).

13. Данные формы № 5-вет раздела II пункта 6 (коды 26, 27, 29—39) заполняют соответственно, как указано в настоящем разъяснении по разделу I пункта 2 формы. В строке «Из них утилизировано туш» (код 28) указывают количество утилизированных туберкулезных туш, в строке «Утилизировано по лейкозу туш» (код 48) указывают количество утилизированных лейкозных туш. В строках (коды 22 и 40) «Незаразные болезни», выявленные у животных при приемке на мясокомбинате (предприятии) или после убоя, показывают их общее количество, при этом учитывают только те болезни, при которых мясо или внутренние органы животных подлежат специальной обработке или браковке.

14. В пунктах 7 и 8 (коды 41—44) указывают количество направленного мяса и субпродуктов (в тоннах) на обезвреживание и утилизацию.

15. В пункте 9 (код 45) указывают количество мяса (в тоннах), принятого из хозяйств, а также из этого количества обезвреженного (код 46) и утилизированного (код 47) мяса в тоннах.

16. В разделе ПК «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других пищевых продуктов на рынках» отражают результаты осмотра и ветсанэкспертизы продуктов, поступивших для продажи на рынки. В графу 6 «Другие виды животных» входит мясо лошадей, оленей, верблюдов, кабанов, медведей, кроликов, нутрий, птицы, дичи. В графу 10 «Другие пищевые продукты» входят все виды продуктов, в том числе рыба, мед, шпик, растительное масло и другие, не вошедшие в остальные графы.

17. При заполнении пункта 1 «Осмотрено (проведено экспертиз), всего» (код 49) указывают в графах 3—10 количество проведенных экспертиз за отчетный период согласно записям в соответствующих журналах, предусмотренных инструкцией по ветеринарному учету. За единицу экспертизы считают приведенный комплекс

исследований (органолептическое, патологоанатомическое, бактериоскопическое, биохимическое, трихинеллоскопия и др.) однородного продукта независимо от его массы и объема, и зарегистрированного в журналах ветсанэкспертизы (формы № 23-26).

18. В пункте 2 «Проведено лабораторных исследований, всего» (код 50) указывают количество дополнительных специальных лабораторных исследований, проведенных к обычным экспертизам (химические на наличие нитратов, токсикологические, гистологические, бактериологические, радиологические).

19. В пункте 3 «Выявлены болезни, случаев» в соответствующих кодах (51—58) и графах (3—6 и 10) указывают количество случаев болезней, выявленных при ветеринарно-санитарной экспертизе.

20. В пункте 4 «Направлено на обезвреживание (код 59), на утилизацию (код 60) указывают количество мяса в тушах (графы 3—6), яиц — в тысячах штук (графа 8), а остальных продуктов - в тоннах (графы 7, 9, 10).

21. После заполнения разделов I, II, III формы № 5-вет необходимо подсчитать по каждой строке кода контрольные суммы.

22. Отчет по форме № 5-вет с пояснительной запиской, представляемый в Главное управление ветеринарии Минсельхозпрода России, должен быть подписан начальником ветотдела (управления).

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ФОРМА №1
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРЕНАРНЫЙ НАДЗОР

Выдается ветеринарными врачами госветучреждений на

_____ животных (включая птиц, рыб, насекомых), а также Субъект Российской Федерации биологические объекты, используемые для их размножения

_____ Район (город)

_____ Наименование учреждения

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО № 00-000000

от “ _____ ” _____ 200 ____ г.

Я, нижеподписавшийся ветеринарный врач, выдал настоящее ветеринарное свидетельство _____

_____ (кому-наименование юридического лица или Ф.И.О. физического лица)

в том, что при ветеринарном осмотре подлежащих отправке

_____ (указать вид животных)

_____ в количестве _____ голов (мест, штук)

больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями не обнаружено, и они выходят (вывозятся из)

_____ указать наименование организации-отправителя

полный адрес, в т.ч. название населенного пункта, улицы и номера дома

района, области, края, автономного образования или республики в составе РФ благополучного по особо опасным и карантинным болезням животных.

При отправке на экспорт указывают благополучие хозяйства и местности согласно требованиям страны импортера и срок их благополучия (мес. лет)

Животные находились в Российской Федерации: с рождения, не менее 6 месяцев (нужное подчеркнуть) или _____ месяцев
Животные перед отправкой карантинировались

(место карантинирования и количество дней)

В период карантинирования животные не имели контакта с другими животными; ежедневно клинически осматривались и у них измерялась температура тела, в день выдачи сертификата обследованы и не имели клинических признаков инфекционных заболеваний.

В период карантинирования материал от животных исследовался в государственной ветеринарной лаборатории

(указать название)

и были получены следующие результаты:

Наименование болезни _____

Дата исследования _____

Метод исследования _____

Результаты исследования _____

Проведена иммунизация против:

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

Животные обработаны против паразитов:

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

_____ " ____ " _____ 20 г.

Упаковочный материал и сопровождающие продукты происходят непосредственно из хозяйства-экспортера и не имели контакта с больными животными или контаминированными продуктами и материалами.

Животные направляются

_____ (пункт назначения и получатель)

при спецификации (гуртовой ведомости, накладной) № _____ от " ____ " _____ года для _____

_____ (откорма, разведения, продажи, убоя и т.д.)

и следуют

(железнодорожным, водным, автомобильным, воздушным транспортом,

№№ автомобиля, вагона, название судна, № рейса и т.д.)

по маршруту

(указать основные пункты следования или станцию и дорогу погрузки и выгрузки).

**Транспортные средства очищены и продезинфицированы.
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ:**

(заполняется при отправке животных, переболевших особо опасными заболеваниями,

перевозке на особых условиях и по специальному разрешению (указанию),

кем оно дано, номер и дата)

Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается грузополучателю. Копии свидетельства недействительны. При установлении нарушений порядка заполнения бланка свидетельство передается главному госветинспектору субъекта Российской Федерации по месту выхода груза с указанием выявленных нарушений.

Ветеринарный врач

М.П.

(подпись и полное наименование должности, фамилия, инициалы)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА

Московская область
Подольский район
Домодеховский р-н
г. Домодево
С/ХПК
Сельскохозяйственное предприятие

Форма № 2

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

250 № 0009250 от 27 Августа 2007 г. № .. .

Я, инициальноименем, выдал настоящее ветеринарное свидетельство _____
 ООО "Шельф-2000"
 Полуфабрикаты заморозочные-Полуфабрикаты-ассерими

в том, что _____
 (наименование продукции)

в количестве 1320 мест / 5 940,0 кг картонные коробки "Шельф - 2000"
 (даты, адреса, МП) (единицы) (наименование)

выработаны ООО "Шельф-2000" 142000, Московская область, г. Домодево, пер. Барыбино, ул. Кинешемская Г/Р/М/С, д. 19
 (наименование предприятия, № п. д. адреса, дата выработки)

Июль 2007 г. Август 2007 г.
 (даты)

выдвинуто ветеринарно-санитарное требование в полном объеме,
 исполнено во время выработки ветеринарно-санитарную экспертизу (включая проверку),
 в пределах дейной силы реализации без ограничений
 при температуре хранения от +5 до +10 С

исполнено ООО "Шельф-2000" 142000, Московская область, г. Домодево, пер. Барыбино, ул. Кинешемская Г/Р/М/С, д. 19
 (даты и наименования предприятий)

в адресе п. Барыбино - Москва, Улановский бульвар, д. 57
 (даты, адреса, адреса доставки, даты выработки)

в ООО "ДН "Мираторг" № _____ согл. ТН № Р404426 от 27.08.07
 (наименование и ИНН покупателя) (наименование, номер и дата выработки ветеринарно-санитарной экспертизы)

Произведя выработку ветеринарно-санитарной экспертизы _____
 (дата СанЭксп. 10/18-01.Заяв. Д.В.Л.№2581 - №0288 от 11.08.07, Сельскохозяйств. - орган, наименование)

Заяв. Д.В.Л. №338/0295-11-07 - №036/0604-11-07 от 13.08.07 Сельскохозяйств. - орган, наименование)

ОСОБЫЕ ОТМЕЧКИ

Местность благополучна по инфекционным заболеваниям животных
 (даты и адреса выработки во время выработки и адреса территории)

Разрешение Управления Ветеринарии М.О. № выдано №07 - 100 В от 17.07.07.
 (наименование органа власти и №)

Транспортное средство очищено и продезинфицировано.
 Свидетельство предъявляется для контроля при ввозе, в пути следования и прибрежася
 грузополучателю. Книга свидетельства действительна.

М. П.

Ветеринарное Свидетельство выдал

 (подпись) (наименование должности)
 Меркуз Сергей Алексеевич

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВETERИНАРНЫЙ НАДЗОР
Челябинская область

Форма № 3
Выдается ветеринарным врачом государственной
ветеринарной службы при осуществлении
деятельности ветеринарного врача и ветеринара

Сельское поселение (район)
Сосновоборский район

(район (город))
Ветстанция
(наименование ветеринарного пункта)

ВETERИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО
№ 52 - 18 / 000971

от « 10.02.07 » г.

Я, нижеподписавшийся ветеринарный врач, выдал настоящее ветеринарное свидетельство

ОАО "Маера"
(наименование предприятия, фирмы, Ф. И. О. владельца груза)

и том, что Отруби пшеничные гранулы (наименование ветеринарного товара или груза)

и количество 61000 насыпью Маркирована Маркирована (единица измерения) (маркировка)

проехав(ая) по АВТОВОДОМ (наименование, дата, форма, маршрут, номер или название автодороги)

выработано (заготовлено) под контролем государственной **ОАО "Маера"** (наименование предприятия, Ф. И. О. владельца груза)

и признано годным для: реализация без ограничений (наименование, вид, категория, код животного, вид и категория груза — указать животное и груз)

и номером В № 95148268 от Шагол ЮУЖД Химкинского КВЦ ж.д. ЗАО "СВ-Поволжье" (наименование и адрес отправителя)

г. Самара ул. Губанова 21

грузовой № БК 180100 (наименование и код груза)

Сырье (жир) подвергнуто исследованию в ИЦ ФГУ "Челябинская областная ветеринарная лаборатория" (наименование, адрес, категория — указать вид и наименование продукта)

протокол № 041/2 от 18.09.06, 18.09.06 (наименование — указать наименование лаборатории, №, дату выдачи протокола и дату окончания исследования)

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ нетоксичные, местность благополучна по инфекционным (указывается дополнительная биологическая информация, дата и форма подписи)

владельцем сельскохозяйственных животных Разрешение № 52-289 (наименование государственного органа, выдавшего разрешение на ввоз продукции из другого региона)

25.01.07 управления ветеринарии по Челябинской области (наименование АИВ субъекта и др.)

Транспортное средство отмечено и продезинфицировано.
Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передаче грузополучателю.
Отметка органа государственного надзора об изъятии при погрузке, выгрузке и в пути следования делается за бортом.
Копия свидетельства недействительна. При установлении нарушений порядка заполнения бланка свидетельства передается главному государственному ветеринарному врачу Челябинской области по месту выдачи с указанием выявленных нарушений.

10 0428530

М. П.




303

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ВETERИНАРНАЯ СЛУЖБА		Форма № 4
(субъект Российской Федерации)		Выдается ветеринарными специалистами государственных и приравненных к ним учреждений ветеринарной службы только на территории района (города).
(район, город)		
(наименование учреждения)		
		
ВETERИНАРНАЯ СПРАВКА		
№ 26 - 29 / 265965 от "___" _____ 20__ г.		
Я, нижеподписавшийся ветеринарный врач, выдал настоящую ветеринарную справку _____ <small>(кому — наименование юридического лица или ф. и. о. физического лица, адрес)</small>		
в том, что принадлежащая ему _____ <small>(наименование животного) вид, возраст, пол, животное, порода (порода)</small>		
в количестве _____ <small>(кг, меш, штук, голов) (упаковка) (примечания)</small>		
подвергнута(ы) _____ <small>(вакцинация, вакцинация, обработка, дезинфекция)</small>		
направле(ю)тся _____ <small>(вид транспорта) (маршрут следования)</small>		
в _____ <small>(наименование и адрес получателя)</small>		
для _____ <small>(обращение, отправка, убой, реализация, хранение, переработки и др.)</small>		
ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____ <small>(указывается: номер ветеринарных слэбов, номера и даты животных)</small>		
_____ <small>(указывается при отправке на особые условия)</small>		
Ветеринарная справка действительна только в оригинале и на территории района (города) в течение 3-х дней с момента выдачи и до начала транспортировки, реализации, хранения.		
		М. П. _____ <small>(ф. и. о.)</small> _____ <small>(должность)</small> _____ <small>(подпись)</small>
		11 0002965

Приложение 5

1 (4)

Контракт № Delivery agreement no 1 of January 22, 1999 between Suomen Rehu Oy and OAO "Toijattinskaja pitsefabrika"

ВЕТЕРИНАРНЫЙ СЕРТИФИКАТ**VETERINARY CERTIFICATE**

на экспортируемые в Российскую Федерацию корма и кормовые добавки животного происхождения
for feed and feed additives, exported into the Russian Federation

Страна-экспортер Finland
Exporting country _____

Компетентное министерство Ministry of Agriculture and Forestry
Competent ministry _____

Учреждение, выдавшее сертификат Provincial Veterinarian
Establishment, issued this certificate _____

Административная единица (штат, провинция, земля, округ и т.д.):
Administrated unit (state, province, land, district etc.): Province of Western Finland

1. Идентификация продукции / Identification of products:

Наименование продукции Concentrate for broilers "Super-Effekta Broiler",
Name of products registered in Russian Federation by no PVJ
2.02.1194-98
- "Super Effekta Broiler", recipe 4.2
- "Super Effekta Broiler", recipe 4.3

Количество мест 2 railway wagons
Number of packages _____

Вес нетто / Netweight 84480 kg

Название (№) и адрес зарегистрированного ветслужбой предприятия, экспортирующего корма
Name (№) and address of the approved by the Veterinary Service enterprise exporting feeds

Suomen Rehu Oy, P.O.Box 420, 65101 Vaasa, Finland

2. Упаковка in 40 kg paper sacks, in 960 kg pallets
Kind of package _____

- | | |
|---|---|
| 4. Условия хранения и перевозки
Conditions of keeping and transportation | Keep dry |
| 5. Назначение продукции
Information about destination | ОАО "Толжатинская птицефабрика"
Samarskaja oblast, 446361 Stavropolskij
r-n, selo Aleksandrovka, RUSSIA |

Страны транзита Russia
Countries of transit _____

Пункт пересечения границы Vainikkala – Бусловская
Point of crossing the border _____

Название и адрес получателя
Name and address of consignee ОАО "Толжатинская птицефабрика"
Samarskaja oblast, 446361 Stavropolskij
r-n, selo Aleksandrovka, RUSSIA

Транспорт / Means of transport By train

(указать № вагона, автомашины, рейс самолета, судна / specify the number of the wagon, truck, flight-number, name of the ship)

6. Свидетельство о пригодности продуктов в пищу
Certificate on the fitness of the goods for the consumer

Настоящим удостоверяю следующее:
Herewith it is certified that:

Сырье боенского происхождения, из которого произведены корма и кормовые добавки (мясная, костная, мясокостная, кровяная и др. мука, другие продукты убоя), получено на мясокомбинатах (бойнях), и рыбная мука, входящая в состав кормов и кормовых добавок, произведена на предприятиях, отвечающих необходимым ветеринарно-санитарным требованиям и имеющих разрешение центральной ветеринарной службы страны о поставке продукции на экспорт и находящихся под постоянным контролем государственной ветеринарной службы, при убое животных, птиц, происходящих их хозяйства и местности, свободных от заразных болезней животных и птиц, в том числе:

Raw material, from which feed and feed additives (meat, bone, meat-bone, blood and other meal, other products of slaughter) are produced, originate from a slaughter house and is received at the meat-packing combinats (slaughter houses) and fish meal used in the production of feeds and feed additives originate from production plants, which fulfill the necessary veterinary sanitary requirements, licensed by the Central Veterinary Service of the country for supplying production for export and are under permanent control of the State Veterinary Service, free from infectious animal and poultry diseases, including:

Mercury	maximum 0,6 mg/kg
мышьяк	не более 5,0 мг/кг
Arsenic	maximum 5,0 mg/kg
содержание радионуклеидов	не превышает $1,62 \times 10^4$
content of radionuclides	maximum - " -
цезия 134,137	кюри/кг (600 беккерелей)
Cesium 134, 137	Cm/kg (600 Bq/kg)

Материал для упаковки водонепроницаем, используется впервые и удовлетворяет необходимым санитарно-гигиеническим требованиям.

Packing material is waterproof, used for the first time and satisfies the necessary sanitary-hygienical requirements.

Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в стране вывоза ветеринарными правилами.

Means of transport for meat transportation are treated and prepared in accordance with the rules approved in exporting country.

Составлено / Made on 3 February 1999

Государственный ветеринарный врач / State veterinarian:
(должность, фамилия, имя / title, name)

Matti Nyberg
Provincial Veterinarian
Province of Western Finland

Печать
Stamp



Подпись
Signature

Matti Nyberg

*Республика ФРГ, код
19 0095 + 02/5099
01.09.98*

ПРЕДЪЯВИТЬ
ПОГРАНДЕТНАДЗОРУ
ГОРЬДА *19 0095 + 02/5099*
19.09.98
01.09.98
ВЫБОРСКИЙ ПОГРАНИЧНЫЙ
КОНТРОЛЬНЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ПУНКТ
"15" 02 1998
ДЕТСКАЯ *1998*

- спонгиозной энцефалопатии крупного рогатого скота и норки и скрепи овец – в течение 5 лет в стране

spongiform encephalopathy in cattle and minks, scrapie - during 5 years on the whole territory of the country

- африканской чумы свиней, африканской чумы лошадей, чумы верблюдов, чумы крупного рогатого скота – в течение 3-х лет в стране

african swine fever, african horse sickness, pestis in camels, rinderpest - during the 3 years on the whole territory of the country

- ящура, оспы овец и коз, инфекционной плевропневмонии – в течение последних 12 месяцев на административной территории

foot-and-mouth disease, sheep and goat pox, infectious pleuropneumoniae - during the last 12 month in the administrative territory

-сибирской язвы, бруцеллеза, лептоспироза, болезни Ауэски, анаэробной инфекции (карбункул эмфизематозный, Клостридиум Цхаувоеи) – в течение последних 12 месяцев в хозяйстве

anthrax, brucellosis, leptospirosis, Aujeszky's disease, Black leg (Clostridium Chauvoei) - during the last 12 month on the farm

Корма и кормовые добавки не содержат сальмонелл, ботулинического токсина (Бактерий Клостридии < 100 шт./г), энтеропатогенной и анаэробной микрофлоры, общая бактериальная обсемененность не превышает 500 тыс. микробных тел в 1 г.

Feed and feed additives do not contain salmonella, botuline toxin (Clostrides < 100 units/g), enteropathogenic and anaerobic microflora, general contamination does not exceed 500 thousands of microbial cells in 1 g.

Мясная, костная, мясокостная, кровавая и рыбная мука отвечает следующим показателям безопасности:

Meat meal, bone meal, meat-bone meal, blood meal and fish meal satisfy the following safety requirements:

перекиси	не более 0,1 % по иоду
Peroxides	maximum 0,1 % (according to iodine)
алдрин	не допускается
Aldrin	not allowed
ГЦХГ (сумма изомеров)	не более 0,60 мг/кг
(sum of isomers)	maximum 0,60 mg/kg
ДДТ (сумма метаболитов)	не более 0,3 мг/кг
DDT (sum of metabolits)	maximum 0,3 mg/kg
гептохлор	не допускается
Heptachlor	not allowed
свинец	не более 1,0 мг/кг
Lead	maximum 1,0 mg/kg
кадмий	не более 0,2 мг/кг
Cadmium	maximum 0,2 mg/kg
ртуть	не более 0,6 мг/кг

**Образцы ветеринарных клейм и штампов
для клеймения мяса и мясопродуктов**

(субпродуктов)

1. Клеймо овальной формы

Размер 40x60 мм



Ширина ободка 1,5 мм

Высота букв 6 мм

Высота цифр 12 мм

2. Клеймо овальной формы (меньшего размера)
для клеймения мяса кроликов, птицы, нутрий и др.

Размер 25x40 мм



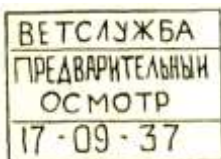
Ширина ободка 1 мм

Высота букв 3 мм

Высота цифр 6 мм

3. Клеймо прямоугольной формы

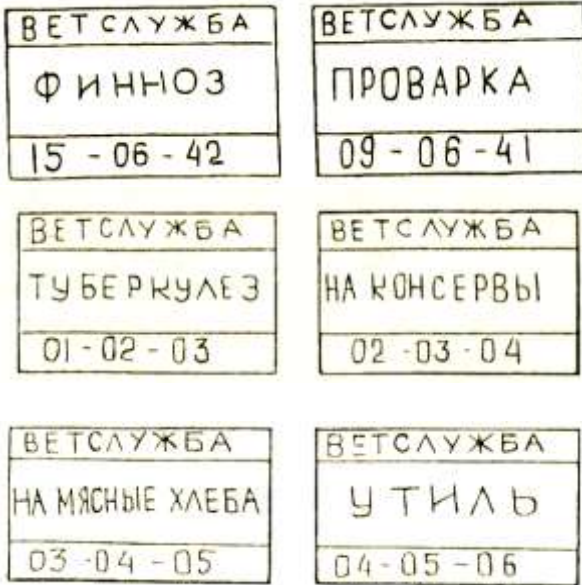
Размер 40x60 мм



Ширина ободка 1,5 мм

Высота букв и цифр 7 мм

4. Ветеринарные штампы



Размер
40x70 мм;

Ширина
ободка 1,5
мм;

Высота букв
и цифр 7 мм.



5. Дополнительные

Размер 20x50 мм

Ширина ободка 1,5 мм

Высота букв 7 мм

6. Электроклейма для тушек птиц на мясоптицекомбинатах, птицекомбинатах, птицефабриках



Высота цифр, клейм 20 мм.

ПЕРЕЧЕНЬ

номеров для ветеринарных клейм, штампов в республиках в составе Российской Федерации, краях и областях, присвоенных Главным управлением ветеринарии Минсельхозпрода России

Алтайский край	01	Тульская обл.	50
Краснодарский край	02	Тюменская обл.	51
Красноярский край	03	Челябинская обл.	52
Приморский край	04	Читинская обл.	53
Ставропольский край	05	Ульяновская обл.	54
Хабаровский край	06	Ярославская обл.	55
Амурская обл.	07	Республика Башкортостан	56
Архангельская обл.	08	Республика Бурятия	57
Астраханская обл.	09	Республика Дагестан	58
Белгородская обл.	10	Кабардино-Балкарская Республика	59
Брянская обл.	11	Республика Калмыкия -	60
Владимирская обл.	12	Хальмг Тангч	61
Волгоградская обл.	13	Республика Карелия	62
Вологодская обл.	14	Республика Коми	63
Воронежская обл.	15	Республика Марий Эл	64
Нижегородская обл.	16	Республика Мордовия	65
Ивановская обл.	17	Республика Северная Осетия	66
Иркутская обл.	18	Республика Татарстан	67
Калининградская обл.	19	Республика Тува	68
Тверская обл.	20	Удмуртская Республика	69
Калужская обл.	21	Ингушская Республика	70
Камчатская обл.	22	Чувашская Республика	71
Кемеровская обл.	23	Республика Саха (Якутия)	72
Кировская обл.	24	Республика Алтай	73
Костромская обл.	25	Республика Адыгея	74
Самарская обл.	26	Республика Хакасия	75
Курганская обл.	27	Карачаево-Черкесская Республика	76
Курская обл.	28	Еврейская автономная область	75

Ленинградская обл.	29	г. Москва	77
Липецкая обл.	30	г. Санкт-Петербург	78
Магаданская обл.	31	Чукотский автономный округ	79
Московская обл.	32	Ямало-Ненецкий автономный округ	80
Мурманская обл.	33	Чеченская Республика	81
Новгородская обл.	34	Агинский Бурятский автономный округ	82
Новосибирская обл.	35	Коми-Пермяцкий автономный округ	83
Омская обл.	36	Корякский автономный округ	84
Оренбургская обл.	37	Таймырский автономный округ	85
Орловская обл.	38	Усть-Ордынский Бурятский	86
Пензенская обл.	39	Ханты-Мансийский автономный округ	87
Пермская обл.	40	Эвенкийский автономный округ	88
Псковская обл.	41	Ненецкий автономный округ	89
Ростовская обл.	42		
Рязанская обл.	43		
Саратовская обл.	44		
Сахалинская обл.	45		
Свердловская обл.	46		
Смоленская обл.	47		
Тамбовская обл.	48		
Томская обл.	49		

к приказу от ___ № ___

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

_____ (субъект Российской Федерации)

(наименование учреждения государственной ветеринарной службы)
адрес: _____
телефон: _____ факс: _____

АКТ

проверки _____
(указать наименование объекта)

№00-00- / _____ от _____ 200 г.

Мною (нами), _____
(ф.и.о., должность представителя (ей) госветслужбы, осуществляющего (их) проверку)

_____ в соответствии с распоряжением (приказом) _____

_____ (указать учреждение госветслужбы,
№ _____ от «__» _____ 200 г. (с _____ 200 г. по _____ 200 г.),
номер, дату распоряжения, сроки проведения проверки)

в присутствии _____

_____ (указать должность (и), ф.и.о. представителя (ей) проверяемого объекта, юридического лица или индивидуального предпринимателя)

проведена _____ проверка _____
(указать плановая, внеплановая)

_____ указать цель мероприятия по контролю,

_____ наименование объекта и его государственный регистрационный номер)
по адресу: _____
(указать фактический адрес проверяемого объекта)

Начало проверки: «__» _____ 200 г.; с ____ ч. ____ мин.

Окончание проверки: «__» _____ 200 г.; с ____ ч. ____ мин.

С актом ознакомлен и один экземпляр получил

 (должность руководителя объекта
 (ф.и.о.) или его представителя)

 (подпись)

От подписи отказался:

 (указать причину отказа)

 (должность руководителя объекта
 (ф.и.о.) или его представителя)

 (подпись)

Примечания:

1. Акт проверки составляют в двух экземплярах (первый экземпляр акта вручают руководителю объекта или его представителю, второй экземпляр хранят в деле госветучреждения).

2. При необходимости проведения лабораторных исследований и других мероприятий по контролю, к акту проверки прилагают следующие документы: акты об отборе проб продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований и экспертиз, предписание, а также объяснения работников, нарушивших ветеринарно-санитарные требования, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятия по контролю.

3. Акт проверки хранят в делах госветучреждения в течение трех лет.

Приложение 9

к приказу от ____ № __

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

(субъект Российской Федерации)

(наименование учреждения государственной ветеринарной службы)

адрес: _____

телефон: _____ факс: _____

АКТ

**отбора проб продукции животного
и растительного происхождения**

№ 00-00- /

от " __ " _____ 20 __ г.

Город (район, населенный пункт) _____

Место отбора проб _____
(наименование и адрес проверяемого объекта)

Мною, _____
(ф.и.о., должность представителя госветслужбы, осуществляющего отбор проб)

в присутствии _____
(указать должность, ф.и.о. представителя (ей) проверяемого объекта,

(юридического лица, индивидуального предпринимателя, владельца продукции)

проведена ветэкспертиза (осмотр) _____
(указать наименование продукции)

Размер партии: _____, дата поступления _____
(вес нетто, количество мест)

(указать наименование и номер транспортного средства)

Сопроводительные документы:

ветеринарное свидетельство, ветсправка № _____ от _____,
(ненужное зачеркнуть)

удостоверение качества и безопасности № _____ от _____,
товарно-транспортная накладная № _____ от _____,
отсутствие документов _____

(указать каких)

Продукция изготовлена _____
(страна происхождения или субъект Российской Федерации,
_____, срок реализации _____
изготовитель, дата, изготовления)

Результат экспертизы (осмотра) _____

Основание для направления продукции на исследование: _____

Пробы отобраны в __ часов __ мин согласно _____
(указать наименование документа)

в количестве _____, пронумерованы и опломбированы (опечата-
таны) _____
(указать оттиск на пломбе)

направляются в _____
(указать наименование учреждения, лаборатории)

для _____
(указать виды исследований)

Реализация продукции до получения результатов лабораторных исследований запрещается. Владелец продукции обязан обеспечить ее изолированное хранение.

Подпись специалиста госветучреждения, проводившего отбор проб:

(подпись)

(ф.и.о.)

Подпись владельца продукции или его представителя:

(подпись)

(ф.и.о.)

Отметки о получении проб:

Пробы получил _____
(указать должность, ф.и.о. специалиста госветлаборатории)

Дата получения _____, время: _____ ч . _____ мин.

Подпись _____

Настоящий акт составлен в трех экземплярах под одним номером и вручен (направлен):

- 1-й экземпляр - владельцу продукции;
- 2-й экземпляр - государственной ветеринарной лаборатории;
- 3-й экземпляр – главному госветинспектору района (города);

к приказу от ____ №__

ЖУРНАЛ**учета плановых и внеплановых мероприятий****по контролю юридических лиц и индивидуальных предпринимателей**

Левая сторона журнала

	Номер и дата распоряжения (приказа) госветучреждения; задание по проверке объекта	Должность, ф.и.о. специалиста назначенного провести проверку	Сроки проведения проверки, установленные распоряжением или приказом (с _____ по _____)		Номер и дата акта проверки	Нарушения ветеринарно-санитарных требований, выявленные проверкой (№№ статей Закона РФ «О ветеринарии», пунктов подзаконных актов и др. нормативных документов)
			плановой*	внеплановой**		
	2	3	4	5	6	7

Правая сторона журнала

Установленные проверкой сроки по устранению нарушений	ФИО, должность руководителя объекта, ответственного за исполнение предложений (сроков), указанных в акте проверки; адрес, телефон	Отметки о выполнении сроков предложений, указанных в акте проверки (выполнено или не выполнено)		ФИО, должность и подпись специалиста госветучреждения, контролирующего выполнение предложений, указанных в акте	ФИО, должность и подпись руководителя госветучреждения, осуществляющего контроль за проведением, мероприятий по проверке
		плановой*	внеплановой**		
8	9	10	11	12	13

Примечание:

1. Журнал учета мероприятий по контролю должен быть прошит, пронумерован и удостоверен печатью госветучреждения.

2. * **плановая проверка** - контроль за выполнением юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями обязательных ветеринарно-санитарных требований, **проводится один раз в два года**;

****внеплановая проверка** - контроль за исполнением юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями предписаний, об устранении выявленных нарушений в результате плановой проверки, а также в случаях получения информации от юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, органов государственной власти, физических лиц.

к приказу от ____ № ____

ЖУРНАЛ**о представлении информации юридическими или физическими лицами,
индивидуальными предпринимателями
и органами государственной власти**

Левая сторона журнала

	Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, органа государственной власти, ф.и.о. физического лица, представивших информацию; адрес., телефон	Дата, время представления информации	Содержание поступившей информации: чрезвычайные ситуации, связанные с защитой населения от болезней, общих для человека и животных; нарушение ветеринарно-санитарных требований при заготовке, производстве и обороте (в т.ч. экспорте-импорте) продукции животного происхождения и кормов; выход из строя оборудования и объектов ветеринарно-санитарного назначения; необъективность проведенной проверки и др.
	2	3	4

Правая сторона журнала

ФИО, должность и подпись специалиста, зарегистрировавшего информацию и представившего ее на рассмотрение руководству госветучреждения	Принятые меры по полученной информации	ФИО, должность и подпись специалиста, проводившего проверку полученной информации	ФИО, должность и подпись руководителя госветучреждения, осуществляющего контроль за выполнением мероприятия по проверке информации
5	6	7	8

Примечание:

1. Журнал о предоставлении информации должен быть прошит, пронумерован и удостоверен печатью госветучреждения.

Приложение 12

к приказу от «__» _____ г. № _____

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА**_____
(субъект Российской Федерации)_____
(район, город)_____
(наименование организации госветслужбы)**ВЕТЕРИНАРНОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ**

№ 00-00 _____ от «__» _____ 200_г.

Выдано _____
(наименование организации, предприятия, хозяйства, фермы,_____
Ф.И.О. владельца, юридический адрес)

в том, что он (о) имеет ветеринарно-санитарные условия для

(выращивания, разведения, заготовки_____
переработки, изготовления, реализации и хранения)

(указать ветеринарно-санитарные характеристики сырья, продукции, животных и др.)

и выработки безопасной в ветеринарно-санитарном отношении

(указать вид подконтрольной Госветнадзору_____
продукции, сырья животного происхождения)**с последующей поставкой** _____
(на экспорт, в торговую сеть,_____
сеть общественного питания или для дальнейшей переработки)**Настоящее удостоверение действительно только в оригинале до “**
_____” _____ **200_г.**

Удостоверение получил _____

(Ф.И.О. владельца или представителя объекта)_____
(подпись)**М. П.**

Государственный ветеринарный инспектор

(Ф.И.О., подпись)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(штамп организации осуществляющей отбор проб)

Адрес: _____

телефон _____ факс _____

электронная почта _____

**Акт
отбора проб продукции**№ _____ от « _____ »
_____ 20 _____ г.

Город (район, населенный пункт) _____

Место отбора проб _____

(наименование и адрес организации, предприятия, холодильника или №

Транспортного средства, его местонахождение)

Мною (нами), (должность представителя(ли) органа Россельхознадзора,
фамилия, имя, отчество)в присутствии представителя организации (владельца продук-
ции) _____

(должность, фамилия, имя, отчество владельца продукции)

проведен осмотр _____
(указать наименование продукции)Размер партии: _____,
дата поступления, _____

(количество мест, вес нетто)

_____ (наименование и номер транспортного средства)

Сопроводительные документы: (ненужное зачеркнуть)
 ветеринарное свидетельство, ветсправка № _____ от _____,
 удостоверение качества и безопасности № _____ от _____,
 -транспортная накладная № _____ от _____,
 ветеринарный сертификат № _____ от _____,
 (для продукции импортного происхождения)

отсутствие документов _____
 (указать каких)

Продукция изготовлена _____,
 (страна происхождения, наименование изготовителя, номер завода, дата изготовления)
 срок годности _____

Результат осмотра продукции _____
 (внешний вид, запах, целостность упаковки,
 соответствие маркировки, температура внутри продукта и т.д.)

Основание для проведения лабораторных исследований продук-
 ции и кормов:

_____ (в порядке планового контроля и наблюдения; подозрение на опасность в вет-
 санотношении; получение информации о недоброкачественности; нарушение

_____ условий хранения, в т.ч. температурных режимов)

Пробы отобраны в _____ часов _____ мин согласно _____

_____ (указать наименование документа)

в количестве _____, пронумерованы и опломбированы (опеча-
 таны) _____

_____ (указать номер пломбы, номер сейф пакета)

направляются в _____
 (указать наименование лаборатории)

для _____

(указать перечень показателей безопасности

по которым необходимо провести исследования)

(отметка о порядке хранения или обращения продукции)

Подпись представителя (ей), осуществлявших отбор проб

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Подпись владельца продукции или его представителя:

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Отметки о сопроводительных документах направляемых с пробами:

(учреждение получатель проб, номер и дата сопроводительного документа)

Дата отправки проб _____, время: _____ ч. _____ мин.

Способ отправки (доставки) проб: _____

Отметка о месте хранения контрольной пробы

ФИО и подпись представителя осуществлявшего отpravку, доставку проб в лабораторию _____

Настоящий акт составлен в трёх экземплярах под одним номером и вручен (направлен):

1-й экземпляр предназначен для отправки в лабораторию после получения предварительного результата;

2-й экземпляр - хранится у специалиста Россельхознадзора. (в организации) осуществлявшего отбор проб;

3-й экземпляр - предоставлен владельцу продукции или его представителю.

Общие технические требования к пластиковым сейф – пакетам

Пластиковый сейф-пакет предназначен для защиты образцов объектов ветеринарно-санитарного надзора (продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок другого биологического материала) от несанкционированного доступа, внешнего загрязнения материала и загрязнения окружающей среды при перевозке и хранении проб.

Сейф-пакет должен быть изготовлен из влагонепроницаемого непрозрачного синтетического материала светлого тона толщиной не менее 0,07 мм, исключающего возможность просмотра вложений. Внутренняя поверхность черная. Линейный размер сейф-пакета без учета отрывных квитанций должен быть не менее 300 x 420 мм с допуском ± 5 мм.

Сейф-пакет изготавливается путем сложения пленочного полотна вдвое с последующей сваркой боковых краев. Сварной шов должен быть надежным, ровным, однородным, не иметь пропусков и прожжённых мест, толщиной 5+2 мм. Вдоль сварного шва и вдоль нижней части сейф-пакета должен быть нанесен повторяющийся микротекст. В верхней части сейф-пакета расположены три одинаковых по длине квитанции высотой не менее 30 мм, отрывающиеся по линиям перфорации, обеспечивающим удобное и четкое отделение квитанций от сейф-пакета.

На каждой квитанции должен быть нанесён индивидуальный буквенно-цифровой номер сейф-пакета, состоящий не менее чем из девяти знаков.

Сейф-пакет в верхней части ниже линии отрыва (линии перфорации) квитанции должен запечатываться при помощи специальной защитной ленты. Ширина ленты должна быть не менее 35 ± 2 мм с клеевым слоем на внутренней поверхности. Лента должна быть снабжена не менее чем двумя горизонтальными линиями перфорации по верхнему и нижнему краям ленты, которые должны обеспечивать дополнительную степень защищенности места вскрытия.

Особые требования: максимальная степень защиты сейф-пакета от несанкционированного вскрытия и несанкционированного доступа к содержимому сейф-пакета.

Клеевой слой защитной ленты должен быть закрыт предохранительной пластиковой полосой. На внутренней поверхности сейф-пакета под защитной лентой должны быть нанесены - номер сейф-пакета и/или штрих-код. На защитной ленте с клеевым покрытием должен быть нанесен повторяющийся произвольный текст (слово). Нижней частью защитная лента прочно приклеивается к поверхности сейф-пакета.

Он должен быть защищен от несанкционированного вскрытия при воздействии низких и высоких температур, а также при применении химических реактивов.

В соответствии со ст. 5 «Основ законодательства об охране и здоровье граждан» от 22 июля 1993 года №5487-1 специалист, осуществляющий отбор и доставку проб, несет ответственность за нанесение ущерба окружающей природной среде. Учитывая что, сейф-пакет, предназначен для перевозки и хранения образцов объектов ветеринарного надзора, которые могут, содержать патогенные и (или), потенциально опасные для окружающей среды организмы и вещества, он должен обладать необходимой механической прочностью и обеспечивать целостность оболочки в процессе транспортирования и хранения.

На поверхности лицевой части сейф-пакета выделяются специально оформленные зоны (блоки) для написания необходимой информации. На поверхности зон, в том числе отрывных квитанций наносится специальное матовое покрытие светлого тона, позволяющее легко наносить текст обычной шариковой ручкой («как по бумаге»), роспись и печать организации; надёжно сохранять нанесённую информацию и исключать возможность её стирания, изменения без оставления видимых следов доступа.

На нижней части сейф-пакета и под защитной клейкой лентой на поверхности сейф-пакета должен быть нанесён индивидуальный номер сейф-пакета и/или штрих-код. На каждой отрывной квитанции должен быть индивидуальный номер.

На оборотной стороне сейф-пакета должна быть нанесена инструкция по применению сейф-пакета - при отправлении сейф-пакета и при его получении. На оборотной стороне сейф-пакета должен быть расположен карман для сопроводительной документации, выполненный из прозрачного полимерного материала. Наносимые на поверхность сейф-пакета тексты и рисунки, должны быть не менее чем двух цветов. Сейф-пакет должен изготавливаться из экологически чистых материалов и исключать возможность нанесения какого-либо вреда при работе с ним.

Сейф пакет должен обладать необходимой механической прочностью, обеспечивать целостность оболочки в процессе транспортирования и хранения с вложенной массой до 3 кг. Специальная лента безопасности должна быть выполнена так, чтобы обеспечить лёгкое визуальное выявление любой попытки вмешательства.

Несанкционированное вскрытие сейф-пакета должно влеч за собой невозвратное повреждение ленты безопасности и невозможность его повторного закрытия.

Наличие двух горизонтальных линий перфорации, должно обеспечивать расслаивание ленты безопасности при попытке несанкционированного вскрытия сейф-пакета.

Нанесенный повторяющийся текст (слова) по всей площади ленты при несанкционированном открывании должны приводить к его деформации и невозможности его повторного восстановления.

Применение специального клеевого слоя, нанесённого на внутреннюю поверхность защитной ленты, должно обеспечивать надёжное сцепление с материалом сейф-пакета и обеспечивать необходимую механическую прочность и целостность оболочки в процессе транспортировки и хранения проб массой до 3 кг.

Сварной шов, обеспечивает необходимую герметичность сейф-пакета и защиту от возможного воздействия за счет защиты сварных швов с микротекстом по периметру сейф-пакета.

Защита специальных зон по нанесению служебной информации, включая зоны нанесения нумерации в том числе за счёт нанесения в труднодоступных местах, обеспечивает защиту от возможности изменения (подделки) нанесённой первичной информации без оставления видимых следов доступа.

Нанесение логотипа, эмблемы, торгового знака в специальной информационной зоне, полностью исключает его подмену.

Наличие, проявления при вскрытии, предупреждающих надписей "STOP" и/или внимание «ВНИМАНИЕ» соответствующих цветов.

Нанесение штрих-кода в отдельном блоке на лицевой стороне и под лентой безопасности рядом с номером сейф- пакета служит дополнительной степенью защиты и позволяет выполнять дополнительную функцию при автоматизированном считывании информации. Сочетание регистрационного номера со штрих-кодом должны обеспечивать невозможность подделки.

Наличие трёх отрывных квитанций (отправителю, получателю и курьеру) с нанесённым, на каждой из них, регистрационным

номером сейф-пакета, обеспечивают дополнительный контроль и учёт при хранении и перемещении вложений.

Влагонепроницаемый, воздухонепроницаемый непрозрачный синтетический материал сейф-пакета исключает возможность просмотра вложений, что обеспечивает конфиденциальный характер вложениям и защиту окружающей среды от содержимого. Оформление поверхности сейф-пакета.

По периметру сейф - пакета - повторяющийся микротекст с названием, (торговым знаком) организации поставщика. Внизу сейф-пакета дополнительно нанесена повторяющаяся надпись: Линия отреза.

Информационные поля: Информационное поле лицевой стороны сейф-пакета.

а) Надпись на основном фоне заглавными буквами: СЕЙФ-ПАКЕТ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОБ, ниже другим цветом, текстом ОСТОРОЖНО БИОМАТЕРИАЛ!!!

б) Надпись заглавными буквами: ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ (РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР), ниже Федеральное государственное учреждение, под ним линия для адресатов, под линией надпись - Межобластная ветеринарная лаборатория. Слева от полей текста эмблема данной государственной структуры в соответствии с прилагаемым образцом внешнего оформления сейф-пакета.

в) ОТПРАВИТЕЛЬ и ДАТА ОТПРАВКИ

г) ПОЛУЧАТЕЛЬ

д) Предупреждающая надпись «Опечатано» и/или «Опломбировано» и/или знак «STOP» и надпись «Несанкционированное вскрытие запрещено!»

е) Надпись: ВНИМАНИЕ! Вскрывать только уполномоченным лицам!

ж) Индивидуальный номер сейф-пакета.

з) Штрих-код сейф-пакета.

и) три блока отрывных квитанций с нанесенным на каждой из них индивидуальным номером сейф-пакета и надписью ДАТА И ПОДИСЬ.

к) Линии перфорации 3.2. Информационные поля оборотной части сейф-пакета.

а) Под зоной работы защитной ленты нанесены инструкции по применению сейф пакета.

б) Карман для сопроводительной документации, выполненный из прозрачного полимерного материала.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ГАЛОГРАФИЧЕСКОЙ НАКЛЕЙКЕ

Голографические наклейки должны иметь круглую и квадратную с закругленными углами форму, размер 20х20 мм. Цвет голографической наклейки - соответственно золото и серебро.

Голографическое изображение должно быть выполнено цифровым методом в виде эксклюзивного дизайна. На голографической наклейке должно быть выполнено изображение эмблемы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору и текст: «ФГУ МЕЖОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ» или соответствующего учреждения.

Высота шрифта - 0,9 мм. Каждая голографическая наклейка должна иметь индивидуальную нумерацию, состоящую из семи знаков, высотой 2 мм.

В голографическом изображении должны присутствовать:

- кинетические эффекты, которые позволяют видеть перемещение графических объектов изображения по поверхности голографической наклейки при ее вращении в горизонтальной или вертикальной плоскости,

- динамические эффекты, которые позволяют видеть перемещение световых бликов вдоль линий графических элементов, при этом сами линии графических элементов должны оставаться неподвижными,

- гильоширные элементы: сложный узор из взаимопереплетающихся линий малой толщины.

Журнал
учета бланков актов отбора проб и заключений об использо-
вании продовольственного сырья и пищевых продуктов по ре-
зультатам экспертизы (исследования)

Дата выдачи бланка	№№ бланков актов и за-ключений по порядку	Ф.И.О. и должность ответственного специалиста госветучреждения, получившего бланки и заключения	Роспись в получении бланков и актов заключений	Место и дата составления акта, заключения	№ дела в котором находится акт, заключение	Подпись руководителя госветучреждения, подтверждающего расход бланков, заключений
1	2	3	4	5	6	7

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя госветучреждения.

Сопроводительная

В _____
 областную ветеринарную лабораторию
 Адрес:

При этом направляется для _____

(каких видов исследования)

(вид продукта)

от партии продукции весом (объемом) _____
 принадлежащих _____

Дата отбора _____

Пробы упакованы и опечатаны, не опечатаны (нужное подчеркнуть).

_____ мест, весом _____ кг.

Дата отправки _____

**Ветврач управления
 ветеринарии города** _____
 (подпись и расшифровка)

ЛАБОРАТОРИЯ ВСЭ

рынка города

Владе-

лец _____

Продавец _____

Экспертиза № _____

Дата _____

Вид продукции	К-во	Изго- тови- тель	Срок реа- лиз.	Даты проведения досмотра остатков продукции						
				-						

 Подпись врача-ветсанэксперта

Форма этикетки

Бумажная этикетка для рыбы и рыбопродуктов, разрешенных к продаже, должна иметь размеры 11x8 см. Наименование рыбы или рыбопродуктов обозначают жирным шрифтом и размером букв, равным 6x8 мм.

В зависимости от вида продукта на этикетке может быть следующее: рыба свежая, рыба мороженая, рыба соленая, рыба копченая, рыба вяленая, раки живые, раки вареные.

На этикетке для свежей рыбы обязательно указывают срок ее реализации.

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы

на _____ рынке

Рыба свежая

Число _____ мест, _____ кг

Экспертиза № _____

Выпущено в продажу _____
(дата)

Срок реализации _____

_____ (дата)
Подпись _____

Приложение 19

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы
города _____ на _____ рынке

АКТ № " _____ 20 г.

Составлен настоящий акт _____
(кем)

в присутствии представителя администрации рынка
тов. _____

и владельца (поставщика) _____
(фамилия, имя, отчество, название хозяйства)

(организация, адрес)

в том, что при ветеринарно-санитарной эксперти-
зе _____

(вид продукта, число мест и масса)

зарегистрированного в журнале _____ 20 г. за № _____
(дата)

Обнаружено _____

Заклчение

Согласно "Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы пресновод-
ной рыбы и раков" указанный продукт в количе-
стве _____

Признан _____ и подлежит _____

(указать, куда должен быть направлен)

Акт составлен в _____ экз.

Ветврач _____
(подпись)

Представитель дирекции рынка _____
(подпись)

Один экземпляр акта получил _____
(подпись владельца продукта)

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР
ПОСТАНОВЛЕНИЕ N ____ ОТ " ____ " ____ 20 ____ Г.
О ЗАПРЕЩЕНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ ПО НАЗНАЧЕНИЮ,
О ЕЕ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИИ

Мною, _____
(должность работника органа (учреждения) государственной ветеринарной службы

Российской Федерации, фамилия, имя, отчество)

в присутствии представителя владельца продукции

(фамилия, имя, отчество)

(наименование (для юридических лиц), адрес)

по результатам проведенной экспертизы _____
(наименование продукции)

Размер партии: _____,
(количество мест, вес нетто)

дата поступления _____

сопровождается следующими документами:

(указать N и дату оформления ветеринарного свидетельства,

ветеринарной справки, ветеринарного сертификата)

Продукция произведена _____

(страна происхождения или субъект Российской Федерации, производитель, дата
производства)

срок реализации _____

Результат осмотра: _____

составлен акт N ____ от _____ отбора проб для исследования

(вид исследований)

По результатам лабораторных исследований, проведенных _____
 _____, оформлен протокол N ____ от _____
 (наименование лаборатории)

На основании _____

(результатов осмотра, лабораторных исследований)
 продукция признана _____

(ветеринарно-санитарная оценка продукции)

Предписываю направить продукцию <*> на: _____
 _____ в соответствии
 с _____
 (наименование документа, регламентирующего направление использования

и порядок переработки или уничтожения продукции)

Должностное лицо органа (учреждения)
 Государственной Ветеринарной
 службы Российской Федерации

 (подпись)

 (фамилия, имя, отчество)

С настоящим заключением-предписанием
 ознакомлен и экземпляр получил: _____
 (дата)

Владелец продукции _____
 (подпись) (фамилия, имя, отчество)

Настоящее заключение-предписание составлено в четырех
 экземплярах под одним номером и вручено (направлено):
 1-й экземпляр - владельцу продукции;

2-й экземпляр - организации, осуществляющей переработку (обеззараживание) или уничтожение продукции;

3-й экземпляр - должностному лицу органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющему надзор на соответствующем объекте;

4-й экземпляр остается у представителя органа (учреждения) органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации, выдавшего постановление.

Отметки о выполнении постановления: _____
(дата)

(подпись должностного лица органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации)

<*>По результатам экспертизы может быть принято решение о направлении использования продукции на:

- пищевые цели;
- обеззараживание (проварка, стерилизация, замораживание, посол, кипячение и др.) и промышленную переработку (выработка вареных колбас до достижения внутри батона температуры не менее 75 °С, мясных хлебов, консервов, вытопка жира и др.);
- корм животным;
- техническую утилизацию (мясо-костная, рыбная мука);
- уничтожение.

Приложение 21

Российская Федерация государственный ветеринарный

(субъект Российской Федерации)

(наименование учреждения госветслужбы) .

Адрес, телефон -----

Заключение-предписание № _____ от « ____ » _____ 20 _____ г.
об использовании продовольственного сырья и пищевых продуктов
Мною, _____

(должность представителя госветслужбы, фамилия, имя, отчество)

в присутствии представителя организации (владельца продукции)

(должность, фамилия, имя, отчество)

(наименование организации и адрес)

проведена экспертиза _____

(наименование продукции)

Размер партии: , дата поступления _____ ,

(количество мест, вес нетто)

_____ ;сопровождается следующими

(наименование и номер транспортного средства)

документа-

ми: _____

(указать NN и даты оформления ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки,

качественного удостоверения, товарно-транспортной накладной,

сертификата соответствия, гигиенического сертификата)

Продукция произведена _____

(страна происхождения или субъект Российской Федерации, производитель, дата производства)

-----, срок реализации _____

Результат экспертизы (осмотра): _____

Составлен акт № _____ от _____ отбора проб для исследования _____
(вид исследований)

По результатам лабораторных исследований, проведенных

_____ (наименование лаборатории)

_____ оформлен протокол № _____ от _____

На основании _____
(результатов экспертизы, лабораторных исследований)

продукция признана _____
(ветеринарно-санитарная оценка продукции)

Предписываю направить продукцию на:

_____ (пищевые цели, промышленную переработку,

обеззараживание, корм животным, техническую утилизацию, уничтожение)

в соответствии с пунктом _____
(наименование документа,

регламентирующего направление использования и порядок переработки или _____

уничтожения продукции)

Представитель госветслужбы

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

С настоящим заключением – предписанием ознакомлен и
экземпляр получил: _____
(дата)

Представитель организации
(владелец продукции)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Настоящее заключение-предписание составлено в че-
тырех экземплярах под одним номером и вручено (направлено):

1-й экземпляр - организации, предприятию (владелец-
цу продукции),

2-й экземпляр - организации, предприятию, осуществ-
ляющему переработку (обеззараживание) или уничтожение про-
дукции,

3-й экземпляр - главному госветинспектору района (города),

4-й экземпляр - остается у представителя учреждения госвет-
службы, выдавшего заключение

Отметки о выполнении предписа-
ния: _____

(дата)

(подпись представителя госветслужбы).

Приложение 22

Госветнадзор России
Руководителю (владельцу)

_____ (наименование предприятия)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

Предписание № _____ от _____ г. об уничтожении забракованной продукции животного происхождения

Мною, Госветинспектором

_____ (ФИО)

на _____

_____ (наименование предприятия)

по результатам проведенной экспертизы и на основании заключения лаборатории _____

_____ (ФИО)

от _____ г., а также в соответствии с разделом (пунктом) _____ действующих правил ветеринарно-санитарной экспертизы _____

_____ (наименование продукции)

_____ массой _____ кг, в количестве _____ признаны непригодными для технической утилизации и подлежат только уничтожению. В целях недопущения заболевания людей антропоознозами и пищевых отравлений, а также предупреждения распространения инфекций и инвазий среди животных предписываю:

1. Уничтожить _____ (наименование продуктов)

_____ массой _____ кг, в количестве _____ туш (трупов) путем специально выведенном и оборудованном участке территории предприятия, изолированном от основного производства. Срок уничтожения _____ час.

2. Назначить ответственных лиц и обеспечить установленный порядок уничтожения (трупов, ветконфискатов, мяса, мясopодук-

тов и др. отходов производства) согласно требований действующих ветеринарно-санитарных правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов и др. НД.

3. Об исполнении предписания представьте акт.

Начальник _____ подразделения _____ госветнадзора
ра _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Предписание получил: дата _____ г. время _____ час.

(должность, ФИО)

(подпись)

А К Т

**УТИЛИЗАЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИХ
ОТХОДОВ И ОСТАТКОВ ПРОБ**

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Мы, нижеподписавшиеся- ветеринарные врачи

(фамилий, имя, отчество)

присутствии представителя рынка _____

(должность)

_____ составили настоящий акт,

ф. и. о.

что сего числа были денатурированы _____

чем _____

биологические отходы и отобранные остатки проб:

рыбы и рыбопродукты от проб _____ весом _____ кг

к-во

ветеринарные конфискаты _____ весом _____ кг

к-во

направлены автотранспортом для утилизации в яме Беккари

Подписи:

Рекомендуемая литература

1. Закон Российской Федерации «О ветеринарии». Ветеринарное законодательство. Т.1. Под редакцией В.М.Авилова. М., 2000. С. 5 – 16.
2. ГОСТ 1935-55. Мясо-баранина и козлятина. (проверенный в 1979 г).
3. ГОСТ 779-87. Мясо говядина и телятина.
4. ГОСТ 7724-77. (проверенный в 1984 г). Мясо-свинина в тушах и полутушах.
5. ГОСТ 27095-86. Мясо-конина и жеребятина в полутушах и четвертинках.
6. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.
7. ГОСТ 7595-79. Мясо говядины. Разделка для розничной торговли.
8. ГОСТ 7596-87. Мясо баранины и козлятины. Разделка для розничной торговли.
9. ГОСТ 7597-85. Мясо свинины. Разделка для розничной торговли.
10. ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия.
11. ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный.
12. ГОСТ 25391-82. Мясо цыплят-бройлеров (технические условия).
13. ГОСТ 29235.0-74 -20235.2-74. Мясо кроликов.
14. ГОСТ Р 52054 – 2003 Молоко натуральное коровье – сырьё.
15. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2010. – 480с.
16. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко. – М.: Гном и Д, 2003.- 108с.
17. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. - М.: ВО Агропромиздат, 1991. - 463 с.
18. Маловастый К.С., Захрялов Я.Н. Методические указания по курсу; «Ветсанэкспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Раздел; «Правила сдачи и приема животных на мясоперерабатывающие предприятия». /Днепропетр. гос. агр. ун-т. - Днепропетровск, 1992. – 72 с.
19. Маловастый К.С. Практикум “Ветсанэкспертиза молока і молочних продуктів”. – Дніпропетровськ/ Дніпропетр., держ. агр. ун-т, 1999. – 100 с.
20. Маловастый К.С., Рудецкий Л.А., Василенко Е.Г., Василенко

И.Н. Эпизоотологические термины и определения. Ч.1. Общая эпизоотология, паразитология, ветсанэкспертиза и ветеринарная санитария. Учебное пособие. Брянск. Изд-во Брянской ГСХА. 2002, 84 с.

21. Маловастый К.С. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя при болезнях животных. Рекомендовано Учебно-методическим объединением высших учебных заведений Российской Федерации по образованию в области зоотехнии и ветеринарии для студентов высших учебных заведений в качестве учебно-методического пособия по специальности 310800 – «Ветеринария». Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2003, 88 с.

22. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы./К.С.Маловастый. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 404 с.

23. Маловастый К.С. Определение свежести и доброкачественности рыбы. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 148с.

24. Молоко, молочные продукты и консервы молочные: Сб. Стандартов. – М.: Изд-во стандартов, 1983. – 424 с.

25. Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия. М.: ИПК. Издательство стандартов, 1996.Ч.1. – 183 с.

26. Молочная сыворотка: переработка и использование в агропромышленном комплексе. / Перевел с нем. Н.А. Энштейна, под ред. Н.Н. Липатова. – М.: Агропромиздат. 1989. – 270с.

27. Мясо и мясные продукты: Сб. стандартов. Ч.2. – М.: Издательство стандартов, 1980. – 352 с.

28. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск. Изд. Новосиб., госуниверситета. 2001. - 526 с.

29. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. Ростов-на-Дону. Изд. цен. Март, 2001. – 704 с.

30. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи: Учебное пособие /И.Г. Серегин, А.А. Кунаков, М.Ф. Боровков, В.С.Касаткин. - М.: МГУПБ,2004.-190с.

31. Сборник нормативно-правовых документов по организации и проведению государственного ветеринарного контроля (надзора). Составители В.Л. Терехов и др. под общей ред. Л.С. Фочеля и др. Санкт-Петербург. 2002 – 834 с.

32.Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Федеральный закон от 22 июня 2010г. №163-ФЗ (Российская газета №163 от 26.07.2010 г).

Содержание

Введение.....	3
Закон РФ 14 мая 1993 г., № 4979-1 «О ветеринарии».....	4
Положение о взаимодействиях госкомэпиднадзора России и главного управления ветеринарии минсельхозпрода России и их территориальных органов. Утверждено и принято для исполнения на местах Главветупром Минсельхозпрода и Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации 2 апреля 1993 г.....	9
О системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	
Инструктивное письмо Главветупра Минсельхозпрода РФ от 24 февраля 1993 г.	12
Соглашение и взаимодействия госстандарта России и государственной ветеринарной инспекции России в области сертификации. Утверждено Главветупром Минсельхозпрода Российской Федерации 15 февраля 1993 г.....	14
Приказ от 9 января 2008г №1 Об утверждении административного регламента исполнения федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору государственной функции по выдаче разрешений на ввоз РФ и вывоз из РФ, а также на транзит по её территории животных, продукции животного происхождения, лекарственных средств кормов и кормовых добавок для животных, подкарантинной продукции.....	16
Приказ МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 35 "Об утверждении Правил перевозок железнодорожным транспортом животных"	84
Правила перевозок железнодорожным транспортом животных (утв. приказом МПС РФ от 18 июня 2003 г. N 35)	85
Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении	
Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов"	92
Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов	93
Инструкция по визуальной проверке подлинности бланков ветеринарных сопроводительных документов на подкон-	

трольные госветнадзору грузы	99
Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов. Утверждены и. о. Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации 13.07.94 г. № 13-7-2/129; зарегистрированы Минюстом России 25.08.94 г., рег. № 668.....	102
Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Утверждено Главным государственным ветеринарным инспектором 14.10.94г.№13-7-3/173, зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 27.10.94 г. № 710	104
Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утверждена Минсельхозпродом России 28.04.94 г., согласована с Госстандартом России 31.08.92г. - письмо № 320-ДГ/53, Госкомсанэпиднадзором России 26.04.94 г., Госторгинспекцией Комитета Российской Федерации по торговле 25.04.94 г., зарегистрирована в Минюсте России 23.05.94 г., рег. N 575.....	109
ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения	113
Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности	130
Извлечение из Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности	136
Об отборе проб (образцов) от подконтрольных товаров для проведения лабораторных исследований в испытательных центрах (лабораториях)	
Письмо Россельхознадзора РФ от 8 августа 2012 года N ФС-ЕН-2/10267.....	139
Рекомендации по отбору проб (образцов) от различной продукции ветеринарного надзора для проведения	140
Методические рекомендации по отбору проб ветеринарного надзора для проведения радиологических исследований.Текст документа по состоянию на июль 2011 года. Утверждены Заместителем Министра Минсельхозпрода Российской Федерации 30 сентября 1997 года.....	160

Отбор проб для исследования рыбы.....	184
Извлечения из Федерального закона РФ от 22 июля 2010 года N 163-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продук- цию»	206
Основные требования нового ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия».....	280
Отбор проб молока и молочных продуктов	285
Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003"Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. N 401- ст).....	288
ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия....	323
Мёд натуральный по ГОСТ 19792-2001. Технические усло- вия.....	333
Правила отчуждения животных и изъятия продуктов живот- новодства при ликвидации очагов особо опасных болезней живот- ных.....	341
Приказ «О порядке реализации Федерального закона "О за- щите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)" от 08.08.01 № 134-ФЗ».....	347
Отчёт о ветеринарно-санитарном надзоре на мясокомбинатах, убойных пунктах хозяйств и организаций, мясоперерабатывающих предприятиях, птицефабриках, в лабораториях ветсанэкспертизы рынков. Утвержден постановлением Госкомстата России от 28.08.92 г. № 140	350
Приложение 1. Ветеринарное свидетельство. Форма №1	364
Приложение 2. Ветеринарное свидетельство. Форма №2...	369
Приложение 3. Ветеринарное свидетельство. Форма №3.	370
Приложение 4. Ветеринарная справка. Форма № 4....	371
Приложение 5. Ветеринарный сертификат.....	372
Приложение 6. Образцы ветеринарных клейм и штампов для клеймения мяса и мясoproдуктов	377
Приложение 7. Перечень номеров для ветеринарных клейм, штампов в республиках в составе Российской Федерации, краях и областях, присвоенных Главным управлением ветеринарии Мин- сельхозпрода России	379
Приложение 8. АКТ проверки	382
Приложение 9 АКТ отбора проб продукции животного и	

растительного происхождения.....	386
Приложение 10 ЖУРНАЛ учета плановых и внеплановых мероприятий по контролю юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	390
Приложение 11 ЖУРНАЛ о представлении информации юридическими или физическими лицами, индивидуальными предпринимателями и органами государственной власти.....	392
Приложение 12 Ветеринарное удостоверение.....	394
Приложение 13. Акт отбора проб продукции.....	396
Приложение 14. Общие технические требования к пластиковым сейф - пакетам.....	399
Приложение 15. Журнал учета бланков актов отбора проб и заключений об использовании продовольственного сырья и пищевых продуктов по результатам экспертизы (исследования).....	402
Приложение 16. Сопроводительная на рыбу.....	403
Приложение 17. Бланк экспертизы продукции.....	404
Приложение 18. Форма этикетки для рыбы и рыбопродуктов.....	404
Приложение 19. Акт ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов.....	405
Приложение 20. Постановление о запрещении использования продукции по назначению и её утилизации или уничтожению.....	406
Приложение 21. Заключение-предписание об использовании продовольственного сырья и пищевых продуктов.....	408
Приложение 22. Предписание об уничтожении забракованной продукции животного происхождения.....	411
Приложение 23. Акт утилизации биологических отходов и остатков проб ..	412
Рекомендуемая литература.....	414
Содержание.....	416

Учебно – методическое пособие

Маловастый Константин Степанович

ПРАКТИКУМ

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 111801 – «ВЕТЕРИНАРИЯ»
ФАКУЛЬТЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛО-
ГИИ**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ:

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
С ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Редактор Павлютина И. П.

Дизайн и оформление обложки Маловастого К.С.
Компьютерный набор Маловастого К.С.

Подписано в печать 9.04.2013 г. Формат 60x84¹/₁₆
Бумага писчая. Усл. п.л. 29,92. Тираж 100 экз. Изд. № 2326.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии
243365 Брянская обл., Выгоничский р-н, с. Кокино, Брянская ГСХА