

Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етінің және оның қайта өңделген өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламенті туралы

Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2021 жылғы 29 қазандағы № 110 шешімі.

2014 жылғы 29 мамырдағы Еуразиялық экономикалық одақ туралы шарттың 52-бабына және Жоғары Еуразиялық экономикалық Кеңестің 2014 жылғы 23 желтоқсандағы № 98 шешімімен бекітілген, Еуразиялық экономикалық комиссияның Жұмыс регламентіне №1 қосымшаның 29-тармағына сәйкес, Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесі шешті:

1. Қоса беріліп отырған Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етін және оның өнімдерін қайта өңдеу қауіпсіздігі туралы" техникалық регламенті (ЕАЭО ТР 051/2021) (бұдан әрі – техникалық регламент) қабылдансын.

2. Техникалық регламент:

а) зерттеулердің (сынақтардың) және өлшемдердің қағидалары мен әдістерін, соның ішінде көрсетілген талаптарды қолдану және орындау үшін қажетті үлгілерді іріктеу қағидаларын қамтитын тиісті мемлекетаралық (өңірлік) стандарттар әзірленгеннен және олар Еуразиялық экономикалық одақ шеңберіндегі техникалық реттеу туралы хаттаманың (2014 жылғы 29 мамырдағы Еуразиялық экономикалық одақ туралы шартқа № 9 қосымша) (бұдан әрі – Хаттама) 4-тармағында айқындалған стандарттар тізбесіне енгізілгеннен кейін күшіне енетін 21-тармақтың екінші абзацын;

б) зерттеулердің (сынақтардың) және өлшемдердің қағидалары мен әдістерін, соның ішінде көрсетілген талаптарды қолдану және орындау үшін қажетті үлгілерді іріктеу қағидаларын қамтитын тиісті мемлекетаралық (өңірлік) стандарт әзірленгеннен және олар Хаттаманың 4-тармағында айқындалған стандарттар тізбесіне енгізілгеннен кейін күшіне енетін 57-тармақтың екінші абзацын;

в) тиісті мемлекетаралық (өңірлік) стандарттар әзірленгеннен және олар Хаттаманың 4-тармағында айқындалған стандарттардың тізбесіне енгізілгеннен кейін күшіне енетін 104-тармақтың "в" тармақшасының екінші абзацын қоспағанда, 2023 жылғы 1 қаңтардан бастап күшіне енеді деп белгіленсін.

3. Ресей Федерациясының Үкіметінен:

а) осы шешім күшіне енген күннен бастап 24 айдан кешіктірмей Еуразиялық экономикалық одақтың басқа мүше мемлекеттерімен бірлесіп Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2012 жылғы 20 маусымдағы № 48 шешімімен бекітілген Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттерін әзірлеу, қабылдау, өзгерту және күшін жою тәртібінің 41-тармағының екінші абзацын ескере

отырып, техникалық регламентке оны ет ингредиенттерінің массалық үлесіне қарай (ет, құрамында ет бар, ет-өсімдік, өсімдікті-етті өнім) құс еті өнімінің әр алуан түрлерін (құс етінен (қосалқы өнімдерінен) жасалған консервілерді қоспағанда) сыныптау туралы ережелермен толықтыру бөлігінде белгіленген тәртіппен қабылдау үшін өзгерістердің жобасын дайындауды;

б) осы Шешім күшіне енген күннен бастап 24 айдан кешіктірмей құс еті өнімдерін етке, құрамында ет бар өнімге, ет-өсімдік немесе өсімдікті-етті өнімге жатқызу қағидалары мен әдістерін қамтитын мемлекетаралық (өңірлік) стандарт дайындауды;

в) техникалық регламентке құс етіндегі ветеринариялық "доксциклин" дәрілік заты қалдықтарының барынша жол берілетін деңгейін және ғылыми негіздеме негізінде 3 жастан асқан балалардың тамақтануы үшін (қажет болған жағдайда) құс еті консервілері үшін "ақуыз" және "жир" тағамдық құндылық көрсеткіштерінің жол берілетін деңгейлерін өзекті ету бөлігінде белгіленген тәртіппен өзгерістер дайындауды қамтамасыз ету сұралсын.

4. Осы Шешім оның ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік 30 күн өткен соң күшіне енеді.

Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің мүшелері:

Армения	Беларусь	Қазақстан	Қырғыз	Ресей
Республикасынан	Республикасынан	Республикасынан	Республикасынан	Федерациясынан
М. Григорян	И. Петришенко	А. Смайылов	А. Кожошев	А. Оверчук

Еуразиялық экономикалық
комиссиясы Кеңесінің
2021 жылғы 29 қазандағы
№ 110 шешімімен
ҚАБЫЛДАНҒАН

Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етінің және оның қайта өңделген өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" ТЕХНИКАЛЫҚ РЕГЛАМЕНТІ

1.Қолдану саласы

1. Осы техникалық регламент, Еуразиялық экономикалық одақтың (бұдан әрі – Одақ) кеден аумағында қолдануға және атқаруға міндетті, Одақтың кеден аумағының айналымына шығарылатын сойылған құс өнімдеріне және оларды қайта өңдеу өнімдеріне қойылатын талаптарын, оларды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процесіне қойылатын талаптарын, сондай-ақ, сойылған құс өнімдерінің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің, олардың еркін айналымын қамтамасыз ету үшін, таңбалау мен қаптауға қойылатын талаптарын белгілейді.

2. Сойылған құс өнімдеріне және оларды қайта өңдеу өнімдеріне қатысты, олардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды, оларды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процесіне қойылатын талаптарды, сондай-ақ, таңбалау мен қаптауға қойылатын талаптарды белгілейтін, Одақтың (Кеден одағының) өзге де

техникалық регламенттері қабылданған жағдайда, онда сойылған құс өнімдері және оларды қайта өңдеу өнімдері, оларды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процестері, әсері оларға таралатын, Одақтың өзге де техникалық регламенттерінің (Кеден одағының техникалық регламенті) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

3. Техникалық регламент адамның өмірі мен денсаулығын, қоршаған ортаны, жануарлар тіршілігін және (немесе) денсаулығын қорғау, тұтынушыларды (сатып алушыларды) қателесуге алып келетін әрекеттердің алдын алу мақсатында әзірленді.

4. Техникалық регламенттің техникалық реттеу объектілері:

а) ауылшаруашылығының сойылған құс өнімдері және олардың қайта өңделген өнімдері:

құс еті;

құстың субөнімдері;

құстың тағамдық майы (шикі май, тоң май);

механикалық сылып алынған құс еті;

тағамдық құс сүйегі және олардың қайта өңделген өнімдері;

құс терісі;

құстың коллагенді шикізаты және олардың қайта өңделген өнімдері;

жартылай өңделген құс еті өнімі (субөнімдер);

құс етінің аспаздық өнімі (субөнімдер);

құс етінің шұжықтық өнімі (субөнімдер);

құс еті өнімі (субөнімдер);

құс еті консервісі (субөнімдер);

құс етінің кептірілген өнімі;

құстың тағамдық құрғақ ақуызы және одан жасалған өнімдер;

балалар тағамы үшін сойылған құс өнімі;

балалар тағамы үшін ет өнімі;

б) сойылған құс өнімдерін және олардың қайта өңделген өнімдерін өндіру, тасу (тасымалдау), өткізу мен кәдеге жарату процестері болып табылады;

5. Техникалық регламенттің қолданысы:

а) азаматтардың үй жағдайында және (немесе) жеке қосалқы шаруашылығында өндірілетін, сойылған құс өнімдеріне және оларды қайта өңдеу өнімдеріне, сондай-ақ, тек қана жеке тұтынуға арналған Одақтың кеден аумағы айналымына шығаруға арналмаған, сойылған құс өнімдерін өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау) және кәдеге жарату процестеріне;

б) арнайы тағам өнімдеріне (балалар тағамы үшін, сойылған құс өнімдерін және олардың қайта өңделген өнімдерін есепке алмағанда);

в) рецептураға сәйкес сойылғандағы өнімдердің және ет өнімдерінің жиынтық салмағы, сойылған құс өнімдері және олардың қайта өңделген өнімдері салмағының 50 пайызын құрайтын немесе асып түсетін тағамдық өнімдерге;

г) тағамдық қоспаларға және биологиялық белсенді тағамдық қоспаларға, дәрілік заттарға, сойылған құс өнімдерін пайдалана отырып және олардың қайта өңделген өнімдері негізінде жасалған, тағамдық мақсатқа арналмаған азыққа, өнімдерге;

д) қызмет көрсету кезінде сатуға арналған, сойылған құс өнімдерін пайдалана отырып және олардың қайта өңделген өнімдері негізінде жасалған тамақтандыру кәсіпорындарының (қоғамдық тамақтандыру) тағамдық өнімдеріне, сондай-ақ, осындай өнімдерді өткізу процесіне;

е) рецептураға сәйкес құс етіндегі ингредиенттердің мөлшері 5 пайыздан төмен болатын тағамдық өнімдерге таралмайды.

II. Негізгі түсініктер

6. Осы Техникалық регламентті қолдану мақсатында Еуразиялық экономикалық кеңес шеңберінде Техникалық реттеу туралы хаттамамен (Еуразиялық экономикалық кеңес туралы 2014 жылғы 29 мамырдағы Шарттың №9 қосымшасы), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 Шешімімен қабылданған "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" (КО ТР 021/2011), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 Шешімімен қабылданған "Тағамдық өнімдерді таңбалау бөлігі" (КО ТР 021/2011), Еуразиялық экономикалық комиссия Кеңесінің 2012 жылғы 20 маусымдағы № 58 Шешімімен қабылдаған "Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер және технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігі талаптары" (КО ТР 029/2011), Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 Шешімімен қабылданған "Қаптама қауіпсіздігі туралы" (КО ТР 005/2011) техникалық регламенттерімен белгіленген ұғымдар пайдаланылады, сондай-ақ ұғымдар мына мағыналарды білдіреді:

"тағамдық құрғақ құс ақуызы" - тағамдық өнімдер өндіру кезінде құс ұшасын ферментативтік гидролиздеу арқылы алынатын, құс етінің құрғақ өнімдері, субөнімдер, құс ұшасын сылудан қалған сүйектер мен механикалық сылып алынатын және ингредиент ретінде пайдаланылатын құс еті;

"сорпа" - етсіз ингредиенттерді қосып немесе қоспай, соңынан сұйық сатыда екшелеп, құнарландырып немесе қоюлатып және (немесе) кептіре отырып (немесе онсыз) дайындалған, сойылған құс өнімдерінің қайта өңделген өнімі;

"ветеринариялық конфискат" - ветеринариялық-санитариялық сараптау қорытындысы бойынша тағамдық мақсатқа пайдалану үшін жарамсыз болып танылған, сойылған құс өнімі;

"құс еті ветчинасы" - дайын өнімде тұтас құрылымды және тығыздық консистенция жасау мақсатында тұздалған (бастырмалау пайданыла отырып немесе онсыз бабына келген) сүйексіз құс еті кесегінен тұратын өнімдер;

"ересек құс" - төсінің кеуде сүйегі қатайып семіп қалған құс;

"бала тағамы үшін еттен жасалған гомогенделген консервілер – кемі 80 процент түйіршектері мөлшері 0,3 мм дейін және 20 процентке жуық түйіршектері мөлшері 0,4 мм дейін болатын, 6 жастан кейінгі балаларға арналған, балалар тағамының құс еті консервілері;

"құстың шикі майы" - құстарды және құстардың субөнімдерін (бұлшық еті қарыншасын) өңдеу және (немесе) майлы ұлпа болып келетін құс ұшасын бөлшектеу нәтижесінде алынған, сойылған құс өнімі;

"құймалы" - салқындату кезінде тығыз желе құрайтын, қатпарланып қаланған және 50 процентке дейінгі мөлшерде қоюланған сорпа мен (немесе) желелеу заттектер құйылған, етсіз ингредиенттер қосылған, құс етінің термиялық өңделген аспаздық өнімдері (субөнімдер);

"сойылған құс өнімдерінің қайта өңделіп мұздатылған өнімдері", "құс етінің мұздатылған өнімдері" - жартылай фабрикаттар, тоң май, коллагенді құс шикізатының қайта өңделген өнімдері үшін өнімнің кез-келген өлшеу нүктесінде температурасы минус 12 °C асырмай және өзге өнімдер үшін (мысалы, шұжық, аспаздық өнімдер, яғни , дайын өнімдер) минус 8 °C асырмай тоңазытып өңдеуден өткен, сойылған құс еті өнімдерінің қайта өңделген өнімдері;

"құстың мұзатылған еті (субөнімдер, шикі май, тері, сүйек (сүйек қалдығы), механикалық сылып алынған еті, (коллагенді) шикізаты" - өнімнің кез-келген өлшеу нүктесінде температурасы минус 12 °C асырмай тоңазытылып өңдеуден кейінгі барлық уақыт ішінде сақталатын тағамдық ет шикізаты;

"зелыц" - етті және етсіз ингредиенттердің термиялық өңделген кесектерінен дайындалған, құрылымы біртекті емес шұжық өнімдері;

"құс терісі" - құстың немесе оның бөлігінің ақтармаланған ұшасынан тері қабығын ажыратып алу нәтижесінде алынған, сойылған құс өнімдері;

"құс етінен қайнатылған шұжық өнімдері (субөнімдер)" - дайындау кезінде тұндырылған, кептірілген, қуырылған және соңынан қайнатылған құс етінің шұжық өнімдері (субөнімдер). Құс етінен қайнатылған шұжық өнімдері (субөнімдер) жекелеген процестердің біріктірілуін қарастыратын технология бойынша немесе онсыз әзіленуі мүмкін;

"құс етінен жасалған қайнатылған-ысталған шұжық өнімдері" - дайындау кезінде тұндырылған, алдын ала ысталған, қайнатылған, шоқ табында қосымша ысталған және

кептірілген құс етінің шұжық өнімдері. Құс етінің шұжық өнімдері. рілгенрі" - арастыратынқ өнімдері (спроцесін болдырмайтын технология бойынша әзірленуі мүмкін;

"құс етінен жасалған шұжық өнімдері (субөнімдер)" - белгілі бір технология бойынша шұжық турамасынан және (немесе) құс етінен (субөнімдер) дайындалған, қабығында пішіні және (немесе) мөлшері белгіленген, құс етінен дайындалған, тұтынуға дайын, құс етінен жасалған тағамдық өнімдер (субөнімдер);

"құс етінен жасалған жартылай ысталған шұжық өнімдері" - дайындау кезінде тұндырылған, қуырылған, қайнатылған, шоқ табына ысталған және қажет болғанда кептірілген құс етінен жасалған шұжық өнімдері. Құс етінің жартылай ысталған шұжық өнімдері жекелеген процестерді біріктіретін технология бойынша дайындалуы мүмкін;

"ақтармаланған шұжық өнімдері" - ет және етсіз ингредиенттерді қоса отырып, құстың ішек-қарнынан қайнатылған шұжық өнімдері;

"құс етінен жасалған, қақталған шұжық өнімдері" - дайындау кезінде (старттық дақылдарды пайдаланып немесе пайланбай-ақ) тұндырылған және (немесе) ферметтелген, сондай-ақ шикілей ысталған және кептірілген құс етінен жасалған шұжық өнімдері;

"құс етінен дайындалған шұжық турамасы (субөнімдер)" - технологиялық өңдеуден өткен және белгіленген рецептуралық мөлшерде алынған, сүйексіз құс етінің коспасынан (субөнімдер), әртүрлі сатыда ұнтақталған (жіңішкелеп ұсақтауды қоса алғанда) өзге де етті және етсіз ингредиенттерден тұратын, шұжық өнімдерінің өндірісіне арналған құс етінен жасалған өнімдер;

"құс етінен дайындалған ветчинді консервілер" - тұздалып бабына келтірілген, құстың сүйексіз кесек етінен дайындалған, құс етінен жасалған консервілер;

"өзіндік сөліндегі құс етінің консервісі" - құс етінен, дәмдеуіштер мен ас тұзы қосылған құс етінен дайындалған консервілер;

"балалар тағамы үшін құс етінен дайындалған (құс етін пайдалана отырып, ет-өсімдік және өсімдік-ет) консервілер" - ет-өсімдік консервілері үшін 18-40 процент және өсімдік-ет консервілері үшін 5-18 процент етті ингредиенттердің басым үлесімен, етсіз ингредиенттерді пайдаланып немесе пайдаланбай-ақ, тағамдық құндылығы құрамына және қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес, балалар тағамына (құс еті, құстың ішек-қарны (бауыры, жүрегі) арналған, шикізаттан дайындалған, тұтынушылық қаптамаға герметикалық тығыздалған, гомогенді езбе тәрізді, ірі майдаланған жағдайда немесе кесек түрінде немесе, өнімдердің шар тәрізді немесе цилиндр пішінді (қалыпта) зарарсызданудан өткен құс етінен жасалған өнімдер. Балалар тағамы үшін құс етінің (құс етін пайдалана отырып, ет-өсімдік және өсімдік-ет) консервілері майдалану дәрежесіне байланысты жасы 6 айдан асқан балалар тағамы үшін (гомогенделген – 6

айдан асқандарға, езбе тәріздісі – 8 айдан асқандарға, ірі майдаланғаны – 9 айдан асқандарға, қалыпталғаны 1 жастан асқандарға, кесектері – біржарым жастан асқандарға) пайдаланылады;

"құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер)" - рецептурасында құс етінің үлесі басым және (немесе) субөнімдері кемі 60 процентті құрайтын, ұзақ сақтау үшін жарамды, микобиологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету және патонгедік микрофлораның өнгіштігін болдырмау мақсатында зарарсызданудан немесе пастерлеуден өткен, тұтынушылық қаптамада герметикалық тығындалған, құс етінен жасалған өнімдер (субөнімдер);

"желедегі құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер)" - желеу компоненттер қолданыла отырып дайындалған, құс етінен жасалған (субөнімдер) консервілер;

"соусты құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер)" - рецептурада белгіленуіне сәйкес құстың сүйексіз кесек етінен немесе соус қоса отырып, құстың сүйек-етінен дайындалған, құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер);

"құс етінен жасалған консерві паштеттер (субөнімдер)" - рецептурада белгіленуіне сәйкес ингредиенттер қосылып дайындалған, консистенттер жағылатын құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер);

"құс етінен турама консервілер (субөнімдер)" - құс етінің шұжықтық турамасынан дайындалған, құс етінен жасалған консервілер (субөнімдер);

"сүйек қалдығы" - құс ұшасын және (немесе) оның бөліктерін екшелеу әдісімен механикалық сүйегінен сылу кезінде алынған және тағамдық өнімдер өндірісі үшін, сонынан өнеркәсіптік қайта өңдеуге немесе мал азығы үшін пайдаланылатын жұмсақ ұлпасы бар құстың майдаланған тағамдық сүйегі түріндегі сойылған құс өнімі;

"құстың тағамдық сүйегі" - ақтармаланған ұшаны және (немесе) оның бөліктерін сүйегінен сылып алу нәтижесінде алынған және тағамдық өнімдер өндірісіне арналған, ұлпа жұмсағын кескеннен қалғанымен бірге майдаланған сүйек болып келетін, шикі сүйек түріндегі сойылған құс еті өнімі;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған ірі майдаланған консервілер" - кемі 80 процент түйіршіктерінің өлшемі 3 мм дейін және 20 проценттен астамы 5 мм дейін болатын, 9 айлық балаларға арналған, құс етінен, құстың ішек-қарнынан (бауыр, жүрек) жасалған, балалар тағамы үшін консервілер;

"құс етінен қайнатылған аспаздық өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде ыстық өңдеуден өткен, оған кептіру, қуыру және қайнату немесе тек қана қайнату кіретін, құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер);

"құс етінен қуырылған аспаздық өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде қуырылған, құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер);

"құс етінен жасалған көмештелген аспаздық өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде ыстық өңдеуден өткен, оған кептіру, қуыру, көмештеу немесе тек қана көмештеу кіретін, құс етінің аспаздық өнімі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде толық аспаздық дайын болуға дейін ыстықпен өңдеуден өткен, соңынан салқындатылатын және мұздатылатын құс етінің аспаздық өнімі (субөнімдер). Құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер) қайнатылған, қуырылған және көмештелген болып ажыратылады.

"құс етінен жасалған жартылай дайын өнім (субөнімдер)" - дайын болуға дейін жеткізбей, бір немесе бірнеше сатыда аспаздық өңдеуден өткен, құс етінің аспаздық өнімі немесе осындай өнімдердің үйлесуі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер)" - құс етінен жасалған жартылай дайын өнім (субөнімдер) немесе құс етінен жасалған аспаздық өнім (субөнімдер) болып келетін, құс етінен жасалған тағамдық өнім (субөнімдер). Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер кесек (оның ішінде тұтас ұша түрінде) және шабылған, қабықты, ұнтаққа аунатылған, ұнтақ себілген, тұздықталған, соуста немесе турама, қалыпталған болуы мүмкін;

"құс етінен жасалған кесекті жартылай дайын өнім" - ұша немесе ұша бөліктері түрінде (ет-сүйек және (немесе) сүйексіз) дайындалған құс етінен жасалған жартылай дайын өнім;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған кесекті консервілер" - құс етінен және етсіз ингредиенттерден дайындалған, өзіндік сәліндегі, соусты, сорпадағы немесе желедегі майдаланған кесегінің салмағы кемі 30 г болатын, бір жарым жастан кейінгі балалар тағамы үшін құс етінен жасалған консервілер;

"жас құстар" - төс сүйегі қатпаған (шеміршектенбеген) белгілі мерзім ішінде етке тапсыру үшін өсірілген жас құстар;

"ет ингредиенті" - сойылған малдың, оның ішінде құстың өнімі немесе сойылған малдың, оның ішінде құс өнімдерін қайта өңдеу нәтижесінде алынған өнім болып табылатын, тағамдық өнім рецептурасының құрамдас бөлігі;

"құс еті" - ұша, оның бөліктері түріндегі сойылған құс өнімі;

"сүйексіз құс еті" - өлшемі мен салмағы әртүрлі, жиынтығында бұлшық етті, жалғастырушы және майлы ұлпадан тұратын, терісі бар немесе жоқ, еркін пішінді кесек түріндегі құс еті өнімдері;

"механикалық сылып алынған құс еті" - ақтармаланған құс ұшасын немесе оның бөліктерін, оның ішінде мойнын немесе нормаланған мөлшері және қосылатын сүйектің басым үлесі бойынша, майдаланған бұлшық еттен, майлы және жалғастырушы ұлпадан тұратын, кемі 30 процент кесілген ізі бар жұмсақ ұлпаны екшеу әдісімен сылып алу нәтижесінде алынған, сойылған құс өнімдері;

"сублимациялық кептірілген құс еті" - мұздатылған жағдайдан оны парға айналдырып, ылғалдылығын жою нәтижесінде алынған, құс етінен жасалған құрғақ өнім;

"кұс етінен жасалған ет-өсімдік консервілері (субөнімдер)" - рецептурада құс етінің және (немесе) субөнімдерінің басым үлесі 30-60 процент құрайтын өсімдік текті ингредиенттерді пайдалана отырып дайындалған, құс етінен және (немесе) құстың субөнімдерінен жасалған консервілер;

"етсіз ингредиент" - сойғандағы өнім немесе сойғандағы өнімді қайта өңдеу нәтижесінде алынған өнім болып табылмайтын, тағамдық өнім рецептурасының құрамдас бөлігі;

"құс етін сылу" - құстың ақтармалау ұша сүйегінен немесе оның бөліктерінен жұмсақ бөлігін бөліп алу;

"зарарсыздандыру" - мемлекеттік ветеринариялық бақылау (қадағалау) органдары шектеулі пайдалануға рұқсат берген, осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкес осындай өнімдерді келтіру мақсатында, ветеринария саласындағы маманның бақылауында болатын, сойылған құс өнімдерін өңдеу процесі;

"құсты есеңгірету" - құсты сояр алдында, жүрегінің жұмыс істеуін сақтай отырып, қозғалуға қабілетін уақытша шектеу үшін оның ағзасына мақсатты әсер ету;

"қайта өңделген сойылған құс өнімдерінің салқындатылған өнімдері" - кез-келген өлшеу температурсында жартылай дайын өнімдер үшін минус 1 °C-тан 4 °C, шикілей ысталған және ысталған өнімдер үшін 0 °C-тан 15 °C және өзге өнімдер үшін 0 °C-тан 6 °C температураға дейін салқындатып өңдеуден өткен, сойылған құс өнімдерінің қайта өңделген өнімі;

"сүйегінен механикалық сылып алынған құстың салқындатылған еті" - өнімінің кез-келген өлшеу нүктесінде минус 2 °C-тан 0 °C дейінгі температурада тоңазытылып өңдеуден өткен, сүйегінен механикалық сылып алынған құс еті;

"салқындатылған құс еті (субөнімдер, шикі май, коллагенді шикізат, тағамдық сүйектер, тері)" - өнімінің кез-келген өлшеу нүктесінде минус 1 °C-тан 4 °C температураға дейін тоңазытылып өңдеуден өткен, құс еті (субөнімдер, шикі май, коллагенді шикізат, тағамдық сүйектер, тері);

"салқындатылған сүйек қалдығы", "құстың салқындатылған тағамдық сүйегі" - өнімінің кез-келген өлшеу нүктесінде сүйек қалдығы үшін минус 2 °C-тан 0 °C және сойылған өзге де өнімдер үшін минус 1 °C-тан 4 °C температураға дейін тоңазытылып өңдеуден өткен сүйек қалдығы;

"сойылған құс өнімдері партиясы" - бір өңір (мемлекет аралық) немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйым стандарты бойынша бір өндірісте бір дайындаушы өндірген және (немесе) тағамдық өнімдерді дайындаушының белгілі бір уақыт аралығында тауарлардың ілеспе құжаттары бойынша бақылауды қамтамасыз ететін,

өндірушінің өзге де құжаттарымен айқындалған, сойылған құстардың бір түрі (құс ұшасы мен оның бөліктері – өңдеудің бірдей тәсілі үшін), бірдей атауы, бірдей қапталған, бірдей термиялық жағдайдағы өнімдері бойынша кез-келген мөлшері;

"құс еті өнімінен жасалған өнімдер партиясы (субөнімдер)" - бір өңір (мемлекетаралық) немесе ұлттық стандарт және (немесе) ұйым стандарты бойынша тауарлардың ілесімі құжаттары бойынша бақылауды қамтамасыз ететін, беру-алуға бір уақытта ұсынылған, бір күнде шығарылған өзге де құжаттар бойынша бір өндірісте дайындалған, бірдей термиялық жағдайдағы, түрі мен атауы бірдей, тағамдық мақсатқа арналған, шығу тегі жануарлар, өсімдіктер, минералдық, микробиологиялық, жасанды ингредиенттер және аквадақыл объектілері пайдаланылған немесе пайдаланылмаған, сойылған ауылшаруашылығы құстары өнімдерін қайта өңдеу (өңдеу) жолымен алынған, тағамдық өнімдердің құрамы және сапасы бойынша бір текті өнімдердің (мысалы, жартылай дайын, шұжықтық және аспаздық өнімдер) кез-келген мөлшері;

"сойылуға жататын құстар партиясы" - бір уақытта беру-алуға ұсынылған және ветеринариялық сертификатпен сүйемелденетін, көліктің бір түрімен жеткізілетін, белгілі бір уақыт аралығында бір типті технология бойынша бір өндірісте өндірілген, түрі мен жас тобы бір, союға бір уақытта жіберілген, бір мекендегі құстардың белгілі бір мөлшері;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған пастерленген шұжықтар" - диаметрі 24 мм аспайтын шұжықтық қабыққа қалыпталған және тұтынуға дайын болғанға дейін термиялық өңдеуден өткен және герметикалық қаптамада пастерлеуден өткен, шұжықтық турамадан дайындалған, бір жарым жастан асқан балалар тағамы үшін арналған, құс етінен, ішек-қарнынан (бауыр, жүрек) жасалған, балаларға арналған шұжық өнімдері;

"құс етінен жасалған пастерленген консервілер" - консервілерді пастерлеу үшін осы Техникалық регламентпен бекітілген өндірістік зарарсыздандыру талаптарына сәйкесетін және сақтау шарттары олардың микробиологиялық тұрақтылығын қамтамасыз ететін, әзірлеу процесінде 100 °C-тен төмен температурада қыздырудан өткен, құс етінен жасалған консервілер;

"паштет" - пластикалық консистенциясы бар және дайындау кезінде аспаздық дайындыққа дейін жылулық өңдеуден өткен, шикі және (немесе) термиялық өңделген ингредиенттерден жасалған аспаздық өнім;

"құстың тағамдық тоң майы" - құстың шикі майын шығғыру нәтижесінде алынған май;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған шала ысталған шұжық өнімдері" - 6 жастан асқан балалар тағамы үшін, құс етінен жасалған шала ысталған шұжық өнімдері ;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған жартылай дайын өнім" - бір жарым жастан асқан балалар тағамы үшін, құс етінен жасалған жартылай дайын өнім;

"құс етінен жасалған жартылай дайын өнім" - құстың сүйекті етінен немесе құстың сүйексіз етінен, немесе кесек түрінде немесе майдаланған түрде құс етінен дайындалған, немесе соңынан жылулық өңдеуден өткен, оларға етсіз ингредиенттерді қосуды немесе қоспауды үйлестіре отырып дайындалған, құс етінің өнімдері және (немесе) субөнімдер;

"құстың ішек-қарны" - құстың субөнімдері (құстың ішкі ағзалары – өңделген бауыр, жүрек және бұлшық ет үлпершегі);

"құстың ақтармаланған ұшасы", "ұша" - құсты есеңгірету, қансыздандыру, қауырсындарынан, ішкі ағзаларынан, басынан, мойынынан және аяқтарынан айыру нәтижесінде алынған, сойылған құс өнімі;

"құс етінен жасалған қайнатылған-көмештелген өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде кептірілген, қуырылған, қайнатылған және көмештелген немесе қайнату мен көмештеуден өткен құс еті өнімі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған қайнатылған-көмештелген (көмештелген-қайнатылған) өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде алдын ала ыстаудан, қайнатудан және қайталама ыстаудан өткен, құс еті өнімі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған қайнатылған-кептірілген өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде ылғалдылығының қалдық үлес салмағы 10-30 процент болатын, физикалық әдіспен құрғатудан өткен, құстың буланған (қайнатылған) етінің өнімі;

"құс етінен жасалған желедегі өнім (субөнімдер)" - етті және етсіз ингредиенттерді қоса отырып, қабыққа немесе қалыпқа салынған, соңынан тұтынуға дайын болғанға дейін термиялық өңдеуден өтетін немесе онсыз, технологиялық дайындалатын, желатин немесе өзге де желе тұзу ерітіндісінен әзірленген құс еті өнімі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған қақталған өнім" - ферменттік дайындау кезінде консистенцияның жұмсақ иілгіштігін сақтай отырып, бастапқы дақылдарды пайланып немесе пайдаланбай-ақ және баяу ішінара құрғатудан өткен құс еті өнімі (субөнімдер);

"құс етінен жасалған өнім (субөнімдер)" - етсіз ингредиенттерді қоса отырып, тұздалған және жылулық өңдеуден өткен немесе тұтынуға дайын болғанға дейін тек қана тұздалған, құстың ақтармаланған ұшасынан және (немесе) ұша бөліктерінен (сүйегінен немесе онсыз), және (немесе) субөнімдерінен дайындалған, құс еті өнімдері. Құс етінің өнімдері (субөнімдер), шикі тұздалған, тұздалған, ысталған, ысталған-көмештелген, қайнатылған-көмештелген, шала ысталған, шикі қақталған, кептірілген, қайнатылған-кептірілген және басқа да болуы мүмкін;

"құс етінен жасалған ысталған өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде кептіруден, ыстаудан, қайнатудан және көмештеуден өткен құс еті өнімі (субөнімдер);

"күс етінен жасалған ысталған-көмештелген өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде тұздалудан, ыстаудан және кептіруден немесе тек қана тұздадан және ыстаудан өткен күс еті өнімі (субөнімдер);

"күс ақуызы негіз болған өнім" - етсіз ингредиенттерді қоса (тез дайындалатын бірінші және екінші тағам, ботқалар) отырып, бірінші порция құрамында кемі 2 процент күс ақуызы болатын, тез дайындалатын өнім;

"күстық тағамдық сүйегін қайта өңдеу өнімі" - сүйекті және сүйек қалдықтарын қайта өңдеу нәтижесінде алынған, құрамына майсызданған сүйек пен сүйектік гидролизат кіретін, күс еті өнімдері;

"коллагенді күс шикізатын қайта өңдеу өнімі" - коллагенді күс шикізатын технологиялық қайта өңдеу нәтижесінде алынған, соңынан қойылтатын және (немесе) кептірілетін немесе онсыз, күс еті өнімдері;

"күс етінен жасалған құрғақ өнім" - ылғалдылығының қалдық үлес салмағы 8 проценттен аспайтын, физикалық әдіспен құрғатудан өткен, күс еті өнімі;

"күс етінен жасалған кептірілген өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде ылғалдылығының қалдық үлес салмағы 30 проценттен аспайтындай етіп, физикалық әдіспен құрғатудан өткен, күс етінен жасалған өнім (субөнімдер);

"күс етінен жасалған шикілей ысталған өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде (старттық дақылдарды пайдаланып немесе пайдаланбай-ақ) ферменттеуден, кептіруден өткен, күс еті өнімі (бауырды қоспағанда, субөнімдер);

"күс етінен жасалған шала қақталған өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде (старттық дақылдарды пайдаланып немесе пайдаланбай-ақ) ферменттеуден, түтінге ыстаудан және кептіруден өткен, күс еті өнімі (субөнімдер);

"күс етінен жасалған шала тұздалған өнім (субөнімдер)" - дайындау кезінде тұздаудан, бабына келуден және кептіруден немесе тек қана тұздаудан өткен және бабына келген күс еті өнімі (субөнімдер);

"сойылған күс өнімі" - ауылшаруашылығы құстарын өнеркәсіптік сою нәтижесінде алынған және соңынан қайта өңдеуге (өңдеуге) және (немесе) өткізуге арналған, жануардың тағамдық өңделмеген өнімдері (күстың ақтармаланған ұшасы және ұша бөліктері, шикі май, тері, өңделген субөнімдер, механикалық сылып алынған күс еті, сүйексіз күс еті, күс сүйегі, коллагенді күс шикізаты);

"балалар тағамы үшін сойылған күс өнімі" - балалар тағамы үшін өнім өндіруге арналған сойылған күс өнімі;

"балалар тағамы үшін күс етіне жасалған өнімдер" - бала ағзасының тиісті физиологиялық қажеттілігіне жауап беретін, балалар тағамына (6 айдан 3 жасқа дейін), мектепке дейінгі жасқа (3-6 жас), мектеп жасына (6 жас және жоғары) арналған, күс етінен, күс ішек-қарнынан (бауыр, жүрек) жасалған өнімдер;

"сойылған күс өнімдерін қайта өңдеу өнімдері", "күс етінен жасалған өнімдер" - мал, өсімдік текті, минералды, микробиологиялық, жасанды ингредиенттерді және

аквадақыл объектілерін пайдаланып немесе пайдаланбай-ақ, сойылған ауылшаруашылығы құстары өнімдерін қайта өңдеу (өңдеу) жолымен алынған тағамдық өнімдер (мысалы, жартылай дайын өнімдер, шұжықтық және аспаздық өнімдер және т.б.);

"союға арналған құстар" - союға және қайта өңдеуге арналған ауылшаруашылығы құстары;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған езбе тәрізді консервілер" - 1,5 мм дейінгі бөлшектерінің өлшемі кемі 80 процентті құрайтын және 3 мм дейінгі бөлшектерінің өлшемі 20 проценттен аспайтын, 8 айға дейінгі балалар тағамына арналған консервілер;

"құс ұшасын бөлшектеу" - құс ұшасын, олардың бұлшық еттерін тағамдық өнімдерді алудың белгіленген сызбасы бойынша, анатомиялық орналасуын ескере отырып бөліктерге бөлшектеу;

"құс етін жібіту" - мұздатылған құс етін кез-келген өлшеу нүктесінде минус 1⁰ С-тан 4⁰С температураға дейін жылыту;

"құс етінен жасалған өсімдік-ет консервілері (субөнімдер)" - рецептурада құс етінің және (немесе) субөнімдердің үлес салмағы, қоса алғанда 5-30 мм құрайтын, өсімдік тәрізді ингредиенттер пайдалана отырып дайындалған құс еті және (немесе) субөнімдер консервілері;

"бапталатын жас құстар" - етке тапсыру немесе ересек құстарды алмастыру (баптау) үшін өсірілетін жас құстар;

"құс етінен жасалған шабылған жартылай дайын өнімдер (субөнімдер)" - өзге ингредиенттерді қосып және қоспай-ақ құс етін сүйектен айыра отырып майдаланып дайындалатын (субөнімдер), құс етінен жасалған әртүрлі қалыптағы және салмақтағы жартылай дайын өнім (субөнімдер)";

"ауылшаруашылығы құсы" - ауылшаруашылығы мақсатында, оның ішінде одан ет алу үшін, адамның асырайтын және өсіретін (суда жүзетін немесе құрлықтағы) құсы;

"құс етінен жасалған зарарсыздандырылған консервідер" дайындау процесінде 100⁰ С-тан жоғары температура жағдайында қыздырудан өтетін және осы Техникалық регламент бойынша консервілер үшін зарарсыздандырылған микробиологиялық қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін консервілер;

"қоймалжың" - иілгіштіктен жұмсақтыққа дейін консистенті бар етсіз ингредиенттерді енгізе отырып, сорпа қосып дайындалған термиялық өңделген ингредиенттердің аспаздық өнімі;

"құстың субөнімдері" - ішкі ағзаларды, оның ішінде құстың ішек-қарнын (бауыр, жүрек, жемсау), айдарын, мойынын, басын және сирақтарын технологиялық өңдеу нәтижесінде алынған, сойылған құс өнімдері;

"коллагенді құстар шикізаты" - коллагенді өнімдер алудың негізі болып табылатын, құрамына ұлпа кіретін, сойылған құс өнімі (сирақтары, қанат шашақтары, шеміршектер, құстың тағамдық сүйектері);

"құс етінен жасалған консервілерді термиялық өңдеу" - патогендік және уыттүзуші микроағзалар мен олардың спораларын жою немесе пастерлеу мақсатында, дайындаушының техникалық құжаттарында белгіленген режимге сәйкес герметикалық ыдыста құс етінен жасалған консервілерді зарарсыздандыру;

"құс етінен жасалған турама ет" - етті және (немесе) етсіз ингредиенттерді қосып немесе қоспай-ақ, әртүрлі дәрежеде құстың майдаланған сүйексіз етінен жасалған, шабылған жартылай дайын өнім;

"балалар тағамы үшін құс етінен жасалған қалыпталған консервілер" - бір жастан кейінгі балалар тағамы үшін сорпа немесе соус қосылған, өлшемі 0,5-тен 3 см дейін болатын шар тәрізді немесе цилиндр пішінді өнімдерді құрайтын, құс етінен және құстың ішек-қарнынан (бауыр, жүрек) жасалған консервілер;

"сіңірдек" - салқындатылған кезінде тығыз желе құрайтын, 100 процентке дейін сорпа және (немесе) желе түзуші заттек ерітіндісі енгізіліп, етсіз ингредиенттер қосылатын немесе оларсыз дайындалатын құс етінен жасалған, ингредиенттері термиялық өңделетін аспаздық өнім (субөнімдер);

"құс ұшасының бөлігі" - ақтармаланған құс ұшасын бөлшектеу нәтижесінде алынған, сойылған құс еті өнімі.

III. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сәйкестендіру қағидалары

7. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді техникалық реттеу объектілеріне жатқызу мақсатында, осы Техникалық регламенттің қолданылуына қатысты, сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сәйкестендіруді, өтініш беруші, кедендік бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік бақылау (қадағалау) органдары, сәйкестікті бағалау жөніндегі органдар, сондай-ақ мүдделі тұлғалар зерттеулер (сынақтар) жүргізбестен, таңбалауда және тауармен бірге жіберілетін құжаттамада көрсетілген, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің атауларын, осы Техникалық регламенттің 6-тармағында көрсетілген, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің атауларымен салыстыру жолымен жүзеге асырады.

8. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің өзінің атауына сәйкестігін анықтау мақсатында, сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сәйкестендіру, олардың сыртқы түрін, органолептикалық көрсеткіштерін, осы Техникалық регламент талаптарын сақтауды қамтамасыз ету нәжесінде, стандарттар тізіміне енгізілген белгілермен немесе сойылған құс еті өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін, техникалық құжаттамада айқындалған белгілермен салыстыру жолымен жүргізіледі.

9. Егер сойылған құс еті өнімдерін мен құс етінен жасалған өнімдерді таңбалауда және тауармен бірге жіберілетін құжаттамада көрсетілген ақпараттар негізінде, көзбен шолу және органолептикалық әдіспен атауын сәйкестендіру мүмкін болмаған жағдайда, сәйкестендіруді аналитикалық әдіспен жүргізеді, ол құс еті өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдердің физикалық-химиялық көрсеткіштерге сәйкестігін:

а) солар үшін осы Техникалық регламентте белгіленген;

б) осы Техникалық регламентке сәйкестікті бағалау мақсатында қолданылатын, ерікті негізде қолдану нәтижесінде осы Техникалық регламент талаптарының сақталуы қамтамасыз етілетін, стандарттарда көрсетілген;

в) сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің дайындалу сәйкестігі, техникалық құжаттамаларда көрсетілген белгілер бойынша айқындайды.

IV. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің Одақтың кеден аумағындағы айналымының қағидалары

10. Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер, осы Техникалық регламентке, сондай-ақ әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) өзге де техникалық регламенттеріне сәйкес келгенде Одақтың кеден аумағы айналымына шығарылады.

11. Сойылған құс өнімдерінің Одақтың кеден аумағындағы айналымы кезінде, мемлекеттердің уәкілетті органдары – Одақ мүшелері (бұдан әрі – мүше мемлекет) беретін ветеринариялық сертификатпен және тауарға ілеспе құжаттамалармен сүйемелденеді.

Ветеринариялық бақылаудың (қадағалау) бақылауындағы үшінші елден әкелінген немесе Одақтың кеден аумағында өндірілген, мүше мемлекеттер арасындағы айналымдағы құс етінен жасалған өнімдер, ветеринариялық-санитариялық сараптау өткізілмей-ақ, мүше мемлекеттердің уәкілетті органдары беретін ветеринариялық сертификат бойынша сүйемелденеді және жұқпалы аурулардан ресми азат аумақтың эпизоотиялық қолайлылығын растайды.

Ветеринариялық бақылаудың (қадағалау) бақылауындағы, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің әрбір партиясы, жөнелтуші елдің құзыретті органы берген ветеринариялық сертификат болған жағдайда, Одақтың кеден аумағына енгізіледі.

12. Осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келетін және сәйкестікті бағалаудан өткен сойылған құс еті өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер Одақ нарығындағы тауар айналымының бірыңғай белгісімен таңбаланады.

13. Осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келмейтін және сәйкестік бағалаудан өтпеген сойылған құс өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдер, Одақ

нарығындағы өнімдер айналымының бірыңғай белгісімен таңбаланбауға тиісті, айналымға және Одақтың кеден аумағы айналымына шығаруға жіберілмейді.

14. Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен сойылған құс өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдер Одақтың кеден аумағы айналымына жіберілмейді.

V. Сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге қауіпсіздік талаптары

15. Сою және қайта өңдеу үшін, арнайы өсірілетін ауылшаруашылығы құстарының барлық түрі бойынша толықтырма төлдер (шөже-бройлер, күркетауық балапаны, үйрек балапаны, мысыр тауығы балапаны, бөдене балапаны, түйеқұс балапаны), оның ішінде жұмыртқалық және етке тапсырылатын шөжелер, сондай-ақ, ересек ауылшаруашылығы құстары (жұмыртқалайтын тауықтар, әтештер, күркетауықтар, қаздар, үйректер, мысыр тауығы, бөденелер, түйеқұстар) пайдаланылады.

16. Одақтың кеден аумағында айналымда жүрген сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді, мақсаты бойынша пайдалану кезінде, белгіленген жарамдылық мерзімі ішінде қауіпсіз болуға тиісті.

17. Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) өзге де техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес болуға тиісті.

18. Қауіпсіздіктің микробиологиялық нормативтері мен сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер (оның ішінде, балалар тағамы үшін сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер) қауіпсіздігінің гигиеналық талаптары, №1-№6 қосымшалардың нормативтері мен талаптарына және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес болуға тиісті.

19. Балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдерде бенз(а)пиреннің, диоксиннің және микотоксиннің болуына жол берілмейді.

Дайындау процесінде ысталудан өтетін құс етінен жасалған өнімдер құрамында 0,001 мг/кг артық бенз(а)пирен болмауға тиісті.

20. Балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдердің физикалық-химиялық көрсеткіштері, №7 қосымшаға сәйкес талаптарға сәйкес болуға тиісті.

Балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдердің ақуызы мен майының нақты көрсеткіші №7 қосымшада белгіленген ұйғарынды деңгей шегінен шықпауға тиісті.

21. Сойылған құс өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдері құрамында бацитрацин, левомицин (хлорамфеникол) және тетрациклин тобы сияқты антибиотиктердің болуы, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес бақыланады.

Сойылған құс өнімдері құрамындағы, ветеринариялық дәрілік құралдардың (құстың өсуін үдеткіш, микробқа қарсы және өзге де дәрі-дәрмектердің) барынша ұйғарынды деңгейінің қалдық мөлшері, сойылған құс өнімдерін дайындаушы (жеткізуші), Одақтың

кеден аумағына енгізу кезінде ұсынған, оларды қолдану туралы ақпаратқа сәйкес бақыланады немесе сойылған құс өнімдерін мүше мемлекеттердің заңнамада белгіленген тәртіппен қайта өңдеу үшін жеткізуі, №8 қосымшаның талаптарына сәйкес болуы қажет.

Сойылған құс өнімдерінде гормондық және гормон тәрізді заттектер қалдықтарының болуына жол берілмейді.

22 Құс етінен жасалған өнімдерді өндіру кезінде пайланылатын етсіз ингредиенттер, әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттері талаптарына сәйкес болуға тиісті.

VI. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру процесіне қойылатын жалпы талаптар

23. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндірушілер, оларды өндіру процесі, сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттері талаптарына сәйкес болатындай етіп жүзеге асыруға тиісті.

Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндірушінің уәкілетті тұлғасы, олардың өндіру процестерінің, сондай-ақ, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттері талаптарына сәйкестігін бақылауға міндетті.

Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сатушылар, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттері талаптарына сәйкестігін, сондай-ақ, олардың қапталу және олардың жарамдылық жағдайының мерімін бақылауға міндетті.

24. Құстарды союды, сойылған құс өнімдерін қайта өңдеуді (өңдеу) және құс етінен жасалған өнімдерді өндіруді жүзеге асыратын өндірістік объектілер, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне (КО ТР 021/2011) сәйкес, мемлекеттік тіркелуге жатады.

25. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру процесін жүзеге асыратын өндірістік объектілер, сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру процесінде пайдаланылатын технологиялық жабдықтар мен мүліктер, осындай өнімдер мен бұйымдар өндірісінің қалдықтарын сақтау мен жою жағдайлары, сондай-ақ, оларды өндіру процесінде пайдаланылатын су, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің талаптарына (КО ТР 021/2011) сәйкес болуы қажет.

26. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру процесінің барлық сатысында, оларды бақылап отыру қамтамасыз етілуге тиісті.

27. Сойылған құстардың өнімдерімен және құс етінен жасалған өнімдермен, оларды өндіру кезінде байланысқа түсетін материалдар, тағамдық өндіріспен байланысқа түсетін материалдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келуге тиісті.

28. Жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін, қаптау материалдарын өндірістік бөлмелерде сақтауға жол берілмейді.

Қаптау материалдарын сақтау, текшелермен және сөрелермен жабдықталған, құрғақ, желдетілетін, жеке бөлмелерде жүзеге асырылады.

29. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді дайындаушы, оларды өндірудің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне (КО ТР 021/2011) сәйкес, қажетті процедураларды енгізуге міндетті.

VII. Сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге қойылатын талаптар

30. Сойылатын құс өнімдері өндірісіне мына процестер кіреді: құсты сою алдында ұстау және союға дайындау, есеңгірету, сою, қансыздандыру, жылулық өңдеу, қауырсынынан арылу, ішек-қарнын тазарту, субөнімдерді өңдеу, салқындату, ұшаны бөлшектеу, қаптау, тоңазыту, сақтау, ветеринариялық конфискаттарды және техникалық қалдықтарды жинау.

Құсты сою алдында ұстау, №9 қосымша талаптарына сәйкес белгіленген уақыт ішінде, құстың суға еркін баратын жағдайында, құсты сою алдында (асқазан-ішек жолын тазарту мақсатында) азық бермей бағуды көздейді.

31. Құсты союға әзірлеу процесі, осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

32. Тағамдық мақсатта пайдалану үшін союға, денсаулық жағдайы мүше мемлекет заңнамасына, сондай-ақ, Одақтың құқығын құраушы актілерге сәйкес келетін құстар жіберіледі, ветеринариялық-санитариялық қолдану құраушы акт шаралар, оның сойғандағы өнімдерін тағамдық мақсатта пайдалануға мүмкіндік береді.

Өндірістік объектіге союға жіберілген құстар, мүше мемлекет заңнамасында, сондай-ақ, Одақтың ветеринариялық-санитариялық қолдану саласындағы шаралары саласындағы құқығын құраушы актілерде белгіленген, ветеринариялық-санитариялық талаптарға сәйкес, сою алдындағы ветеринариялық бақылаудан өтеді.

33. Мыналарға:

а) жемсауы мен асқазан-ішек жолы толы құсты союға жіберуге;

б) қауырсындары лас, ылғалды құсты союға жіберуге;

в) сою алдында ветеринариялық тексеруден өтпеген, сәйкестедірілмеген құсты союға жіберуге;

г) ауру, ауруының бары күдік тудырмайтын, зақымдалған жарақаты бар құсты, сондай-ақ, қабылдау кезінде айқындалған құстың өлекселерін тапсырушыға қайтаруға;

д) өндірістік объект аумағынан союға түскен құстарды тасып шығаруға;

е) балықпен, балық қалдықтарымен және (немесе) балық ұнымен соңғы азықтандыру күнінен бастап, күнтізбелік 10 күн ішінде құсты союға бағыттауға;

ж) өсіру кезінде емдеу және (немесе) профилактикалық мақсатта антибиотиктер, гельминтке қарсы құралдар және өзге де дәрі-дәрмектер қолданылған болса, оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген, осы дәрі-дәрмектердің шығу мерзімі аяқталғанға дейін құсты союға бағыттауға жол берілмейді;

34. Жануардың тағамдық және тағамдық емес шикізатын қайта өңдеу кезінде алынған, биологиялық қалдықтарды (құс өлекселерін, ветеринариялық конфискаттарды, мүшелеу қалдықтарын) және өзге де қалдықтарды кәдеге жарату процесі, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

35. Құсты қабылдап алу мен сою алдындағы ветеринариялық тексеру сәтінде жұқпалы ауру белгілері бар құстар айқындалған жағдайда, ветеринариялық қызмет маманының бақылауымен құстардың барлық партиясы дереу санитариялық қасапханаға немесе (жекелеген дені сау құстар) ауысым соңында союға не өзге ауысымға союға жіберіледі. Сою аяқталғаннан кейін бөлмелерді және жабдықтарды зарарсыздандыру жүргізіледі.

36. Құсты сою процесі осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

37. Құсты сою процесінде сойылатын құс өнімдерін сәйкестендіру жүргізілуге тиісті және оларды өндірудің барлық технологиялық процесі бойынша оларға бақылау жасау қамтамасыз етіледі.

38. Құсты сою процесінде құсты сою процестерінің технологиялық тәртібі сақталуға және құс ұшасы сыртының ластануын болдырмайтын:

а) құсты қимылсыз қалдыру, жүрегі жұмыс істеп тұрған кезде, оның қозғалу қабілетінің уақытша шектелуін және жоғалтуын қамтамасыз ететін құралдар пайдаланыла отырып жүзеге асырылатын;

б) құсты сою оның барынша толық қансыздануын қамтамасыз ететін;

в) құстарды жылулық өңдеу режимі, олардың түріне байланысты таңдап алынуы қажет және құс терісін термиялық зақымдауға жол бермейтін.

г) қауырсындарынан арылудың технологиялық операциясы, құс ұшасынан қауырсындарды толық тазартуды қамтамасыз ететін және құс терісін механикалық зақымдауға жол бермейтін;

д) ақтармалау технологиялық операциясы кезінде құстың асқазан-ішегінің зақымдауына және оның ішінде құс ұшасына және жабдықтарға түсуіне жол бермейтін;

е) ветеринариялық-санитариялық сараптама өткізгенге дейін, құстың ұшасына оның шығу тегін сәйкестендіру мүмкіндігінсіз, құстың ұшасынан ішкі ағзаларды бөліп алуға жол бермейтін технологиялық әдістер қолданылуға тиісті.

39. Құсты сою кезінде пайдаланылған жабдықтар мен құрал-саймандардың, құс ұшасын және сойылған құстардың өзге де өнімдерін ластау ықтималдығы жоққа шығарылуға тиісті.

40. Ветеринариялық қызмет маманының жұмыс орнынан техникалық құрылғының (мысалы, "тоқта" батырмасы) көмегімен, құстың аса қауіпті ауруына күдік туындаса немесе ол айқындалған болса, құсты сою желісін шұғыл тоқтатуды қарастыру қажет.

41. Ветеринариялық конфискаттарды жинау үшін арнайы науа, ыдыстар жабдықталады немесе зарарсыздандыру құралдарымен, ыстық сумен және күшті бумен өңдеу ұйғарынды, полимер материалынан, немесе рұқсат етілмеген қол жеткізуді болдырмайтын, тығыз жабылатын қақпақтары бар, тот баспайтын болаттан тжасалған ыдыстармен жабдықталған, арнайы таңбаланған көлік пайдаланылады.

42. Жұмыс ауысымы аяқталғаннан кейін пышақтар, қайшылар, шанышқылар және ластану ретіне қарай өзге де құрал-саймандар, кем дегенде сағатына бір рет ластанудан тазартылады және жуылады, сойылған құстың ласталған өнімдерімен, ауыратын немесе ауыратындығына күдік туындаған құстың ұшасымен түйісу зарарсыздандырылады.

Етіктер, алжапқыштар, қолғаптар, резеңке жеңқаптар жұмыс аяқталғаннан кейін күн сайын тазартылады, жуылады және кептіріледі.

Өндірістік цех қызметкерлері жұмыс басталар алдында және жұмыстағы әрбір үзілістен кейін, бір операциядан екіншісі өту кезінде, сондай-ақ, сойылған құстың ласталған өнімдерімен, ауру немесе ауыратындығына күдік туындаған құстың ұшасымен түйіскеннен кейін, қолдарын жуады және зарарсыздандырады. Дәретханаға барғаннан кейін, дәретхана бөлмесінде және жұмыс орнында қайтадан (жұмыс басталар алдында, өндірістік цехқа қайтқан кезде) қолды жуу қажет.

43. Процестің аяқталуы бойынша салқындату, құс ұшасының кез-келген өлшеу нүктесінде минус 1 °C-тен 4 °C температураны қамтамасыз етуге тиісті.

Сумен (батыру жолымен) салқындату және (немесе) ауа бүріккішпен салқындату кезінде құс ұшасының микроағзалармен тоғыспалы тұқым себу тәуекелін төмендету үшін, Кеден одағының "Тағамдық үстемелер, хош иістегіштер және технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігінің талаптары" технологиялық регламентінің (КО ТР 029/2012) талаптарына сәйкес, микробқа қарсы технологиялық көмекші құралдарды пайдалануға рұқсат етіледі.

Құс ұшаларын сумен (батыру жолымен) салқындату және (немесе) ауа бүріккішпен салқындату технологиялық операциясы кезінде, мүше мемлекеттер заңнамасына сәйкес

ауыз судағы хлордың ұйғарынды концентрациясының артуына, концентрациядағы белсенді хлордан тұратын ерітіндіні пайдалануға жол берілмейді.

44. Сойылған құс өнімдерін, құс ұшаларын және олардың бөліктерін өндіру процесінде, оларға суды, өзге де ингредиенттерді және тағамдық үстемелерді енгізуге жол берілмейді.

45. Құрамына сірқабақты жою, асқазан ішін босату, ұйма қабықшаларды, өт қабығын, іргелес ұлпаны, майды, сирақ эпидермисінің мүйізделген қабатын және ластануды жою енетін, құс субөнімдерін өңдеу процесі, құс ұшасын ақтармалаудан кейін (салқындатуға беруді және (немесе) өзге де технологиялық процестердің орындалуын қоса алғанда) 30 минуттан кешіктірілмей аяқталуға тиісті.

46. Құс ұшасын бөліктерге бөлшектеу, құс ұшасын және оның бөліктерін сүйегінен сылып алу, механикалық сылып алынған құс еті, жартылай дайын өнім өндірісі, турама ет дайындау және онымен қабықты толтыру, 12 °C аспайтын температурада, сою цехынан бөлек бөлмеде (бөлімше, учаске) жүзеге асырылуға тиісті. Құс ұшасын бөлшектеуге салқындатылған жағдайда ғана кірісу керек.

47. Өндірістік объектіде орын тепкен, құстың сәйкестендірілген еті және сойылған құстың өзге де өнімдері кәдеге жаратуға немесе жоюға жатады.

48. Сойылған құс өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, өндірістік бөлмелердегі температуралық-ылғалдылық режимін және технологиялық процестер параметрін, пайдаланылатын шикізатты, қолданылатын технологияларды және сойылған құстың дайындалған өнімдері қауіпсіздігі көрсеткіштерін ескере отырып, сондай-ақ, осы Техникалық регламент талаптарын есепке ала отырып, өндіруші белгілейді.

49. Ақтармалаудан кейін құс ұшасының сыртқы және ішкі беттері тұщы сумен жуылуға тиісті. Жуғаннан кейін ұша сыртын көзге шалынатын өзгерістер және нәжіспен ластану белгілері болмауға тиісті.

Құс ұшасы, бөлшектеу және сылып алу алдында жөндеуден өткізіледі (құс жүнінің қалдықтары, қанталаулар, ісінген жерлері, құйылған қаны жойылады).

Құс ұшасын бөлшектеу желісіне автоматты (немесе қолмен) ілу жүргізілетін ұша бөліктері, оларды қаптау немесе сылып алу алдында, автоматты желіде жөндеуден өткізіледі.

50. Егер бөлшектеу және (немесе) сылып алу үшін пышақтар, қайшылар пайдаланылмаған жағдайда, олар стерилизаторда немесе арнайы бөлінген орында сақталуға тиісті.

51. Сойылғаннан кейін құс ұшасы мен құстың ішкі ағзалары Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) 30-бабына сәйкес ветеринариялық-санитариялық сараптауға жатады.

52. Ұша сойылғаннан кейін құс ауруы айқындалған жағдайда, мұндай құстар, оларды зарарсыздандыруға, кәдеге жаратуға және жоюға бағыттау туралы таңба басылған арнайы контейнерге орналастырылады.

53. Сылып алу процесінде құс ұшасында және олардың бөліктерінде, сондай-ақ, субөнімдерде инфекциялық және инвазиондық аураларға тән патологиялық өзгерістер ұшыраған кезде, сойылған құс өнімдері зертханалалық зерттеулер нәижесі алынғанға дейін, температураcы минус 12 °C-тен жоғары санитариялық камераның тоңазытқышына салынады.

Алынған зертханалалық зерттеулер нәижелері бойынша, тиісті санитариялық өңдеу жүргізіледі.

54. Мемлекеттік ветеринариялық бақылау (қадағалау) органдары шектеулі пайдалану үшін рұқсат берген, сойылған құс өнімдерін залалсыздандыру, негізгі өндіріс аяқталғаннан кейін, ауысым соңында немесе сойылған құстың залалсызданбаған және залалсызданған өнімдерінің орын ауыса қиылысуын болдырмайтын жабдықтар пайдаланыла отырып, оқшауланған бөлмелерде жүргізіледі.

Сойылған құс өнімдерін одан әрі қайта өңдеу, ветеринариялық қызмет арнайы маманының бақылауымен, ауысым соңында немесе бөлек ауысымда өндірістік бөлмелерде жүргізіледі.

Жұмыстың аяқталуы бойынша технологиялық жабдықтарды, бөлмелерді және арнайы киімдерді санитариялық өңдеу өткізіледі.

Залалсыздандырылған сойылған құс өнімдерін қайта өңдеу бойынша, балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдерді өндіруге арналған, арнайы технологиялық желілерді және технологиялық жабдықтарды пайдалануға жол берілмейді.

55. Балалар тағамы үшін сойылған құс өнімдерін өндіру процесі, арнайы өндірістік объектілерде, арнайы цехтарда, арнайы технологиялық желілерде немесе көпшілік пайданатын сойылған құс өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық жабдықтарда жүзеге асырылады.

Балалар тағамы үшін сойылған құс өнімдерін, көпшілік пайданатын сойылған құс өнімдерін өндіру жөніндегі техногиялық жабдықтарда өндіру процесі, алдын ала жуылғаннан және технологиялық жабдықтар мен мүліктер зарарсызданғаннан, сондай-ақ бөлмелер санитариялық өңделгеннен кейін жүзеге асырылады.

56. Тағамдық мақсатта мына құс етін, субөнімдерді, құс майын пайдалануға:

а) ветеринариялық-санитариялық сараптаудан өтпесе және ветеринариялық-санитариялық сараптау қорытындысы бойынша тағамдық мақсатта пайдалану үшін рұқсат берілмесе;

б) тері түсінің, бұлшық ет пен майлы ұлпаның өзіне тән емес өзгерістері байқалса;

в) бөтен иісі болса;

г) алдан ала жөнделмесе (қауырсын қалдығы, қанталау, ісінген жері, қанталау) союдан және өңдеуден кейін, тірі кезіндегі мүкістігі, ақаулығы байқалса;

д) ластануы және бөгде, оның ішінде метал қоспалары болса;

е) қайталап мұзатылса;

ж) құстарды өсіру кезінде емдеу және (немесе) оларды қолдану жөніндегі нұсқаулықтарда көрсетілген, оларды шығару мерзімі аяқталғанға дейін, профилактикалық мақсатта антибиотектер, гельминтке қарсы құралдар және басқа да дәрі-дәрмектер қолданылғаны анықталса;

е) жарамдылық мерзімі өтсе тыйым салынады.

57. Құс етін жібіту кезінде бөлінетін ылғалдың үлес салмағы 4 проценттен аспауға тиісті.

Салқындатылған құс етін, кесектелген жартылай дайын өнімді сақтау кезінде бөлінетін ылғалдың үлес салмағы 4 проценттен аспауға тиісті.

58. Механикалық сылып алынған құс етін өндіру үшін:

а) сақталу мерзімі 2 тәуліктен жоғары болатын салқындатылған жағдайдағы құс ұшасын және оның бөліктерін;

б) сақталу мерзімі 1 тәуліктен жоғары болатын салқындатылған жағдайдағы құс сүйегін, мойынын;

в) сақталу мерзімі 1 айдан жоғары болатын мұздатылған жағдайдағы құс ұшасын және оның бөліктерін;

г) жұмсақ ұлпасының үлес салмағы 30 проценттен кем құс сүйектерін пайдалануға жол берілмейді.

59. Тікелей механикалық сылып алудан кейін құс етінің температурасы 6°C -тан аспауға тиісті.

60. Өзіндік өндірістен шығарылған, механикалық сылып алынып мұздатылған құс еті, жартылай дайын өнімдерді және құс етінен жасалған өзге де өнімдерді өндіру үшін пайдаланылады.

Өзге өндірістерден алынған, механикалық сылып алынып мұздатылған құс еті, өндіріс барысында жылулық өңдеуден өткен, құс етінен жасалған өнімдер өндірісі үшін ғана пайдаланылады.

61. Механикалық сылып алынған құс еті бар технологиялық ыдыста (сыйымдылықта), құс етінің өндірілген күні және сағаты немесе олардың бақылануын қамтамасыз ететін ақпараттарды жазуға және есептеуге арналған электронды құралдарды көрсететін құлақша қарастырылуға тиісті.

62. Механикалық сылып алынған құс еті, шығарылу сәтінен бастап 1 сағат ішінде, құс етінен жасалған өнімдерді өндіру үшін пайдаланылуы керек.

Егер механикалық сылып алынған құс етін 1 сағат ішінде пайдаланудың мақсаты болмаса, онда ол шығарылғаннан кейін бірден салқындату және мұздату үшін тоңазытқыш камераға бағытталуы керек.

63. Коллагенді құстың шикізатын өңдеу мен әзірлеу, оны тағам өнімі өндірісінде, жемдік және медициналық қажеттілікке пайдалану мақсатына байланысты шығарылады.

VIII. Құс етінен жасалған өнімдерге және оны өндіру процесіне қойылатын талаптар

64. Құс етінен жасалған өнімдер өндірісі кезінде пайдаланылатын сойылған құс өнімдері, осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

65. Өндірістік объектіде тұрған, сәйкестендірілмеген сойылған құс еті өнімдері кәдеге жаратуға және жоюға жатады.

66. Субөнімдерді әзірлеу (жібітуді, тексеруді, жууды, тазартуды қоса алғанда) жеке бөлмелерде немесе арнайы бөлінген өндірістік үймеретте жүргізіледі.

67. Құс субөнімдерінен жасалған өнімдерді өндіру, жеке үймеретте жүзеге асырылады.

Осындай өнімдерді, технологиялық жабдықтарды және құрал-саймандарды өндірістік үймереттің арнайы бөлінген уаскелерінде жууды іске асырып, оларды, құс етінен жасалған өнімдер өндіру жөніндегі үймереттерде және жабдықтармен өндірудің бірізділігі шартын сақтай отырып өндіру ұйғарылады.

68. Майдалауға және (немесе) тұздауға арналған сойылған құс еті өнімдері температурасы, өлшеудің кез-келген нүктесінде 4°C -тен жоғары болмауға тиісті.

69. Құстың тағамдық тоң майын өндіру үшін, құсты сою процесінде оны жинап алғаннан кейін, 2 сағаттан аспайтын уақыт бойы өңделген, соңынан салқындатылған немесе мұздатылған, сондай-ақ құс ұшасын бөлшектеу кезінде жиналған құстың шикі майы пайдаланылады.

70. Нитрий натриті (кали нитриті), нитрий натритінің үлес салмағы 0,9 проценттен аспайтын үлес салмағы бойынша нитрит-тұздық (тұздық-нитрит) қоспасы түрінде ғана қолданылады.

Бір атаулы құс етінен жасалған өнімдерді өндіру кезінде 2 және одан да көп нитрит-тұздық (тұздық-нитрит) қоспасын бір уақытта пайдалануға жол берілмейді.

Қайта өңделмеген түрінде іске асыруға бағытталған, сойылған құс өнімдері мен құс етінен жасалған өнімдер үшін фосфатты (оның ішінде, фосфат құрамды қоспаларды және кешенді тағамдық қоспалар құрамындағы фосфатты) пайдалануға жол берілмейді.

71. Етсіз ингредиенттерді әзірлеу бөлек үймереттерде жүргізіледі.

72. Құс етінен жасалған өнімдерді өндіру кезінде өндірістік үймереттер арқылы термиялық бөлімшеге отын (үгінді, ағаш) жеткізуге рұқсат етілмейді.

73. Шұжықтық өнімдер мен құс етінен жасалған өнімдер (субөнімдер) өндіру кезінде:

а) тұздау кезінде құс етін сақтауды ауа температурасы 4 С-тан аспайтын үймеретте жүргізу (тұздау процесіне кіріктірілген салқындату жүйесі бар технологиялық жабдықтарды қолдануды қоспағанда);

б) тұздықтарды әзірлеу және етсіз ингредиенттерді өлшеп орау (әзірлеу), өндірістік объектінің 2 ауысым жұмысын қамтамасыз ету қажеттігі мөлшерінде жүргізу;

в) жылулық өңдеу, температураны бақылауға арналған аспаптармен жарақталған, арнаулы жабдықтарда, оның ішінде, салыстырмалы ылғалды өнім орталығында (шикідей қақталғанды және шикідей ысталғанды қоспағанда) немесе температурада (суда термиялық өңдеу кезінде) ғана жүзеге асыру талаптарын сақтау қажет.

74. Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдерді (субөнімдер) өндіру кезінде:

а) нитрит-тұздық (тұздық-нитрит) қоспасын, оның ішінде көпшілік пайдаланатын кәсіпорындарда іске асыру үшін, жартылай дайын өнімдер өндірісінде пайлануға;

б) кез-келген өлшеу нүктесінде 4 °С-тен асатын температурада салқындатылған жартылай дайын өнімдерді айналымға шығаруға жол берілмейді.

75. Құс етінен жасалған, салқындатылған, термиялық өңдеуден өтпеген, жартылай дайын өнімдерді (субөнімдер) және құс етінен жасалаған өнімдерді өндіру кезінде, тек қана салқындатылған құс етін пайдалануға рұқсат етіледі.

76. Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдерді (субөнімдер) мұздату үшін жылдам тоңазытатын жабдықты, оларды өлшемдеу және қаптау жүзеге асырылатын үймеретке орнатуға рұқсат етіледі.

77. Консервілер өндіру кезінде:

а) консервілерге арналған тұтыну қаптамасы ауысым сайын кемі 3 рет, сондай-ақ, реттелімінен, жөндеуден немесе жабдық бөліктерін ауыстырудан кейін герметикаға тексерілуге тиісті;

б) консервілер өндірісінің шикізатты әзірлеуден, стерилдеуге немесе пастерлеуге дейінгі технологиялық процесінің мерзімі, тұздау процесінің уақытын есепке алмағанда, стерилдеу үшін 2 сағаттан және пастерлеу үшін 1 сағаттан аспауға тиісті;

в) тұтыну қаптамасына өлшеп орау алдында шарпылау шикізатының температурасы 40 °С-тен төмен болмауға тиісті;

г) тұтыну қаптамасын герметикалау сәтінен бастап, консервілерді жылулық өңдеудің басталуына дейінгі уақыт 30 минуттан аспауға тиісті.

д) консервілерді термиялық өңдеу, №3 қосымшада көзделген өнеркәсіптік стерилдеу көрсеткіштеріне сәйкес, дайын өнімдердің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін, стерилдеу немесе пастерлеу тәртібіне сәйкес жүзеге асуға тиісті.

е) ақпараттарды қағаз және (немесе) электронды тасымалдаушы жазатын, стерилдеу немесе пастерлеу мазмұндалған құжаттарды, дайындаушы консервілердің жарамдылық мерзімінен асып түсетін кемі 3 ай уақыт бойы сақтауға міндетті;

ж) консервілердің жарамдылық мерзімін дайындаушы, консервілер тобын, тұтыну қаптамасының қасиеттерін және қол жеткізілген стерилдеу әсерінің шамасын ескере отырып белгілейтін;

з) консервілердің микробиологиялық тұрақтылығы мен қауіпсіздігін анықтау үшін, дайындаушының қоймасында ұстау ұзақтығы кемі 11 тәулікті құрауы тиісті талаптарды сақтау міндетті.

78. Құстық тағамдық құрғақ ақуызын және сорпасын өндіру кезінде:

а) өндірудің технологиялық процесі, осы Техникалық регламенттің 65-68 тармақтарында көрсетілген талаптарға жауап берге;

б) техникалық режим, технологиялық процестер аяқталғаннан кейін толық әсерсіздендіруді қамтамасыз етуге тиісті талаптардың сақталуы міндетті.

IX. Балалар тағамы үшін өнімдерге және оны өндіру процесіне қойылатын талаптар

79. Балалар тағамы үшін өнімдердің өндірісі (барлық жастағы топтар) үшін, оның ішінде ұйымдасқан балалар ұжымдары үшін, құс етінен жасалатын өнімдерді өндіру кезінде, тек қана салқындатылған құс етін пайдалануға рұқсат беріледі. Механикалық сылып алынған құс етін және коллагенді құс шикізатын пайдалануға жол берілмейді.

80. Бір жастағы балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдер өндірісі, не арнайы өндірістік объектілерде, не арнайы цехтарда және учаскелерде жүзеге асырылады.

1 жастан асқан балалар үшін құс етінен (ішек-қарны) жасалған өнімдер өндірісі, не арнайы өндірістік объектілерде немесе арнайы цехтарда, не арнайы технологиялық желілерде немесе көпшілік пайдаланатын ет өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық жабдықтарда, ауысым басында немесе бөлек ауысымда, осындай жабдықтарды жуып және зарарсыздандырғаннан кейін жүзеге асырылуы мүмкін.

81. Барлық жастағы топтар балалары үшін құс етінен жасалған өнімдерді (ішек-қарны) өндіру кезінде:

а) фосфатты, дәмін және хош иісін күшейткішті, бензойды, сорбин қышқылын және олардың тұзын, сондай-ақ, құрамында фосфат, дәмін және хош иісін күшейткіш, бензой, сорбин қышқылы және олардың тұзы кездесетін, кешенді тағамдық үстемелерді;

б) генетикалық модификацияланған ағзалары бар (ГМА) азық-түліктік (тағамдық) шикізатты;

в) Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінде (КО ТР 021/2011) көрсетілген, пестицидтер қолданыла отырып алынған, азық-түліктік (тағамдық) шикізатты пайдалануға жол берілмейді.

82. 6 айдан 3 жасқа дейінгі балалар және 3 жастан асқан балалар тағамы үшін, құс етінен жасалған өнімдер (ішек-қарны) өндірісі кезінде:

а) тізімі Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінде (КО ТР 021/2011) белгіленген, азық-түліктік (тағамдық) шикізатты;

б) 0,25 проценттен астам жалпы фосфоры бар сойылған құс өнімдерін пайдалануға жол берілмейді.

83. 6 айдан 3 жасқа дейінгі балалар және 3 жастан асқан балалар тағамы үшін консервілер өндіру кезінде, олардың микробиологиялық тұрақтылығын және қауіпсіздігін анықтау үшін, дайындаушының қоймасында ұстау ұзақтығы кемі 21 күнді құрауы қажет.

84. 3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған, шабылған жартылай дайын өнімдер (ішек-қарны) өндірісінің барлық кезеңінде турама ет температурасы 4°C -тан аспауға тиісті.

85. 6 айдан 3 жасқа дейінгі балалар және 3 жастан асқан балалар тағамы үшін консервілер (ішек-қарны) өндірісі кезінде, өлшемдеу сыйымдылығы 0,25 текше дм. аспайтын тұтыну қаптамасында жүзеге асырылады.

Х. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процесіне қойылатын талаптар

86. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді дайындаушылар, сатушылар және дайындаушының уәкілетті тұлғалары, оларды сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу процесін, сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер, осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келетіндей етіп жүзеге асыруға міндетті.

87. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу процесі, осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

88. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді кәдеге жарату процесі, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

89. Сойылған құс өнімдерімен және құс етінен жасалған өнімдермен, сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу кезінде байланысқа түсетін материалдар, тағамдық өнімдермен байланысқа түсетін материалдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптарға сәйкес келуге тиісті.

90. Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер тоңазыту камераларындағы сөрелер қатарына немесе биіктігі еденнен кемі 8 см жоғары болуға

тиісті табандарға орналастырылады. Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер қабырғадан және мұздату аспаптарынан кемі 30 см қашықтықта орналасады. Қатарлар аралығында сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге кедергісіз қатынауды қамтамасыз ететін өтпе болуға тиісті.

91. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді тоңазытып өңдеу және сақтау үшін, қағаз және (немесе) электрондық тасымалдаушыда белгілі бір уақыт аралығында параметрлерді тіркеу мүмкіндігін қамтамасыз ету үшін, тоңазыту камералары термометрлермен және (немесе) температураны және ылғалдылықты автоматты бақылау құралдарымен, жабдықталады.

92. Сойылған құс өнімдері, сақтау процесінде түрлері, мақсаты (өткізу немесе қайта өңдеу (өңдеу) және термиялық (салқындату, мұздату) жағдайы бойынша топтастырылады.

93. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді тиеу немесе түсіру кезінде, тоңазытқыш камераларда сақтау процесінде, ауа температурасының көтерілуі 5 °C-тен жоғары болмауы ұйғарылады.

Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді тоңазыту камераларында сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу процесінде ауа температурасының көтерілуі 2 °C-тен жоғары болмауы ұйғарылады.

94. Көлік құралына немесе контейнерге тиегенге дейін және көлік құралдарынан немесе контейнерден түсіргеннен кейін, салқындатылған және мұздатылған сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді, салқындатылмаған үймереттерде сақтауға жол берілмейді.

95. Құстарды өндірістік объектілерге тасу (тасымалдау) мамандандырылған немесе арнайы жабдықталған көлікпен жүзеге асырылады.

Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді тасуға (тасымалдауға) арналған көлік құралдары мен контейнерлер, белгіленген температуралық режимді сақтауға және тіркеуге мүмкіндік беретін құралдармен жабдықталады.

96. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді көліктік және (немесе) тұтыну қаптаманы пайдаланбай ақтара тиеп тасуға (тасымалдау) жол берілмейді.

97. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді тасудан (тасымалдаудан) кейін, көлік құралдары (ыдыстар) мен контейнерлер, күн сайын, жұмыстың аяқталуы бойынша тағамдық қалдықтардан тазартылады, жуу ерітінділерімен жуылады және соңынан зарарсыздандырылып, сумен шайылады.

Көлік құралдарын санитариялық өңдеу, зарарсыздандыру бойынша, бұл туралы журналға белгі соғыла отырып, күнтізбелік 10 күнде 1 рет жүргізіледі.

98. Мұздатылған сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді сақтау, тасу (тасымалдау) және өткізу кезінде жібітуге жол берілмейді.

Мұздатылған сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді жібітуге және оларды тоңазытылған ретінде, бөлшек және көтерме сауда кәсіпорындарында сатуға тыйым салынады.

99. Бұрын вакуум астында немесе түрлендірілген атмосфера жағдайында қапталған, сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді бөлшек және көтерме сауда кәсіпорындарында, вакуум астында немесе түрлендірілген атмосфера жағдайында қайталап қаптауға жол берілмейді.

100. Механикалық сылып алынған құс етін бөлшек сауда кәсіпорындарында сатуға жол берілмейді.

XI. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді қаптауға қойылатын талаптар

101. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді қаптау (оның ішінде, тығындау құралдары), Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

102. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің жарамдылық мерзімі ішінде, сойылған құс өнімдерімен және құс етінен жасалған өнімдермен байланысқа түсетін қаптамалар мен материалдар, Одақтың кеден аумағындағы айналымы кезінде, олардың қауіпсіздігін және сәйкестендіру белгілерінің бұлжымастығын қамтамасыз етуге міндетті.

XII. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді таңбалауға қойылатын талаптар

103. Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді таңбалау, Кеден одағының "Тағамдық өнімдер, оның бөлігін таңбалау" (КО ТР 021/2011), "Тағамдық үстемелер, хош иістендіргіштер және технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігінің талаптары" (КО ТР 021/2012) техникалық регламенттері талаптарына, сондай-ақ, осы Техникалық регламенттің 104-121 тармақтарында белгіленген талаптарға сәйкес болуға тиісті.

104. Тұтынушыларды (сатып алушыларды) жаңылысуға алып келетін әрекеттерді болдырмау үшін:

а) сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің айырым белгілері туралы (мысалы, "халал", "кошер еті") ақпараттан тұратын таңба, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес келуге тиісті.

б) балаларға арналған тағам ретінде ассоциативті қабылданатын, ойдан шығарылған атаулары бар көпшілікке арналған құс етінен жасалған өнімдерді (мысалы, "Детские" шұжықшасы, "Бутуз" шұжығы, "Тотоша" шницелі") таңбалауға жол берілмейді;

в) жаңылыстыру деңгейіне дейін үйлесімді және ұқсас, ойдан шығарылған атауларды пайдалана отырып, құс етінен жасалған өнімдерді;

осы стандарттар бойынша шығарылатын өнімдерді қоспағанда, мемлекетаралық (өңірлік) стандарттармен белгіленген, құс етінен жасалған өнімдерді ойдан шығарылған атаулармен;

таңбалануы Кеден одағының "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 034/2013) 107-тармағы "в" тармақшасында белгіленген талаптарға сәйкес жүзеге асырылатын, құс етінен жасалған өнімдерді ойдан шығарылған атаулармен таңбалауға жол берілмейді;

г) пайдаланылатын рецептуралық құрауыштар түріндегі немесе кеңінен қолданылатын ассортименттік атауларға (мысалы, "пастрома", "купаттар", "бифштекс", "сүбе"), қимасындағы сүретке тән (мысалы, "сервелат", "салями", "ветчина"), анатомиялық (мысалы, "төс еті", "қауырсындары", "сан еті") белгісі бойынша құралған, көпшілік мақұлдаған атауларға рұқсат етіледі;

д) сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер тағамдық құндылығының көрсеткіштері, таңбасында, ұйғарынды ауытқулар ескеріле отырып көрсетіледі.

Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің тағамдық құндылығы туралы ақпараттар көрсетілген кезде, тағамдық заттектер құрамы нақты мәнінің ұйғарынды шегі мыналарды құрайды:

ақуыз - өнім таңбасында көрсетілген мәннің 80 процентінен кем болмауы;

май, көмірсутектер, энергетикалық құндылық (құнарлылық) - өнім таңбасында көрсетілген мәннің 120 процентінен артық болмауы.

105. Құс етінен жасалған өнімдерді таңбалаудың құрамында "салқындатылған шикізаттан дайындалды" сөздерін немесе құс етінен жасалған өнімдерді дайындау кезінде шикізатқа, салқындатылғаннан өзге, термиялық тәсілді қолдану жағдайында, мағынасы бойынша ұқсас сөздерді пайдалануға жол берілмейді.

106. Құс етінен жасалған өнімдерді дайындау кезінде, құс етін механикалық сылып алуды пайдаланған жағдайда, бұл туралы ақпарат осындай өнімдер құрамында атап көрсетіледі (мысалы, "Механикалық сылып алынған тауық еті").

107. Құс етінен жасалған өнімдер таңбасындағы, осындай өнімдердің құрамына судың, оның кез-келген тәсілмен (мұз, тұздық түрінде т.б.) қосылғаны көрсетіледі.

108. Сойылған құс өнімдерін қайта өңдеу өнімдерінің құрамы таңбалағанда, оған кірігетін компоненттер белгілене отырып, маринадталғаны және тұздығы көрсетіледі. Тағамдық қоспалар, кешенді тағамдық қоспалар және хош иістендіргіштер, Кеден одағының "Тағамдық өнімдерді, оның бөліктерін таңбалау" (КО ТР 022/2011) және "Тағамдық үстемелер, хош иістегіштер және технологиялық көмекші құралдар қауіпсіздігінің талаптары" технологиялық регламенттерінің (КО ТР 029/2012) талаптарына сәйкесетін құрамда атап көрсетіледі.

109. Егер, шұжықтық өнімдерді және құс етінен жасалған өнімдерді өндіру кезінде, микроағзалардың тартты дақылдары пайдаланылған болса, онда, олардың бар екені таңбасында көрсетіледі.

110. Егер, сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер ферменттік дәрі-дәрмектермен өңделген болса, олардың таңбасында (құрамында), егер оларда, оның ішінде дайын өнім қалдығында белсенділігі сақталып отырса, онда осындай ферменттік дәрі-дәрмектер пайдаланылғаны туралы ақпарат көрініс табады.

111. Вакуум астында немесе түрлендірілген ауа жағдайында қапталған, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің таңбасында тиісті ақпараттар жазылуы міндетті (мысалы, "Вакуум астында қапталды", "Түрлендірілген ауада қапталды").

112. Егер, дайындау процесінде қапталған және бөлшек және көтерме сауда кәсіпорындарына өткізу үшін жөнелтілетін, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің дайындаушысы, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің мөлшерін және (немесе) олардың қапталу түрін өзгерте отырып, тұтыну қаптамасына одан әрі қаптауды ұйғарған болса, онда, осындай азық-түлік пен өнімдердің таңбасында, қаптама ашылғанға дейінгі және ашылғаннан кейінгі (оның бүтіндігінің бұзылуы), жарамдылық мерзімі, сақтау шарттарының орындалуы кезіндегі жалпы жарамдылық мерзімінің шегі туралы ақпараттар жазылуға тиісті.

Егер, таңбада осындай ақпараттар болмаған жағдайда, бөлшек және көтерме сауда кәсіпорындарына өткізуге арналған, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің мөлшерін өзгертуге жол берілмейді.

Сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өткізу процесінде, мөлшері және (немесе) қапталу түрі өзгертіле отырып қапталған таңбада, қаптауды жүзеге асырған, жеке кәсіпкер ретінде тіркелген, заңды тұлға немесе жеке тұлға, олардың қапталған күні, жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары (сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер тұтынушының қатысуымен, бөлшек және көтерме кәсіпорындарында қапталатын жағдайларды қоспағанда) туралы ақпараттар көрсетілуіне тиісті.

113. Құс етін таңбалау осы Техникалық регламенттің 103-108 және 110-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға, сондай-ақ, мынадай талаптарға сәйкес келуі керек:

а) таңбада құстың түрі және жастық тобы (мысалы, "күркетауық еті", "жас күркетауық еті"), тұтас құс ұшасын өңдеу тәсілі (мысалы, "ақтармалау", "ішек-қарны және мойын жиынтығы, ақтармалау), сұрпы немесе санаты, сондай-ақ термиялық ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы көрсетіледі

б) мүше мемлекеттер заңнамаларымен белгіленген талаптарға сәйкес, қаптамаға, ветеринариялық таңбаның бедері немесе оның этикеттегі суреті қондырылады.

114. Құс етін таңбалау осы Техникалық регламенттің 103-108 және 110-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға, сондай-ақ, мынадай талаптарға сәйкес келуі керек;

а) таңбада құстың түрі және жастық тобы туралы (мысалы, "тауық еті", "балапан еті", "күркетауық еті", "жас күркетауық еті") және термиялық ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы туралы ақпараттар көрсетіледі;

б) мүше мемлекеттер заңнамаларымен белгіленген талаптарға сәйкес, қаптамаға, ветеринариялық таңбаның бедері немесе оның этикеттегі көрінісі қондырылады.

115. Жартылай дайын өнімдер (тауықтың жартылай дайын өнімдерін қоса алғанда) таңбасы, осы Техникалық регламенттің 103-108 және 110-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес келуі қажет. Мұның сыртында, таңбада құстың түрі және жастық тобы (мысалы, "тауық етінен жасалған", "балапан етінен жасалған", "күркетауық етінен жасалған", "жас күркетауық етінен жасалған"), жартылай дайын өнімдер тобы (мысалы, "шабылған"), жартылай дайын өнімдер түрі (мысалы, "сүйексіз", "етті-сүйекті", "турама ет", "қапталған", "қалыпталған") туралы, сондай-ақ термиялық ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы туралы ақпараттар көрсетіледі.

116. Аспаздық өнімдердің, құс етінен жасалған өнімдердің таңбасы, осы Техникалық регламенттің 103-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес болуы қажет. Мұның сыртында, таңбада құстың түрі (мысалы, "құс етінен жасалған", "күркетауық етінен жасалған", "үйрек етінен жасалған"), дайындау технологиясы (мысалы, "қайнатылған", "қуырылған", "көмештелген"), сұрпы немесе санаты туралы (мысалы, "экстра", "жоғарғы" (болған жағдайда), сондай-ақ термиялық ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы туралы ақпараттар көрсетіледі.

117. Шұжықтық өнімдердің таңбасы осы Техникалық регламенттің 103-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес болуы қажет. Мұның сыртында, шұжық өнімдерінің таңбасында шұжық өнімдерінің түрі (мысалы, "шұжық", "шұжықша"), құстың түрі (мысалы, "құс етінен (субөнімдерден) жасалған", "күркетауық етінен жасалған"), технологиялық өңдеу тәсілі (мысалы, "қайнатылған"), сұрыпы немесе санаты туралы (мысалы, "экстра", "жоғарғы" (болған жағдайда), сондай-ақ термиялық ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы ("салқындатылған", "тоңазытылған") туралы ақпараттар көрсетіледі.

118. Консервілерді таңбалау осы Техникалық регламенттің 103-108 және 110-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес келуі қажет. Мұның сыртында, таңбада консервілердің тобы (мысалы, "құс етінен (субөнімдерден) жасалған", "ет-өсімдік", "өсімдік-ет") құстың түрі және жастық тобы (мысалы, "құс етінен жасалған", "балапан етінен жасалған"), дайындау технологиясы, сұрыпы немесе санаты (болған жағдайда) туралы (мысалы, "экстра", "жоғарғы", термиялық өңдеу ("салқындатылған", "тоңазытылған") жағдайы туралы, сондай-ақ консервінің түрі (мысалы, "өзіндік сөлінде") туралы ақпараттар көрсетіледі.

Жарамдылық мерзімінің соңына дейін ақпараттардың сақталуын және оқылуын (литография, флексография және өзге де офсеттік баспа тәсілі) қамтамасыз ететін тәсілмен тұтынушылық қаптамаға таңба қондыру мүмкін болмаған кезде, консервілердің әзірлену күні, жарамдылық мерзімі, ассортименттік номері (болған жағдайда) туралы ақпараттар тұтыну қаптамасының қақпағына, түбіне немесе этикеткасына қондырылады.

Консервілердің дайындалған күні, жарамдылық мерзімі, ассортименттік номері (болған жағдайда) туралы ақпараттар, жарамдылық мерзімінің соңына дейін сақталуын және оқылуын қамтамасыз ету тәсілімен, тұтыну қаптамасының қақпағына, түбіне немесе этикеткасына қайталанады.

119. Тағамдық құс майын таңбалау осы Техникалық регламенттің 103-105, 107, 108 және 110-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиісті. Мұның сыртында таңбада құстың түрі туралы (мысалы, "құстың тоң майы"), сондай-ақ термиялық жағдайы ("салқындатылған", "мұздатылған") туралы ақпараттар көрсетіледі.

120. Құрғақ өнімдерді және сорпаларды таңбалау осы Техникалық регламенттің 103-112 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиісті. Мұның сыртында, құрғақ өнімдер таңбасында өнімнің тобы ("құстікі") және өнімнің түрі ("құрғақ өнім") туралы ақпараттар көрсетіледі; сорпалар таңбасында өнімнің тобы ("құстікі"), технологиялық өңдеу тәсілі ("құрғақ", "шоғырланған", "сұйық") және өнімнің түрі (мысалы, "шоғырланған құс сорпасы") туралы ақпараттар көрсетіледі.

121. Балалар тағамы үшін, сойылған құс өнімдерін және балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдерді таңбалау, осы Техникалық регламенттің 103-120 тармақтарында көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиісті. Оның сыртында, таңбада:

а) балалар тағамы үшін өнімдердің мақсаты туралы ақпараттар (мысалы, "ерте жастағы балалар үшін", "мектепке дейінгі балалар үшін", "мектеп жасындағы балалар үшін") және осындай өнімдерді пайдалану мүмкіндігінен бастап, баланың нақты жасы (мысалы, 6 жастан кейінгі балалар тағамы үшін" көрсетілген ақпараттар;

б) жарамдылық мерзімі және тұтыну қаптамасын ашқаннан кейінгі сақтау шарттары туралы ақпараттар;

в) бір жасқа дейінгі балалардың өнімдеріне қатысты – осы өнімді баланың рационына енгізуге рұқсат берілетінінен бастап, баланың жасы (айлық), өнімдердіңдейінгі балалардың өнімдеріне қатысты – осы өнімді "езбе тәрізділер" тағы да, "ірі майдаланған"), сондай-ақ оны тұтыну жөніндегі ұсыныстар туралы ақпараттар көрсетіледі.

ХІІІ. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің қауіпсіздік талаптарын сәйкестендіруді қамтамасыз етеді

122. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігі осы Техникалық регламенттің талаптарын, әсері оларға

таралатын, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) және Одақтың өзге де техникалық регламенттерінің талаптарын орындау арқылы қамтамасыз етіледі.

123. Зерттеу (сынақтар) және өлшемдеу әдістері, зерттеудің (сынақтар) және өлшемдеудің қағидаттары мен әдістері, оның ішінде осы Техникалық регламенттің талаптарын қолдану үшін қажетті үлгілерді іріктеу және сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге сәйкестік бағалау жүргізу қағидаттары жазылған, стандарттар тізіміне енгізілген, стандарттарды белгілейді.

XIV. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін бағалау

124. Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер, Одақтың кеден аумағына айналымға шығару алдында сәйкестікке бағалануға жатады. Сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін бағалау, сондай-ақ оларды өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату, Еуразиялық Экономикалық комиссия Кеңесінің 2018 жылғы 18 сәуірдегі №44 шешімімен бекітілген , сәйкестікті бағалаудың типті сызбасы негізінде, осы Техникалық регламенттің және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011) талаптарына сәйкес жүргізіледі.

125. Бейөнеркәсіптік дайындалатын сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін, сондай-ақ сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді өткізу процесін бағалау, осы Техникалық регламентпен және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерімен белгіленген, сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге қойылатын талаптарды сақтай отырып, мемлекеттік бақылау (қадағалау) үлгісінде жүргізіледі.

126. Сойылған құс өнімдері (оның ішінде балалар тағамы үшін сойылған құс өнімдері), Одақтың кеден аумағына айналымға шығару алдында, ветеринариялық-санитариялық сараптауға жатады.

127. Сойылған құс өнімдеріне ветеринариялық-санитариялық сараптау жүргізу және олардың нәтижелерін рәсімдеу, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінің (КО ТР 021/2011), ветеринариялық-санитариялық сараптау бөлігіндегі талаптарына сәйкес жүргізіледі.

128. Құс етінен жасалған өнімдер (балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдерді және тағамдық өнімдердің жаңа түрін қоспағанда), Одақтың кеден аумағына айналымға шығару алдында, белгіленген тәртіппен декларациялауға жатады.

129. Құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігін дәлелдеу, өзіндік дәлелдемелер негізінде (болған жағдайда), Одақтың сәйкестікті бағалауы жөніндегі органдарының бірыңғай тізіліміне қосылған, сынақ зертханасымен (орталық) аккредиттелген, менеджмент жүйесін (бд сызбасы үшін)

сертификаттау жөніндегі типті бағалау сызбасы негізінде, өтініш берушінің сәйкестік туралы декларациясын қабылдау жолымен жүргізіледі.

130. Құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін дәлелдеу, 3д, 4д немесе 6д сызбасы бойынша, сәйкестікті декларациялау үлгісімен жүргізіледі. Құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестік декларациясының сызбасын таңдауды, өтініш беруші жүзеге асырады.

131. Құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін декларациялау кезінде өтініш беруші, мүше мемлекет аумағында, оның заңнамасы бойынша тіркелген дайындаушы немесе сатушы (импорттаушы) не уәкілетті дайындаушы тұлға болып табылатын, жеке кәсіпкер ретіндегі заңды тұлға немесе жеке тұлға болуы мүмкін.

132. Сынақтар зертханаларының (орталықтың) және өтініш берушінің өзіндік дәлелдемелерінің (болған жағдайда) қатысуымен алынған дәлелдер негізінде, сәйкестікті декларациялау бойынша, құс етінен жасалған өнімдерді сериялық шығаруға қатысты, сәйкестікті декларациялаудың 3д сызбасы қолданылады.

Сәйкестікті декларациялау кезінде өтініш беруші, 3д сызбасы бойынша дайындаушы (дайындаушының уәкілетті тұлғасы) болып табылады.

сәйкестікті декларациялаудың 3д сызбасына:

техникалық құжаттаманы қалыптастыру және талдау;

өндірістік бақылауды жүзеге асыру;

құс етінен жасалған өнімдердің үлгілеріне зерттеу (сынақтар) жүргізу;

сәйкестік туралы құжаттаманы қабылдау және тіркеу кіреді;

Одақ нарығындағы өнімдер айналымына бірыңғай белгі қондыру.

Өтініш беруші осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына құс етінен жасалған өнімдердің сәйкестігін бақылау мақсатында, өтініш беруші құс етінен жасалған өнімдер үлгілеріне сынақ зертханасында (орталықта) зерттеулер (сынақтар) жүргізеді.

Құс етінен жасалған өнімдерді сериялық шығарудың сәйкестігін декларациялау кезінде, сәйкестік туралы декларацияның қолдану мерзімі 3д сызбасы бойынша 3 жылдан аспайды.

133. Сынақ зертханаларының (орталықтың) қатысуымен және өтініш берушінің өзіндік дәлелдемелерінің (болған жағдайда) қатысуымен алынған дәлелдер негізінде, сәйкестікті декларациялау бойынша, құс етінен жасалған өнімдер наларының (орталықт), сәйкестікті декларациялаудың 4д сызбасы қолданылады.

Сәйкестікті декларациялау кезінде өтініш беруші, 4д сызбасы бойынша дайындаушы (дайындаушының уәкілетті тұлғасы) немесе сатушы болып табылады.

сәйкестікті декларациялаудың 4д сызбасына:

техникалық құжаттаманы қалыптастыру және талдау;

құс етінен жасалған өнімдердің үлгілеріне зерттеу (сынақтар) жүргізу;

сәйкестік туралы құжаттаманы қабылдау және тіркеу;

Одақ нарығындағы өнімдер айналымына бірыңғай белгі қондыру кіреді.

Өтініш беруші техникалық құжаттаманы қалыптастырады және оған талдау жүргізеді.

Осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына құс етінен жасалған өнімдер партиясының мәлімделген сәйкестігін дәлелдеуді қамтасыз ету үшін, өтініш беруші сынақ зертханасында (орталықта) құс етінен жасалған өнімдердің үлгілеріне зерттеу (сынақтар) жүргізеді.

Құс етінен жасалған өнімдер партиясына қатысты сәйкестік туралы декларацияның қолдану мерзімі, 4д сызбасы бойынша, оның жарамдылық мерзіміне сәйкес келеді.

134. Менеджмент жүйесін сертификаттау жөніндегі органмен сертификатталған дайындаушыда, менеджмент енгізген жүйе болған жағдайда, құс етінен жасалған өнімдердің сериялық шығарылуына қатысты, сәйкестікті декларациялаудың бд сызбасы қолданылады.

Өтініш берушінің өзіндік дәлелдемелері (болған жағдайда) және менеджмент жүйесін сертификаттау жөніндегі органның және сынақ зертханасының (орталықтың) қатысуымен алынған дәлелдемелері негізінде, сәйкестікті декларациялаудың бд сызбасы қолданылады.

Сәйкестікті декларациялау кезінде өтініш беруші, бд сызбасы бойынша дайындаушы (дайындаушының уәкілетті тұлғасы) болып табылады.

сәйкестікті декларациялаудың бд сызбасына:

құрамына, менеджмент жүйесін сертификаттау жөніндегі органмен берілген, менеджмент жүйесіне арналған сертификат (сертификат көшірмесі) енетін, техникалық құжаттамаларды қалыптастыру және талдау;

өндірістік бақылауды жүзеге асыру;

құс етінен жасалған өнімдер үлгілеріне зерттеу (сынақтар) өткізу ;

сәйкестік туралы декларацияны қабылдау және тіркеу;

Одақ нарығындағы өнімдер айналымына бірыңғай белгі қондыру;

менеджмент жүйесі қызметінің тұрақтылығын бақылау кіреді.

Өтініш беруші менеджмент жүйесі қызметінің тұрақтылығын және осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақ (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес, құс етінен жасалған өнімдерді дайындауға арналған, өндіріс процесін қамтамасыз ету жөніндегі шараларды алдын ала қабылдайды, техникалық құжаттаманы қалыптастырады және оларға талдау жасайды.

Өтініш беруші өндірістік бақылау жүргізуді қамтамасыз етеді және менеджмент жүйесіндегі жосапрланған өзгерістер туралы менеджмент жүйесін сертификаттау жөніндегі органды ақпараттандырады.

Құс етінен жасалған өнімдердің, осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына

сәйкестігін бақылау мақсатында, өтініш беруші сынақ зертханасында (орталықта) құс етінен жасалған өнім үлгілеріне зерттеу (сынақтар) жүргізеді.

Менеджмент жүйесін сертификаттау жөніндегі орган, менеджмент жүйесі қызметінің тұрақтылығын мерзімді бақылауды жүзеге асырады.

Құс етінен жасалған өнімдердің сериялық шығарылымының сәйкестігін декларациялау кезіндегі сәйкестік туралы декларацияның қолданыс мерзімі бд сызбасы бойынша 5 жылдан аспайтын уақытты құрайды.

135. Сәйкестік туралы декларацияның қабылдануы үшін негіз болған құжаттар жиынтығына:

а) мүше мемлекеттер заңнамаларына сәйкес жеке кәсіпкер ретінде заңды тұлғаны немесе жеке тұлғаны мемлекеттік тіркеу кезінде берілетін, өтініш берушіні тіркеу және есептік (жеке, сәйкестендіру) номері туралы мәліметтер;

б) сәйкесінше құс етінен жасалған өнімдер дайындалған, техникалық құжаттамалар көшірмесі;

в) менеджмент жүйесіне арналған сәйкестік сертификаты (сертификат көшірмесі) (бд сызбасы бойынша);

г) құс етінен жасалған өнімдерді зерттеу (сынақтар) хаттамалары (болған жағдайда);

д) құс етінен жасалған өнімдерді және (немесе) етсіз ингредиенттерді зерттеу (сынақтар) хаттамасы (болған жағдайда);

е) келісімшарттың (жеткізу шарты) және тауарға ілеспе құжаттама (4д сызбасы бойынша);

ж) Одақтың кедендік аумағына жеткізілетін құс етінен жасалған өнімдердің, осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігін қамтамасыз етуді және ондай өнімдердің көрсетілген талаптарға сәйкес келмейтіндігіне жауапкершілікті қарастыратын (дайындаушының уәкілетті тұлғасы үшін), дайындаушымен (оның ішінде шетел дайындаушысымен) жасалған шарт;

з) құс етінен жасалған өнімдердің, осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақтың (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігін дәлелдеуге негіз болатын, өтініш берушінің таңдауы бойынша өзге де құжаттар кіреді.

136. Сәйкестік туралы декларация, Еуразиялық экономикалық комиссия Алқасының 2012 жылғы 25 желтоқсандағы №293 шешімімен бекітілген, бірыңғай үлгі және оны рәсімдеу қағидаттары бойынша рәсімделеді.

137. Сәйкестік туралы декларация, Еуразиялық экономикалық комиссия Алқасының 2018 жылғы 20 наурыздағы №41 шешімімен бекітілген, Еуразиялық экономикалық одақ техникалық регламенттерінің талаптарына өнімдердің сәйкестігі туралы декларацияны тіркеу, қолданылуын тоқтата тұру, жанғырту және тоқтату тәртібіне сәйкес тіркелуге жатады.

138. Құс етінен жасалған өнімдердің декларациялау үлгісіне сәйкестігін дәлелдеу нәтижесі бойынша өтініш беруші, құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі туралы және сәйкестігін дәлелдейтін құжаттарды қабылдауға негіз болып табылған, құс етінен жасалған өнімдердің жинақ құжаттарын қалыптастырады, оған мына құжаттар мен мәліметтер:

- а) осы Техникалық регламенттің 135-тармағында көзделген құжаттар;
- б) сынақ зертханаларында (орталықта) жүргізілген зерттеулер (сынақтар) хаттамасы (хаттамалары);
- в) сәйкестік туралы тіркелген декларация кіреді.

139. Құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі туралы және сәйкестігін дәлелдейтін құжаттарды қабылдауға негіз болып табылған, құс етінен жасалған өнімдердің жинақ құжаттары өтініш берушіде:

- а) құс етінен жасалған өнімдерді сериялық шығаруға арналған – осы өнім өндірісі тоқтаған күнінен бастап кемі 5 жыл бойы;
- б) өнімдер партиясына арналған - құс етінен жасалған өнімдер партиясы өткізілген күнінен бастап кемі 5 жыл бойы сақталуға тиісті.

140. Құс етінен жасалған өнімдердің осы Техникалық регламенттің талаптарына сәйкестігі туралы және сәйкестігін дәлелдейтін құжаттарды қабылдауға негіз болып табылған, құс етінен жасалған өнімдердің жинақ құжаттары, мемлекеттік бақылау (қадағалау) органдарына, олардың талап етуі бойынша беріледі.

141. Балалар тағамы үшін құс етінен жасалған өнімдердің және тағамдық өнімдердің жаңа түрі, Одақтың кедендік аумағы айналымына шығару алдында, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінде (КО ТР 021/2011) белгіленген тәртіппен, мемлекеттік тіркелуге жатады.

142. Сойылған құс өнімдерін және құс өнімдерінен жасалған өнімдерді (оның ішінде, балалар тағамы үшін сойылған құс еті өнімдерін және балаларға арналған құс етінен жасалған өнімдерді) өндіру процесін осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақ (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігін бағалау, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентінде (КО ТР 021/2011) белгіленген тәртіппен, өндірістік объектілерді мемлекеттік тіркеу үлгісі бойынша, осындай процестердің жүзеге асырылуы басталғанға дейін (өнімдер айналымға шығарылғанға дейін) жүргізіледі.

143. Сойылған құс еті өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді (оның ішінде, балалар тағамы үшін сойылған құс еті өнімдерін және балаларға арналған құс етінен жасалған өнімдерді) өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процестерінің, осы Техникалық регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақ (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігін бағалау, осы Техникалық

регламенттің және әсері оларға таралатын, Одақ (Кеден одағы) техникалық регламенттерінің талаптарын сақтау бойынша мемлекеттік бақылау (қадағалау) үлгісінде жүргізіледі.

XV. Одақ нарығына арналған өнімдер айналымын бірыңғай белгімен таңбалау

144. Одақ нарығына арналған өнімдер айналымын бірыңғай белгімен таңбалау, сойылған құс өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді айналымға шығару алдында жүзеге асырылады.

145. Қапталмаған сойылған құс еті өнімдерін және құс етінен жасалған өнімдерді, Одақ нарығындағы өнімдердің айналымын бірыңғай белгімен таңбалау, тауарға ілеспе құжаттамаларға қондырылады.

146. Одақ нарығы айналымындағы өнімдердің, тікелей көліктік қаптамаға салынған, сойылған құс өнімдерінің және құс етінен жасалған өнімдердің бірыңғай белгісінің таңбасы көліктік қаптамаға және (немесе) этикеткаға, және (немесе) әрбір көліктік қаптамада болатын қосымша парақшаға немесе тауарға, ілеспе құжаттамаларға қондырылады.

XVI. Техникалық регламент талаптарының сақталуын мемлекеттік бақылау (қадағалау)

147. Сойылған құс өнімдеріне және құс етінен жасалған өнімдерге қатысты, осы Техникалық регламент талаптарының сақталуын және олардың осы талаптарға байланысты өндіру, сақтау, тасу (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процестерін мемлекеттік бақылау (қадағалау), мүше мемлекеттер заңнамасына сәйкес жүргізіледі.

Еуразиялық экономикалық одақтың
"Құс етінің және оның қайта өңделген
өнімдерінің қауіпсіздігі туралы"
техникалық регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 1 қосымша

Сойылған құс еті және құс етінен жасалған өнімдер қауіпсіздігінің микробиологиялық нормативтері

Өнімнің атауы	Көрсеткіштер	Жол берілетін деңгейлер, артық емес	Ескерпе
1	2	3	4

1. Құс ұшасы және оның бөліктері*, сүйексіз ет *, Субөнімдер

а) қапталмаған мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты 1×10^4 салқындатылған микроағзалар мөлшері КОЕ/г.** , артық емес

25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер жол берілмейді

25 г *Listeria monocytogenes* жол берілмейді

б) қапталмаған мұздатылған мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес 1×10^5

25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер жол берілмейді

25 г *Listeria monocytogenes* жол берілмейді

в) қапталған салқындатылған, мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты 5×10^5

мұздатылған аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес

25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер жол берілмейді

25 г *Listeria monocytogenes* жол берілмейді

г) салқындатылған, мұздатылған мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты 1×10^6

құс субөнімдері аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес

25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер жол берілмейді

25 г *Listeria monocytogenes* жол берілмейді

д) механикалық сылып алынған құс мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты 1×10^6

еті (салқындатылған, мұздатылған) аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес

25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер жол берілмейді

25 г *Listeria monocytogenes* жол берілмейді

е) салқындатылған және мұздатылған тағамдық құс сүйегі	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1×10^6	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
2. Кесек құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдер (салқындатылған, мұздатылған)			
а) ұнтақсыз сүйекті, сүйексіз ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1×10^5	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	

б) ұнтаққа аунатылған сүйекті, сүйексіз ет, дәмдеуішті, соусты	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
в) маринадталған сүйекті, сүйексіз ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	ашытқы КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
г) блоктағы сүйексіз ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
3. Шабылған құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдер			
а) қамыр қабықтағы	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,0001 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
б) табиғи қабықтағы, оның ішінде купаттар	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты		

в) ұнтаққа аунатылған немесе онсыз	микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
г) құс етінен жасалған турама ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
д) құс терісі	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
е) құстың субөнімдерінен жасалған жартылай дайын өнім (салкындатылған, мұздатылған)	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁶	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
4. Шұжық өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер			
а) шала ысталған, шала қақталған шұжықтар	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостридиялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	1,0 г <i>E. coli</i>	жол берілмейді	
б) шала ысталған, шала қақталған шұжықтар, түрлендірілген ауа	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	

жағдайында туралған және вакуум астында қапталған	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
	1,0 г E. coli	жол берілмейді	
в) қайнатылған, ысталған	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
г) шала ысталған	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостридиялар	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
д) жарамдылық мерзімі 5 жылдан асатын, шала ысталған, қайнатылған-ысталған, оның ішінде түрлендірілген ауа жағдайында туралған және вакуум астында қапталған	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
е) ысталған-қайнатылған, қайнатылған-ысталған-көмештелген-ысталған құсетінен жасалған өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	

	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар (см3)	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
ж) жарамдылық мерзімі 5 жылдан асатын қайнатылған шұжық өнімдері (шұжықтар, етті (шұжықты) нан, шұжықшалар, термиялық өңделген ингредиенттерден жасалған сарделькалар), оның ішінде қайнатылған шұжық өнімдері, туралған және түрлендірілген ауа жағдайында вакуум астында қапталған	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 103	Сервистік турау үшін 2,5 x 103 КОЕ/г- артық емес
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	Шұжықшалар және сарделек үшін
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
з) шикідей қақталған, шала қақталған, қақталған құс етінен жасалған өнімдер	Мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 103	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	1,0 г E. coli	жол берілмейді	
и) шикідей тұздалған құс етінен жасалған өнімдер	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
к) қайнатылған құс етінен жасалған өнімдер (орамалар, ветчина т.б.)	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 103	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	

	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
л) жарамдылық мерзімі 5 жылдан асатын, ысталған, ысталған-қайнатылған, қайнатылған-ысталған, ысталған-көмештелген, вакуумда, оның ішінде туралған және түрлендірілген ауа жағдайында қапталған құс етінен жасалған өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
м) ысталған-көмештелген, қайнатылған-ысталған, ысталған ұша және ұша бөліктері	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
н) ұша және ұша бөліктері, шикідей қақталған, шикідей ысталған өнімдер	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	1,0 г <i>E. coli</i>	жол берілмейді	
5. Құс етінен жасалған жылдам тоңазитын дайын тағам			
	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты	1 x 10 ⁴	

а) қуырылған, қайнатылған, көмештелген	микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес		
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	КОЕ/г <i>Enterococcus</i> сияқты бактериялар, артық емес	1 x 10 ⁴	
б) шабылған, оның ішінде тартылған және (немесе) қамыр қабықтағы, және (немесе) соусты, және (немесе) гарнирі бар ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	КОЕ/г <i>Enterococcus</i> сияқты бактериялар, артық емес	1 x 10 ⁴	

6. Құстың субөнімдері және терісі пайдаланылған өнімдер (паштеттер, ақтармаланған шұжықтар және т.б.)

а) құс етінен жасалған, оның ішінде құстың ішек-қарны пайдаланылған паштеттер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	

б) құстың ішек-қарнынан жасалған паштеттер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
в) құстың ішек-қарнынан жасалған шұжықтар	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
7. Құстың кепкен етінен жасалған өнімдер			
а) сублимациялық кептірілген құс етінен жасалған өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	10 г сияқты бактериялар	жол берілмейді	
б) жылулық кептірілген құс етінен жасалған турама ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	

	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	10 г сияқты бактериялар	жол берілмейді	
	зең КОЕ/г, артық емес	100	
в) құс етінен жасалған кептірілген, қайнатылған-кептірілген өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,01 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	10 г сияқты бактериялар	жол берілмейді	
8. Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер			
а) құс етінен, өкпе-бауырдан жасалған қоймалжындар, құймалар, паштет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар) (см ³)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i> (см ³)	жол берілмейді	
	1,0 г <i>E. coli</i> (см ³)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>Proteus</i> сияқты бактериялар (см ³)	жол берілмейді	
б) пісірілген, қуырылған, көмештелген құс еті (дәмдеуішсіз және соуссыз)	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	

	0,1 гі шек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г <i>Proteus</i> сияқты бактериялар	жол берілмейді	
в) пісірілген, қуырылған, бұқтырылған, көмештелген құс етінен жасалған тағам, шабылған құс етінен жасалған өнімдер, камыр ішіндегі немесе онсыз тұшпара және өзге де өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г <i>Proteus</i> сияқты бактериялар	жол берілмейді	
г) тұтыну қаптамасындағы, оның ішінде вакуум астында қапталған құс етінен жасалған дайын аспаздық өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	вакуум астында қаптау үшін
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г <i>Proteus</i> сияқты бактериялар	жол берілмейді	
	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
д) салқындатылған, полимер пленкамен қапталған, өнеркәсіптік дайындалған құс етінен жасалған тағам: пісірілген, қуырылған, бұқтырылған, көмештелген, шабылған құс етінен жасалған тағамдар (котлеттер және т.б.)	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	

	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 1,0 г	жол берілмейді	
е) жоғары дәрежеде дайындалған, құс етінен жасалған аспаздық жартылай дайын өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	Зең және ашытқы, КОЕ/г, артық емес	500	жарамдылық мерзімі 1 айдан аспайтын аспаздық жартылай дайын өнімдер үшін
ж) қайнатылған, қуырылған, көмештелген құс етінен жасалған аспаздық өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридициялар	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
	0,1 г Proteus сияқты бактериялар	жол берілмейді	
9. Сойылған құс өнімдерінің қайта өңделген өнімдері			
а) құстың тоң майы	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының	жол берілмейді	

	бактериялары (колиформдар)		
	0,1 г S. aureus	жол берілмейді	
б) құстың тағамдық ақуызы және коллагенді құс шикізатын қайта өңдеу өнімдері, құс етінен жасалған тағамдық құрғақ сорпа	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостридиялар	жол берілмейді	
	зең, КОЕ/г, артық емес	200	
в) құстың тағамдық ақуызы негізінде жасалған өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 10 ⁴	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г Listeria monocytogenes	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	зең, КОЕ/г, артық емес	100	
	S. aureus, в 0,1 г	жол берілмейді	

* Бұлшықеттің терең қабатынан сынақ үлгісін алу

** Шоғыртүзуші бірліктер

Еуразиялық экономикалық одақтың
"Құс етін және оның өнімдерін қайта
өңдеу
қауіпсіздігі туралы" техникалық
регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 2 қосымша

Балалар тағамына арналған сойылған құс еті өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер қауіпсіздігінің микробиологиялық нормативтері

Өнімдер атауы	Көрсеткіштер	Жол берілетін деңгейлер, артық емес	Ескертпе
1	2	3	4
1. Құс ұшасы және оның бөліктері*, сүйексіз ет*, ішек-қарын			

а) балалар тағамы үшін салқындатылған, мұздатылған (ұшалар және оның бөліктері) құс еті	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері**, артық емес	1 x 105	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
б) балалар тағамы үшін (салқындатылған, мұздатылған) сүйексіз кесек, сүйекті кесек ет	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 105	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
в) балалар тағамы үшін салқындатылған, мұздатылған құстың ішек-қарны	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 105	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
2. Балалар тағамы үшін (салқындатылған, мұздатылған) құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдер			
а) 3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған, шабылған жартылай дайын өнімдер (шикідей салқындатылған, мұздатылған)	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	5 x 105	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,001 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	зең КОЕ/г, артық емес	250	ұнтақта
б) 3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған табиғи жартылай дайын өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты	1 x 105	

(ш и к і д е й салқындатылған, мұздатылған)	микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес		
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,001 г ішек таяқшаларының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	зең КОЕ/г, артық емес	250	ұнтақта
3. Құс етінен жасалған өнімдер			
а) 3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған шұжық өнімдері	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	шұжықшалар және сарделькалар үшін
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	1,0 г <i>E. coli</i>	жол берілмейді	жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын өнімдер үшін
	0,1 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридиялар	жол берілмейді	
	зең КОЕ/г, артық емес	100	
	ашытқы КОЕ/г, артық емес	100	жарамдылық мерзімі 5 тәуліктен асатын өнімдер үшін
б) 3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған паштеттер және аспаздық өнімдер; 1,5 жастан асқан балалар үшін жоғары дәрежеде дайындалған жартылай дайын өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ³	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	1,0 г <i>E. coli</i>	жол берілмейді	
	1,0 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	

	0,1 г сульфит түзуші кlostаридиялар	жол берілмейді	
	зең, КОЕ/г, артық емес	100	
	ашытқы, КОЕ/г, артық емес	100	жарамдылық мерзімі 72 сағаттан асатын өнімдер үшін
	10 г бактерия сияқтылар	жол берілмейді	
в) ерте жастағы (1,5 жастан асқан) балалар үшін сублимациялық өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ⁴	
	50 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	50 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	0,1 г ішек таяқшалары тобының бактериялары	жол берілмейді	
	<i>S. aureus</i> 1,0 г	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридиялар	жол берілмейді	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, артық емес	100	
	ашытқы КОЕ/г	50	
г) 3 жастан асқан балалар үшін сублимациялық өнімдер	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1,5 x 10 ⁴	
	50 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	50 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	1,0 г ішек таяқшалары тобының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	1,0 г <i>S. aureus</i>	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші кlostаридиялар	жол берілмейді	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, артық емес	200	
	ашытқылар КОЕ/г, артық емес	100	
д) ерте жастағы (1,5 жастан асқан) балалар тағамы үшін құс еті негізінде жасалған пастерленген шұжықтар	мезофилді аэробты және факультативтік-анаэробт ық аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	2 x 10 ²	
	50 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	

	50 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	1,0 г ішек таяқшалары тобының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г сульфит түзуші клостридиялар сульфит түзуші клостридиялар	жол берілмейді	
	<i>B. cereus</i> 1,0 г	жол берілмейді	
е) балалар тағамы үшін құстың тоң майы	мезофилді аэробты және факультативтік-аэробты микроағзалар мөлшері КОЕ/г, артық емес	1 x 10 ²	
	25 г патогенді, оның ішінде сальмонелдер	жол берілмейді	
	25 г <i>Listeria monocytogenes</i>	жол берілмейді	
	1,0 г (см ³) ішек таяқшалары тобының бактериялары (колиформдар)	жол берілмейді	
	0,1 г <i>S. aureus</i> (см ³)	жол берілмейді	

* Бұлшықеттің терең қабатынан сынақ үлгісін алу

** Шоғыртүзуші бірліктер

Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етінің және оның қайта өңделген өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 3 қосымша
1-кесте

Құс етінен, оның ішінде балалар тағамы үшін жасалған консервілер қауіпсіздігінің (өнеркәсіптік зарарсыздығы) микробиологиялық нормативтері

Құс етінен және ет-өсімдіктен жасалған зарарсыздандырылған консервілер үшін өнеркәсіптік зарарсыздық көрсеткіштері

Микроағзалар тобы	Жол берілетін деңгейлер
1	2

1. Спорa түзуші мезофилді аэробты және өнімде факультативтік-анаэробты 11 КОЕ^{*}/г (см³) артық емес микроағзалар тобы *B. Subtilis*

2. Спорa түзуші аэробты және факультативтік-анаэробты өнімде 1,0г (см³)

микроағзалар тобы *B. cereus* және (немесе) *B. Polymuxa* жол берілмейді

3. Мезофилді клостридиялар *C. Botulinum* және өнімде 1,0г (см³) (немесе) *C. Perfringens* жол берілмейді

4. Мезофилді клостридиялар (*C. Botulinum* және (немесе) өнімде *C. perfringens*) 1,0 г (см³ басқасы) өнімде 1 КОЕ^{*}/г (см³) артық емес жол берілмейді

5. Спора түзбейтін микроағзалар, оның ішінде өнімде 1,0 г (см³) жол берілмейді

сүт қышқылды және (немесе) зең саңырақұлақтары, және (немесе) ашытқылар

6. Спора түзуші жылу сүйгіш анаэробты, аэробты және өнімде 1,0г (см³) факультативтік-анаэробты микроағзалар жол берілмейді (консервілерге сақтау температурасы плюс 20 °С нормаланады)

2-кесте

Балалар тағамы үшін құс етінен жасалатын зарарсызданған консервілерге арналған өнеркәсіптік зарарсыздандыру көрсеткіштері

Микроағзалар тобы			Жол берілетін деңгейлер
1			2
1.	Спора түзуші аэробты ж ә н е факультативтік-анаэробты микроағзалар тобы <i>B. Subtilis</i>	өнімде 11 КОЕ <*>/г (см ³) артық емес	
2.	Спора түзуші аэробты ж ә н е факультативтік-анаэробты микроағзалар тобы <i>B. cereus</i> және (немесе) <i>B. polymuxa</i>	өнімде 1,0 г (см ³) жол берілмейді	
3.	Мезофилді клостридиялар	өнімде 10,0 г (см ³) жол берілмейді	
4.	Бейспора түзуші микроағзалар, оның ішінде сүт	өнімде 1,0 г (см ³)	

	Қышқылды және (немесе)) зең саңырауқұлақтар, және (немесе) ашытқы	жол берілмейді
5.	Спора түзуші жылу сүйгіш анаэробты, аэробты ж ә н е факультативтік-анаэробт ы микроағзалар	өнімде 1,0 г (см3) жол берілмейді

3-кесте

Құс етінен жасалған зарарсызданған консервілер үшін өнеркәсіптік зарарсыздандыру көрсеткіштері

Микроағзалар тобы			Жол берілетін деңгейлер
1			2
1.	Мезофилді аэробты ж ә н е факультативтік-анаэ р о б н т ы микроағзалар мөлшері (КМАФАнМ)	өнімде 2 x 10 ² КОЕ <*>/г (см3) артық емес	
2.	Ішек таяқшалары бактериялар тобы (колиформдар)	өнімде 1,0 г (см3) жол берілмейді	
3.	<i>B. cereus</i>	өнімде 1,0 г (см3) жол берілмейді	
4.	Сульфит түзуші кlostридияциялар	өнімде 1,0 г (см3) жол берілмейді	
5.	<i>S. aureus</i> және өзге де коагуляциясы оң стафилококтар	өнімде 1,0 г (см3) жол берілмейді	
6.	Патогенді, оның ішінде сальмонелдер	өнімде 25 г (см3) жол берілмейді	

*Шоғыр түзуші бірліктер.

Еуразиялық экономикалық
одақтың "Құс етін және оның
өнімдерін қайта өңдеу
қауіпсіздігі туралы"
техникалық регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 4 қосымша

СОЙЫЛҒАН ҚҰС ӨНІМДЕРІ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ГИГИЕНАЛЫҚ ТАЛАПТАРЫ

--	--	--

Көрсеткіштер	Жол берілетін деңгейлер, артық емес	Ескертпе
1	2	3
Қышқылды бұзылу көрсеткіштері:		
- қышқылды сан (мг КОН/г)	4,0	Құстың тағамдық тоң майы
- асқыноттығу саны (белсенді оттегі күйесі /кг)	10,0	Құстың тағамдық тоң майы
Уытты элементтер:		
- қорғасын	0,6	Құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс субөнімдерінен жасалған консервілер, оның ішінде паштеттер
	0,1	Құстың шикі майы, құстың тағамдық тоң майы
	1,0	Құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін, түскі тағамдық қоймалжыңдар), сорпа
- күшәла	1,0	Құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс субөнімдерінен жасалған консервілер, оның ішінде паштеттер; Құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін, түскі тағамдық қоймалжыңдар), сорпа
	0,1	Құстың шикі майы, құстың тағамдық тоң майы
	0,2	Құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін, түскі тағамдық қоймалжыңдар), сорпа
- кадмий	0,03	Құстың шикі майы, құстың тағамдық тоң майы
	0,3	Құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс субөнімдерінен жасалған консервілер, оның ішінде паштеттер
- сынап	0,1	Құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс субөнімдерінен жасалған консервілер, оның ішінде паштеттер; Құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін, түскі тағамдық қоймалжыңдар), сорпа

	0,03	Құстың шикі майы, құстың тағамдық тоң майы
- хром	10	Хром ыдыстағы дәнекер-ұша ақуыздарының желатині, қоймалжыңы
- темір	1,5	Құстың тағамдық тоң майы (сақтауға қойылған)
- мыс	0,4	Құстың тағамдық тоң майы (сақтауға қойылған)
Пестицидтер:		
- ГХЦГ (a-, b-, g-изомерлер)	0,1	Құс еті, құс етінен жасалған өнімдер, құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс етінен жасалған ет және ет-өсімдік және құс субөнімдері консервілері ; құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін түстік тағам концентраттары), сорпа
	0,2	Құстың шикі майы, құстың тағамдық ыңмайы
- ДДТ және оның алмасу өнімі	0,1	Құс еті, құс етінен жасалған өнімдер, құс субөнімдері және олардан жасалған өнімдер, құс етінен жасалған ет және ет-өсімдік және құс субөнімдері консервілері ; құстың тағамдық ақуызы және оның негізіндегі өнімдер (қайнатуды талап етпейтін түстік тағам концентраттары), сорпа
	1,0	Құстың шикі майы, құстың тағамдық тоң майы
Бенз(а)пирен	0,001	Құс етінен, құстың субөнімдерінен және олардың өнімдерінен жасалған ысталған өнімдер
Нитрозоаминдер (сомасы НДМА және НДЭА)	0,004	Құс етінен, құстың субөнімдерінен және олардың өнімдерінен жасалған ысталған өнімдер
Диоксиндер*	0,000002 (майға қайта есептегенде)	Сойылған құстың өнімдері (бауырды қоспағанда) және олардың өнімдері
	0,000006 (майға қайта есептегенде)	Құстың бауыры және оның өнімдері

* Диоксиндер, олардың шикізатта болуы туралы қисынды болжам болған жағдайда анықталады.

--	--

Ескертпе:	1. Сублимацияланған және жылулық кептірілген құрғақ өнімдер үшін, уытты элементтердің, пестицидтердің, диоксиндердың құрамы, оларда және соңғы өнімдерде құрғақ заттектердің құрамы ескеріле отырып. 2. Левомецин (хлорамфеникол), тетрациклин тобы антибиотиктері құрамын бақылау, Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне сәйкес (КО ТР 021/2021) жүргізіледі; дайындаушының (жеткізушінің) ақпараты бойынша ветеринариялық дәрілік құралдардың қалдығын бақылау, осы Техникалық регламенттің №8 қосымшасына және Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне (КО ТР 021/2021) сәйкес жүргізіледі. 3. Осы қосымшада көрсетілмеген сойылған құс өнімдері және олардың қайта өңделген өнімдері қауіпсіздігінің гигиеналық нормативі Кеден одағының "Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламенті талаптарына (КО ТР 021/2021) сәйкес келуі қажет.
-----------	--

Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етін және оның өнімдерін қайта өңдеу қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне (ЕАЭО ТР 051/2021) № 5 қосымша

Сойылған құс өнімдері және құс етінен жасалған өнімдер қауіпсіздігінің гигиеналық талаптары

Көрсеткіштер	Жол берілетін деңгейлер, мг/кг, артық емес	Ескертпе
1	2	3
Уытты элементтер:		
- қорғасын	0,2	Барлық ересек құстар тобы бойынша құс еті
	0,2	3 жасқа дейінгі балалар үшін құс етінен жасалған консервілер, зарарсыздандырылған шұжықтар
	0,3	Барлық ересек тобы үшін ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілері
		3 жастан асқан балалар үшін жартылай дайын өнімдер,

	0,3	паштеттер, шұжықтық және аспаздық өнімдер
	0,5	Құстың ішек-қарны
- күшәла	0,1	Құс еті, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, жартылай Дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер
	0,2	Ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер
	1,0	Құстың ішек-қарны
- кадмий	0,03	Құс еті, құс етінен жасалған консервілер, шұжық өнімдері, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер
	0,3	Құстың ішек-қарны
- сынап	0,02	Құс еті, құс етінен жасалған консервілер, шұжық өнімдері, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер
	0,1	Құстың ішек-қарны
- қалайы	100	Темір ыдысқа жиналған құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған ет-өсімдік және өсімдік-ет шұжықтар
- хром	0,5	Хромдалған ыдыстағы құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер
Антибиотиктер:		
-левомецетин (хлорамфеникол)	жол берілмейді ($< 0,0003$)*	Құс еті, құстың ішек-қарны, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимицияланған өнімдер
- тетрациклин тобы	жол берілмейді ($< 0,01$)*	Құс еті, құстың ішек-қарны, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет

		консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер
- бацитрацин	жол берілмейді ($< 0,02$)*	Құс еті, құстың ішек-қарны, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимирацияланған өнімдер
Пестицидтер:		
- ГХЦГ (a-, b-, g-изомерлер)	0,02	Құс еті, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимирацияланған өнімдер
	0,015	Құстың ішек-қарны
- ДДТ және оның алмасу өнімі	0,01	Құс еті, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимирацияланған өнімдер
	0,015	Құстың ішек-қарны
Нитриттер	жол берілмейді ($< 0,5$)	Құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер
	150	Шұжық өнімдері
Нитриттер	150	Құс етінен жасалған ет-өсімдік және өсімдік ет консервілер (көкөніс қосылған консервілер үшін)
	жол берілмейді ($< 0,001$)*	Құс етінен жасалған аспаздық өнімдер (көкөніс қосылғадар үшін)
Нитрозоаминдер (сомасы НДМА және НДЭА)	0,002	Құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер
	0,002	Шұжық өнімдері
Радионуклидтер:		

- цезий-137	40 Бк/кг(л)	Құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимирацияланған өнімдер, ет птицы
- стронций-90	25 Бк/кг(л)	
Диоксиндер	жол берілмейді	Құс еті, құстың ішек-қарны, құс етінен жасалған консервілер, зарарсызданған шұжықтар, ет-өсімдік және өсімдік-ет консервілер, жартылай дайын өнімдер, паштеттер және аспаздық өнімдер, сублимирацияланған өнімдер

***Әдісі табылу шегі.**

Ескертпе:	1. Осы Техникалық регламентке №8 қосымшаға сәйкес, дайындаушының (жеткізушінің) ақпараты бойынша антибиотиктерді және оның малдың азық-түліктік шикізатын өндіру кезінде пайдаланылған қалдық мөлшерін бақылау қажет. 2. Сублимацияланған және жылулық кептірілген құрғақ өнімдер үшін уытты элементтердің, пестицидтердің, диоксиндердың Жол берілетін деңгейлері ретінде, оларда және бастапқы өнімдерде құрғақ заттектердің құрамы ескеріле отырып, Жол берілетін деңгейлерді бастапқы өнімге қайта есептеудің Жол берілетін деңгейлері пайдаланылады.
-----------	---

Еуразиялық экономикалық одақтың "Құс етін және оның өнімдерін қайта өңдеу қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 6 қосымша

Механикалық сылып алынған құс еті қауіпсіздігінің гигиеналық талаптары

Көрсеткіштер	Жол берілетін деңгейлер
1	2

Кальций құрамы, % 0,26 артық емес

Қосылған сүйек құрамы, % 0,60 артық емес

Қосылған сүйектік топтық құрамы, %

Мөлшері 500 мкм дейін 98,0 кем емес

Мөлшері 500-ден 750 мкм дейін 2,0 артық емес

Мөлшері 750 мкм жоғары жол берілмейді

Майдық қышқылдық құрамы, КОН/г май 4,0 артық емес

Еуразиялық экономикалық

БАЛАЛАР ТАҒАМЫ ҮШІН ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕРДІҢ ФИЗИКАЛЫҚ-ХИМИЯЛЫҚ КӨРСЕТКІШТЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

1-кесте

Ерте жастағы балалар тағамы үшін құс етінен жасалған консервілер

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері		Өлшем бірлігі	Ұйғарынды деңгей	Ескертпе
1		2	3	4
1.	Құрғақ заттектердің басым үлесі	г, артық емес	17	
2.	Ақуыз	г, артық емес	7	
3.	Май	г	3 - 12	
4.	Ас тұзы	г, артық емес	0,4	
5.	Крахмал <*>	г, артық емес	3	қоюландырғыш
6.	Күріш және бидай ұны <*>	г, артық емес	5	қоюландырғыш

2-кесте

Ерте жастағы балалар тағамы үшін құс етінен жасалған ет-өсімдік (өсімдік-ет) консервілері

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері		Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер	Ескертпе
1		2	3	4
1.	Құрғақ заттектердің басым үлесі	г	5 - 26	
2.	Ақуыз	г	1,5 - 8	
3.	Май	г	1 - 6	
4.	Углеводы	г	5 - 15	
5.	Ас тұзы	г, артық емес	0,4	
6.	Крахмал <*>	г, артық емес	3	қоюландырғыш
7.	Күріш және бидай ұны <*>	г, артық емес	5	қоюландырғыш

3-кесте

Біржарым жастағы балалар тағамы үшін зарарсызданған ет (ет құрамды) шұжықтар

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері	Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер
1	2	3

1.	Ақуыз	г, артық емес	12
2.	Май	г	16 - 20
3.	Ас тұзы	г, артық емес	1,5

4-кесте

3 жастан асқан балалар тағамы үшін құс етінен жасалған консервілер

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері		Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер	Ескертпе
1		2	3	4
1.	Ақуыз	г	12 - 14	
2.	Май	г	10 - 18	
3.	Ас тұзы	г, артық емес	1,2	
4.	Крахмал <*>	г, артық емес	3	қоюландырғыш
5.	Күріш және бидай ұны <*>	г, артық емес	5	қоюландырғыш

5-кесте

3 жастан асқан балалар үшін құс етінен жасалған шұжық өнімдері

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері		Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер	Ескертпе
1		2	3	4
1.	Ақуыз	г, артық емес	12	
2.	Май	г, артық емес	22	
3.	Ас тұзы	г, артық емес	1,8	
4.	Крахмал <*>	г, артық емес	5	
5.	Қышқыл фосфатаздың қалдық белсенділігі	%, артық емес	0,006	қайнатылған шұжық өнімдері үшін
6.	Жалпы фосфор	%, артық емес	0,25	

6-кесте

3 жастан асқан балалар үшін құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдер

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсеткіштері		Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер
1		2	3
1.	Ақуыз	г, артық емес	10
2.	Май	г, артық емес	20
3.	Ас тұзы	г, артық емес	0,9

7-кесте

3 жастан асқан балалар үшін құс етінен жасалған аспаздық өнімдер, паптеттер және басқалар

--	--	--

100 г өнімдегі тағамдық құндылықтың критерийлері және көрсекіштері	Өлшем бірлігі	Жол берілетін деңгейлер
1	2	3
Ақуыз	г, артық емес	8
Май	г, артық емес	16
Ас тұзы	г, артық емес	1,2

<*> Крахмалды және күріш (немесе бидай) ұнын бірге пайдаланған кезде, крахмал құрамының Жол берілетін деңгейлері 100 г - 3 г-нан артық болмауы керек, ал олардың құрамынан жалпы Жол берілетін деңгейлер, өнімнің 100 г-нан 5 г артық болмауы керек

Еуразиялық экономикалық
одақтың "Құс етінің және оның
қайта өңделген өнімдерінің
қауіпсіздігі туралы" техникалық
регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 8 қосымша

Сойылған құс өнімдеріндегі, оларды қолдану туралы ақпараттарға сәйкес бақыланатын, ветеринариялық дәрілік құралдардың қалдық мөлшерінің барынша жол берілетін деңгейлері
*

1-кесте

Микробқа қарсы құралдардың ең жоғарғы Жол берілетін деңгейлері

Дәрі-дәрмек атауы		Ауылшаруашылық құстарының түрі	Сойылған құс өнімдерінің атауы	Қалдықтың ең жоғарғы деңгейі (мг/кг, артық емес)	Ескертпе
1		2	3	4	5
1.	Апрамицин Aragamicin (құстың барлық аминогликозидтер)		ет, май	1	
			бауыр	10	
			бауыр	20	
2.	Канамицин Canamycin (құстың барлық аминогликозидтер)		ет, май	0,1	
			бауыр	0,6	
			бауыр	2,5	
3.	Неомицин Neomycin (құстың барлық аминогликозидтер)		ет, май	0,5	фрамицетин көсе алғанда
			бауыр	5	
			бауыр	0,5	
4.	Паромомицин Paromomycin (құстың барлық аминогликозидтер)		ет	0,5	
			бауыр және бауыр	1,5	

5.	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозидтер)	құстың барлық түрі	май	0,5	
			ет	0,3	
			бауыр	5	
6.	Цефтиофур Ceftiofur (цефалоспорины)	құстың барлық түрі	ет	1,0	десфурилцефтиофур ретінде көрінген құрылымнан тұратын барлық қалдық сомасы
			бауыр	2,0	
			бауыр	6,0	
			май	2,0	
7.	Сульфаниламид тобының барлық заттектері (сульфаниламидтер)	құстың барлық түрі	ет	0,1	осы топтағы барлық қалдықтардың сомасы ең жоғарғы Жол берілетін деңгейлерден асып түспеуге тиісті
			май	0,1	
			бауыр	0,1	
			бауыр	0,1	
8.	Триметоприм Trimethoprim (диаминопиримидин туындысы)	құстың барлық түрі	ет	0,05	
			бауыр	0,05	
			бауыр	0,05	
			май	0,05	
9.	Линкомицин/ клиндамицин Lincomycin/ Clindamycin (линкозамиды)	құстың барлық түрі	ет	0,1	
			май, тері	0,05	
			бауыр	0,5	
10.	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	құстың барлық түрі	ет	0,1	
			бауыр	1	
			бауыр	0,4	
11.	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколдар)	құстың барлық түрі	ет	0,05	тиамфениколға есептегенде тиамфеникола және конъюгативтиамфеникола сомасы ретінде
			бауыр	0,05	
			бауыр	0,05	
			май (терімен табиғи тепе-теңдікте)	0,05	
12.	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколдар)	құстың барлық түрі	ет	0,1	флорфеникола және флорфениколамина түріндегі оның метаболиттері
			бауыр	2,5	
			бауыр	0,75	
			май, тері	0,2	
13.	Флумеквин Flumequine (хинолондар)	құстың барлық түрі	ет	0,4	
			бауыр	1	
			бауыр	0,8	

			май, тері	0,25	
14.	Ципрофлоксацин / энрофлоксацин/ пefфлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/ enrofloxacin/ pefloxacin/ ofloxacin/ norfloxacin (фторхинолондар)	құстың барлық түрі	ет	0,1	фторхинолондар сомасы
			бауыр	0,2	
			бауыр	0,3	
			кожа	0,1	
15.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолондар)	күркетауықтар, тауықтар	ет	0,01	
			бауыр	0,1	
			бауыр	0,1	
			май және тері	0,01	
16.	Данофлоксацин Danofloxacin (хинолондар)	құстың барлық түрі	ет	0,2	
			бауыр	0,4	
			бауыр	0,4	
			май және тері	0,1	
17.	Дифлоксацин Difloxacin (хинолондар)	құстың барлық түрі	ет	0,3	
			бауыр	1,9	
			бауыр	0,6	
			май, тері	0,4	
18.	Оксолиновая кислота Oxolinicacid (хинолондар)	құстың барлық түрі	ет	0,1	
			бауыр	0,15	
			бауыр	0,15	
			май (табиғи тепе-теңдіктегі тері және май)	0,05	
19.	Эритромицин Erythromycin (макролидтер)	құстың барлық түрі	ет	0,2	
			бауыр	0,2	
			бауыр	0,2	
			май	0,2	
20.	Спирамицин Spiramycin (макролидтер)	тауықтар	ет	0,2	спирамицин мен неоспирамицин сомасы
			тері және май	0,3	
			бауыр	0,4	
21.	Тилмикозин Tilmicosin (макролидтер)	құстың барлық түрі	ет	0,075	
			тері және май	0,075	
			бауыр	1	
			бауыр	0,25	
			ет	0,1	А тилозин ретінде

22.	Тилозин Tylosin (макролидтер)	құстың барлық түрі	бауыр	0,1	
			бауыр	0,1	
			май (терімен табиғи тепе-теңдікте)	0,1	
23.	Тилвалозин Tylvalosin (макролидтер)	құстың барлық түрі	ет	0,05	тилвалозин мен 3 - О-ацетилтилозин сомасы
			май және тері	0,05	
			бауыр	0,05	
24.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	тауықтар	ет	0,1	гидрозидалануы мүмкін болатын, метоболиттер сомасы
			тері және май	0,1	
			бауыр	1	
		күркетауықтар	ет	0,1	
			тері және май	0,1	
			бауыр	0,3	
25.	Колистин Colistin (полимиксины)	құстың барлық түрі	ет	0,15	
			май (табиғи тепе-теңдіктегі тері және май)	0,15	
			бауыр	0,15	
			бауыр	0,2	
26.	Авиламицин Avilamycin (ортозомициндер)	құстың барлық түрі	ет	0,05	дихлороиз-эвернинон қышқылы
			май	0,1	
			бауыр	0,3	
			бауыр	0,2	
27.	Монензин Monensin (ионофоры)	құстың барлық түрі	бауыр	0,008	монензин А
			өзге де өнімдер	0,002	
28.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	құстың барлық түрі	ет	0,02	ласалоцид А
			тері және май	0,1	
			бауыр	0,1	
			бауыр	0,05	
	Нитрофураны (включая		ет	< 0,001	жол берілмейді
			тері және май	< 0,001	деңгейдегі өнімде
			бауыр	< 0,001	определения методов;
					метаболит ретінде анықталады (3-амино-2-оксазолидинон (АОЗ))

29.	фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	кұстың барлық түрі	бауыр	< 0,001	- фуразолидон метаболиті, 3-амино-5-морфолинометил - 2 - оксазолидинон (АМОЗ)- фуралтадона, 1-аминогидантоин (АГД) - фурадонина және семикарбазид (СЕМ) - фурацилина)
30.	Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/ дапсон (dapsone) /клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	кұстың барлық түрі	ет	< 0,001	жол берілмейді
			тері және май	< 0,001	әдістерді анықтау деңгейінде
			бауыр	< 0,001	
			бауыр	< 0,001	
31.	Флавомицин Flavomycin (кұстың барлық стрептотрицины түрі)	кұстың барлық түрі	ет	0,7	флавофосфолип ол
			бауыр	0,7	
			бауыр	0,7	
			май	0,7	
32.	Доксициклин Doxyciclin (тетрациклины) (антибиотиктерін анықтау кезінде тетрациклин тобы есебі жиынтықталмайды)	кұстың барлық түрі	ет	0,1	
			тері және май	0,3	
			бауыр	0,3	
			бауыр	0,6	
33.	Бензилпенициллин/пенетамат Benzylpenicillin/ Penethamate (пенициллин тобы)	кұстың барлық түрі	ет	0,05	
			май (терімен табиғи тепе-теңдікте)	0,05	
			бауыр	0,05	
			бауыр	0,05	
34.	Ампициллин Ampicillin (пенициллин тобы)	кұстың барлық түрі	ет	0,05	
			май	0,05	
			бауыр	0,05	
			бауыр	0,05	

35.	Амоксициллин Amoxicillin (пенициллин тобы)	кұстың барлық түрі	ет	0,05	
			май	0,05	
			бауыр	0,05	
			бауыр	0,05	
36.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллиндер)	кұстың барлық түрі	ет	0,3	
			май	0,3	
			бауыр	0,3	
			бауыр	0,3	
37.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллиндер)	кұстың барлық түрі	ет	0,3	
			май	0,3	
			бауыр	0,3	
			бауыр	0,3	
38.	Оксациллин Oxacillin (пенициллиндер)	кұстың барлық түрі	ет	0,3	
			май	0,3	
			бауыр	0,3	
			бауыр	0,3	
39.	Феноксиметилпенициллин Phenoximethylpenicillin (синоним : пенициллин V) (пенициллин тобы)	кұстың барлық түрі	ет	0,025	
			тері және май	0,025	
			бауыр	0,025	
			бауыр	0,025	

2-кесте

Антипрозоьлық құралдары қалдықтарының барынша Жол берілетін деңгейлері

Дәрі-дәрмек атауы		Ауылшаруашылығы құстарының түрі	Сойылған құс өнімдерінің атауы	Қалдықтың ең жоғарғы деңгейі (мг/кг, артық емес)	Ескертпе
1		2	3	4	5
1.	Диклазурил Diclazuril	балапан-бройлер, күркеауықтар	ет	0,5	диклазурил ретінде
			бауыр	3	
			бауыр	2	
			май, тері	1	
2.	Толтразурил Toltrazuril	кұстың барлық түрі	ет	0,1	толтразуриласульффон
			тері және май	0,2	
			бауыр	0,6	
			бауыр	0,4	
3.	Никарбазин Nicarbazin (синоним: динитрокарбанид)	балапан-бройлер	ет	0,2	N, N'-bis(4-нитрофенил) несепзәр ретінде
			бауыр	0,2	
			бауыр	0,2	
			май, тері	0,2	

4.	Ампролиум Amprolium	балапан-бройлер , күркеуауықтар	ет	0,2	
			тері және май	0,2	
			бауыр	0,2	
			бауыр	0,4	
5.	Робенидин Robenidine	құстың барлық түрі	бауыр	0,05	робенидина гидрохлорид
			бауыр	0,05	
			тері және май	0,05	
			сойғандағы өзге де өнімдер	0,005	
6.	Семдурамицин Semduramicin	құстың барлық түрі	сойғандағы өнімдердің барлық түрі	0,002	
7.	Наразин Narasin	құстың барлық түрі	бауыр	0,05	
			сойғандағы өзге де өнімдер	0,005	
8.	Мадуромицин Maduramicin	құстың барлық түрі	сойғандағы өнімдердің барлық түрі	0,002	
9.	Салиномицин Salinomycin	құстың барлық түрі	бауыр	0,005	Salinomycinsodiu m
			сойғандағы өзге де өнімдер	0,002	
10.	Галофугинон Halofuginone	құстың барлық түрі	ет	0,01	
			май және тері	0,025	
			бауыр	0,03	
			бауыр	0,03	
11.	Декоквинат Decoquinat	құстың барлық түрі	өнімдердің барлық түрі	0,02	

<*> Бақылау, сойылғандағы өнімдерді дайындаушы ұсынған, оларды Одақтың кеден аумағына енгізу кезінде, оларды қолдану туралы ақпараттар негізінде жүргізіледі . Тетрациклин тобының левомецетин (хлорамфеникола), антибиотиктер құрамын бақылау, Кеден одағының "Құс өнімдерінің қауіпсіздігі туралы" техникалық регламентіне сәйкес жүргізіледі (КО ТР 021/2021).

Еуразиялық экономикалық
одақтың "Құс етінің және
оның қайта өңделген
өнімдерінің қауіпсіздігі туралы"
техникалық регламентіне
(ЕАЭО ТР 051/2021)
№ 9 қосымша

Құсты сою алдында ұстауға қойылатын талаптар

Ауылшаруашылығы құстарының түрі	Сою алдында құстарды азықсыз (сою үшін) ұстау уақыты
1	2

Тауықтар, шөжелер, балапан-бройлер, күркетауықтар, күркетауық балапаны	6 - 8 сағат
Үйректер, үйрек балапандары, қаздар, қаз балапандары, мысыр тауықтары, мысыр тауығы балапандары, бөдене, бөдене балапандары	4 - 6 сағат
Түйекұстар	12 сағат
Түйекұс балапандары	10 сағат

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК