

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

22.07.2015 № 1337/138/817/5600

Субъектам хозяйствования,
занимающимся
производством
полуфабрикатов из мяса
птицы

Информационное письмо о
требованиях при осуществлении
производства полуфабрикатов из мяса
птицы

Министерство здравоохранения Республики Беларусь, Министерство торговли Республики Беларусь, Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь и Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь в целях исключения неоднозначного толкования и обеспечения однотипного восприятия требований законодательства Евразийского экономического союза и Республики Беларусь, регулирующих переработку птицы с учетом всех технологических этапов от уоя до производства полуфабрикатов, сообщает следующее.

В Республике Беларусь требования к производству, переработке, маркировке и реализации мяса птицы регламентируются национальным законодательством и договорно-правовой базой Евразийского экономического союза в области санитарных и ветеринарно-санитарных мер, а также в сфере технического нормирования и стандартизации.

С 01.07.2013 применительно к мясу птицы, полуфабрикатам из мяса птицы, а также продукции общественного питания действуют единые (одинаковые) требования обеспечения качества и безопасности, установленные в техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», который распространяется как на производственные объекты, так и на объекты общественного питания и обязателен для исполнения. В ТР ТС 021/2011 1 определены общие

требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации продукции. Также установлено, что при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP.

Требования к организации производства на птицеперерабатывающих предприятиях в рамках национального законодательства установлены с учетом осуществления на данных производствах всех технологических этапов: убой птицы, потрошение, мойка и охлаждение тушек птицы, производство полуфабрикатов из мяса птицы и регламентированы Санитарными нормами и правилами «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство птицепродукции», утвержденными постановлением ¹ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24.07.2012 № ИЗ. Кроме того, для данной категории предприятий на территории Республики Беларусь действуют Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца, утвержденные постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 07.05.2007 № 34, Ветеринарно-санитарные правила по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденные постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 08.11.2007 № 77, Ветеринарно-санитарные правила борьбы с грызунами на объектах государственного ветеринарного надзора, утвержденные постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 15.02.2006 № 15, Правила выдачи ветеринарных документов на грузы, подконтрольные государственному ветеринарному надзору, утвержденные постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 04.02.2004 № 7, Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18.04.2008 № 44, разработанные с учетом требований ветеринарного законодательства.

В объектах общественного питания, имеющих цеха по производству полуфабрикатов (в том числе в заготовочных цехах при магазинах), нет полного цикла производства мяса птицы.

В частности, не осуществляется убой и потрошение птицы, подготовка мяса птицы, также исключен этап транспортировки, а для производства полуфабрикатов используются уже готовые тушки птиц, прошедшие необходимые подготовительные процессы, в упакованном виде и сопровождаемые ветеринарным документом и удостоверением производителя, подтверждающими качество и безопасность данной продукции, в том числе в части эпизоотического благополучия. Для указанных организаций запрещен прием сельскохозяйственной птицы без ветеринарных свидетельств, а также прием птицы непотрошенной, плохо обескровленной, с кровоподтеками.

При организации производства продукции на объекте общественного питания необходимо руководствоваться санитарными нормами и правилами (Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения от 15.08.2012 № 128), устанавливающими основные общие требования, а также специализированными в зависимости от вида производства и производимой продукции (санитарные правила для предприятий птицепереработки) с учетом того, что на таких объектах нет полного цикла производства и переработки птицепродукции, а также санитарными правилами по производственному контролю на основе анализа рисков (принципов НАССР) независимо от условий производства.

Санитарно-эпидемиологическими требованиями для торговых объектов общественного питания, утвержденными постановлением Минздрава от 15.08.2012 № 128, установлено, что для обработки сырой птицы должны выделяться отдельные производственные столы, разделочный инвентарь; разделочный инвентарь (доски, ножи) закрепляется за каждым производственным помещением. После каждой технологической операции разделочный инвентарь должен подвергаться санитарной обработке (механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами и ополаскиванию горячей проточной водой).

В случае, когда в отдельном производственном цеху (заготовочном объекте) осуществляется разделка тушек птицы и приготовление из мяса птицы полуфабрикатов с целью их реализации в качестве готовой к употреблению кулинарной продукции в пределах одного объекта, то действие Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство

птицепродукции», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24.07.2012 № 113, на помещение (или цех) по приготовлению таких полуфабрикатов не распространяется.

Нормативные требования к полуфабрикатам из мяса птицы также установлены в действующих государственных стандартах СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия» и СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

СТБ 1945-2010 «Мясо птицы. Общие технические условия» распространяется на мясо птицы-тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят, предназначенное для реализации и промышленной переработки на предприятиях, занимающихся убоем и переработкой птицы. Также стандартом установлена классификация тушек птицы по сортам.

СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» распространяется на кулинарную продукцию, изготавливаемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо иных организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения и устанавливает общие технические требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Согласно п. 5.1 данного стандарта кулинарная продукция (в том числе и из мяса птицы) должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и технологических документов на конкретный вид продукции и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021/2011 по технологическим картам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для объектов общественного питания.

Данный государственный стандарт не содержит конкретных требований к полуфабрикатам натуральным из мяса птицы. Конкретные показатели должны быть установлены в технологических документах с учетом требований технических нормативных правовых актов на вид продукции.

Учитывая, что требования к технологическим режимам и порядку проведения технологических процессов и операций производства полуфабрикатов из мяса птицы идентичны, одним из основных требований гарантирующим качество и безопасность выпускаемой продукции, является обеспечение температуры в толще мышц тушки птицы и полуфабрикатов из

нее не выше 4°C (для охлажденных от 0 до 4°C и для размороженных от минус 1°C до 4°C) на протяжении всего периода производства и при реализации потребителю.

В объекты общественного питания тушки птицы поступают в охлажденном (температура в толще мышц от 0 до 4°C) или замороженном (температура в толще мышц не выше минус 8°C) состоянии.

Таким образом, на всех этапах технологических процессов должны быть созданы условия, позволяющие обеспечить и гарантировать выполнение требования по соблюдению температуры в толще мышц тушки птицы и полуфабрикатов.

Справочно. Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 07.05.2007 № 34, установлено, что разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре воздуха не более 12 град. С (п.263)».

Расчетная температура и кратность воздухообмена в производственных помещениях объектов общественного питания определена ТКП 45-3.02-36-2006 (02250) «Здания и помещения объектов общественного питания. Правила проектирования», утвержденным приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 27 октября 2006 г. № 291. Санитарно-эпидемиологическими требованиями для объектов общественного питания (пункт 69) установлено, что производственные помещения организации, где технологический процесс предусматривает специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами, а с учетом положений пунктов 62 и 108 производственные помещения, оборудование и технология производства в отношении температурного режима также должны быть организованы с учетом требований пункта 272 Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство птицепродукции», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24.07.2012 № 113.

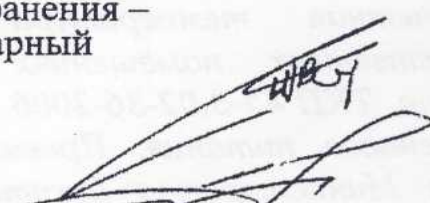
Наиболее приемлемым является проведение технологических операций, в том числе по разделке тушек птицы, в производственных помещениях с температурой воздуха не более 12°C.

При невозможности обеспечения и поддержания необходимого температурного режима в производственном помещении должны

применяться иные способы, например использование технических средств и оборудования, способных к поддержанию необходимой температуры, сокращение объемов и времени нахождения продукции в цеху. Каждый из таких используемых способов должен быть обоснован и подтвержден, как обеспечивающий поддержание температуры в толще мышц от минус 1°С до плюс 4°С. Кроме того, должен быть обеспечен производственный контроль за температурой в толще продукта с использованием поверенных средств измерения на всех этапах технологического процесса изготовления мясных полуфабрикатов (поступление птицы на разделку, в процессе ее разделки, при направлении полуфабрикатов в реализацию) и регистрацией результатов.

Таким образом, установленные требования при производстве полуфабрикатов из мяса птицы в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов должны неукоснительно соблюдаться.

Заместитель Министра здравоохранения –
Главный государственный санитарный
врач Республики Беларусь



И.В.Гаевский

Заместитель Министра торговли
Республики Беларусь


В.Л.Драгун

Заместитель Председателя
Государственного комитета по
стандартизации Республики Беларусь



С.А.Ивлев

Заместитель Министра сельского хозяйства
и продовольствия Республики Беларусь –
директор Департамента ветеринарного и
продовольственного надзора



В.П.Пивовар