

Здравствуйтесь уважаемые слушатели вебинара.

Тема вебинара - Основные требования Технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

СЛАЙД 2

Сегодня мы поговорим об одном из ключевых документов, регулирующих безопасность продукции животного происхождения на пространстве Евразийского экономического союза - о Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Этот документ был принят решением Совета Евразийской экономической комиссии 9 октября 2013 года и вступил в силу с 1 мая 2014 года.

Значение технических регламентов ЕАЭС трудно переоценить. Они создают единые правила игры для всех производителей, переработчиков и поставщиков продукции, обеспечивают защиту интересов потребителей, а также служат основой для свободного перемещения товаров внутри Союза. Для производителей мяса и мясной продукции это значит, что, соблюдая требования регламента, они получают доступ к общему рынку ЕАЭС без дополнительных барьеров. Иными словами, регламент гарантирует одинаковые правила как для крупных мясоперерабатывающих предприятий, так и для фермерских хозяйств, выходящих на переработку.

Зачем нужен этот документ? В первую очередь для **защиты жизни и здоровья человека**, а также охраны окружающей среды и здоровья животных. Мясо и мясные продукты являются особо чувствительным видом продукции. Любые нарушения технологии убоя, переработки или хранения могут привести к серьезным рискам — пищевым отравлениям, распространению инфекций, угрозе эпизоотического неблагополучия. Поэтому единый регламент устанавливает жесткие рамки и контроль на каждом этапе — от содержания и убоя животных до упаковки и реализации готовой продукции.

Вторая важная цель регламента — это **предупреждение обмана потребителя**. На рынке встречаются случаи, когда под видом натурального мяса или мясного продукта реализуется продукция с добавлением дешевых заменителей, или же покупателю предоставляется неполная информация.

Примеры фальсификации мясной продукции: под видом **говядины** реализуют смесь с мясом птицы или соей; в **колбасах** часть мясного сырья заменяют крахмалом, клетчаткой или избыточной водой; в **фарше** используют мясо механической обвалки без указания на этикетке; в **копченостях** применяют жидкий дым вместо традиционного копчения, не указывая этого в маркировке. Часто скрывают добавление консервантов или удлиняют срок годности изменением даты производства.

ТР ТС 034/2013 направлен на то, чтобы исключить такие ситуации. В нем закреплены требования к идентификации продукции, к маркировке и к достоверному указанию состава. Таким образом, документ защищает не только здоровье, но и экономические интересы потребителя.

Третья цель — **свободное обращение продукции на рынке ЕАЭС**. До введения единых технических регламентов у каждой страны-участницы были свои национальные стандарты и санитарные правила. Это осложняло торговлю и мешало развитию кооперации. Сегодня же, благодаря ТР ТС 034/2013, единые требования действуют на всей территории Союза — в России, Беларуси, Казахстане, Армении и Кыргызстане. Это упрощает трансграничные

поставки, снимает барьеры и позволяет малым и средним предприятиям свободнее выходить на новые рынки.

СЛАЙД 3

Теперь рассмотрим, **какую именно продукцию охватывает технический регламент**. Его действие распространяется на все продукты убоя и мясную продукцию, выпускаемые в обращение на территории Таможенного союза. Сюда входят: мясо в тушах, полутушах и отрубях, субпродукты, жир-сырец и продукты его переработки, кровь и костное сырье, мясо механической обвалки, кишечное и коллагенсодержащее сырье. К объектам регулирования относятся также колбасные изделия, мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, кулинарные изделия, мясные консервы, сухие продукты, продукты из шпика. Особое внимание уделяется продукции для детского питания.

Регламент охватывает не только сами продукты, но и **сопутствующие процессы**: производство, хранение, перевозку, реализацию и утилизацию. То есть речь идет о полном жизненном цикле мясной продукции. Это означает, что требования касаются не только готового куска мяса или упаковки колбасы на полке магазина, но и всех этапов — от убоя животного на предприятии до условий транспортировки и санитарии оборудования.

Вместе с тем, законодатели предусмотрели и **исключения**. Действие ТР ТС 034/2013 не распространяется:

- на мясо и продукты убоя, произведенные гражданами в домашних условиях для личного потребления;
- на специализированную мясную продукцию (например, **диетическое питание для лечебных целей, спортивное питание, продукты для людей с особыми физиологическими состояниями** (беременные, кормящие, пожилые), кроме детского питания);
- на мясо птицы и продукты его переработки, если они составляют большую часть рецептуры;
- на пищевые добавки, БАДы, лекарственные средства, корма для животных;
- на продукцию предприятий общественного питания, изготовленную для немедленной реализации;
- на продукцию, где содержание мяса менее 5%.

Мясо птицы (курица, индейка, утка, гусь и др.) в сферу действия ТР ТС 034/2013 не входит, так как для него применяются **другие технические регламенты ЕАЭС** (например, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

Эти исключения важны для понимания фермерами и малыми хозяйствами: если продукция предназначена исключительно для собственного стола, регламент на нее не распространяется. Но как только продукт поступает в торговый оборот, он обязан соответствовать требованиям безопасности.

Таким образом, можем выделить три ключевых блока, на которых строится весь регламент:

1. Защита здоровья и безопасности.
2. Достоверность информации и недопущение обмана потребителя.

3. Свободное обращение продукции на едином рынке.

Дальнейшие разделы доклада будут посвящены конкретным требованиям к безопасности, производству, хранению, маркировке и подтверждению соответствия мясной продукции.

СЛАЙД 4

Основные понятия и идентификация продукции

Любой технический регламент начинается с терминов и определений. Это не случайно. В мясной отрасли понятия «мясо», «субпродукты» или «мясная продукция» имеют строгое юридическое и технологическое значение. От правильного понимания этих терминов зависит соблюдение требований регламента, корректность маркировки и, самое главное, доверие потребителей к нашей продукции.

Первое ключевое понятие — мясо.

Под мясом понимается продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и иногда костной тканей. Важно отметить, что мясо может быть парным, охлаждённым или замороженным. Парное мясо — это продукция непосредственно после убоя, температура которой не ниже +35 °С. Охлаждённое мясо имеет температуру от –1,5 до +4 °С, а замороженное — не выше –8 °С в любой точке. Эти категории принципиальны, поскольку разные режимы хранения и транспортировки устанавливаются именно исходя из термического состояния.

Второе понятие — субпродукты.

Это продукты убоя в виде внутренних органов, головы, конечностей или их частей, а также мясной обрезки. Субпродукты подразделяются на пищевые, которые могут быть переработаны в колбасы, паштеты или деликатесы, и непищевые, которые направляются на техническую переработку. Для производителей крайне важно чётко понимать, что именно относится к пищевым субпродуктам, так как к ним применяются те же микробиологические и санитарные нормативы, что и к мясу.

Третье понятие — мясная продукция.

Это более широкий термин. Под ним понимается пищевая продукция, полученная путём переработки продуктов убоя, с использованием или без использования ингредиентов животного, растительного или микробиологического происхождения. Примером мясной продукции являются колбасные изделия, консервы, полуфабрикаты, продукты из шпика.

СЛАЙД 5

Далее в регламенте выделяются категории мясной продукции по доле мясных ингредиентов в составе.

- **Мясная продукция** — это продукты, где массовая доля мясных ингредиентов превышает 60 %.
- **Мясосодержащая продукция** — изделия, в которых содержание мяса составляет от 5 до 60 %. Пример: сосиски или котлеты с добавлением растительных ингредиентов.
- **Мясорастительная продукция** — это продукты, где доля мясных ингредиентов составляет от 30 до 60 %, а остальная часть приходится на растительное сырьё.

- **Растительно-мясная продукция** — изделия, где мяса ещё меньше — от 5 до 30 %.

Эти определения важны для производителей, потому что от правильной классификации зависят не только рецептура и технология, но и правила маркировки, а также восприятие продукта потребителем. Например, если мясного ингредиента меньше 30 %, то это уже не мясной, а растительно-мясной продукт, и производитель обязан честно указать это в маркировке.

СЛАЙД 6

Перейдём к вопросу **идентификации продукции**. Регламент предусматривает три уровня проверки соответствия наименованию.

1. По наименованию и документации.

Органы контроля, таможенные службы и покупатели в первую очередь ориентируются на название продукта в маркировке и сопроводительных документах. Если в накладной указано «говядина охлаждённая», то товар должен соответствовать именно этому определению.

2. По внешнему виду и органолептическим показателям.

На этом этапе продукция сравнивается с признаками, закреплёнными в стандартах. Например, цвет, запах, консистенция мяса должны соответствовать нормам. Для колбасных изделий учитывается рисунок на разрезе, равномерность структуры, наличие включений.

3. Лабораторные методы.

Если возникают сомнения или спорные ситуации, применяется аналитический метод. В лаборатории проверяются физико-химические показатели: массовая доля белка, жира, влаги, зольность, а также специфические признаки — наличие костных включений в мясе механической обвалки, содержание нитритов или остаточных антибиотиков.

Важно подчеркнуть, что идентификация — это не только обязанность органов контроля, но и инструмент самих производителей. Правильное оформление документации, корректная маркировка и проведение внутренних испытаний помогают избежать штрафов, претензий и потерь на рынке.

Почему так критично уделять внимание **правильной классификации продукции**?

Во-первых, это вопрос доверия потребителей. Когда покупатель приобретает продукт с надписью «мясной», он ожидает высокую долю мяса. Любая подмена или завышение доли растительных компонентов воспринимается как обман и наносит ущерб репутации производителя.

Во-вторых, это вопрос правовой ответственности. Если продукция классифицирована неверно, производитель нарушает требования регламента и может понести административные или даже уголовные последствия, особенно в случае нанесения вреда здоровью потребителя.

В-третьих, правильная идентификация облегчает международную торговлю. При экспорте на рынки других стран ЕАЭС документы должны чётко соответствовать требованиям ТР ТС 034/2013. Несоответствие ведёт к задержкам на границе и дополнительным проверкам.

Таким образом, раздел о терминах и идентификации в регламенте — это не просто формальность. Это фундамент для всей последующей работы производителей и контролирующих органов. На его основе строится маркировка, контроль качества, сертификация и даже реклама продукции.

В следующих частях доклада мы рассмотрим, какие требования регламент предъявляет к безопасности мясной продукции, к процессам её производства, хранения и реализации.

СЛАЙД 7

Правила обращения продукции на рынке

Следующий важный блок касается правил обращения мясной продукции на рынке государств – членов Евразийского экономического союза.

Во-первых, условия выпуска в обращение.

ТР ТС 034/2013 прямо указывает: продукты убоя и мясная продукция могут быть выпущены на рынок только при условии соответствия требованиям самого регламента и другим техническим регламентам Союза. Это означает, что мясо должно отвечать санитарным, микробиологическим, химическим и гигиеническим нормативам, установленным в приложениях к документу. Кроме того, оно должно соответствовать правилам, прописанным в ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности упаковки» и «О маркировке пищевой продукции». Таким образом, регламент работает не изолированно, а в комплексе с другими правовыми актами.

Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, которая обращается на рынке, обязана сопровождаться **ветеринарным сертификатом**, выданным уполномоченным органом государства – члена Союза. Этот сертификат подтверждает эпизоотическое благополучие, происхождение сырья и его ветеринарно-санитарную безопасность. При перемещении продукции между странами ЕАЭС повторная экспертиза не проводится — достаточно ветеринарного сертификата, выданного в стране происхождения. Это важное упрощение для торговли и транзита, но вместе с тем — строгий барьер для недобросовестных производителей.

СЛАЙД 8

Во-вторых, знак обращения ЕАС.

После того как продукция прошла оценку соответствия, на неё наносится единый знак обращения продукции на рынке Союза. Этот знак хорошо известен потребителям — буквы «ЕАС» на упаковке. Для производителя наличие знака — это обязательное условие легальной реализации. Для потребителя же знак служит гарантией того, что продукция проверена и соответствует требованиям безопасности. Следует помнить, что знак ЕАС наносится только после завершения всех процедур подтверждения соответствия — декларирования или, в отдельных случаях, сертификации. Без этого знак использовать нельзя.

В-третьих, запрет на обращение несоответствующей продукции.

ТР ТС 034/2013 категорически запрещает выпуск на рынок мясной продукции, которая не соответствует установленным требованиям. Это касается продукции с истёкшим сроком годности, продукции без ветеринарных документов, а также продукции, не прошедшей обязательные лабораторные испытания. Кроме того, на рынок не допускаются товары, которые не имеют маркировки ЕАС или содержат ложные сведения в маркировке.

Таким образом, правила обращения продукции на рынке можно свести к трём основным условиям:

1. Соответствие требованиям всех действующих технических регламентов.
2. Наличие ветеринарного сертификата и товаросопроводительной документации.
3. Нанесение знака обращения ЕАС после подтверждения соответствия.

Нарушение этих правил влечёт серьёзные последствия — от административных штрафов и изъятия продукции из обращения до полной приостановки деятельности предприятия.

Именно поэтому фермеры, хозяйства и переработчики должны чётко знать: выпуск продукции в обращение — это не только технологический процесс, но и строго регламентированная процедура. Правильное оформление документов, соблюдение всех требований безопасности и маркировки позволяет уверенно выходить на рынок Союза, обеспечивая конкурентоспособность и доверие потребителей.

СЛАЙД 9

Следующий блок посвящён ключевому разделу ТР ТС 034/2013 — требованиям безопасности к мясу и мясной продукции. Этот раздел является центральным, потому что именно здесь зафиксированы обязательные параметры, которым должна соответствовать продукция, прежде чем попасть на рынок.

1. Микробиологические и гигиенические нормативы

В основе безопасности мясной продукции лежит контроль за её микробиологическими показателями. Мясо является высокопитательной средой, благоприятной для развития микроорганизмов, поэтому микробиологическая чистота — главный критерий качества.

ТР ТС 034/2013 прямо отсылает к приложениям и санитарным правилам, в которых закреплены допустимые уровни микробной обсеменённости. В частности, для мяса и мясной продукции нормируются:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ);
- наличие патогенных микроорганизмов, включая сальмонеллу, листерию, кишечную палочку;
- количество бактерий группы кишечной палочки (БГКП);
- содержание стафилококков;
- допустимость спор сульфитредуцирующих клостридий.

Каждый показатель имеет свои предельно допустимые уровни, зафиксированные в приложениях к регламенту. Например, сальмонелла не допускается ни в одном образце мяса или мясной продукции. Листерия мониторизируется особенно строго в готовых к

употреблению продуктах, таких как колбасы или паштеты, поскольку она может размножаться даже в холодильных условиях.

Кроме микробиологии, регламент закрепляет **гигиенические нормативы**. Это касается санитарного состояния туш и субпродуктов, наличия загрязнений, остатков содержимого желудочно-кишечного тракта, сгустков крови. Всё это является нарушением санитарных правил убой и может стать источником обсеменения продукции. Поэтому санитарный контроль начинается ещё на убойных предприятиях, включая предубойный осмотр животных, ветеринарную экспертизу туш и соблюдение условий обвалки и жиловки.

СЛАЙД 10

2. Химическая безопасность: ограничения по содержанию токсичных веществ

Помимо микробиологии, мясная продукция контролируется по содержанию химических загрязнителей. Регламент перечисляет целый ряд веществ, которые могут оказаться в мясе либо из-за условий содержания животных, либо из-за технологий переработки.

- **Бенз(а)пирен.** Это канцерогенное соединение, которое может образовываться при копчении или термообработке. Его содержание строго нормируется. Производители должны следить за технологическими режимами копчения, чтобы не превышать допустимые уровни.
- **Токсичные элементы.** В мясе и субпродуктах могут накапливаться тяжёлые металлы: свинец, кадмий, ртуть, мышьяк. Источником загрязнения может быть корм, вода или неблагоприятная экологическая обстановка. Для каждого элемента в регламенте установлен максимально допустимый уровень.
- **Пестициды.** При выращивании кормов и обработке полей используются химические средства защиты растений, которые могут попадать в корма, а затем — в организм животных. Поэтому мясо подлежит контролю на остаточные количества хлорорганических пестицидов и других соединений.
- **Антибиотики и другие ветеринарные препараты.** Одним из главных рисков является остаточное содержание лекарственных средств в мясе животных. Применение антибиотиков в животноводстве строго регламентировано, и мясо может поступать в переработку только после окончания периода выведения препарата из организма животного. Регламент предусматривает допустимые уровни по наиболее распространённым антибиотикам.

Таким образом, безопасность мяса обеспечивается не только на этапе переработки, но и на всех предшествующих стадиях — кормления, лечения и содержания животных.

СЛАЙД 11

3. Особые требования к продукции для детского питания

Отдельное внимание в ТР ТС 034/2013 уделено мясной продукции для детей. Это не случайно: дети являются самой уязвимой категорией потребителей, их организм более чувствителен к токсическим веществам и микробной обсеменённости.

В регламенте прямо указано, что мясная продукция для детского питания должна соответствовать более жёстким требованиям:

- исключается использование мяса механической обвалки;
- не допускается применение консервантов, фосфатов и ряда пищевых добавок;
- содержание соли ограничено, чтобы снизить нагрузку на организм ребёнка;
- контроль по микробиологическим показателям более строгий, чем для обычной мясной продукции.

Кроме того, упаковка и маркировка детской продукции должны содержать сведения о возрастной категории, для которой она предназначена, и рекомендации по употреблению.

Для производителей это означает необходимость отдельного контроля сырья, технологий и оборудования при выпуске детского питания.

СЛАЙД 12

4. Безопасность немясных ингредиентов

Мясная продукция редко ограничивается только мясом. При её производстве используются различные дополнительные ингредиенты: соль, специи, пряности, вода, растительные добавки, белковые гидролизаты. Все эти компоненты также должны быть безопасными и соответствовать действующим техническим регламентам.

- **Соль поваренная пищевая.** Она должна соответствовать требованиям по содержанию тяжёлых металлов и примесей. В детском питании содержание соли ограничено.
- **Специи и пряности.** Они должны быть чистыми, без плесени и примесей. Особое внимание уделяется содержанию афлатоксинов в пряностях, поскольку эти микотоксины крайне опасны для здоровья.
- **Вода.** Используемая для технологических целей вода должна соответствовать санитарным нормам по микробиологическим и химическим показателям.
- **Пищевые добавки.** Применение добавок регулируется отдельными техническими регламентами и допускается только в пределах установленных норм. Например, использование нитрита натрия разрешено только в смеси с солью и не более 0,9 % от общей массы смеси.

Таким образом, требования безопасности касаются не только мяса как такового, но и всех ингредиентов, которые участвуют в производстве.

Если обобщить, то система требований безопасности в ТР ТС 034/2013 строится на трёх уровнях:

1. Микробиологическая безопасность — контроль обсеменённости и отсутствие патогенной флоры.
2. Химическая безопасность — ограничение содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, канцерогенных веществ.
3. Контроль ингредиентов и особые правила для уязвимых групп, в первую очередь для детей.

Для производителей выполнение этих требований означает необходимость постоянного контроля качества на всех этапах: от закупки сырья и кормления животных до упаковки готового продукта. Для потребителей — это гарантия того, что мясная продукция, попадающая на рынок ЕАЭС, безопасна для здоровья и соответствует единым стандартам качества.

СЛАЙД 13

Требования к производству

Этот раздел ТР ТС 034/2013 касается не только крупных мясоперерабатывающих комбинатов, но и малых хозяйств, которые занимаются убоем и первичной переработкой животных. Именно на производственных этапах формируется основа безопасности и качества будущего продукта.

1. Регистрация производственных объектов

Регламент прямо указывает: производство мяса и мясной продукции должно осуществляться только на объектах, которые зарегистрированы в установленном порядке и имеют разрешение на работу. Это касается убойных площадок, мясоперерабатывающих цехов, молотильных линий и других объектов.

Регистрация производственного объекта означает, что он соответствует санитарным и ветеринарным требованиям, оборудован необходимыми системами вентиляции, канализации, водоснабжения и дезинфекции. Такой объект подлежит регулярному контролю со стороны надзорных органов. Для фермеров и хозяйств это важный момент: убой животных в «полукустарных» условиях, без регистрации и ветеринарного контроля, запрещён и влечёт административную ответственность.

СЛАЙД 14

2. Организация убоя животных

Одним из самых критичных моментов является правильная организация убоя.

- **Предубойный осмотр.** Каждый животный подлежит ветеринарному осмотру до убоя. Специалист проверяет общее состояние, отсутствие признаков заболеваний, подтверждает, что животное может быть использовано для производства пищевой продукции. Животные с подозрением на болезнь подлежат изоляции и отдельному рассмотрению.
- **Соблюдение санитарных правил.** Помещения для убоя должны соответствовать строгим требованиям: наличие разделённых зон для живых животных, для огушения, для обескровливания, для первичной переработки. Все зоны должны быть разделены так, чтобы исключить перекрёстное загрязнение.
- **Запрет на убой больных животных.** Категорически запрещается убой животных, больных инфекционными заболеваниями или находящихся в состоянии истощения. Такое мясо подлежит утилизации и не может быть выпущено в обращение.

Важным моментом является также гуманное обращение с животными. Регламент закрепляет требования к методам огушения и убоя, исключая лишние страдания.

СЛАЙД 15

3. Обвалка, жиловка и нутровка

После убоя туши проходят этапы обвалки, жиловки и нутровки. Здесь важны сроки и температурные режимы.

- **Обвалка** — отделение мяса от костей. Она должна проводиться в условиях, исключающих загрязнение мяса и его контакт с непищевыми материалами.
- **Жиловка** — удаление сухожилий, хрящей и излишков соединительной ткани. Это важный процесс, обеспечивающий качество сырья для последующей переработки.
- **Нутровка** — удаление внутренних органов. Она должна выполняться немедленно после убоя, чтобы исключить загрязнение мяса содержимым желудочно-кишечного тракта.

Регламент устанавливает температурные требования: температура в производственных помещениях должна поддерживаться такой, чтобы исключить развитие микроорганизмов. Для охлаждения туш применяются холодильные камеры, где температура постепенно доводится до $-1,5 \dots +4$ °С. Важно не допускать повторного замораживания и оттаивания, так как это резко ухудшает качество мяса.

4. Переработка субпродуктов, крови и жира

Помимо мяса, переработке подлежат и другие продукты убоя: субпродукты, кровь, жир-сырец.

- **Субпродукты.** Съедобные субпродукты (печень, сердце, почки, язык и др.) обрабатываются отдельно, в чистых зонах, и должны соответствовать тем же требованиям безопасности, что и мясо. Несъедобные субпродукты направляются на техническую переработку.
- **Кровь.** Сбор крови возможен только от клинически здоровых животных. Она должна собираться в чистую, закрытую тару и перерабатываться в кратчайшие сроки. Использование крови в пищевой промышленности допускается только при соблюдении санитарных требований.
- **Жир.** Жир-сырец также подлежит переработке, причём его хранение и плавка должны проводиться в условиях, исключающих окисление и обсеменение.

Эти продукты являются ценным сырьём, но именно они наиболее чувствительны к санитарным нарушениям, поэтому контроль здесь особенно строгий.

СЛАЙД 16

5. Санитария и гигиена

Завершающий, но очень важный блок требований касается санитарии и гигиены на производстве.

- **Дезинфекция оборудования.** Все поверхности, инструменты, транспортные средства, контейнеры должны регулярно подвергаться мойке и дезинфекции. Используемые дезсредства должны быть разрешены для применения на пищевых предприятиях.
- **Гигиена персонала.** Работники обязаны использовать спецодежду, регулярно проходить медицинские осмотры, соблюдать правила личной гигиены. Курение, приём пищи и хранение личных вещей в производственных зонах строго запрещены.
- **Контроль воды и воздуха.** Вода, используемая в производстве, должна отвечать санитарным нормам. В помещениях должны поддерживаться правильные условия микроклимата — температура, влажность, вентиляция.
- **Предупреждение перекрёстного загрязнения.** Чистые и грязные зоны производства должны быть разделены. Например, зона приёма живых животных не может контактировать с зоной упаковки готовой продукции.

Соблюдение этих правил напрямую связано с безопасностью продукции. Даже если мясо изначально получено от здорового животного, нарушение санитарии в цехе может привести к обсеменению и порче.

6. Практическое значение

Для фермеров и малых хозяйств особенно важно понимать, что требования к производству — это не формальности, а реальный механизм обеспечения безопасности. Регистрация убойного пункта, наличие холодильных камер, правильное обращение с субпродуктами и кровь — всё это снижает риски для бизнеса и защищает потребителя.

Для крупных предприятий это ещё и вопрос конкурентоспособности: соблюдение санитарных и технологических норм позволяет выпускать продукцию, которая имеет устойчивый спрос и может поставляться не только на внутренний рынок, но и за пределы Союза.

СЛАЙД 17

Требования к мясной продукции и технологиям переработки

Следующий раздел посвящён требованиям, которые ТР ТС 034/2013 предъявляет непосредственно к мясной продукции и технологиям её переработки. Именно здесь зафиксированы правила, регулирующие производство колбас, полуфабрикатов, консервов и других изделий, которые являются основой ассортимента мясоперерабатывающих предприятий.

1. Правила для производства колбас, полуфабрикатов и консервов

ТР ТС 034/2013 классифицирует мясную продукцию по видам и устанавливает обязательные условия её производства.

- **Колбасные изделия.** Они могут быть варёные, полукопчёные, сырокопчёные и сыровяленые. Основное требование заключается в том, что состав должен соответствовать установленным долям мясных ингредиентов. При этом производитель обязан чётко указывать на упаковке, к какой категории относится продукт: мясной, мясосодержавший, мясорастительный или растительно-мясной.

Особое внимание уделяется качеству шпика и мясных обрезков, которые часто используются в рецептурах.

- **Полуфабрикаты.** Это котлеты, биточки, фарши, шашлыки и другие продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Для них регламент предъявляет требования по микробиологическим показателям, запрещает использование недопустимых консервантов, а также устанавливает правила по содержанию влаги и соли.
- **Консервы.** Они должны производиться исключительно в условиях герметичной упаковки с обязательной термической стерилизацией. Важно, что для консервов недопустимы дефекты упаковки, нарушение герметичности или вздутие банок. На этикетке должны быть указаны дата производства и срок годности.

Общим требованием для всех групп является соблюдение технологических режимов, исключающих возможность развития патогенной флоры.

СЛАЙД 18

2. Использование нитрита натрия

Отдельно в регламенте оговорены правила применения нитрита натрия, который широко используется в мясной промышленности для стабилизации окраски и подавления роста клостридий.

ТР ТС 034/2013 разрешает применение нитрита натрия **только в смеси с поваренной солью**, причём концентрация этой смеси не должна превышать **0,9 %**. Использование нитрита в чистом виде запрещено.

Это ограничение связано с высокой токсичностью соединения. Превышение допустимого уровня может привести к образованию нитрозаминов, обладающих канцерогенными свойствами. Поэтому для производителей крайне важно строго соблюдать нормы ввода и контролировать содержание нитрита в готовой продукции.

СЛАЙД 19

3. Особые условия для продукции детского питания

Как и в предыдущем разделе, детское питание выделяется в отдельную категорию с более строгими требованиями.

- Запрещается использование **фосфатов**, которые могут нарушать обмен веществ у детей.
- Запрещены **генетически модифицированные организмы (ГМО)** и продукты их переработки.
- Не допускается применение ряда консервантов, ароматизаторов и красителей.
- Допустимый уровень соли снижен по сравнению с обычными мясными продуктами.

Кроме того, особое внимание уделяется степени измельчения, однородности консистенции и органолептическим характеристикам. Производитель обязан обеспечить такие свойства продукта, которые соответствуют возрастным особенностям ребёнка.

4. Учёт особенностей технологических процессов

ТР ТС 034/2013 подробно рассматривает основные технологические процессы переработки мяса и закрепляет обязательные требования к ним.

- **Посол.** Использование посолочных смесей допускается только в пределах установленных норм. При этом необходимо учитывать равномерность распределения соли и добавок в сырье.
- **Копчение.** Оно должно проводиться в условиях, исключающих избыточное образование канцерогенных соединений, в частности бенз(а)пирена. Для этого используются контролируемые режимы копчения, современные установки с очисткой дыма или применение жидкого дыма, разрешённого к использованию.
- **Термическая обработка.** Варка, запекание, стерилизация и другие методы тепловой обработки должны обеспечивать уничтожение патогенной микрофлоры и достижение безопасных внутренних температур продукта. При этом производитель обязан следить за тем, чтобы продукт не подвергался повторной термической обработке, если это не предусмотрено технологией.

Все эти процессы должны документироваться и контролироваться в рамках производственного контроля качества.

5. Практическое значение

Для производителей выполнение этих требований означает необходимость строгого контроля рецептур, точного дозирования добавок и постоянного мониторинга технологических параметров. Несоблюдение даже одного из пунктов может привести к выпуску опасной продукции и, как следствие, к штрафам, отзыву партии и репутационным потерям.

Для фермерских хозяйств, которые выходят на рынок переработки, важно учитывать, что требования к колбасам, полуфабрикатам и консервам одинаково обязательны и для крупных заводов, и для небольших цехов. С точки зрения регламента все производители находятся в равных условиях.

СЛАЙД 20

Хранение, перевозка и реализация

Одним из ключевых факторов обеспечения безопасности мясной продукции является соблюдение правил её хранения, перевозки и реализации. Даже если продукция произведена в строгом соответствии с требованиями, нарушение условий транспортировки или хранения может свести на нет усилия производителей и привести к порче продукта. Именно поэтому ТР ТС 034/2013 детально регламентирует этот блок.

1. Температурные режимы хранения и перевозки

Температура — главный параметр, влияющий на сохранность мяса. В регламенте закреплены чёткие нормы для различных категорий продукции.

- **Парное мясо** допускается хранить не более 6 часов при температуре не выше +4 °С. Оно предназначено для немедленной переработки.
- **Охлаждённое мясо** должно храниться при температуре от –1,5 до +4 °С. Именно этот диапазон позволяет замедлить развитие микроорганизмов, сохранив при этом структуру и пищевую ценность продукта.
- **Замороженное мясо** хранится при температуре не выше –18 °С. Допускается кратковременное повышение температуры при транспортировке, но не выше –12 °С.
- **Мясные полуфабрикаты и колбасные изделия** имеют свои нормы: для охлаждённых — около +2...+6 °С, для замороженных — до –18 °С.
- **Консервы** должны храниться при температуре от 0 до +20 °С, без резких перепадов, чтобы избежать деформации и вздутия банок.

Соблюдение температурных режимов фиксируется средствами контроля. Современные холодильные камеры и транспорт оснащаются регистраторами, позволяющими отслеживать температуру в режиме реального времени.

СЛАЙД 21

2. Условия штабелирования и подвешивания туш

Регламент устанавливает правила не только для температурного режима, но и для самого способа хранения.

- **Туши и полутуши** должны храниться исключительно в подвешенном состоянии на крюках или специальных перекладах. Это позволяет избежать соприкосновения с полом и посторонними поверхностями.
- **Мясо в отрубках** допускается хранить штабелированием в таре, но при условии, что тара чистая, изготовлена из разрешённых материалов и обеспечивает свободную циркуляцию воздуха.
- **Упакованная продукция** хранится в коробах, ящиках или лотках, но штабелирование не должно приводить к деформации нижних рядов и нарушению целостности упаковки.

Эти правила направлены на то, чтобы минимизировать риск вторичного загрязнения и обеспечить равномерное охлаждение продукции.

3. Требования к транспортным средствам

Перевозка мясной продукции возможна только в специализированном транспорте, отвечающем санитарным требованиям.

- **Холодильные установки.** Машины, перевозящие мясо, должны быть оснащены холодильным оборудованием, поддерживающим заданный температурный режим.
- **Регистрация температуры.** Современные нормы требуют наличия приборов, фиксирующих температуру в кузове на протяжении всего маршрута. Это исключает возможность фальсификации и позволяет контролирующим органам при проверке видеть фактические условия перевозки.
- **Чистота и дезинфекция.** Транспортные средства должны регулярно подвергаться санитарной обработке. Категорически запрещается перевозить мясо совместно с непищевой продукцией или товарами с резким запахом.

- **Разделение партий.** При перевозке разных категорий продукции (например, сырого мяса и готовых колбас) необходимо их физическое разделение, чтобы исключить перекрёстное загрязнение.

Эти требования одинаково обязательны как для крупных логистических компаний, так и для небольших хозяйств, которые самостоятельно доставляют свою продукцию в торговые точки.

СЛАЙД 22

4. Запрет на повторное упаковывание в магазинах

Особое внимание в регламенте уделено реализации продукции в розничной торговле. Одним из строгих запретов является **повторное упаковывание продукции на месте продажи.**

Это означает, что магазины и торговые сети не имеют права вскрывать фабричную упаковку и переключивать продукцию в новую тару для реализации. Запрещено, например, снимать оболочку с колбасы или переключивать мясо в лотки под плёнку без указания полной информации о производителе.

Причина этого запрета очевидна: при повторном упаковывании теряется контроль над условиями производства и может быть искажена информация о сроках годности. Такой продукт становится потенциально опасным для потребителя.

5. Практическое значение

Для производителей и хозяйств это означает необходимость строго отслеживать логистическую цепочку. Продукт должен быть правильно охлаждён или заморожен, храниться в чистых помещениях, перевозиться в специализированном транспорте и попадать в торговую сеть в неповреждённой упаковке.

Для торговых организаций эти требования накладывают ответственность за соблюдение условий хранения на складе и в торговом зале. Контролирующие органы имеют право проверять температуры хранения и целостность упаковки непосредственно в магазинах.

Для потребителей это гарантирует, что мясо и мясная продукция сохраняют свои свойства от момента производства до момента покупки.

СЛАЙД 23

Упаковка и маркировка

На следующем этапе рассмотрим один из наиболее заметных для потребителя разделов технического регламента — **упаковку и маркировку мясной продукции.** Для производителей и переработчиков это не менее важно, чем санитария или технология: неправильная упаковка или некорректная маркировка могут стать основанием для изъятия продукции из обращения.

1. Упаковка: требования к безопасности и материалам

ТР ТС 034/2013 требует, чтобы упаковка мясной продукции была безопасной для здоровья человека и не влияла на органолептические свойства продукта.

- Все материалы, контактирующие с мясом, должны быть изготовлены из веществ, разрешённых для применения в пищевой промышленности.
- Упаковка должна предотвращать попадание загрязнений, посторонних запахов, микроорганизмов.
- Для вакуумной упаковки и модифицированной газовой среды предусмотрены отдельные требования к герметичности и допустимым газовым смесям.
- Упаковка обязана сохранять продукт на протяжении всего срока годности, заявленного производителем.

Таким образом, упаковка — это не просто внешний вид, а инструмент обеспечения безопасности.

СЛАЙД 24

2. Маркировка: обязательные сведения

Маркировка мясной продукции должна быть максимально прозрачной и содержать сведения, необходимые потребителю для правильного выбора.

Обязательные элементы:

- **Наименование продукта** и его группа: мясная, мясосодержащая, мясорастительная или растительно-мясная.
- **Вид продукта:** колбаса, полуфабрикат, консервы, паштет и др.
- **Термическое состояние:** охлаждённое, замороженное, варёное, копчёное и т. д.
- **Состав:** полный перечень ингредиентов в порядке убывания их массовой доли.
- **Дата производства и срок годности.**
- **Условия хранения и транспортировки.**
- **Информация о производителе** и его адрес.

Для охлаждённого и замороженного мяса дополнительно указывается температура хранения.

3. Информация о мясе механической обвалки, воде и добавках

Особое внимание уделяется указанию специфических ингредиентов, которые могут влиять на качество продукта.

- **Мясо механической обвалки (ММО).** Если оно используется в рецептуре, это должно быть прямо указано на этикетке. Скрывать факт применения ММО запрещено.
- **Вода.** При добавлении воды в процессе производства её наличие и количество также подлежат обязательному указанию.
- **Пищевые добавки.** Все консерванты, антиокислители, стабилизаторы и ароматизаторы указываются в соответствии с международной номенклатурой (Е-коды).

Таким образом, маркировка должна отражать реальный состав продукта, чтобы потребитель имел полную информацию.

4. Особые правила для детского питания

Продукция для детей маркируется по ещё более строгим правилам.

- На этикетке обязательно указывается **возрастная категория**, для которой предназначен продукт (например, «с 6 месяцев» или «с 3 лет»).
- Указывается **степень измельчения**: пюреобразная, гомогенизированная, крупноизмельчённая.
- Должны быть прописаны **рекомендации по употреблению** и возможные ограничения.
- В маркировке недопустимы любые вводящие в заблуждение элементы — только точная и полная информация.

Это требование объясняется особой уязвимостью детской аудитории: родители должны иметь полную уверенность, что приобретают безопасный продукт, соответствующий возрасту ребёнка.

5. Запрет «придуманных» названий

ТР ТС 034/2013 отдельно запрещает использовать в маркировке «фантазийные» названия, которые могут вводить потребителя в заблуждение.

Например, нельзя продавать продукт с названием «сервелат» или «ветчина», если фактическое содержание мяса не соответствует установленной для этих категорий норме. Аналогично, нельзя придумывать названия, которые создают ложное впечатление о составе — например, «домашняя колбаса» без мяса.

Производитель имеет право использовать торговые марки, но основное наименование продукта должно отражать его реальную природу и состав.

6. Практическое значение

Для производителей правильная упаковка и маркировка — это инструмент доверия со стороны потребителей. Покупатель всё чаще обращает внимание на состав, дату производства, страну происхождения и технологию. Ошибки или неточности в маркировке воспринимаются как обман.

Для органов контроля маркировка — это первый индикатор соответствия регламенту. При проверке инспекторы в первую очередь обращают внимание именно на этикетку и сопроводительные документы.

Таким образом, упаковка и маркировка — это не только юридическое требование, но и конкурентное преимущество: корректная информация повышает лояльность потребителей и открывает доступ к новым рынкам.

СЛАЙД 25

Подтверждение соответствия и контроль

Заключительная часть нашего обзора посвящена процедурам подтверждения соответствия и государственному контролю за выполнением требований технического регламента.

1. Декларирование соответствия

ТР ТС 034/2013 предусматривает, что выпуск мясной продукции в обращение возможен только после прохождения процедуры подтверждения соответствия. В большинстве случаев применяется форма **декларирования соответствия**.

Декларирование проводится по различным схемам:

- **3д** — оценка соответствия на основании собственных доказательств производителя и протоколов испытаний, проведённых в аккредитованной лаборатории.
- **4д** — аналогичная схема, но с дополнительным участием органа по сертификации, который регистрирует декларацию.
- **6д** — применяется при серийном выпуске продукции. В этом случае контроль проводится регулярно, а декларация действует в течение всего срока выпуска.

Таким образом, схема выбирается в зависимости от объёма производства и специфики продукции.

2. Роль аккредитованных лабораторий

Центральное место в подтверждении соответствия занимают **аккредитованные испытательные лаборатории**. Именно они проводят исследования продукции на микробиологические показатели, остаточные количества антибиотиков, тяжёлых металлов, пестицидов, нитритов и других веществ.

Протоколы таких испытаний являются основным доказательством соответствия продукции требованиям ТР ТС. При этом лаборатории должны быть включены в единый реестр аккредитованных организаций ЕАЭС.

Для производителей это означает, что нельзя ограничиться только внутренним контролем. Необходимы официальные протоколы, выданные независимой лабораторией.

СЛАЙД 26

Схемы декларирования соответствия (3д, 4д, 6д)

В практике применения ТР ТС 034/2013 для мясной продукции используются три основные схемы: **3д, 4д и 6д**. Эти схемы закреплены в решении Совета Евразийской экономической комиссии № 44 «О типовых схемах оценки соответствия» и действуют на всей территории ЕАЭС.

Первая схема — 3д.

Она применяется для партий продукции или относительно небольших поставок. Производитель собирает собственные доказательства качества и безопасности: технологическую документацию, результаты внутреннего контроля. К этим данным добавляются протоколы испытаний, проведённых в аккредитованной лаборатории. На основе этих материалов производитель регистрирует декларацию. Контроль за производством осуществляет он сам. Таким образом, схема 3д достаточно проста и доступна, но требует честности и строгой дисциплины со стороны предприятия.

Вторая схема — 4д.

Она похожа на 3д, но с дополнительным участием третьей стороны. Здесь к процессу подключается орган по сертификации, который регистрирует декларацию и проверяет корректность представленных документов. То есть производитель также проводит испытания в аккредитованной лаборатории, но регистрация и часть контроля выполняются органом сертификации. Эта схема более надёжна, так как в ней участвует независимая структура, что особенно важно при выходе продукции на новые рынки или при больших объёмах поставок.

Третья схема — бд.

Она применяется при серийном выпуске продукции. Если предприятие работает постоянно и выпускает большие объёмы мяса или мясной продукции, то декларация действует не на одну партию, а на весь срок выпуска серии. Однако в этом случае контроль проводится регулярно, партия за партией, а испытания продукции проходят систематически в аккредитованных лабораториях. Схема бд предполагает, что предприятие имеет отлаженный производственный контроль и готово к постоянному взаимодействию с испытательными центрами.

Важно подчеркнуть, что все три схемы основаны на использовании аккредитованных лабораторий. Именно их протоколы испытаний являются главным доказательством соответствия. Внутренние проверки предприятия тоже имеют значение, но только аккредитованная лаборатория даёт юридическую силу результатам.

Для производителей и фермерских хозяйств знание этих схем имеет практическое значение. Если речь идёт о выпуске ограниченной партии продукции — достаточно схемы 3д. При поставках в торговые сети или на экспорт предпочтительнее схема 4д, так как она обеспечивает больший уровень доверия со стороны покупателей и контролирующих органов. А для крупных перерабатывающих предприятий оптимальной будет схема бд, позволяющая работать на протяжении всего срока выпуска продукции с регулярным контролем.

Таким образом, схемы декларирования — это гибкий инструмент, который учитывает особенности бизнеса. Небольшие хозяйства и крупные комбинаты находятся в равных правовых условиях, но могут выбирать ту схему, которая соответствует масштабу их деятельности.

СЛАЙД 27

3. Хранение документов и протоколов испытаний

Производитель, выпустивший продукцию в обращение, обязан хранить у себя:

- декларации о соответствии,
- протоколы испытаний,
- документы, подтверждающие происхождение сырья и соблюдение технологий.

Срок хранения документов определяется сроком действия декларации и может составлять несколько лет после окончания производства продукции. Это важно: при проверке производитель должен предоставить доказательства того, что его продукция соответствует требованиям регламента.

4. Государственный контроль и надзор

Наконец, соблюдение ТР ТС 034/2013 обеспечивается через систему государственного контроля.

- Органы ветеринарного и санитарного надзора проверяют производство, хранение и реализацию продукции.
- При выявлении нарушений продукция может быть изъята из оборота, а предприятие привлечено к ответственности.
- Контроль осуществляется не только на территории государств ЕАЭС, но и на границах при экспорте и импорте.

Таким образом, система подтверждения соответствия и контроля построена так, чтобы обеспечивать безопасность продукции на всех этапах — от производства до потребителя.

СЛАЙД 28

Часто возникает вопрос: какие действия фермер может выполнять самостоятельно, а какие строго запрещены законодательством.

Фермер может забивать животных в домашних условиях только для **личного потребления своей семьи**. Он также имеет право сдавать скот на официальный убойный пункт или мясокомбинат, где проводится предубойный и послесмертный ветеринарный осмотр. После этого фермер получает тушу с документами и может легально продавать мясо. Кроме того, фермер может получать ветеринарные справки и реализовывать продукцию в магазины или на рынок, но только если убой проведён на зарегистрированном объекте.

Фермеру запрещено продавать мясо после домашнего убоя, так как оно не проходит ветеринарного контроля. Запрещена реализация продукции без ветеринарного свидетельства и без знака ЕАС. Нельзя перевозить и хранить мясо в неподходящих условиях, а также повторно упаковывать или изменять маркировку.

Таким образом, ключевая идея в том, что продукция, поступающая в торговлю, должна пройти официальный убой, ветеринарный контроль и сопровождаться всеми документами. Это не только требование закона, но и гарантия безопасности для потребителя и самого фермера.

СЛАЙД 29

Малые и средние предприятия мясной отрасли занимают промежуточное положение между фермерами и крупными комбинатами. У них есть больше возможностей, чем у личных хозяйств, но и требования к организации производства строже.

Что они могут: такие предприятия имеют право производить мясные продукты — колбасы, полуфабрикаты, консервы — при условии, что их цех зарегистрирован и соответствует санитарным и ветеринарным нормам. Они могут внедрять элементы ХАССП, использовать субпродукты и побочные продукты для глубокой переработки, а также выводить продукцию на рынок ЕАЭС при наличии декларации о соответствии и знака ЕАС. Для небольших партий продукции малые предприятия могут применять упрощённые схемы декларирования, такие как 3д.

Что они не могут: выпускать продукцию без декларации соответствия и без испытаний в аккредитованных лабораториях. Запрещено игнорировать санитарные и гигиенические требования: отсутствие дезинфекции, плохое состояние оборудования или нарушение зонирования сразу ведут к санкциям. Малые предприятия не имеют права использовать запрещённые ингредиенты, например фосфаты в детском питании или нитрит натрия сверх нормы. Также строго запрещено изменять даты производства и повторно упаковывать продукцию после вскрытия.

Таким образом, малые и средние предприятия имеют достаточно широкие возможности для развития, но только в том случае, если они выстроят систему санитарного и производственного контроля.

СЛАЙД 30

Крупные мясокомбинаты — это предприятия, которые обладают наибольшими возможностями в отрасли, но в то же время находятся под самым строгим контролем.

Что они могут: такие предприятия выпускают полный ассортимент — от туш и субпродуктов до колбас, полуфабрикатов, консервов и специализированных продуктов. Они работают по схеме серийного декларирования бд, которая позволяет выпускать продукцию в течение всего срока действия декларации при регулярном контроле. У комбинатов есть возможность внедрять международные стандарты качества — ХАССП, ISO 22000, применять современные технологии упаковки, копчения, охлаждения. Кроме того, именно крупные комбинаты чаще всего имеют право экспортировать продукцию в другие страны, получая международные ветеринарные сертификаты.

Что они не могут: игнорировать строгие ветеринарно-санитарные правила, особенно при предубойном и послесмертном осмотре животных. Они не имеют права использовать запрещённые добавки — например, фосфаты в детском питании или нитрит натрия сверх установленных норм. Запрещено выпускать продукцию без маркировки ЕАС или с ложной информацией на этикетке. Также недопустимо нарушение температурных режимов при хранении и перевозке. И, конечно, подмена категорий продукции — когда дешёвый продукт маскируется под более дорогой — считается грубым нарушением и карается серьёзными санкциями.

Таким образом, крупные комбинаты могут производить практически всё, что допускается регламентом, но обязаны вести максимально строгий контроль на каждом этапе, поскольку именно от их работы зависит безопасность больших партий продукции на рынке.

СЛАЙД 31

Сегодня многие фермеры и кооперативы задумываются о создании небольших убойных пунктов для переработки скота. Это объясняется потребностью легально реализовывать мясо, получать ветеринарные документы и выходить в торговые сети. Но важно понимать: убой животных — это деятельность, которая строго регулируется, и к ней предъявляются особые требования.

Первое — регистрация бизнеса.

Чтобы открыть убойный пункт, необходимо оформить ИП или ТОО с видом деятельности «убой и переработка скота». Без официальной регистрации бизнес будет считаться нелегальным, и продукция не сможет попасть в магазины или на рынок.

Второе — помещение и оборудование.

Убойный пункт должен соответствовать санитарным и ветеринарным требованиям. В нём должно быть выделено несколько зон: площадка для приёма животных и предубойного содержания, место для оглушения и обескровливания, участок нутровки и разделки туш, зона для обвалки и жиловки, холодильные камеры для хранения готовых туш. Кроме того, должны быть помещения для сбора крови, сортировки субпродуктов и утилизации отходов. Обязательными являются водоснабжение, канализация, вентиляция, освещение и возможность регулярной дезинфекции.

Третье — ветеринарные разрешения.

Каждый убойный пункт подлежит регистрации в районной или городской госветслужбе. Именно ветеринарные специалисты дают разрешение на деятельность, проводят проверку соответствия оборудования и назначают ответственного ветеринарного врача. Все животные, которые поступают на убой, проходят предубойный осмотр, а туши и органы — послесмертный контроль. Только после этого ставится ветеринарное клеймо и выдаётся ветеринарное свидетельство на продукцию.

Четвёртое — санитарно-эпидемиологические документы.

Нужно получить санитарно-эпидемиологическое заключение (СЭС), подтверждающее, что объект соответствует санитарным нормам. Также предприятие обязано разработать Программу производственного контроля — это система, включающая регулярный лабораторный анализ воды, смывов с оборудования, контроль за микробиологией продукции и соблюдением гигиены персонала.

Пятое — документы для утилизации.

Все непищевые субпродукты, кости, шкуры и прочие отходы должны утилизироваться. Для этого заключается договор со специализированной организацией, которая имеет лицензию на переработку или уничтожение таких отходов. Самостоятельный выброс или захоронение не допускаются.

Шестое — рабочие процедуры убойного пункта.

Процесс работы выглядит следующим образом: фермер привозит животных; ветеринар

проводит предубойный осмотр; затем осуществляется оглушение и убой с соблюдением норм гуманного обращения; проводится обескровливание, нутровка и осмотр туш; после этого мясо охлаждается в холодильной камере и возвращается владельцу вместе с ветеринарным свидетельством. Это свидетельство и даёт право фермеру продавать мясо в магазины или на рынке.

Таким образом, для запуска убойного пункта нужны три группы документов: уставные (ИП или ТОО), санитарные (заключение СЭС, программа контроля) и ветеринарные (разрешение госветслужбы, ветеринарный врач). Без этих документов работа будет считаться нелегальной, а продукция не сможет попасть в торговлю.

Главная мысль: даже если убойный пункт рассчитан всего на 5–10 голов в смену, требования к нему такие же, как и к крупным предприятиям: разделение зон, соблюдение санитарии, наличие холодильников, контроль воды и отходов. Это гарантирует безопасность продукции, защиту потребителя и самого фермера от штрафов и убытков.

СЛАЙД 32

Сегодня мы разберём практический вопрос, который интересует многих фермеров и предпринимателей: как правильно и документированно запустить небольшой цех по производству колбас. Речь идёт о предприятиях малой мощности — 100–200 батонов в смену.

Первый шаг — регистрация бизнеса.

Для начала необходимо зарегистрировать ИП или ТОО через портал eGov или в Центре обслуживания населения. В качестве вида деятельности указываем «производство пищевых продуктов» — в частности, код ОКЭД 10.13 «Производство мясных продуктов». Это позволит официально заниматься переработкой мяса и выпуском колбас.

Второй шаг — подготовка помещения и оборудования.

Цех должен соответствовать санитарным и ветеринарным требованиям. Здесь важно зонирование: одна зона для приёма и обвалки мяса, другая — для приготовления фарша, отдельная — для наполнения оболочек и термической обработки, и, наконец, зона для охлаждения и упаковки. Также необходимы бытовые помещения для персонала. Из оборудования потребуются мясорубка, куттер, шприц для наполнения оболочек, термокамера для варки и копчения, холодильные камеры для хранения сырья и готовой продукции.

Третий шаг — санитарные и ветеринарные документы.

Нужно получить санитарно-эпидемиологическое заключение (СЭС), подтверждающее, что помещение соответствует санитарным нормам. Также цех должен быть зарегистрирован в районной или городской ветеринарной службе. Это обязательное условие, без которого продукция не сможет получить ветеринарные документы.

Четвёртый шаг — разработка документации на продукцию.

Для выпуска колбас необходимо иметь технические условия (ТУ) или использовать действующие ГОСТы и стандарты СТ РК. Кроме того, предприятие должно разработать технологические инструкции для каждого вида колбас. Также составляется Программа производственного контроля, которая включает меры санитарии, микробиологические

анализы и элементы системы ХАССП. Это документально подтверждает, что предприятие следит за безопасностью своей продукции.

Пятый шаг — лабораторные испытания.

Перед запуском продукции в продажу образцы колбас отправляются в аккредитованную лабораторию. Там проверяют микробиологические показатели, наличие токсичных элементов, содержание нитритов, антибиотиков, а также физико-химические характеристики. Протоколы испытаний являются основным доказательством соответствия.

Шестой шаг — декларирование соответствия.

На основании протоколов оформляется декларация о соответствии требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». В Казахстане регистрация декларации проводится через Национальный центр аккредитации (НЦА) или через аккредитованные органы по сертификации. Для небольших партий можно применять схему 3д, для серийного выпуска — бд. Только после регистрации декларации продукция получает право маркировки знаком ЕАС и может свободно реализовываться на рынке ЕАЭС.

Седьмой шаг — маркировка и реализация.

Этикетка колбас должна содержать все обязательные сведения: наименование, категорию продукции (мясная или мясосодержащая), состав с указанием воды, ММО и всех добавок, дату изготовления и срок годности, условия хранения, а также данные о производителе и знак ЕАС. Для детского питания дополнительно указывается возрастная категория и рекомендации по употреблению.

Итак, что в итоге нужно фермеру или предпринимателю?

Три блока документов: уставные документы (ИП/ТОО), санитарно-ветеринарные заключения (СЭС и регистрация объекта), а также производственные документы (ТУ, программа контроля, протоколы лаборатории, декларация о соответствии).

Главная идея: начать с малого ассортимента — например, один вид варёной колбасы и один вид копчёной. Это позволит быстрее пройти испытания и сэкономить на декларировании. Когда цех выйдет на стабильное производство, ассортимент можно расширять.

Таким образом, открыть колбасный цех в Казахстане реально, но важно сразу сделать всё правильно документально: зарегистрировать бизнес, подготовить помещение, получить санитарные и ветеринарные разрешения, провести лабораторные испытания и оформить декларацию. Это обеспечит не только законность, но и доверие покупателей, а значит — стабильный сбыт и развитие бизнеса.

СЛАЙД 33

Соответствие санитарным требованиям

Уважаемые коллеги,
когда мы говорим о том, что цех или убойный пункт должен соответствовать санитарным требованиям, мы имеем в виду целый комплекс условий, которые обеспечивают чистоту, безопасность и контроль на всех этапах производства.

Во-первых, это само помещение. Оно должно быть оборудовано водопроводом и канализацией, вентиляцией и достаточным освещением. Важно, чтобы все зоны были разделены: отдельно приём сырья, отдельно — его обработка, термообработка, хранение и упаковка. Обязательно наличие холодильных камер и бытовых помещений для работников.

Во-вторых, это санитария производства. Все поверхности, оборудование и инвентарь должны регулярно мыться и дезинфицироваться. Для отходов должен быть заключён договор на утилизацию со специализированной организацией. Качество воды контролируется через лабораторные анализы. На предприятии ведутся журналы уборки, дезинфекции и журнал температурных режимов.

В-третьих, это требования к персоналу. Все сотрудники обязаны иметь санитарные книжки и регулярно проходить медосмотры. Они должны работать в спецодежде и соблюдать правила личной гигиены. Предприятие обязано обучать персонал санитарным правилам и элементам системы ХАССП.

Таким образом, соответствие санитарным требованиям — это не формальность, а ежедневная практика, которая защищает и производителя, и потребителя. Это гарантия того, что мясо или колбаса, поступающие в продажу, будут безопасны и качественны.

СЛАЙД 34

В самом ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» нет специальных требований именно к халяльной продукции. Регламент устанавливает только единые нормы безопасности: санитарные, ветеринарные, микробиологические, токсикологические и требования к маркировке.

👉 Что это значит:

- Для выпуска халяльной продукции производитель обязан **сначала соблюдать все требования ТР ТС 034/2013** (как для любой мясной продукции).
- Дополнительно халяльный статус подтверждается **сертификатом «Халал»**, который выдают религиозные центры и аккредитованные организации (в Казахстане — Комитет по стандарту «Халал» при Духовном управлении мусульман РК или другие аккредитованные органы).
- При этом контролируется:
 - убой животных по правилам шариата (без оглушения, с молитвой),
 - запрет на свинину и её производные,
 - отсутствие запрещённых добавок (например, некоторых эмульгаторов, крови и т.д.).

⚖️ То есть, ТР ТС → отвечает за безопасность продукта, а сертификат «Халал» → подтверждает религиозное соответствие. Они дополняют друг друга.

СЛАЙД 35

Отдельно хочу подчеркнуть, что к техническому регламенту ТР ТС 034/2013 приложены таблицы с конкретными нормативами. Это очень важная часть документа, потому что именно там указаны допустимые уровни по целому ряду показателей.

Во-первых, это микробиологические нормативы. В приложениях прописано, какое количество мезофильных аэробных микроорганизмов допустимо, и какие патогенные микробы — например, сальмонелла или листерия — полностью не допускаются.

Во-вторых, это физико-химические показатели, такие как массовая доля жира, белка, влаги, содержание соли и другие параметры, которые помогают отличать натуральный продукт от фальсификата.

В-третьих, в приложениях есть нормы по безопасности: максимально допустимые уровни тяжёлых металлов, токсичных элементов, нитритов, бенз(а)пирена, микотоксинов.

И, наконец, отдельный раздел касается остаточных веществ: антимикробных препаратов, антипротозойных средств, инсектицидов и других ветеринарных препаратов. Для каждой группы продуктов установлены свои максимальные уровни.

Таким образом, именно приложения ТР ТС являются справочником для лабораторий и контрольных органов. Производителю важно не только знать о них, но и закладывать систему внутреннего контроля, чтобы продукция не выходила за пределы этих нормативов.

СЛАЙД 36

Заключение

В завершение лекции я хотел бы подвести итоги и обозначить практическое значение ТР ТС 034/2013 для производителей, фермерских хозяйств и переработчиков.

1. Практическое значение соблюдения регламента

ТР ТС 034/2013 — это не просто формальный документ, а реальный инструмент обеспечения безопасности мясной продукции. Для фермерских хозяйств и малых предприятий он играет особенно важную роль.

Соблюдение требований регламента даёт три ключевых преимущества:

- **Доступ к рынку.** Только продукция, соответствующая регламенту, может быть легально выпущена в обращение и маркирована знаком ЕАС. Это открывает возможность реализации не только в своём регионе, но и во всех странах ЕАЭС.
- **Доверие потребителей.** Чёткая маркировка, прозрачность состава, соблюдение санитарных правил формируют лояльность покупателей и помогают укрепить репутацию производителя.
- **Снижение рисков.** Выполнение требований по санитарии, гигиене, хранению и перевозке снижает вероятность возникновения претензий со стороны контролирующих органов и убытков от отзыва продукции.

Таким образом, для фермеров и переработчиков соблюдение регламента — это путь к стабильному и устойчивому бизнесу.

2. Типичные нарушения и риски

Несмотря на наличие единых требований, практика показывает, что на производстве и в торговле встречаются типичные нарушения.

- **Нарушение температурных режимов.** Часто мясо хранится или перевозится при несоответствующих условиях, что ведёт к быстрому развитию микрофлоры.
- **Повторное упаковывание в торговых точках.** Магазины иногда переукладывают продукцию в новые лотки или меняют этикетки. Это строго запрещено, но всё ещё встречается.
- **Соккрытие состава.** Некоторые производители не указывают использование мяса механической обвалки, воды или дешёвых добавок. Такое нарушение квалифицируется как введение потребителя в заблуждение.
- **Отсутствие ветеринарных документов.** Перевозка или реализация продукции без ветеринарного сертификата является грубым нарушением и основанием для изъятия товара.
- **Нарушение санитарии.** Недостаточная дезинфекция оборудования и помещений приводит к микробной обсеменённости продукции.

Каждое из этих нарушений несёт не только экономические, но и правовые последствия. Для малых хозяйств такие риски особенно болезненны: одна серьёзная проверка может привести к полной остановке деятельности.

3. Перспективы изменений

Регламент 034/2013 действует уже более десяти лет. За это время практика применения выявила ряд вопросов, которые требуют корректировки. На уровне ЕАЭС обсуждаются дополнения и уточнения, в том числе:

- **Совершенствование требований к детскому питанию.** В будущем возможно ужесточение ограничений на использование соли и сахара, а также введение новых требований по органолептике.
- **Обновление перечня пищевых добавок.** Некоторые вещества, допустимые сегодня, в дальнейшем могут быть ограничены или полностью запрещены.
- **Интеграция с системой ХАССП.** Хотя регламент уже подразумевает элементы анализа рисков, в ближайшие годы ожидается более тесное взаимодействие с международным стандартом ISO 22000.
- **Цифровизация контроля.** Всё чаще обсуждается обязательное использование электронных ветеринарных сертификатов и онлайн-систем отслеживания цепочки «от фермы до прилавка».

Эти изменения направлены на то, чтобы сделать систему ещё более прозрачной и современной.

Завершая лекцию, я хотел бы подчеркнуть: ТР ТС 034/2013 — это документ, который напрямую касается каждого из нас. Для фермеров он определяет правила убоя и первичной переработки. Для переработчиков — условия выпуска продукции. Для учёных и специалистов — это база для исследований, внедрения инноваций и разработки новых технологий.