

-
- УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН
-
- Новости
- ГИР ЗПП
- Об управлении
- Справочник потребителя
- Защита прав потребителей
- Направления деятельности
- Государственные услуги
- Информация о проведенных проверках
- Помощь муниципалитетам (ОМСУ)
- Для контролируемых лиц
- Публичные обсуждения
- Санитарно-эпидемиологическая обстановка
- Противодействие коррупции
- Государственная служба и кадры
- Документы
- Пресс-центр
- Совет молодых специалистов
- ФБУЗ "Центр гигиенического образования населения" Роспотребнадзора
- ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Требования к специализированной пищевой продукции (мясной продукции), предназначенной для детского питания

18.02.2020

Одной из основных задач федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» является формирование среды, способствующей ведению гражданами здорового образа жизни, включая здоровое питание.

В целях сохранения и укрепления здоровья детей, организации безопасного, рационального и адекватного питания к качеству и безопасности пищевой продукции для детей, находящейся в обороте, предъявляются обязательные требования.

В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011) пищевая продукция для детского питания – это специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

Специализированная пищевая продукция - пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей.

Для указанной категории продукции в статье 7 ТС 021/2011, приложениях 1, 2, 3, 4, 5 к ТС 021/2011 определены общие требования безопасности (микробиологические нормативы, гигиенические требования, допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90, требования к переработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения).

В соответствии с частью 10 статьи 7 ТС 021/2011 производство (изготовление) пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Положениями частей 1, 5, 7, 8, 9, 11, 12 статьи 8 ТР ТС 021/2011 к специализированной пищевой продукции, предназначенной для детского питания, установлены требования безопасности.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО;

При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов согласно Приложению к 10 ТР ТС 021/2011:

Химическое название вещества (определение дано с учетом продуктов распада)
Дисульфотон (в сумме - дисульфотон, сульфоксид дисульфотона и сульфон дисульфотона, выраженный по дисульфотону)
Фенсульфотон (в сумме - фенсульфотон, его кислородный аналог и их сульфоны, выраженные по фенсульфотону)
Фентин, выраженный по трифенилтин-катиону
Галоксифоп (в сумме - галоксифоп, его соли и эфиры, включая конъюгаты, выраженные по галоксифопу)
Гептахлор и транс-гептахлора эпоксид, выраженный по гептахлору

Гексахлорбензол
Нитрофен
Омэтоат
Тербуфос (в сумме - тербуфос, его сульфоксид и сульфон, выраженный по тербуфосу)
Альдрин и диэлдрин, выраженный по диалдрину
Андрин

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

- этилового спирта более 0,2 процента;
- кофе натурального;
- ядер абрикосовой косточки;
- уксуса;
- подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
- зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;
- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- спреды;
- масло сливочное соленое;
- растительные масла - хлопковое, кунжутное;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);
- яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);



- гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительные масла: хлопковое;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в Приложении 9 к настоящему техническому регламенту.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев - также ванилин.

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) устанавливает требования к мясной продукции мясной продукции для детского питания.

В п. 4 ТР ТС 034/2013 указано, что действие данного технического регламента распространяется на специализированную мясную продукцию и продукты убоя для детского питания.

Согласно II главе ТР ТС 034/2013 введены понятия:

- мясная продукция для детского питания - мясная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста;
- продукты убоя для детского питания - продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания;
- мясная продукция - пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя, без использования или с использованием ингредиентов животного и (или) растительного, и (или) минерального, и (или) микробиологического, и (или) искусственного происхождения;
- продукт убоя - непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации, включающая мясо, субпродукты, жир-сырец, кровь, кость, мясо механической обвалки (дообвалки), коллагенсодержащее и кишечное сырье;

В соответствии с требованиями статьи 4 ТР ТС 021/2011:

пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе



специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

непереработанная пищевая продукция животного происхождения – это не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры.

Исходя из вышеизложенного, продуктами убоя для детского питания являются не переработанные (обработанные) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, в том числе их части, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания, т.е. не подвергнутые тепловой обработке, копчению, консервированию, созреванию, сквашиванию, посолу, сушке, маринованию, концентрированию, экстракции, экструзии или сочетанию этих процессов, за исключением замораживания и охлаждения.

В соответствии с требованиями п. 15. ТР ТС 034/2013 микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции для детского питания должны соответствовать требованиям согласно приложениям № 1 - 3 ТР ТС 034/2013.

В соответствии с п.16. не допускается присутствие бенз(а)пирена в мясной продукции для детского питания.

Физико-химические показатели мясной продукции для детского питания установлены требованиями п. 17. и приложения № 4 к ТР ТС 034/2013.

Таблица 6

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1	Белок	г, не менее	10	
2	Жир	г, не более	20	
3	Поваренная соль	г, не более	0,9	
4	Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1	Белок	г, не менее	12	
2	Жир	г, не более	22	
3	Поваренная соль	г, не более	1,8	
4	Крахмал	г, не более	5	
5	Нитрит натрия	%, не более	0,003	
6	Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий

7	Общий фосфор	%, не более	0,25	
8	Нитриты	мг/кг	30	

Таблица 7

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечан
1		2	3	4
1	Белок	г, не менее	8	
2	Жир	г, не более	16	
3	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4	Нитриты	мг/кг	не допускаются	<0,5

В соответствии с требованиями п. 57. ТР ТС 034/2013 процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится в начале смены или в отдельную смену при условии предварительной мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря.

Согласно статьи 59 ТР ТС 034/2013 Продукты убоя, используемые при производстве мясной продукции, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

В соответствии с этим в статье 21 ТР ТС 034/2013 указано что производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями ТР ТС 021/2011.

Согласно статьи 130. ТР ТС 034/2013 Продукты убоя (в том числе продукты убоя для детского питания) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

статьи 131. ТР ТС 034/2013 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (в том числе продуктов убоя для детского питания) и оформление ее результатов осуществляется в соответствии с ТР ТС 021/2011 в части ветеринарно-санитарной экспертизы.

В соответствии с п. 76. ТР ТС 034/2013 производство мясной продукции для питания детей первого года жизни осуществляется на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

В соответствии с п. 77. ТР ТС 034/2013 производство мясной продукции для питания детей от 1 года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста может осуществляться на специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях, или на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

В соответствии с п. 78. ТР ТС 034/2013 при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей, а также комплексных пищевых добавок, в составе которых присутствуют фосфаты, усилители вкуса и аромата, бензойная, сорбиновая кислоты и их соли.

В соответствии с п. 79. ТР ТС 034/2013 при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО).

В соответствии с п. 83. ТР ТС 034/2013 при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп не допускается использование продуктов убоя с содержанием общего фосфора более 0,2 процента.

В соответствии с п. 84. ТР ТС 034/2013 при производстве мясной продукции для питания детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) не допускается использование свежей и замороженной крови, доставленной с других производственных объектов.

В соответствии с п. 85. ТР ТС 034/2013 при производстве консервов для детского питания для детей всех возрастных групп продолжительность их выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности должна составлять не менее 21 дня.



В соответствии с п. 86. ТР ТС 034/2013 на всех этапах производства рубленых мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов для детского питания для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и школьного возраста (от 6 лет и старше) температура фарша не должна быть выше плюс 3 °С.

В соответствии с п. 87. ТР ТС 034/2013 при производстве консервов для детского питания для детей от 6 месяцев до 3 лет фасование производят в потребительскую тару вместимостью не более 0,25 куб. дм.

В соответствии с требованиями статьи 144 ТР ТС 034/2013 мясная продукция для детского питания перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит государственной регистрации в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

В соответствии с требованиями статьи 145. ТР ТС 034/2013 оценка соответствия процессов производства продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится до начала осуществления таких процессов (до выпуска продукции в обращение) в форме государственной регистрации производственных объектов в порядке, установленном техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

В соответствии с требованиями статьи 24 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция для детского питания (специализированная пищевая продукция) подлежит государственной регистрации.

Специализированная пищевая продукция для детского питания допускается к производству (изготовлению), хранению, перевозке (транспортированию) и реализации после ее государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом порядке.

В соответствии с требованиями статьи 146. ТР ТС 034/2013 оценка соответствия процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции (в том числе мясной продукции для детского питания и продуктов убоя для детского питания) требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, проводится в форме государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом и техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

В соответствии с пунктом 3 статьи 21 ТР ТС 021/2011 оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции.

Перечень специализированной пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, подлежащей государственной регистрации, изложен в таблице 1.12. Приложения 2 к ТР ТС 021/2011:

мясные полуфабрикаты натуральные сырые;

мясные полуфабрикаты сырые;

мясные полуфабрикаты рубленые сырые;

мясные полуфабрикаты сырые;

мясные полуфабрикаты сырые в панировке;

колбасные изделия;

паштеты;

кулинарные изделия из мяса;

колбасные изделия со сроками годности более 5 суток;

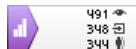
паштеты и кулинарные изделия из мяса со сроками годности более 72 часов.

[Вернуться в раздел](#)



© «Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Республике Башкортостан» 2015-2020

Разработка и продвижение сайта – [FME](#)



Адрес:
450054, Республика Башкортостан,
г. Уфа, ул. Р. Зорге, д. 58

[Контакты](#)



Телефон:
8 (347) 229-90-98
Факс:
8 (347) 248-73-16
Пресс-служба:
8 (347) 229-90-42
[Электронная почта](#)

[Политика обработки и
защиты персональных
данных](#)

