

25.02.2021

# ПродЭксперт



**Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности**

---

## **ГОСТ на наличие ветпрепаратов в молоке и молочном сырье**

Утвержден национальный стандарт **ГОСТ Р 59326-2021** Определение наличия ветеринарных препаратов в молоке и молочном сырье.

Наличие остатков ветеринарных лекарственных средств (антибиотиков) в пищевых продуктах является одной из ключевых проблем пищевой промышленности не только в России, но и в других государствах — членах Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Попадание в производственный цикл перерабатывающего предприятия, сырья с содержанием антибиотиков выше установленных значений может привести к таким последствиям, как нарушение технологического процесса переработки молока (производство сыров и кисломолочных продуктов), попадание антибиотиков в готовую продукцию, что повлечет за собой потерю репутации и экономический ущерб предприятию.

Росстандарт от 11 февраля 2021 года утвердил национальный стандарт на «молоко и молочное сырье. Определение наличия ветеринарных препаратов и химиотерапевтических лекарственных средств методом иммуноферментного анализа с хемилюминесцентной детекцией с применением технологии биочипов».

Стандарт вступит в силу 15.03.2021 и будет носить рекомендательный характер.

Данный документ разработан ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», согласован и внесен на утверждение ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока».

Стандартом установлен иммуноферментный экспресс-метод одновременного определения широкого спектра остатков ветеринарных препаратов в сыром молоке и молочном сырье. Уровень точности метода позволяет применять его в рамках контроля молочного сырья на соответствие требованиям ЕАЭС в части показателей безопасности, в частности [ТР ТС 021/2011](#), [ТР ТС 033/2013](#), Решения [ЕЭК № 28 от 13.02.2018 г.](#)

Требования в части антибиотиков для другого сырья и продукции животного происхождения установлены в соответствующих регламентах (например, для мяса — в [ТР ТС 034/2013](#)).



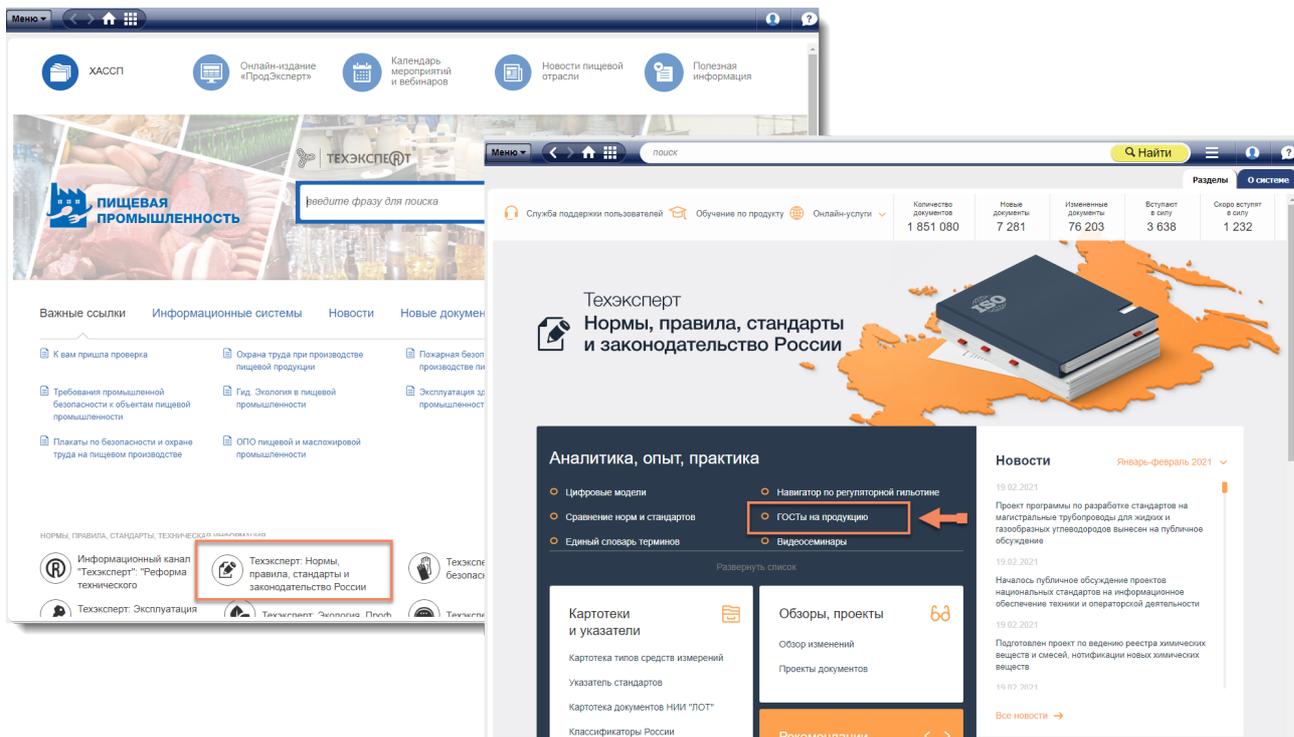
[Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"\(ТР ТС 033/2013\).](#)

**Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий -  
попробуйте бесплатный доступ!**

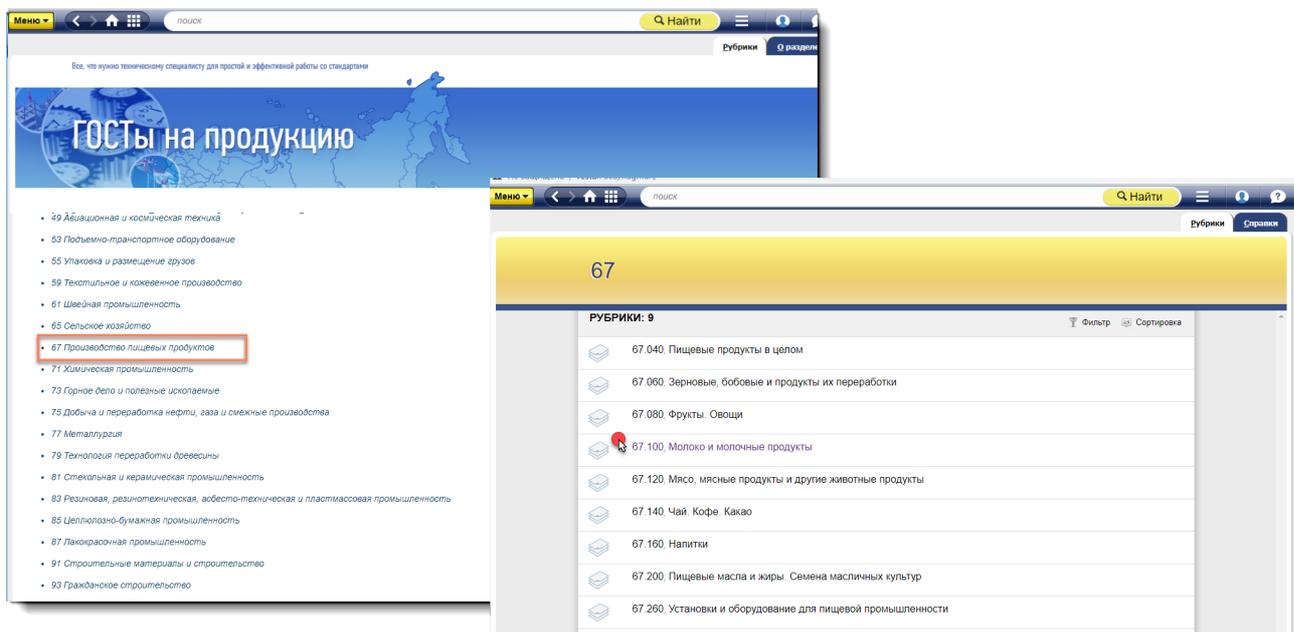
А знаете ли вы?

## Как не запутаться во всех выпускаемых ГОСТах и найти нужную подборку стандартов на пищевую продукцию?

Сервис «ГОСТы на продукцию» позволит получить подборку действующих ГОСТов на интересующий вид продукции. Найти сервис вы сможете открыв главную страницу комплекта «Пищевая промышленность» перейдя к системе «Нормы, правила, стандарты».



В разделе представлен отдельный рубрикатор ГОСТов, сформированный в соответствии с Общероссийским классификатором стандартов (ОКС).



В каждой из рубрик находятся справки, информация в которых представлена в удобном табличном варианте. Таблицы заполнены действующими ГОСТами на определенный вид продукции.

Материал актуален на 15.02.2021

**Система ГОСТов: молоко. Молоко и молочные продукты**

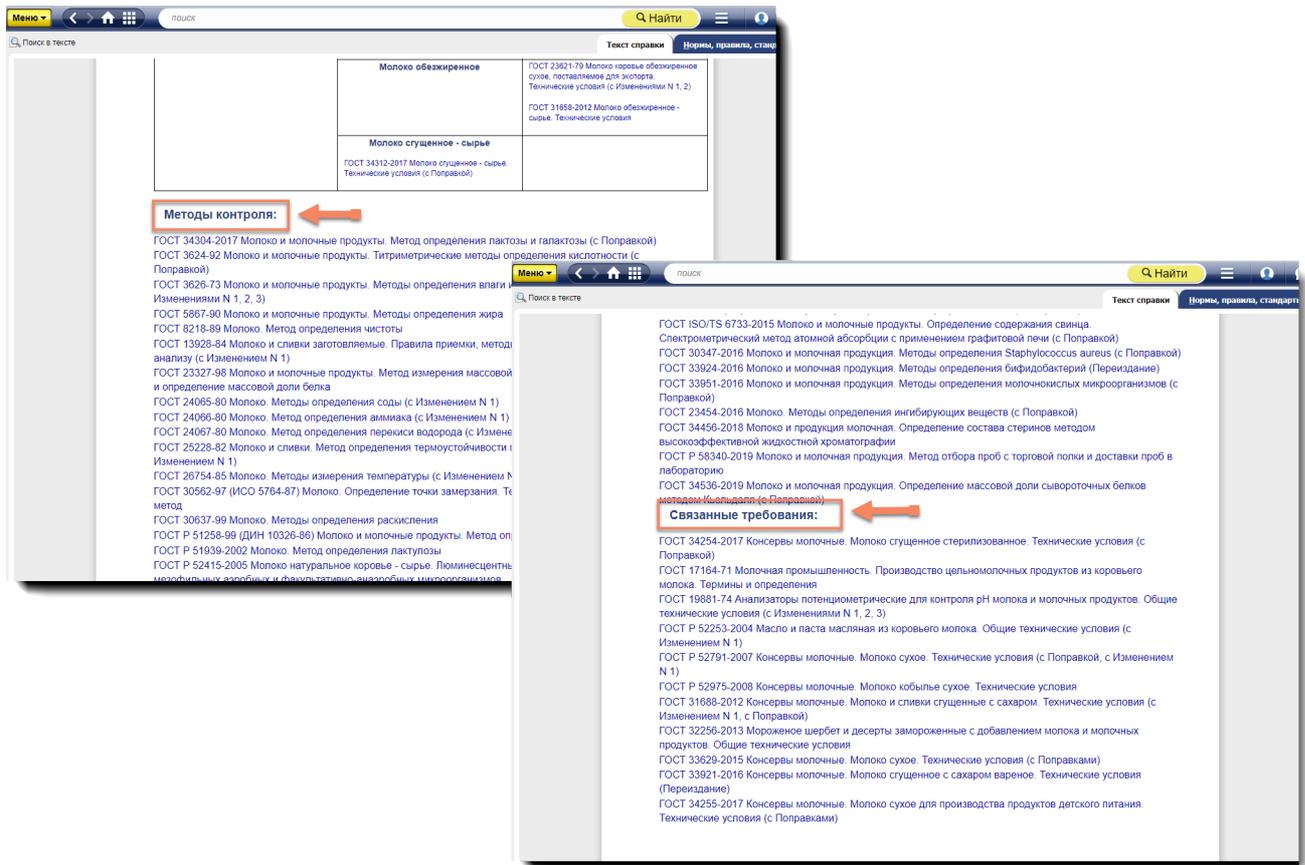
Общие требования	Требования к группе	Требования к подгруппе
Молоко	Молоко сырое	ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
		ГОСТ Р 52973-2008 Молоко кобылье сырое. Технические условия
		ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия
		<a href="#">ГОСТ 32940-2014 Молоко козье сырое. Технические условия (Издание с Поправкой)</a>
		ГОСТ Р 52949-2013 Молоко цельное питьевое. Технические условия (Переиздание)
		ГОСТ Р 52940-2014 Молоко козье сырое. Технические условия (Издание с Поправкой)
		ГОСТ Р 52941-79 Молоко коровье обезжиренное пастеризованное для экспорта. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
		ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)
		ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия
		ГОСТ 32922-2014 Молоко коровье пастеризованное - сырье. Технические условия (Переиздание)
	Молоко продукты	ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения (Издание с Изменением N 1)
		ГОСТ ISO 3890-1-2013 Молоко и молочные продукты. Определение остаточного

"ГОСТ 32940-2014 Молоко козье сырое. Технические условия (Издание с Поправкой)"  
(утв. приказом Росстандарта от 10.12.2014 N 1962-ст)  
Применяется с 01.01.2016

**Статус: действующая редакция (действ. с 01.02.2019)**  
**Применяется для целей технического регламента**

В первом столбце указаны самые общие требования к стандарту, они распространяются на все производственные процессы, на всю производимую продукцию. В следующих двух столбцах — более детализированные.

Таким образом, специалист получает подборку ГОСТов на определенный вид продукции и может работать с ней. В ряде случаев после таблицы приведена подборка «Методов испытания» и «Связанных требований».



Сервис «ГОСТы на продукцию» станет незаменимым помощником специалиста. Больше нет необходимости искать все необходимые стандарты, проверять их актуальность и достоверность.

**Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →**

## Вопрос-ответ



*Лисицкая Ольга  
Сергеевна*

### Вопрос:

Прошу пояснить, при установлении конечного срока годности переработанной пищевой продукции (соленой, копченой, жареной и т.д.) требуется ли учитывать резервный запас срока годности сырья? Или, если изготовитель подтвердит, что срок годности готового переработанного продукта более конечного срока годности используемого сырья — то это допускается?

### Ответ:

Сырье, оставшийся срок годности которого меньше срока годности конечного продукта, компонентом которого оно выступает, не может быть использовано в производстве такого продукта при условии, что конечный продукт относится к особо скоропортящимся и скоропортящимся (см. СанПиН 2.3.2.1324-03).

*Обоснование:*

По смыслу статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, пищевая продукция — это продукты не только в натуральном, но и в обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, то есть подвергнутые тепловой обработке (кроме замораживания и охлаждения), копчению, консервированию, созреванию, сквашиванию, посолу, сушке, маринованию и пр.

Требование о том, что сырье должно иметь оставшийся срок годности не меньше срока годности всего конечного продукта, компонентом которого оно выступает, установлено СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», введенными в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98. Данный документ является действующим нормативным правовым актом в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза (Письмо Роспотребнадзора от 05.11.2015 N 01/13474-15-31).

Так, в силу пункта 3.1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 при обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

Обозначенное требование означает, что оставшийся срок годности компонента (используемых сырья и полуфабрикатов), используемого при производстве многокомпонентного пищевого продукта, на момент выработки не может быть меньше срока годности, устанавливаемого для данного продукта.

В то же время Минздрав РФ выпускал Письмо от 12.02.2004 N 1100/576-04-115 «О разъяснении пунктов СанПиН 2.3.2.1324-03», согласно которому положение пункта 3.1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 относится к особо скоропортящимся продуктам.

Скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами следует считать продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, такие продукты подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации (абзац третий пункта 1.5 СанПиН 2.3.2.1324-03). Это мясные, рыбные полуфабрикаты, субпродукты, вареные яйца, колбасные изделия, охлажденные

полуфабрикаты из сырых и вареных овощей, свежееотжатые соки, отдельные кондитерские изделия, молочные, кисломолочные продукты, творожные изделия, некоторые готовые блюда и пр. (приложение 1 к СанПиН 2.3.2-1324-03).

Соответственно, требование 03 следует применять не как общее ко всем продуктам требование ограничения срока годности конечного продукта предельными сроками годности входящих в его состав компонентов, а как частное — установленное в отношении особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов.

В вопросе речь идет о переработанной пищевой продукции (соленой, копченой, жареной). В свою очередь, в приложении 1 к СанПиН 2.3.2-1324-03 поименованы в том числе кулинарные изделия — блюда готовые из мяса и мясопродуктов (мясо жареное тушеное, отварное, котлеты, бифштексы, шницели и др.); блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные; кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой (рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная, рыбные котлеты, котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени, пироги, рыба горячего копчения); салаты и блюда как из сырых, соленых, так и из вареных, тушеных, жареных овощей, салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей; готовые гарниры и мн. др.

Если Ваша продукция относится к таким особо скоропортящимся или скоропортящимся продуктам (см. приложение 1 к СанПиН 2.3.2-1324-03), предназначена для краткосрочной реализации, требует специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования), то оставшиеся сроки годности входящих в ее состав компонентов (сырья) должны превышать/соответствовать сроку годности конечного многокомпонентного продукта (переработанной пищевой продукции).

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (статья 11, пункт 3 статьи 39 Федерального закона от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Изготовитель вправе установить и оговорить иные обоснованные пролонгированные сроки годности скоропортящейся продукции (03), однако не ясно, как обосновать (ссылками на какие новые/усовершенствованные технологии производства, упаковки, хранения) увеличенные сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, при условии, что компоненты таких продуктов, не имеющие резерва оставшегося срока годности, не могут полностью соответствовать предъявляемым к ним требованиям безопасности и пригодности к использованию.

© АО «Кодекс», 2022

*Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».*

*Политика конфиденциальности персональных данных*