

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай информирует, что с 1 сентября 2017 года вступил в силу Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) от 18 октября 2016 г. № 162.

Технический регламент разработан лучшими учеными пяти стран Союза совместно с ЕЭК для защиты жизни и здоровья потребителей от опасной продукции, а также от фальсификата.

При этом переходные положения в части действия документов об оценке соответствия обязательным требованиям, оформленные рыбоперерабатывающими предприятиями до вступления в силу технического регламента, будут считаться действительными до окончания срока их действия, но не позднее 1 сентября 2019 года. Обращение такой продукции допускается в течение срока её годности.

При осуществлении деятельности, связанной с производством и (или) оборотом пищевой рыбной продукции, установлены требования, согласно которым не переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения при обращении на территории Евразийского экономического союза должна сопровождаться ветеринарным сертификатом и товарно-сопроводительной документацией.

Новый технический регламент устанавливает жесткие требования к производству мороженой пищевой рыбной продукции. Так, например, при осуществлении глазирования мороженой пищевой рыбной продукции, масса наносимой на эту продукцию глазури не должна превышать:

из рыбы - 5% от массы глазированной продукции;

из разделанных или очищенных ракообразных и продуктов их переработки - 7% от массы глазированной продукции;

из неразделанных ракообразных - 14% от массы глазированной продукции;

из прочей пищевой рыбной продукции - 8% от массы глазированной продукции.

Для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции в маркировке обязательно должна быть указана масса нетто рыбной продукции без глазури.

Также устанавливаются требования к расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции. В регламенте вводится понятие «имитированная пищевая рыбная продукция» – это пищевая рыбная продукция, воспроизводящая органолептические показатели заданного имитируемого продукта (например аналоги икры, «крабовые палочки»). Для имитированной пищевой рыбной продукции устанавливаются требования к информации на маркировке, а именно, информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования

Техническим регламентом устанавливаются требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции. Так, для не переработанной пищевой рыбной продукции в маркировке указывается информация о принадлежности к району добычи, вылова или к объектам аквакультуры.

Пищевая рыбная продукция, не отвечающая требованиям технического регламента Союза, не должна попадать на прилавки магазинов союзных государств. Технический регламент, например, запрещает или минимизирует содержание в рыбопродуктах амоксициллина, бацитрацина, галофугинона и других вредных для здоровья человека препаратов и стимуляторов роста, которые нередко используют производители, разводящие рыбу, ракообразных, мидий и других водных животных. В отношении рыбы, растущей в естественных условиях, технический регламент определяет, что она должна быть выловлена в «безопасных районах добычи». Мониторинг безопасности будут осуществлять уполномоченные органы государств-членов и размещать на официальных сайтах, чтобы рыбаки знали, в каких районах разрешено проводить отлов рыбы и морепродуктов

К обращению в странах Союза не допускается пищевая рыбная продукция, изготовленная из ядовитых рыб ряда семейств, не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям, подвергнутая размораживанию в период хранения, содержащая опасные для здоровья человека биотоксины, а также «мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18 градусов».

В соответствии с техническим регламентом живая рыба «с признаками засыпания» должна быть реализована как рыба-сырец, то есть как свежая рыба без признаков жизни при температуре не выше температуры среды обитания, или охлаждаемая. Морские ежи, ракообразные, брюхоногие и двустворчатые моллюски должны направляться на продажу и переработку только в живом виде. Трепангов после вылова следует незамедлительно разделать, устриц – уложить вогнутой створкой раковины вниз, морских гребешков – выпуклой створкой вниз.

Впервые установлены нормы допустимого содержания влаги в мышечной ткани мороженых промысловых рыб и водных беспозвоночных. Например, в семге – не более 72 % процентов, дальневосточной скумбрии и северной креветке – не более 80 %, а в камчатском крабе – не более 82 %.

Отдельно в техническом регламенте оговаривается производство детского питания. Так, пищевую рыбную продукцию для детей первого года жизни следует производить не в обычных условиях рыбоперерабатывающего предприятия, а на специализированных производственных объектах, в специальных цехах или на специальных технологических линиях. Для более старших, включая детей школьного возраста, – условия производства немного смягчены: производить питание можно и на технологическом оборудовании общего назначения, но – обязательно в начале рабочей смены или в отдельную смену после его мойки и дезинфекции.

При производстве рыбной пищевой продукции для детей нельзя использовать фосфаты, усилители вкуса, бензойную, сорбиновую кислоты и их соли, а также другие пищевые ингредиенты, где есть эти пищевые добавки.