

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **к проекту первой редакции национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р «Фарш мясной. Технические условия»**

1. Разработка проекта первой редакции ГОСТ Р «Фарш мясной. Технические условия» осуществлялась в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2010 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (шифр задания 1.7.226-1.028.11).

2. Заказчик разработки стандарта – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

3. Краткая характеристика объекта стандартизации.

Объектом стандартизации является фарш мясной из различных видов убойных животных (8 наименований), выпускаемый в охлажденном, подмороженном и замороженном виде, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов, а также реализации в торговле и сети общественного питания.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта.

Целью разработки проекта национального стандарта является установление общих требований, обеспечивающих качество и безопасность мясного фарша, а также установление требований безопасности в соответствии с законами: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами и нормами «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями.

До настоящего времени на мясной фарш действовали технические условия ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова «ТУ 9214-608-00419779-08 Фарш мясной», которые не отвечали требованиям действующей законодательной и нормативной

документации.

Проект первой редакции ГОСТ Р на фарш мясной сделан с учетом национальных стандартов по терминам и определениям (ГОСТ Р 52427-2005) и ГОСТ Р 52675-2006.

В проекте национального стандарта предусмотрена классификация фарша мясного в соответствии с ГОСТ Р 52428-2005; установлены требования по показателям безопасности (микробиологические, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды и диоксины) в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями.

В проекте национального стандарта уточнены требования на сырье и упаковочные материалы, приведены в соответствие с современными требованиями Государственной системы стандартизации Российской Федерации и руководящих органов здравоохранения, правила приемки, маркировки, транспортирования и хранения, а также методы контроля качества и безопасности фарша мясного.

Разработка стандарта не предусматривает внесение изменений или отмену действующих стандартов.

#### 5 Эффективность применение стандарта

Настоящий стандарт распространяется на фарш мясной, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов, а также реализации в торговле и сети общественного питания.

6 Соответствие проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным актам РФ.

Проект стандарта соответствует Федеральным законам, и иным актам РФ.

« О техническом регулировании (№ 184-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№ 52-РФ);

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

а также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;

ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению стандартов»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с дополнениями и изменениями;

СанПиН 2.3.2.1293-01 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно–эпидемиологические правила и нормативы»;

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» и ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация», ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», а также на методы контроля показателей качества и безопасности, маркировку и упаковку пищевой продукции, указанные в разделе 7 и подразделах 5.4 и 5.5 проекта стандарта.

## 7. Соответствие национального стандарта международному стандарту.

Проект стандарта взаимосвязан с разрабатываемым специальным техническим регламентом на мясо и мясopодукты, международным кодексом по гигиене производства мяса САС/РСР 11-1993 «Recommended international code of hygienic practice for fresh meat» («Мясо свежее. Санитарные нормы») и национальными стандартами на методы испытаний, большинство из которых являются идентичными международным стандартам ИСО.

## 8. Перечень исходных материалов.

При разработке проекта стандарта использованы и обобщены результаты научных исследований и разработок, проведенные ВНИИМП им. В.М. Горбатова и другими институтами по производству и контролю качества колбас кровяных, а также проанализированы действующие технические документы (ТУ 9214-608-00419779-08), санитарные правила и нормы.

## 9. Сведения о публикации

Проект первой редакции проекта национального стандарта ГОСТ Р «Фарш мясной. Технические условия» размещена в сети Интернет на сайте [WWW.vniimp.ru](http://WWW.vniimp.ru). для публичного обсуждения.

## 10 Сведения о разработчике стандарта:

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М.Горбатова Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии).

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

тел. 676-95-11. факс 676-95-51 (E-mail:[vniimp@inbox.ru](mailto:vniimp@inbox.ru))

Руководитель разработки стандарта  
Зав. лабораторией технологии колбас,  
полуфабрикатов и упаковки

В.В. Насонова