

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

при ввозе на территорию Республики Таджикистан мяса птицы

К ввозу на территорию Республики Таджикистан допускается мясо птицы, полученное

от убоя здоровой птицы на боенских предприятиях, и переработанное на птицеперерабатывающих предприятиях.

Птица, мясо которой предназначено для экспорта в республику Таджикистан подлежит предубойному ветеринарному осмотру, а тушки и органы от них – послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе.

Мясо птицы должно быть признано пригодным для употребления в пищу человеку, иметь маркировку (ветеринарное клеймо) на упаковке или полиблоке. Маркированная этикетка должна быть наклеена на упаковке таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения целостности маркировочной этикетки.

Мясо птицы должно происходить от убоя здоровой птицы из хозяйств и административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

- а) гриппа, подлежащего в соответствии с Кодекса МЭБ обязательной декларации – в течение последних 6 месяцев;
- б) других вирусов гриппа – в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;
- в) ньюкаслской болезни птиц – в течение последних 6 месяцев на территории страны, или административной территории в соответствии с регионализацией;
- г) по орнитозу (пситтакозу) – куриные и индюшьи хозяйства – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;
- д) гусиные и утиные хозяйства – болезни Держи, вирусному гепатиту утят, чуме уток, орнитозу (пситтакозу) – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;
- е) птица поступает на убой из хозяйств, которые признаны благополучными по сальмонеллёзу, в соответствии с требованиями Кодекса МЭБ;

К ввозу в Республики Таджикистан не допускается мясо птицы:

- имеющей при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе изменения, характерные для заразных болезней, поражения гельминтами, а также при отравлениях различными веществами;
- мясо непотрошенной и полу потрошёной птицы;
- недоброкачественное по органолептическим показателям;
- имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12 градусов Цельсия для замороженной птицы (температура при хранении должна быть минус 18 градусов Цельсия)
- обсемененное сальмонеллами на поверхности тушек, в толще мышц или тканях органов;
- обработанное красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами;
- мясо, имеющее признаки порчи;

- полученное от убоа птицы, которая подвергалась воздействию натуральных или синтетических эстрогенных, гормональных веществ, тиреостатических препаратов, антибиотиков, пестицидов и других медикаментозных средств, введённых перед убоем позднее сроков, рекомендованных инструкциями по их применению.

Микробиологические, физико-химические, химико-токсикологические и радиологические показатели мяса птицы должны соответствовать, действующим на территории страны-импорта ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.

Приложение N 1
к техническому регламенту
Республики Таджикистан «О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

**Микробиологические нормативы
безопасности продуктов убойя птицы и продукции из мяса птицы**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Тушки птицы и их части <*>, бескостное мясо <*>, субпродукты			
а) неупакованные охлажденные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г <***>, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
б) неупакованные замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
в) упакованные охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
г) субпродукты птицы охлажденные, замороженные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
д) мясо птицы механической обвалки (охлажденное, замороженное)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
е) кость птицы пищевая охлажденная и замороженная	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
2. Полуфабрикаты из мяса птицы кусковые (охлажденные, замороженные)			
а) мясокостные, бескостные без панировки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
б) мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) мясокостные, бескостные маринованные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов,	1×10^6	

	КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	дрожжи КОЕ/г, не более	1×10^3	
г) мясо бескостное в блоках	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные)			
а) в тестовой оболочке	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,0001 г	не допускаются	
б) в натуральной оболочке, в том числе купаты	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
в) в панировке и без нее	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
г) фарш из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
д) кожа птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
е) полуфабрикаты из субпродуктов птицы (охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^6	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
4. Колбасные изделия и продукты из мяса птицы			
а) сыровяленые, сырокопченые колбасы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	

б) сыровяленые, сырокопченые колбасы, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
в) варено-копченые	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
г) полукопченые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
д) полукопченые, варено-копченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	

модифицированной атмосферы	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
е) продукты из мяса птицы копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые	количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
ж) вареные колбасные изделия (колбасы, мясные (колбасные) хлеба, сосиски, сардельки из термически обработанных ингредиентов), в том числе вареные колбасные изделия, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	для сервировочной нарезки - не более $2,5 \times 10^3$ КОЕ/г
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	для сосисок и сарделек
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
з) продукты из мяса птицы сырокопченые, сыровяленые, вяленые	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
и) продукты из мяса птицы сыросоленые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
к) продукты из мяса птицы вареные (рулеты, ветчина и др.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
л) продукты из мяса птицы вареные, копченые, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, сроки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

годности которых превышают 5 суток, в вакуумом, в том числе нарезанные и упакованные под условиях модифицированной атмосферы	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
м) тушки и части тушек, копчено-запеченные, варено-копченые, копченые	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
н) тушки и части тушек, изделия сырокопченые, сыровяленые	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 1,0 г	не допускаются	
	E. coli в 1,0 г	не допускаются	
5. Готовые быстрозамороженные блюда из мяса птицы			
а) жареные, отварные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов,	1×10^4	

	КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^4	
б) из рубленого мяса, в том числе фаршированные, и (или) в тестовой оболочке, и (или) с соусами, и (или) с гарниром	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более	1×10^4	
6. Продукция с использованием субпродуктов и кожи птицы (паштеты, потрошковые колбасы и др.)			
а) паштеты из мяса птицы, в том числе с использованием потрохов птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие	не	

	кlostридии в 0,1 г	допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
б) паштеты из потрохов птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г	не допускаются	
в) потрошковые колбасы	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие кlostридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
7. Продукты из мяса птицы сушеные			
а) продукты из мяса птицы сублимационной сушки	количество мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	

	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,01 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 1,0 г	не допускаются	
б) фарш из мяса тепловой сушки	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 1,0 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
в) сушеные, варено-сушеные продукты из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,01 г	не допускаются	
	бактерии рода Proteus в 1,0 г	не допускаются	
8. Продукты кулинарные из мяса птицы			

а) студни, заливные, паштет из мяса и потрохов	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г (см ³)	не допускаются	
б) мясо птицы отварное, жареное, запеченное (без заправки и соуса)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
в) блюда из птицы отварные, жареные, тушеные, запеченные, изделия из рубленого мяса птицы, пельмени и другие изделия в тесте или без него	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной	не	

	палочки (колиформы) в 1,0 г	допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
г) готовые кулинарные изделия из мяса птицы в потребительской упаковке, в том числе упакованные под вакуумом	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	для упакованных под вакуумом
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
д) блюда из птицы промышленного изготовления охлажденные, упакованные в полимерные пленки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты и т.д.)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г	не допускаются	
е) кулинарные	количество мезофильных	2×10^3	

полуфабрикаты из мяса птицы высокой степени готовности	аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	Плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более	500	для кулинарных полуфабрикатов со сроком годности не более 1 месяца
ж) кулинарные изделия из мяса птицы вареные, жареные, запеченные	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 0,1 г	не допускаются	
9. Продукция переработки продуктов убоя птицы			
а) жир птицы топленый	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	

	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
б) белок птичий пищевой и продукты переработки коллагенсодержащего сырья птицы, бульоны пищевые сухие из мяса птицы	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	200	
в) продукты на основе белка птичьего пищевого	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	<i>S. aureus</i> , в 0,1 г	не допускаются	

<*> Отбор проб из глубоких слоев мышц.

<***> Колониеобразующие единицы.

к техническому регламенту
Республики Таджикистан
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

**Микробиологические нормативы
безопасности продуктов уоя птицы и продукции из мяса птицы
для детского питания**

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни, не более	Примечание
1	2	3	4
1. Тушки птицы и их части <*>, бескостное мясо <*>, потроха			
а) мясо птицы (тушки и их части) охлажденное, замороженное для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г <***>, не более	1 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
б) мясо бескостное кусковое, кусковое на костях (охлажденное, замороженное) для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
в) потроха птицы охлажденные, замороженные для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	2 x 10 ⁵	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
2. Полуфабрикаты из мяса птицы (охлажденные, замороженные)			
а) рубленые	количество мезофильных	5 x 10 ⁵	

полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке
б) натуральные полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет (сырые охлажденные, замороженные)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	не допускаются	
	S. aureus в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	250	в панировке
3. Продукция из мяса птицы			
а) колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	Listeria monocytogenes в 25 г	не допускаются	для сосисок и

			сарделек
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	для продуктов со сроком годности более 5 суток
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком годности более 5 суток
б) паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет; полуфабрикаты высокой степени готовности для детей старше 1,5 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^3	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>E. coli</i> в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	плесени, КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи, КОЕ/г, не более	100	для продуктов со сроком

			годности более 72 ч
	бактерии рода <i>Proteus</i> в 1,0 г	не допускаются	
в) сублимированные продукты для детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^4	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, не более	100	
	дрожжи КОЕ/г	50	
г) сублимированные продукты для детей старше 3 лет	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$1,5 \times 10^4$	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> КОЕ/г, не более	200	
	дрожжи КОЕ/г, не более	100	
д) пастеризованные колбаски на основе мяса	количество мезофильных аэробных и факультативно-	2×10^2	

птицы для питания детей раннего возраста (старше 1,5 лет)	анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более		
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 50 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 50 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г	не допускаются	
	сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	не допускаются	
	<i>B. cereus</i> в 1,0 г	не допускаются	
е) жир птичий топленый для детского питания	количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^2	
	патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г	не допускаются	
	<i>Listeria monocytogenes</i> в 25 г	не допускаются	
	бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 1,0 г (см ³)	не допускаются	
	<i>S. aureus</i> в 1,0 г (см ³)	не допускаются	

<*> Отбор проб из глубоких слоев мышц.

<***> Колониеобразующие единицы.

**Микробиологические нормативы
безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса
птицы, в том числе для детского питания**

Таблица 1

**Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов из мяса птицы
и мясорастительных (в том числе паштетных, фаршевых)**

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1		2
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ <*/>/г (см ³) продукта
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. Polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	Мезофильные клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4.	Мезофильные клостридии (кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>) не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта	не более 1 КОЕ в 1,0 г (см ³) продукта
5.	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта (нормируется в консервах, температура хранения которых выше плюс 20 °С)

Таблица 2

**для стерилизованных консервов из мяса птицы
для детского питания**

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1		2
1.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. Subtilis</i>	не более 11 КОЕ $\langle \ast \rangle / \text{г (см}^3 \text{)}$ продукта
2.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	Мезофильные клостридии	не допускаются в 10,0 г (см ³) продукта
4.	Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
5.	Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта

Таблица 3

**Показатели промышленной стерильности
для пастеризованных консервов из мяса птицы**

Группа микроорганизмов		Допустимый уровень
1		2
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2×10^2 КОЕ $\langle \ast \rangle / \text{г (см}^3 \text{)}$ продукта
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
3.	<i>B. cereus</i>	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
4.	Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
5.	<i>S. aureus</i> и другие коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1,0 г (см ³) продукта
6.	Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г (см ³) продукта

<*> Колониеобразующие единицы.

Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
- кислотное число (мг КОН/г)	4,0	Жир птицы топленый пищевой
- перекисное число (моль активного кислорода/кг)	10,0	Жир птицы топленый пищевой
Токсичные элементы:		
- свинец	0,6	Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
	0,1	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
	1,0	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
- мышьяк	1,0	Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,1	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
- кадмий	0,2	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,03	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
	0,3	Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
- ртуть	0,1	Субпродукты птицы и продукция из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе

		(концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,03	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
- хром	10	Желатин, концентраты соединительно-тканевых белков в хромированной таре
- железо	1,5	Жир птицы топленый пищевой (поставляемый на хранение)
- медь	0,4	Жир птицы топленый пищевой (поставляемый на хранение)
Пестициды:		
- ГХЦГ (α -, β -, γ -изомеры)	0,1	Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,2	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо птицы, продукция из мяса птицы, субпродукты птицы и продукция из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	1,0	Жир-сырец птицы, жир птицы топленый пищевые
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые продукты из мяса птицы, субпродуктов птицы и продукция из них
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,004	Копченые продукты из мяса и субпродуктов птицы и продукция из них
Диоксины <*>	0,000002 (в пересчете на жир)	Продукты убоя птицы (кроме печени) и продукция из них
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень птицы и продукты из нее

<*> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

- Примечания:
1. Для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки содержание токсичных элементов, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте.
 2. Контроль содержания левомецетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Республики Таджикистан «О безопасности пищевой продукции»; контроль остатков ветеринарных лекарственных средств по информации изготовителя (поставщика) проводится в соответствии с приложением №8 к настоящему техническому регламенту и техническим регламентом Республики Таджикистан «О безопасности пищевой продукции».
 3. Гигиенические нормативы безопасности продуктов уоя птицы и продукции их переработки, не указанных в настоящем приложении, должны соответствовать требованиям технического регламента Республики Таджикистан «О безопасности пищевой продукции»;

**Гигиенические требования
безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы
для детского питания**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы:		
- свинец	0,2	Мясо птицы для всех возрастных групп
	0,2	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски для детей до 3 лет
	0,3	Мясорастворительные и растительно-мясные консервы для всех возрастных групп
	0,3	Полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия для детей старше 3 лет
	0,5	Потроха птицы
- мышьяк	0,1	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия
	0,2	Мясорастворительные и растительно-мясные консервы
	1,0	Потроха птицы
- кадмий	0,03	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,3	Потроха птицы
- ртуть	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,1	Потроха птицы
- олово	100	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные в сборной жестяной таре

- хром	0,5	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы в хромированной таре
Антибиотики:		
- левомицетин (хлорамфеникол)	не допускае тся (< 0,0003) <*>	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
- тетрациклиновой группы	не допуска ются (< 0,01) <*>	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
- бацитрацин	не допускае тся (< 0,02) <*>	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
Пестициды:		
- ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры)	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия, сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
- ДДТ и его метаболиты	0,01	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
Нитриты	не допускае тся (< 0,5)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	150	Колбасные изделия
Нитраты	150	Мясорастительные и растительно-мясные консервы из мяса птицы (для консервов, содержащих овощи)
	не	Кулинарные изделия из мяса птицы (для

	допускаются (< 0,001) <*>	содержащих овощи)
Нитрозоамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,002	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	0,002	Колбасные изделия
Радионуклиды:		
- цезий-137	40 Бк/кг(л)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты, мясо птицы
- стронций-90	25 Бк/кг(л)	
Диоксины	не допускаются	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты

 <*> Предел обнаружения метода.

Примечания: 1. Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья животного происхождения по информации изготовителя (поставщика) в соответствии с приложением № 8 к настоящему техническому регламенту.
 2. Для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки в качестве допустимых уровней токсичных элементов, пестицидов, диоксинов используются допустимые уровни в пересчете на исходные продукты с учетом содержания сухих веществ в них и исходных продуктах.

**Гигиенические требования
безопасности мяса птицы механической обвалки**

Показатель	Допустимый уровень
1	2
Содержание кальция, %	не более 0,26
Содержание костных включений, %	не более 0,60
Фракционный состав костных включений, %:	
размером до 500 мкм	не менее 98,0
размером от 500 до 750 мкм	не более 2,0
размером свыше 750 мкм	не допускаются
Кислотное число жира, мг КОН/г жира	не более 4,0

Приложение № 7
к техническому регламенту
Республики Таджикистан
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

**к физико-химическим показателям продукции из мяса птицы
для детского питания**

Таблица 1

Консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	
2.	Белок	г, не менее	7	
3.	Жир	г	3 - 12	
4.	Поваренная соль	г, не более	0,4	
5.	Крахмал <*>	г, не более	3	загуститель
6.	Рисовая и пшеничная мука <*>	г, не более	5	загуститель

Таблица 2

**Мясорастительные (растительно-мясные) консервы
из мяса птицы для питания детей раннего возраста**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Массовая доля сухих веществ	г	5 - 26	
2.	Белок	г	1,5 - 8	
3.	Жир	г	1 - 6	
4.	Углеводы	г	5 - 15	
5.	Поваренная соль	г, не более	0,4	
6.	Крахмал <*>	г, не более	3	загуститель
7.	Рисовая и пшеничная мука <*>	г, не более	5	загуститель

Таблица 3

**Пастеризованные мясные (мясосодержащие) колбаски
для питания детей с полутора лет**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень
---	-------------------	--------------------

1		2	3
1.	Белок	г, не менее	12
2.	Жир	г	16 - 20
3.	Поваренная соль	г, не более	1,5

Таблица 4

Консервы из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1		2	3	4
1.	Белок	г	12 - 14	
2.	Жир	г	10 - 18	
3.	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4.	Крахмал <*>	г, не более	3	загуститель
5.	Рисовая и пшеничная мука <*>	г, не более	5	загуститель

Таблица 5

Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

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.	Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
6.	Общий фосфор	%, не более	0,25	

Таблица 6

Полуфабрикаты из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень
1	2	3
1. Белок	г, не менее	10
2. Жир	г, не более	20
3. Поваренная соль	г, не более	0,9

Таблица 7

Паштеты и другие кулинарные изделия из мяса птицы для питания детей старше 3 лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень
1	2	3
Белок	г, не менее	8
Жир	г, не более	16
Поваренная соль	г, не более	1,2

<*> При совместном использовании крахмала и рисовой (или пшеничной) муки допустимый уровень содержания крахмала не должен превышать 3 г в 100 г продукта, а общий допустимый уровень их содержания не должен превышать 5 г в 100 г продукта.

Приложение № 8
к техническому регламенту
Республики Таджикистан
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

остаточного количества ветеринарных лекарственных средств (стимуляторов роста птицы, антимикробных и других лекарственных препаратов) в продуктах уоя птицы, контролируемые согласно информации об их применении

<*> Контроль проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов уоя при их ввозе на территорию Республики Таджикистан. Контроль содержания левомецетина (хлорамфеникола), антибиотиков тетрациклиновой группы и бацитрацина проводится в соответствии с техническим регламентом Республики Таджикистан «О безопасности пищевых продуктов»

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков

антимикробных средств Наименование препарата		Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта уоя птицы	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1		2	3	4	5
1.	Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир	1	
			печень	10	
			почки	20	
2.	Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир	0,1	
			печень	0,6	
			почки	2,5	
3.	Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир	0,5	включая фрамицетин
			почки	5	
			печень	0,5	
4.	Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо	0,5	
			печень и почки	1,5	
5.	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	жир	0,5	
			мясо	0,3	
			почки	5	
6.	Цефтиофур Ceftiofur	все виды	мясо	1,0	сумма всех остатков,

	(цефалоспорины)	птицы	печень	2,0	содержащих β -лактамовую структуру, выраженных как десфуроилцефтиофур
			почки	6,0	
			жир	2,0	
7.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды птицы	мясо	0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать максимальный допустимый уровень
			жир	0,1	
			печень	0,1	
			почки	0,1	
8.	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды птицы	мясо	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир	0,05	
9.	Линкомицин/клиндамицин Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо	0,1	
			жир, кожа	0,05	
			печень	0,5	
10.	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо	0,1	
			печень	1	
			почки	0,4	
11.	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо	0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
			печень	0,05	
			почки	0,05	
			жир (в натуральных пропорциях с кожей)	0,05	
12.	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо	0,1	сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина
			печень	2,5	
			почки	0,75	
			жир, кожа	0,2	
13.	Флумеквин Flumequine (хинолоны)	все виды птицы	мясо	0,4	
			почки	1	

			печень	0,8	
			жир, кожа	0,25	
14.	Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/пемфлоксацин/офлоксацин/норфлоксацин Ciprofloxacin/enrofloxacin/refloxacin/ofloxacin/norfluxacin (фторхинолоны)	все виды птицы	мясо	0,1	сумма фторхинолонов
			печень	0,2	
			почки	0,3	
			кожа	0,1	
15.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	индейки, куры	мясо	0,01	
			печень	0,1	
			почки	0,1	
			жир и кожа	0,01	
16.	Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо	0,2	
			печень	0,4	
			почки	0,4	
			жир и кожа	0,1	
17.	Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо	0,3	
			печень	1,9	
			почки	0,6	
			жир, кожа	0,4	
18.	Оксолиновая кислота Oxolinicacid (хинолоны)	все виды птицы	мясо	0,1	
			печень	0,15	
			почки	0,15	
			жир (кожа и жир в естественных пропорциях)	0,05	
19.	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды птицы	мясо	0,2	
			печень	0,2	
			почки	0,2	
			жир	0,2	
20.	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	куры	мясо	0,2	сумма спирамицина и неоспирамицина
			кожа и жир	0,3	

			печень	0,4	
21.	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды птицы	мясо	0,075	
			кожа и жир	0,075	
			печень	1	
			почки	0,25	
22.	Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды птицы	мясо	0,1	как тилозин А
			печень	0,1	
			почки	0,1	
			жир (в натуральной пропорции с кожей)	0,1	
23.	Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	все виды птицы	мясо	0,05	сумма тилвалозина и 3-О-ацетилтилозина
			жир и кожа	0,05	
			печень	0,05	
24.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	куры	мясо	0,1	сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8-α-гидроксимутилиин
			кожа и жир	0,1	
			печень	1	
		индейки	мясо	0,1	
			кожа и жир	0,1	
			печень	0,3	
25.	Колистин Colistin (полимиксины)	все виды птицы	мясо	0,15	
			жир (кожа и жир в естественных пропорциях)	0,15	
			печень	0,15	
			почки	0,2	
26.	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	все виды птицы	мясо	0,05	дихлороизо- эверниновая кислота
			жир	0,1	
			печень	0,3	
			почки	0,2	

27.	Монензин Monensin (ионофоры)	все виды птицы	печень	0,008	монензин А
			другие продукты	0,002	
28.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды птицы	мясо	0,02	ласалоцид А
			кожа и жир	0,1	
			печень	0,1	
			почки	0,05	
29.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды птицы	мясо	< 0,001	не допускаются
			кожа и жир	< 0,001	в продукции на уровне
			печень	< 0,001	определения методов;
			почки	< 0,001	определяются как метаболиты нитрофуранов (3- амино-2- оксазолидинон (АОЗ) - метаболит фуразолидона, 3- амино-5- морфолинометил-2- оксазолидинон (АМОЗ) - фуралтадона, 1- аминогидантоин (АГД) - фурадонина и семикарбазид (СЕМ) - фурацилина)
30.	Метронидазол (metronidazole)/диметрида- зол (dimetridazole)/ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapsonе)/клотримазол (clotrimazole)/аминитризол (aminitrizole)	все виды птицы	мясо	< 0,001	не допускаются
			кожа и жир	< 0,001	на уровне определения методов
			печень	< 0,001	
			почки	< 0,001	
31.	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды птицы	мясо	0,7	флавофосфолипол
			печень	0,7	
			почки	0,7	
			жир	0,7	
32.	Доксициклин Doxycyclin	все виды	мясо	0,1	

	(тетрациклины) (не суммируется при определении антибиотиков тетрациклиновой группы)	птицы	кожа и жир	0,3	
			печень	0,3	
			почки	0,6	
33.	Бензилпенициллин/пенетамат Benzylpenicillin/Penethamate (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо	0,05	
			жир (в естественных пропорциях с кожей)	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
34.	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо	0,05	
			жир	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
35.	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо	0,05	
			жир	0,05	
			печень	0,05	
			почки	0,05	
36.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо	0,3	
			жир	0,3	
			печень	0,3	
			почки	0,3	
37.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо	0,3	
			жир	0,3	
			печень	0,3	
			почки	0,3	
38.	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо	0,3	
			жир	0,3	
			печень	0,3	
			почки	0,3	

39.	Феноксиметилпенициллин Phenoximethylpenicillin (синоним: пенициллин V) (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо	0,025	
			кожа и жир	0,025	
			печень	0,025	
			почки	0,025	

**Максимальные допустимые уровни остатков
антипротозойных средств**

Наименование препарата		Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта убоя птицы	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечание
1		2	3	4	5
1.	Диклазурил Diclazuril	цыплята-бройлеры, индейки	мясо	0,5	как диклазурил
			печень	3	
			почки	2	
			жир, кожа	1	
2.	Толтразурил Toltrazuril	все виды птицы	мясо	0,1	толтразуриласульфон
			кожа и жир	0,2	
			печень	0,6	
			почки	0,4	
3.	Никарбазин Nicarbazin (синоним: динитрокарбан илид)	цыплята-бройлеры	мясо	0,2	как N,N'-bis(4- нитрофенил) мочевина
			печень	0,2	
			почки	0,2	
			жир, кожа	0,2	
4.	Ампролиум Amprolium	цыплята-бройлеры, индейки	мясо	0,2	
			кожа и жир	0,2	
			печень	0,2	
			почки	0,4	
5.	Робенидин Robenidine	все виды птицы	печень	0,05	робенидина гидрохлорид
			почки	0,05	
			кожа и жир	0,05	
			другие продукты убоя	0,005	
6.	Семдурамицин	все виды птицы	все виды	0,002	

	Semduramicin		продуктов убоя		
7.	Наразин Narasin	все виды птицы	печень	0,05	
			другие продукты убоя	0,005	
8.	Мадуромицин Maduramicin	все виды птицы	все виды продуктов убоя	0,002	
9.	Салиномицин Salinomycin	все виды птицы	печень	0,005	Salinomycinsodium
			другие продукты убоя	0,002	
10.	Галофугинон Halofuginone	все виды птицы	мясо	0,01	
			жир и кожа	0,025	
			печень	0,03	
			почки	0,03	
11.	Декоквинат Decoquinat	все виды птицы	все виды продуктов	0,02	

Приложение № 9
к техническому регламенту
Республики Таджикистан
«О безопасности мяса птицы
и продукции его переработки»

ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДУБОЙНОЙ ВЫДЕРЖКЕ ПТИЦЫ

Вид сельскохозяйственной птицы	Время содержания птицы [для убоя] без корма перед убоем
1	2
Куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата	6 - 8 часов
Утки, утята, гуси, гусята, цесарки, цесарята, перепела, перепелята	4 - 6 часов
Страусы	12 часов
Страусята	10 часов