



Мінпромторг опублікував [проект технічного регламенту Митного союзу «Про безпеку харчової продукції» \(завантажити\)](#), який встановлює, зокрема, вимоги безпеки, включаючи санітарно-епідеміологічні, гігієнічні та ветеринарні. Серед цілей регламенту - захист життя і здоров'я громадян і попередження дій, що вводять в оману споживачів. Також техрегламент регулює пов'язані з вимогами до харчової продукції процеси виробництва, зберігання, реалізації, перевезення, утилізації. Регламент безпосередньо стосується усіх виробників, постачальників і торговців харчовою продукцією Росії, Білорусії і Казахстану.

У документі також викладено, зокрема, вимоги: до працівників, пов'язаних з виробництвом та обігом харчової продукції, до процесів перевезення харчової продукції, до процесів зберігання харчової продукції, до процесів реалізації (обороту) харчової продукції.

В одному з додатків до документа сформульовані вимоги до сирого молока, до м'яса та іншої м'ясної сировини, до водних біоресурсів, до натурального меду і продуктів бджільництва.

Керівник аналітичного центру Співки підприємств рибного господарства і аквакультури «Рибний союз» та ГК «Росфуд», член Громадської ради при Росриболовства Тимур Мітупов зазначає, що до звернення допускаються водні біологічні ресурси, витягнуті (добуті) з безпечних районів видобутку (вилову) та об'єкти аквакультури з господарств (підприємств), благополучних у ветеринарному відношенні.

Експерт звертає увагу на те, що вимоги до водних біологічних ресурсів та об'єктів аквакультури містяться в Додаток № 5 до технічного регламенту «Вимоги до непереробленої продовольчої (харчової) сировини тваринного походження». У даних вимогах зазначено, що «улов водних біологічних ресурсів та продукція аквакультури (далі - рибна сировина) повинні бути досліджені на наявність паразитів, бактеріальних та інших інфекцій. Паразитологічні показники безпеки рибної сировини наведені у таблицях 1-4.

За наявності живих паразитів та їх личинок в межах допустимих норм, рибна сировина повинна бути знешкоджена існуючими методами.

До обігу не допускається рибна сировина: заморожена, що має температуру в товщі продукту вище – 18⁰С; недоброякісна за органолептичними показниками; піддана дефростації в період зберігання; отруйних риб сімейств Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae і Canthigasteridae; з вмістом біотоксинів, небезпечних для здоров'я людини.

Продукція аквакультури, вирощена в УЗВ, а також виловлена у водних об'єктах рибогосподарського значення повинна пройти необхідну витримку.

Рибна сировина не повинна містити натуральні або синтетичні гормональні речовини, антибіотики, а продукція аквакультури також - генетично модифіковані джерела ».

На думку Тимура Мітупова, цей проект технічного регламенту про безпеку харчової продукції охоплює загальні поняття.

В даний час в рамках Митного союзу Росія живе за казахстанським техрегламентом на рибу, який був введений в силу з 1 липня 2010 року. Експерт впевнений, що розроблений Росією техрегламент на рибу буде базисом і послужить основою для подальшого прийняття в 2011 році єдиного техрегламенту на рибу в рамках Митного союзу.