

6 декабря 2017 года

Рекомендации по срокам годности свежего мяса и рыбы (в охлажденном/замороженном виде)

Срок годности пищевых продуктов предназначен для того, чтобы обеспечить населению Израиля высочайшее качество и безопасность продукции, которую оно потребляет. Эти рекомендации призваны установить правила, касающиеся срока годности свежего мяса и рыбы, и разъяснить производителям и импортерам, как соблюдать различные требования законодательства Израиля, касающиеся сроков годности, в том числе пункт 3 Приказа о товарах и услугах (маркировка даты на мясных и рыбных продуктах) - 1983 года и пункт 3.3 израильского стандарта SI 1145.

Общие сведения

Срок годности определяется как период времени, в течение которого продукция сохраняет свои характерные свойства (физические, химические, органолептические) и безопасна для употребления.

На срок годности продукции влияют многие различные факторы, включая кроме всего прочего: используемое сырье, введенные добавки, процесс производства, используемый процесс консервации, вид упаковки, предполагаемое использование потребителем, а также способ хранения продукции. Эти факторы находятся под контролем производителя, поэтому срок годности производимой продукции определяется ее производителем.

Ответственность за безопасность продукции лежит на производителе/импортере. В рамках этой ответственности производитель определяет сроки годности своей продукции и маркирует ее заявленным сроком годности. Импортер несет ответственность за предоставление всей соответствующей информации относительно сроков годности продукции и обеспечение ее подлинности от производителя.

Максимальный срок годности

Для некоторого количества продукции животного происхождения максимальный срок годности определяется законодательством Израиля и методической документацией Министерства здравоохранения или Министерства сельского хозяйства. Таким образом, производитель может указывать срок годности, равный или меньше срока годности, установленного законодательством Израиля.

Эта методическая документация заменяет документацию, обнародованную 26 февраля 2012 года относительно сроков годности свежего мяса и рыбы. С 1 декабря 2017 года срок годности свежего мяса и рыбы определяется, как указано в Приложении А.

При определении срока годности продукции дата производства определяется как дата убоя, даже если она была упакована позже.

Правила, изложенные в настоящем руководстве, применимы ко всему мясу и рыбе, которые соответствуют требованиям, включая отрубы мяса, упакованные индивидуально.

Д-р Сергио Долев
Директор, отдел контроля продукции
животного происхождения

Д-а Инон Иони
Директор, Ветеринарный отдел
Служба контроля пищевой продукции

Израильская ветеринарная служба
профилактики здоровья животных
Министерство сельского хозяйства

Министерство здравоохранения

**Приложение А - Пределы сроков годности, не предусмотренные законодательством
Израиля:**

Вид животного		Температура	Максимальный срок годности	Дополнительные условия
Птица		Охлажденная (0-4 °C)	5 дней	
		Замороженная (-18 °C)	12 месяцев	
Говядина/баранина		Замороженная (-18 °C)	15 месяцев	
		Охлажденная, в вакууме или МГС (0-4 °C)	10 дней	Дистрибуция в розничные сети
		Охлажденная, в вакууме или МГС (0-4 °C)	14 дней	Оптовая дистрибуция
		Охлажденная, в вакууме или МГС (0-2 °C)	45 дней	Вариант 1
		Охлажденная, в вакууме или МГС (-1-1 °C)	85 дней	Вариант 2
Рыба	Общее	Охлажденная (0-4 °C)	5 дней	
	Общее	Замороженная (-18 °C)	12 месяцев	
	Целый морской лещ	Охлажденная (0-4 °C)	7 дней	
	Целый лосось	Охлажденная (0-4 °C)	7 дней	
	Целый морской окунь	Охлажденная (0-4 °C)	7 дней	

Дополнительные условия – пределы сроков годности охлажденной баранины/говядины

При определении срока годности продукции производитель охлажденной говядины/баранины может выбирать между Вариантами 1 и 2. Срок годности наносится на этикетку в соответствии с выбранным вариантом; по Варианту 1 - две даты с максимальным сроком годности 45 дней, по Варианту 2 - три даты с максимальным сроком годности 85 дней.

Вариант 1 (текущая ситуация от 11.2017)

1. Говядина/баранина хранится в вакуумной упаковке или МГС при температуре от 0 до 2 °C.
2. Максимальный срок годности говядины/баранины составляет 45 дней.
3. Мясо маркируется двумя датами: датой производства (дата убоя) и сроком реализации.

Вариант 2

1. Говядина/баранина хранится в вакуумной упаковке или упаковке МГС при температуре от -1 °C до 1 °C.
2. Максимальный срок годности говядины/баранины - 85 дней.
3. Мясо маркируется на бойне тремя датами: дата производства (дата убоя), дата первой поставки на рынок и срок реализации.
4. Дата первой поставки на рынок определяется заранее производителем/импортером и не может быть позже срока реализации.
5. Срок годности состоит из двух временных периодов:
 - А. «Период отгрузки»: начиная от времени убоя, включая время отгрузки, и до выхода груза из порта, холодильного склада или бойни (для израильской продукции), в вакууме или МГС при температуре от -1 до 1 °C.
 - Б. «Период поставки на рынок»: период от выпуска продукции на рынок до срока его реализации. Период поставки на рынок составляет до 10, 14, 35 дней в зависимости от типа дистрибуции (температуры на рынке и поставки в розницу или оптом):
 - i. Время поставки на рынок составляет 10 дней для розничного рынка в случае хранения при температуре от 0 до 4 °C.
 - ii. Время поставки на рынок составляет 14 дней для оптового рынка (упаковка вскрывается на предприятии общественного питания, например, в мясной лавке или ресторане) в случае хранения при температуре от 0 до 4 °C.
 - iii. Время поставки на рынок составляет 35 дней для оптового рынка (упаковка вскрывается на предприятии общественного питания, например, в мясной лавке или ресторане) в случае хранения при температуре от 0 до 2 °C.
6. Производитель определяет дату первой поставки на рынок и срок реализации в Израиле заранее, согласно вышеуказанным пунктам 3 и 4.
7. Мясо отпускается из холодильного склада, где оно хранилось с момента ввоза, не раньше даты первой поставки на рынок, нанесенной на этикетку.
8. Израильские производители (внутренний убой) могут хранить свою продукцию при контролируемых условиях в рамках производственного процесса на бойне, и этот период времени считается «периодом отгрузки».