



Государство Израиль
Министерство сельского хозяйства и аграрного развития
Министерство здравоохранения

06 декабря 2017 года

Рекомендации по срокам годности свежего мяса и рыбы (охлажденных или замороженных)

Срок годности пищевых продуктов предназначен для гарантии населения Израиля в том, что продукты, которые они потребляют, имеют наивысшее качество и уровень безопасности. Настоящие рекомендации устанавливают правила в отношении срока годности свежего мяса и рыбы и включают пояснения для производителей и импортеров по соблюдению различных требований израильского законодательства в отношении срока годности, в том числе параграфа 3 Закона о товарах и услугах (указание даты на мясных и рыбных продуктах) 1983 года и параграфа 3.3 Израильского стандарта SI 1145.

Общая информация

Срок годности продукта определяется как период времени, в течение которого продукт сохраняет свои специфические свойства (физические, химические и органолептические) и является безопасным для потребления.

Срок годности продукта зависит от многих различных факторов, в том числе помимо прочего, используемого сырья, вводимых добавок, производственного процесса, применяемого процесса консервации, типа упаковки, предполагаемого использования потребителем и способа хранения продукта. Эти факторы контролируются производителем и, следовательно, производитель принимает решение о сроке годности производимых им продуктов.

Ответственность за безопасность пищевых продуктов несет производитель/импортер. В рамках такой ответственности производитель должен определять срок годности своих продуктов и маркировать их с указанием такого срока годности. Импортер несет ответственность за предоставления всей соответствующей информации о сроке годности продукта и гарантию его подлинности, полученную от производителя.

Максимальный срок годности



Государство Израиль
Министерство сельского хозяйства и аграрного развития
Министерство здравоохранения

Для небольшого числа продуктов животного происхождения максимальный срок годности определен израильским законодательством и руководящими документами Министерства здравоохранения или Министерства сельского хозяйства. Таким образом, производитель, способен определить срок годности, не превышающий срок годности, определенный израильским законодательством.

Данный руководящий документ заменяет собой руководящий документ, принятый 26 февраля 2012 года относительно срока годности свежего мяса и рыбы. С 01 декабря 2017 года срок годности свежего мяса и рыбы будет определяться согласно Приложению А.

При определении срока годности продукта дата производства определяется как дата убоя, даже если продукт был упакован позднее.

Правила настоящего руководства применяются ко всему мясу и рыбе, регулируемым требованиями, включая отрубы мяса, упакованные отдельно.

Доктор Сергио Долев
Директор, Департамент контроля продуктов животного
происхождения
Служба ветеринарии и здоровья животных Израиля
Министерство сельского хозяйства

Доктор Инон Йони
Директор, Ветеринарная
станция
Службы контроля
пищевых продуктов
Министерство
здравоохранения



Государство Израиль

Министерство сельского хозяйства и аграрного развития

Министерство здравоохранения

Приложение А – Ограничения сроков годности, отсутствующие в законодательстве Израиля:

Тип животного		Температура	Максимальный срок годности	Дополнительные условия
Домашняя птица		Охлажденная (0-4°C)	5 дней	
		Замороженная (-18°C)	12 месяцев	
Говядина/баранина		Замороженная (-18°C)	15 месяцев	
		Охлажденная в вакууме или упакованная в модифицированной газовой среде (0-4°C)	10 дней	Розничная торговля
		Охлажденная в вакууме или упакованная в модифицированной газовой среде (0-4°C)	14 дней	Оптовая торговля
		Охлажденная в вакууме или упакованная в модифицированной газовой среде (0-2°C)	45 дней	Вариант 1
		Охлажденная в вакууме или упакованная в модифицированной газовой среде (-1-1°C)	85 дней	Вариант 2
Рыба	Общая информация	Охлажденная (0-4°C)	5 дней	



Государство Израиль
Министерство сельского хозяйства и аграрного развития
Министерство здравоохранения

	Общая информация	Замороженная (-18°C)	12 месяцев	
	Н/р красный морской карась	Охлажденный (0-4°C)	7 дней	
	Н/р лосось	Охлажденный (0-4°C)	7 дней	
	Н/р морской окунь	Охлажденный (0-4°C)	7 дней	

Дополнительные условия – пределы сроков годности охлажденной говядины/баранины

Производитель охлажденной говядины/баранины может выбрать Вариант 1 или Вариант 2 при определении срока годности продукта. Маркировка срока годности должна соответствовать выбранному варианту, две даты с максимальным сроком годности 45 дней для Варианта 1 и три даты с максимальным сроком годности 85 дней для Варианта 2.

Вариант 1 (текущая ситуация на 11.2017 г.)

1. Говядина/баранина должны храниться в вакуумной упаковке или упакованная в модифицированной газовой среде при температуре 0-2°C.
2. Максимальный срок годности говядины/баранины составляет 45 дней.
3. Мясо должно содержать две даты на маркировке: дату изготовления (дату убоя) и срок реализации.

Вариант 2

1. Говядина/баранина должны храниться в вакуумной упаковке или упакованная в модифицированной газовой среде при температуре от -1 до 1°C.
2. Максимальный срок годности говядины/баранины составляет 85 дней.
3. Мясо должно содержать три даты на маркировке на бойне: дату изготовления (дату убоя), дату первого поступления на рынок и срок реализации.



Государство Израиль

Министерство сельского хозяйства и аграрного развития

Министерство здравоохранения

4. Дата первого поступления на рынок определяется заранее производителем/импортером и не должна быть позднее даты реализации.
5. Срок годности состоит из двух периодов времени:
 - a. «Время отгрузки»: начиная со времени убоя, включая время перевозки до выпуска из порта, холодного склада или бойни (для продукции Израиля), в вакуумной упаковке или упакованные в модифицированной газовой среде при температуре от -1 до 1°C.
 - b. «Период продаж»: период с момента выпуска продукта на рынок до предельной даты реализации. Период продаж должен составлять до 10, 14 или 35 дней в зависимости от типа дистрибуции (температура при продаже и оптовая или розничная продажа):
 - i. Период продаж составляет 10 дней для розничной торговли при хранении при температуре 0-4°C.
 - ii. Период продаж составляет 14 дней для оптовой торговли (упаковка должна быть вскрыта на пищевом предприятии, например, мясном магазине или ресторане) при хранении при температуре 0-4°C.
 - iii. Период продаж составляет 35 дней для оптовой торговли (упаковка должна быть вскрыта на пищевом предприятии, например, мясном магазине или ресторане) при хранении при температуре 0-2°C.
6. Производитель определяет заранее дату первой продажи и срок реализации в Израиле согласно параграфам 3 и 4 выше.
7. Мясо будет выпущено со склада холодного хранения до момента импорта не ранее чем на первую дату продажи, которая указана на этикетке.



Государство Израиль

Министерство сельского хозяйства и аграрного развития

Министерство здравоохранения

8. Производители Израиля (внутренний убой) могут хранить свою продукцию при контролируемых условиях как часть производственного процесса бойни, и данный период времени будет включаться в период отгрузки.