

## РУКОВОДСТВО ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ КРИТЕРИЯМ ТУРЕЦКОГО ПИЩЕВОГО КОДЕКСА

### ПЕРВЫЙ РАЗДЕЛ

Цель, объем, основание и определения

#### Цель

**СТАТЬЯ 1** – (1) Целью настоящего Руководства является определение микробиологических критериев, применяемых к продуктам питания, и правил, которые должны соблюдать и применять производители продуктов питания.

#### Объем

**СТАТЬЯ 2** – (1) Настоящее Руководство содержит микробиологические критерии и правила, которые должны соблюдать и применять производители продуктов питания.

(2) Настоящее Руководство применяется при условии соблюдения положений, связанных с

а) Гигиеническими нормами, применяющимися к продуктам питания, указанным в Руководстве по специальным гигиеническим правилам для продуктов питания животного происхождения, опубликованном в Официальной газете № 28155 от 27.12.2011 г. и содержащем также прочие специальные правила, связанные с контролем содержания микроорганизмов,

б) Паразитирующими организмами, указанными в Руководстве, определяющем специальные правила, относящиеся к официальному контролю качества продуктов питания животного происхождения, опубликованном в официальной газете № 28145 от 17.12.2011 г.,

в) Микробиологическими критериями, указанными в Руководстве о воде для бытового потребления, опубликованном в Официальной газете № 25730 от 17.02.2005 г.

#### Основание

**СТАТЬЯ 3** – (1) Настоящее Руководство

а) Подготовлено на основании статей 21, 22, 23, 24, 29, 30, 31, 32 и 34 Закона о ветеринарных услугах, фитосанитарии и кормах 5996 от 11.06.2010 г.,

б) Параллельно Регламенту № 2073/2005/ЕС Комиссии о микробиологических критериях, применяемых к пищевым продуктам.

#### Определения

**СТАТЬЯ 4** – (1) Дополнительно к определениям, указанным в статье 3 Закона № 5996, применяются определения, представленные ниже во втором пункте.

(2) Используемые в настоящем Руководстве определения обозначают следующее:

а) Министерство: Министерство пищевых продуктов, сельского хозяйства и животноводства,

б) Детское питание: продукты питания, производимые с целью удовлетворения потребностей детей, относящихся к возрастной группе до двенадцати месяцев, в питательных веществах,

в) Критерий пищевой безопасности: применяющийся к выпущенной на рынок продукции критерий, определяющий возможность принятия одного продукта или партии пищевых продуктов,

г) Микроорганизмы и их токсины и метаболиты: бактерии, вирусы, дрожжи, плесень, водоросли, паразитические простейшие, микроскопические паразитические гельминты и их токсины и метаболиты,

д) Микробиологический критерий: критерий, на основе которого устанавливается возможность принятия пищевого продукта, партии пищевых продуктов или операции, определяющий наличие/отсутствие или количество микроорганизмов, или количество их токсинов и метаболитов по их массе, объему, зоне распространения, для партии или для каждой единицы в отдельности,

е) Соответствие микробиологическим критериям: обеспечение соответствия данных, полученных в результате отбора проб, проведения анализа и корректирующих действий согласно Закону № 5996 и соответствующим правовым нормам и предписаниям Министерства, результатам, указанным в Приложении-1 и Приложении-2, обеспечение возможности их принятия,

ж) Проба: набор, состоящий из одной или нескольких единиц, относящихся к крупной партии или веществу, выбранных с использованием различных методов, для получения информации об определенной характеристике данной партии или вещества и для обоснования решения, принимаемого о процедуре изготовления данной продукции,

з) Продукты лечебного и специализированного питания: продукты питания, приготовленные для удовлетворения потребностей людей, страдающих определенными заболеваниями, расстройствами или находящихся в определенном состоянии, а также имеющих в связи с этим нарушение в питании, в питательных веществах, которые необходимо принимать под врачебным контролем,

и) Партия: группа или набор продуктов, проходящих определенную процедуру при одинаковых условиях и производимых в течение определенного производственного периода в определенном месте,

к) Срок хранения: период, соответствующий сроку годности или рекомендуемому сроку потребления, указанному в Руководстве по маркировке Турецкого пищевого кодекса,

л) Репрезентативная проба: проба, отражающая свойства партии, из которой она была взята, обладающая равной вероятностью с начальным образцом, выбранным случайно из любой части партии или первичной пробы,

м) Готовые к употреблению пищевые продукты: пищевые продукты, изготавливаемые производителями продуктов питания, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, не нуждающиеся в варке или какой-либо другой процедуре, уменьшающей микробиологическую нагрузку или снижающей её до приемлемого уровня,

н) Критерий производственной санитарии: величина заражения индикатором, демонстрирующая соответствие процедуры производства требованиям, не применяющаяся к продуктам, находящимся на рынке, при превышении которой требуется проведение корректирующих действий для обеспечения санитарных условий, отвечающих требованиям Закона № 5996.

## ВТОРОЙ РАЗДЕЛ

### Общие положения

## **Общие положения**

**СТАТЬЯ 5** – (1) Производитель продуктов питания отвечает за обеспечение соответствия продуктов питания микробиологическим критериям, указанным в Приложении-1 и Приложении-2. На всех стадиях производства, обработки и распространения продукции, включая место розничной продажи, производитель продуктов питания принимает меры, являющиеся частью надлежащей производственной практики, описанной в Руководстве по пищевой гигиене, опубликованном в Официальной газете № 28145 от 17.12.2011 г., и процедуры, опирающейся на принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), для обеспечения соответствия

- а) Критериям производственной гигиены, указанным в Приложении-2, применяющимся во время поставки, транспортировки и обработки пищевых продуктов и сырья,
- б) Критериям пищевой безопасности, указанным в Приложении-1 и применяющимся в течение срока годности продукта с учетом условий его распространения, хранения и использования.

(2) Министерство имеет право на отбор дополнительных проб и проведение анализа в отношении продуктов питания, безопасность которых вызывает сомнения, в рамках подтверждения соответствия процедурам требованиям или анализа рисков для определения микроорганизмов, их токсинов и метаболитов, не указанных в Приложении-1.

(3) Производитель продуктов питания отвечает за обеспечение отбора проб в соответствии с правилами, указанными в ПРИЛОЖЕНИИ-4 для обеспечения соответствия критериям производственной гигиены, представленным в Приложении-2.

(4) Для выполнения своих обязательств, предусмотренных настоящим Руководством, производитель продуктов питания может использовать и руководства по надлежащей санитарной практике.

## **Анализы, связанные с критериями**

**СТАТЬЯ 6** – (1) Для того чтобы подтвердить или удостоверить свои процедуры, основывающиеся на надлежащей санитарной практике и принципах НАССР, производитель продуктов питания применяет подходящие методы анализа, соответствующие микробиологическим критериям, указанным в Приложении-1 и Приложении-2.

(2) Производитель продуктов питания принимает решение об оптимальной частоте взятия образцов при условии, что количество образцов будет не меньше количества, указанного в Приложении-1 и Приложении-2. Производитель продуктов питания принимает это решение с учетом требований потребления продуктов питания и в соответствии с процедурами, проводимыми на основе надлежащей санитарной практики и принципов НАССР.

(3) Частота взятия образцов определяется в соответствии с величиной, характеристиками и структурой пищевого предприятия таким образом, чтобы не подвергать опасности пищевую безопасность.

(4) Пробы продуктов питания, на которые распространяется действие настоящего Руководства, берутся в n-ном количестве, указанном в Приложении-1. Кроме того, в местах продажи и массового потребления продуктов питания отбирается одна проба, которая оценивается в соответствии со значением "М".

## **ТРЕТИЙ РАЗДЕЛ**

Специальные положения в отношении методов отбора проб и проведения анализа

### **Методы отбора проб и проведения анализа**

**СТАТЬЯ 7** – (1) Планы отбора и методы анализа, указанные в Приложении-1 и Приложении-2, используются в качестве эталонных методов.

(2) Если пробы требуется взять для того, чтобы гарантировать соответствие критериям, данные образцы берутся на производственных площадках и с оборудования, используемого при производстве. В соответствии с этим

а) При взятии образцов стандарт ISO 18593 используется в качестве эталонного метода.

б) Производитель продуктов питания, изготавливающий готовую к употреблению пищу, в которой может присутствовать опасная для здоровья человека бактерия *Listeria monocytogenes*, отбирает пробы с производственных площадок и оборудования в качестве одного из компонентов плана отбора проб,

в) Производитель продуктов питания, занимающийся изготовлением сухих молочных смесей или сухой продукции специального лечебного назначения для детей до шести месяцев, отбирает пробы в производственных зонах и с оборудования в отношении риска наличия *Cronobacter sakazakii* и в качестве одного из пунктов плана отбора проб – в отношении энтеробактерий.

(3) Если производитель продуктов питания может продемонстрировать записи, относящиеся к прошлым периодам эффективного производства, основывающегося на принципах HACCP, то количество проб в плане отбора проб, представленном в Приложении-1 и Приложении-2, может быть уменьшено.

(4) Если целью анализа является, прежде всего, возможность принятия процедуры или партии продуктов питания, то планы отбора проб, указанные в Приложении-1 и Приложении-2, считаются минимальным количеством проб.

(5) Производитель продуктов питания может использовать другие методы отбора проб и проведения анализа наряду с методами, указанными в настоящем Руководстве. Однако в таком случае он должен доказать уполномоченному представителю Министерства, что используемые методы обеспечивают как минимум эквивалентную гарантию. В соответствии с этим

а) Данные методы могут содержать этапы взятия альтернативных проб и новые методы анализа.

б) Наряду с микроорганизмами и соответствующими микробиологическими пределами, не указанными в Приложении-2, выполнение анализов, не связанных с микробиологическими критериями, разрешено только для критериев производственной гигиены.

в) Применение альтернативных методов анализа допускается при их согласовании вместо эталонных методов, указанных в Приложении-1 и Приложении-2, а также если данный метод является сертифицированным и зарегистрированным в соответствии с протоколами, содержащимися в стандарте EN/ISO 16140 или другом подобном и признанном на международном уровне стандарте.

г) Если производитель продуктов питания желает использовать методы анализа, которые не были указаны в пункте (в) и не являются сертифицированными методами, то данные методы утверждаются в соответствии с протоколами, признанными на международном уровне, и Министерство дает разрешение на их применение.

## ЧЕТВЕРТЫЙ РАЗДЕЛ

### Специальные положения

### **Результаты, не соответствующие требованиям**

**СТАТЬЯ 8** – (1) Если результаты анализов не соответствуют критериям, указанным в Приложении-1 и Приложении-2, то производитель продуктов питания осуществляет корректирующие действия, описанные в процедурах, основывающихся на принципах НАССР, а также другие действия, необходимые для защиты здоровья потребителя, и принимает меры, указанные во втором, третьем и четвертом пунктах.

(2) Для того чтобы установить причину отрицательных результатов анализа и препятствовать повторному микробиологическому заражению, производитель продуктов питания осуществляет меры, включающие в себя разработку процедур, основанных на принципах НАССР, или другие санитарно-гигиенические мероприятия.

(3) Если результаты анализа не соответствуют критериям пищевой безопасности, указанным в Приложении-1, то согласно статье 22 Закона №5996 соответствующий продукт или партия продукции собирается или отзывается. Однако при условии их изготовления производителем продуктов питания, производящим только пищевые продукты.

а) Выпущенная на рынок, но пока не находящаяся на стадии розничной продажи продукция, критерии пищевой безопасности которой не были выполнены, для устранения указанной выше опасности может подвергаться дополнительной обработке.

б) При отсутствии риска для здоровья человека или животных, в случае предварительного указания данной ситуации в процедурах, основанных на надлежащей санитарной практике и НАССР, а также при предоставлении Министерством соответствующего разрешения, данная партия может использовать с другой целью, не указанной в начале документа.

(4) Если производитель продуктов питания не соответствует критериям производственной гигиены, он принимает меры, указанные в Приложении-2.

## **Маркировка**

**СТАТЬЯ 9** – (1) На этикетке, выпущенной на рынок продукции, в отношении которой соблюдены условия, связанные с *Salmonella* и указанные в Приложении-1 и Приложении-2, производимой с целью потребления продукта после его тепловой обработки, такой как фарш, мясные полуфабрикаты, мясные продукты, производитель с целью информирования потребителя должен в ясной форме указать информацию о том, что перед употреблением продукт нужно подвергнуть полной тепловой обработке.

## **ПЯТЫЙ РАЗДЕЛ**

### **Различные и последние положения**

### **Административные санкции**

**СТАТЬЯ 10** – (1) В отношении производителей, не соблюдающих требования настоящего Руководства, применяются административные санкции, указанные в соответствующих статьях Закона № 5996.

### **Обязанность по приведению в соответствие**

**ВРЕМЕННАЯ СТАТЬЯ 1** – (1) Производители продуктов питания, осуществляющие свою деятельность до даты опубликования настоящего Руководства, должны выполнить условия, указанные в положениях Приложения-2 и Приложения-4 к настоящему Руководству, до 31.12.2013.

### **Вступление в силу**

**СТАТЬЯ 11** – (1) Настоящее Руководство вступает в силу с момента опубликования.

**Исполнение**

**СТАТЬЯ 12** – (1) Надзор за исполнением настоящего Руководства осуществляет Министерство продовольствия, сельского хозяйства и животноводства.