ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

1221 Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза

В соответствии со статьей 46 Федерального закона «О техническом регулировании» Правительство Российской Федерации п о с т а н о в л я е т:

1. Утвердить прилагаемый перечень пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, и ввести обязательные требования с 1 июля 2010 г.

2. Министерству промышленности и торговли Российской Федерации с участием Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии до 1 апреля 2010 г. разработать и утвердить перечень продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия требованиям, предусмотренным перечнем, утвержденным настоящим постановлением.

3. Установить, что:

заявитель вправе самостоятельно выбирать режим технического регулирования, в соответствии с которым будет осуществляться оценка соответствия обязательным требованиям, предусмотренным перечнем, утвержденным настоящим постановлением, либо пунктом 1 статьи 46 Федерального закона «О техническом регулировании»;

формы подтверждения соответствия продукции, включенной в перечень, предусмотренный пунктом 2 настоящего постановления, определяются в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 1 декабря 2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований, предусмотренных перечнем, утвержденным настоящим постановлением, осуществляют федеральные органы исполнительной власти в пределах их компетенции;

полномочия по аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия продукции, включенной в перечень, предусмотренный пунктом 2 настоящего постановления, осуществляет Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии в пределах установленной Правительством Российской Федерации предельной численности сотрудников центрального аппарата и территориальных органов Агентства, а также бюджетных ассигнований, предусмотренных Агентству в федеральном бюджете на руководство и управление в сфере установленных функций.

4. Федеральному агентству по техническому регулированию и метрологии до 1 апреля 2010 г. утвердить перечень используемых в Республике Казахстан документов в области стандартизации, а также документов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения обязательных требований, предусмотренных перечнем, утвержденным настоящим постановлением, и осуществления оценки соответствия в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов, обеспечить его опубликование в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и размещение в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

Председатель Правительства Российской Федерации В. ПУТИН

Москва
9 марта 2010 г. № 132

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДЕН
постановлением Правительства
Российской Федерации
от 9 марта 2010 г. № 132

ПЕРЕЧЕНЬ

пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

1. Пункты 4—12, подпункты 1 и 2 пункта 13, пункты 14—16, 18—47, абзац первый, подпункты 1—6 пункта 48, пункты 50—53 технического регламента «Требования к безопасности лакокрасочных материалов и растворителей», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 декабря 2007 г. № 1398 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2007, № 51, ст. 646), согласно приложению № 1.

2. Пункты 5—30, абзац первый, подпункты 1—6 пункта 31, пункты 32, 33, 35—42, 44—48 технического регламента «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 12—13, ст. 119), согласно приложению № 2.

3. Пункты 6, 8, 10, 11, 14—16, 18—21, 23, 25—31, абзац первый, подпункты 2—4 пункта 33, пункт 34 Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 марта 2008 г. № 263 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 15, ст. 138), согласно приложению № 3.

4. Пункты 5—8, абзац первый, подпункты 1 и 2 пункта 9, пункты 13, 14, 16, 17, 20, 21, 23, 24, 26—30, 32, 37—42, 44, 47—53, 55, 57—62 и 64 Технического регламента «Требования к безопасности зерна», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 апреля 2008 г. № 337 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 20, ст. 183), согласно приложению № 4.

5. Пункты 7, 9, 10, 13, 14, абзац первый, подпункты 1 и 3 пункта 16, пункты 17, 20, 21, 23—27, абзац первый пункта 28, пункты 29, 30, 32, 33, 37, 38, 40—42, 44—51, 54—60, 62—77 Технического регламента «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 22, ст. 207), согласно приложению № 5.

6. Пункты 6—8, 10, 11, 13—19, 21—29, 31, 32, 34—46, 48, 50—57, 59—67 технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 г. № 410 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 23, ст. 215), согласно приложению № 6.

7. Пункты 8, 9, 12—16, 20—34, 36, 37, 39—48, 50, 52—56 технического регламента «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 г. № 411 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 23, ст. 216), согласно приложению № 7.

8. Пункты 8—27, 29—43, 45—97, 99—103, 105—113 Технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий», ут-

вержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 27, ст. 256), согласно приложению № 8.

9. Пункты 4, 7—9, 12, 18—28, абзац первый пункта 29, пункты 32—53, 55—68, 70—83 Технического регламента «Требования к безопасности пестицидов (ядохимикатов)», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 мая 2008 г. № 515 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 28, ст. 268), согласно приложению № 9.

10. Пункты 7, 8, 10—12, 14—16, 20, 21, 23—25, 27—30, абзацы первый, третий — пятый пункта 40 Технического регламента «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 29, ст. 282), согласно приложению № 10.

11. Пункт 11, абзацы первый и второй пункта 12, абзац второй пункта 13, пункты 19—21, абзац первый пункта 22, пункты 23—25, 26 (кроме последнего абзаца), 28, 29 (кроме подпункта 3), 30, 31, абзацы первый и третий пункта 32, пункты 33, 36, абзац первый пункта 40, пункт 43, абзац первый и подпункт 1 пункта 44, абзац первый и абзацы первый и второй подпункта 1 пункта 45, абзац первый, подпункты 1—3 пункта 46, абзац первый, подпункты 2—5 пункта 48, пункты 49, 52, 54 (кроме последнего абзаца), 55—58 Технического регламента «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 9 июня 2008 г. № 551 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 29, ст. 289), согласно приложению № 11.

12. Пункты 7—15, 17, 18, абзац первый пункта 19, пункты 22, 23, 25—35, абзацы третий и четвертый пункта 36, пункты 37—40 Технического регламента «Требования к безопасности продукции легкой промышленности», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 ноября 2008 г. № 1031 (Собрание актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 42, ст. 478), согласно приложению № 12.

13. Пункты 7, 8, 13, 14, 16, 18—22, 25—27, абзац второй пункта 28, пункты 29—32, 34—39, 45, 46, 48, 49, 51, 53—62, 64 технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743 («Казахстанская правда», 2009, 9 сентября, № 215 (25959)), согласно приложению № 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении технического регламента «Требования к безопасности лакокрасочных материалов и растворителей»

Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «Требования к безопасности лакокрасочных материалов и растворителей».

2. Центральным и местным исполнительным органам привести в соответствие с настоящим постановлением ранее принятые нормативные правовые акты.

3. Настоящее постановление вводится в действие по истечении 6 месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 29 декабря 2007 года
№ 1398

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2007, № 51, ст. 646 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 29 декабря 2009 г. № 1398

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности лакокрасочных материалов и растворителей»

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент «О безопасности лакокрасочных материалов и растворителей» (далее — технический регламент) разработан в целях реализации Экологического кодекса Республики Казахстан от 9 января 2007 года, Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и Законов Республики Казахстан: от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании», от 22 декабря 1996 года «О пожарной безопасности», от 3 апреля 2002 года «О промышленной безопасности на опасных производственных объектах», от 4 декабря 2002 года

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 21 июля 2007 года «О безопасности химической продукции».

2. Требования настоящего технического регламента распространяются на лакокрасочные материалы и растворители, являющиеся объектами технического регулирования: лаки, краски, эмали, грунтовки, шпатлевки, растворители и их отходы, классифицируемые в соответствии с кодами Товарной номенклатуры внешней экономической деятельности. Перечень объектов технического регулирования установлен в приложении 1 к настоящему техническому регламенту.

2. Термины и определения

3. В настоящем техническом регламенте применяются термины, использованные в Законе Республики Казахстан «О техническом регулировании», а также следующие термины и определения:

1) химическое вещество — химическое соединение или смесь химических соединений, добываемых в природе или полученных промышленным путем;

2) вредное химическое вещество — химическое вещество, которое при контакте с организмом человека в случае нарушения требований безопасности может вызвать травмы, заболевания или отклонения в состоянии здоровья, обнаруживаемые современными методами как в период работы, так и в более отдаленные сроки жизни нынешнего и последующего поколений;

3) лакокрасочный материал — смесь химических веществ в виде жидкости, пасты или порошка, которая после нанесения на поверхность образует лакокрасочное покрытие, обладающее защитными, декоративными или специальными техническими свойствами;

4) растворитель — химическое вещество или смесь химических веществ в виде жидкости, которая входит в состав лакокрасочного материала и применяется для регулирования его вязкости, растворения пигмента и/или связывания частиц материала;

5) водоразбавляемый лакокрасочный материал — лакокрасочный материал, растворителем которого является вода, вязкость которого регулируется применением воды;

6) водно-дисперсионный лакокрасочный материал — лакокрасочный материал на основе водных органических дисперсий;

7) органоразбавляемый лакокрасочный материал — лакокрасочный материал, растворителем которого является органическое вещество, вязкость которого регулируется применением органического растворителя;

8) порошковый лакокрасочный материал — лакокрасочный материал в виде порошка, не содержащий растворителя;

9) лак — лакокрасочный материал, который после нанесения на поверхность образует прозрачное лакокрасочное покрытие;

10) краска — лакокрасочный материал на основе растительных масел или полимеров, который после нанесения на поверхность образует полупрозрачное или непрозрачное лакокрасочное покрытие;

11) эмаль — лакокрасочный материал, который после нанесения на поверхность образует защитно-декоративное непрозрачное лакокрасочное покрытие;

12) грунтовка — лакокрасочный материал, который после нанесения непосредственно на поверхность образует защитное лакокрасочное покрытие;

13) шпатлевка — лакокрасочный материал в виде жидкости или пасты, который применяют для выравнивания поверхности;

14) ускоритель для лакокрасочного материала — химическое вещество, которое при введении в лакокрасочный материал ускоряет процесс его сушки;

15) отвердитель для лакокрасочного материала — химическое вещество, которое взаимодействует с лакокрасочным материалом и обеспечивает его сушку;

16) сиккатив для лакокрасочного материала — химическое вещество, которое взаимодействует с лакокрасочным материалом в присутствии кислорода воздуха и обеспечивает его сушку;

17) паспорт безопасности химической продукции — документ, содержащий сведения о характеристиках химической продукции и мерах по обеспечению безопасного обращения с ней;

18) взрывобезопасность лакокрасочных материалов и растворителей — состояние процессов хранения, перевозки, реализации, применения лакокрасочных материалов и растворителей, утилизации и (или) ликвидации их отходов, при котором исключается возможность взрыва или, в случае его возникновения, предотвращается воздействие на людей вызываемых взрывом опасных и вредных факторов и обеспечивается сохранение имущества;

19) пожарная безопасность лакокрасочных материалов и растворителей — состояние процессов хранения, перевозки, реализации, применения лакокрасочных материалов и растворителей, утилизации и (или) ликвидации их отходов, при котором исключается возможность возникновения пожара или, в случае его возникновения, предотвращается воздействие на людей вызываемых пожаром опасных и вредных факторов и обеспечивается сохранение имущества;

20) химическая безопасность лакокрасочных материалов и растворителей — отсутствие вредного воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на жизнь и здоровье людей, а также на окружающую среду, в том числе животных и растения;

21) предельно допустимая концентрация — максимальное количество вредного химического вещества в единице объема, которое при ежедневном воздействии в течение длительного времени не оказывает вредного воздействия на организм людей, обнаруживаемого современными методами исследований; является гигиеническим критерием при оценке санитарно-эпидемиологического состояния окружающей среды (воздуха рабочей зоны и населенных пунктов, водных объектов и почвы);

22) летучее органическое соединение в лакокрасочном материале и растворителе — химическое вещество, присутствующее в лакокрасочном материале, самопроизвольно испаряющееся при определенных значениях температуры и давления атмосферы;

23) содержание летучих органических соединений — масса летучих органических соединений, выраженная в граммах на литр (г/л);

24) токсичность лакокрасочного материала и растворителя — совокупность свойств, внутренне присущих химическим веществам, входящим в состав лакокрасочного материала и растворителя, характеризующих способность химических веществ оказывать вредное воздействие, которое проявляется только при контакте с живым организмом;

25) сенсибилизирующее действие — действие, вызванное явлением повышенной чувствительности организма человека к воздействию химических веществ и ведущее к развитию аллергических заболеваний, оказывающее вредное воздействие на окружающую среду;

26) мутагенное действие — способность химических веществ вызывать изменения на генетическом уровне у людей, животных, растений;

27) канцерогенное действие — способность химических веществ при воздействии на организм человека вызывать появление злокачественных или доброкачественных образований;

28) эмбриотропное действие — способность химических веществ, вызывать гибель эмбриона людей, животных и семян растений;

29) гонадотропное действие — способность химических веществ оказывать вредное воздействие на репродуктивную функцию людей, животных и растений;

30) тератогенное действие — способность химических веществ вызывать повреждение зародыша человека с возникновением аномалий и пороков развития и оказывающее вредное воздействие на окружающую среду;

31) кумулятивность — способность химических веществ накапливаться и оказывать суммирующее вредное воздействие на организм человека;

32) отходы — остатки лакокрасочных материалов и растворителей, которые образовались в процессе потребления, а также лакокрасочные материалы и растворители, утратившие свои потребительские свойства;

33) утилизация отходов лакокрасочного материала и (или) растворителя — деятельность заявителя или потребителя, связанная с использованием или переработкой отходов лакокрасочного материала и (или) растворителя;

34) ликвидация отходов лакокрасочного материала и растворителей — деятельность заявителя или потребителя, связанная с уничтожением или захоронением отходов лакокрасочного материала;

35) упаковка — потребительская или транспортная тара, обеспечивающая защиту лакокрасочного материала и растворителей от повреждения и потерь, а окружающую среду от загрязнений вредными химическими веществами;

36) окрашивание — нанесение лакокрасочного материала на поверхность;

37) заявитель — физическое или юридическое лицо, предоставившее продукцию для подтверждения соответствия;

38) поставщик продукции — физическое или юридическое лицо независимо от форм собственности, реализующее лакокрасочные материалы и растворители;

39) потребитель — физическое или юридическое лицо, приобретающее лакокрасочные материалы и растворители для непосредственного употребления (использования).

3. Условия обращения продукции на рынке

4. Лакокрасочные материалы и растворители должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

5. Лакокрасочные материалы и растворители могут быть поставлены на рынок и реализованы только в том случае, если они не представляют опасности для здоровья людей при применении по назначению.

4. Требования к безопасности продукции

4.1. Общие требования

6. Безопасность лакокрасочных материалов и растворителей при производстве, хранении, перевозке, реализации, применении, утилизации и (или) ликвидации отходов должна быть достигнута за счет снижения уровня риска для жизни и здоровья граждан, имущества физических и юридических лиц, государственного имущества, охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений до допустимого уровня.

7. Для установления допустимого уровня риска производитель должен:

1) определить возможные группы потребителей лакокрасочных материалов и растворителей;

2) определить все виды возможного предсказуемого неправильного использования лакокрасочных материалов и растворителей;

3) предусмотреть возникновение опасности, при производстве, хранении, перевозке, реализации и применении лакокрасочных материалов и растворителей, утилизации и ликвидации отходов;

4) оценить риск, возникающий вследствие определенной опасности;

5) заменять наиболее опасные химические вещества в составе лакокрасочных материалов и растворителей на менее опасные химические вещества;

6) заменять органоразбавляемые лакокрасочные материалы и растворители на водоразбавляемые и порошковые лакокрасочные материалы и растворители;

7) применять защитные меры;

8) проводить обучение персонала безопасным методам и приемам труда;

9) сопровождать лакокрасочный материал и растворитель информацией о безопасном применении.

4.2. Требования взрывобезопасности и пожарной безопасности лакокрасочных материалов и растворителей

8. Взрывоопасность и пожарная опасность лакокрасочных материалов и растворителей обусловлена физико-химическими свойствами и показателями химических веществ, входящих в их состав и способных вызывать возникновение взрыва и пожара.

9. В лакокрасочных материалах и растворителях должны применяться химические вещества с определенными показателями взрывоопасности и пожарной опасности.

10. При применении лакокрасочных материалов и растворителей в зданиях и сооружениях должны быть определены показатели взрывоопасности и пожарной опасности с учетом функционального назначения помещения.

11. Запрещается применять в лакокрасочных материалах и растворителях химические вещества, образующие взрывоопасные смеси.

12. Запрещается совместное хранение, перевозка и применение лакокрасочных материалов и растворителей, которые при взаимодействии друг с другом вызывают воспламенение, взрыв или образуют горючие газы.

13. Взрывобезопасность и пожарная безопасность при хранении, перевозке, реализации, применении лакокрасочных материалов и растворителей, утилизации и (или) ликвидации отходов должна обеспечиваться мерами, предотвращающими условия возникновения взрыва и пожара:

1) производитель должен предупредить потребителя о взрывоопасности и пожарной опасности лакокрасочных материалов и растворителей;

2) потребитель должен соблюдать требования по безопасному применению лакокрасочных материалов и растворителей, указанные заявителем в специально прилагаемой информации;

3) потребитель должен соблюдать требования и правила пожарной безопасности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О пожарной безопасности».

14. Для уменьшения риска возникновения взрыва и пожара должны предусматриваться мероприятия:

1) замена наиболее взрывоопасных и пожароопасных летучих органических соединений на менее опасные;

2) замена органоразбавляемых лакокрасочных материалов и растворителей водоразбавляемыми;

3) использованием лакокрасочных материалов и растворителей с высоким сухим остатком;

4) соблюдение требований пожарной безопасности.

15. В условиях промышленного применения лакокрасочных материалов и растворителей уменьшение риска возникновения взрыва и пожара должно достигаться следующими мерами и средствами:

1) использованием методов применения лакокрасочных материалов и растворителей, обеспечивающих максимально возможный уровень взрывобезопасности и пожарной безопасности;

2) механизацией и автоматизацией процессов применения лакокрасочных материалов и растворителей;

3) использованием оборудования во взрывозащищенном исполнении;

4) использованием искрогасителей, искроуловителей, огнезадерживающих, огнепреграждающих, пыле- и металлоулавливающих и противовзрывных устройств, систем защиты от статического электричества;

5) использованием системы вентиляции, предотвращающей образование пожаро- и взрывоопасных концентраций летучих органических соединений;

6) обеспечением эффективными средствами пожаротушения.

4.3. Требования химической безопасности лакокрасочных материалов и растворителей

16. Обеспечение химической безопасности лакокрасочных материалов и растворителей достигается ограничением использования опасных химических веществ и (или) снижением их содержания в составе лакокрасочного материала и растворителя.

17. В составе лакокрасочного материала и растворителя следует использовать химические вещества, зарегистрированные в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности химической продукции».

18. Запрещается хранение, перевозка, реализация и применение лакокрасочных материалов и растворителей без наличия положительного санитарно-эпидемиологического заключения и паспорта безопасности химической продукции.

19. Запрещается использовать в составе лакокрасочных материалов и растворителей химические вещества с неизученным сенсибилизирующим действием.

20. Запрещается использовать в составе лакокрасочных материалов и растворителей летучие органические соединения: бензол, пиробензол, хлорированные углеводороды, метанол.

21. В готовых к применению лакокрасочных материалах и растворителях, кроме лаков, суммарная массовая доля растворителей толуола и ксилола не должна превышать 15%; в лаках — 25%.

22. Запрещается использовать в составе лакокрасочных материалов и растворителей химические вещества: ртуть, мышьяк и их соединения.

23. Запрещается использовать в составе лакокрасочных материалов и растворителей, применяемых в строительстве для внутренних работ, химические вещества: свинец, хром, кадмий и их соединения.

24. Содержание летучих органических соединений в лакокрасочных материалах и растворителях на эфирах целлюлозы и в пропиточных лакокрасочных материалах и растворителях, применяемых в строительстве, не должно превышать 60%.

25. Лакокрасочные материалы и растворители не должны выделять в окружающую среду вредные химические вещества в таких количествах, которые могут оказывать прямое или косвенное неблагоприятное воздействие на организм человека (с учетом совместного воздействия всех выделяющихся химических веществ). При выделении нескольких вредных химических веществ сумма отношений концентраций к их предельно допустимой концентрации не должна превышать единицу.

26. Концентрация вредных веществ в воздухе эксплуатируемых зданий, строений, сооружений и помещений при использовании лакокрасочных материалов и растворителей не должна превышать нормативные значения предельно допустимых концентраций летучих органических соединений в воздухе рабочей зоны или в атмосферном воздухе в зависимости от функционального назначения помещений.

27. Гигиенические нормативы основных летучих органических соединений в воздухе рабочей зоны и в атмосферном воздухе населенных пунктов указаны в таблице 1 приложения 2 к настоящему техническому регламенту; гигиенические нормативы основных летучих органических соединений в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования и в почве — в таблице 2 приложения 2 к настоящему техническому регламенту; гигиенические нормативы соединений тяжелых металлов в воздухе рабочей зоны и в атмосферном воздухе населенных пунктов — в таблице 3 приложения 2 к настоящему техническому регламенту.

Токсикологические показатели основных летучих органических соединений, входящих в состав лакокрасочных материалов и растворителей, указаны в таблице 4 приложения 2 к настоящему техническому регламенту.

28. Летучие органические соединения, не указанные в приложении 2, разрешается применять при соблюдении всех требований настоящего технического регламента.

4.4. Требования безопасности при хранении лакокрасочных материалов и растворителей

29. Лакокрасочные материалы и растворители допускаются к хранению при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены информацией по безопасному хранению.

30. При хранении лакокрасочных материалов и растворителей должны обеспечиваться:

1) сохранение герметичности, целостности, прочности упаковки, исключающее несанкционированный доступ к продукции с последующим изменением ее потребительских свойств и показателей безопасности;

2) наличие сопроводительных документов к каждой партии лакокрасочного материала и растворителя с указанием условий хранения, сроков хранения и инструкций на случай возникновения нештатных, аварийных или чрезвычайных ситуаций;

3) использование приемов и методов охраны труда, исключающих риск воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений;

4) предоставление работающему персоналу необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

5) ознакомление работающего персонала с информацией о требованиях безопасности и приемах безопасной работы при хранении лакокрасочных материалов и растворителей;

6) разработка мер по предотвращению аварийных ситуаций и ликвидации их последствий, включающих способы и средства пожаротушения.

31. Защитные меры при хранении лакокрасочных материалов и растворителей должны указываться заявителем в паспорте безопасности химической продукции.

32. К работам при хранении продукции допускается персонал, имеющий необходимую квалификацию для соблюдения требований безопасности.

33. Помещения для хранения лакокрасочных материалов и растворителей должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических норм и правилам пожарной безопасности.

4.5. Требования безопасности при перевозке лакокрасочных материалов и растворителей

34. Лакокрасочные материалы и растворители допускаются к перевозке при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены информацией по безопасной перевозке.

35. При перевозке лакокрасочных материалов и растворителей должны обеспечиваться:

1) сохранение герметичности, целостности, прочности упаковки, исключающее несанкционированный доступ к продукции с последующим изменением ее потребительских свойств и показателей безопасности;

2) наличие сопроводительных документов к каждой партии лакокрасочного материала и растворителя с указанием условий хранения, сроков хранения и инструкций на случай возникновения нештатных, аварийных или чрезвычайных ситуаций;

3) использование приемов и методов охраны труда, исключающих риск воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений;

4) предоставление работающему персоналу необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

5) ознакомление работающего персонала с информацией о требованиях безопасности и приемах безопасной работы при перевозке лакокрасочных материалов и растворителей;

6) разработка мер по предотвращению аварийных ситуаций и ликвидации их последствий, включающих способы и средства пожаротушения.

36. Защитные меры при перевозке лакокрасочных материалов и растворителей должны указываться заявителем в паспорте безопасности химической продукции.

37. К перевозке продукции допускается персонал, имеющий необходимую квалификацию для соблюдения требований безопасности.

4.6. Требования безопасности при реализации лакокрасочных материалов и растворителей

38. Лакокрасочные материалы и растворители допускаются к реализации при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены информацией по безопасному хранению, перевозке и реализации.

39. При реализации лакокрасочных материалов и растворителей должны обеспечиваться:

1) сохранение герметичности, целостности, прочности упаковки, исключающее несанкционированный доступ к продукции с последующим изменением ее потребительских свойств и показателей безопасности;

2) наличие сопроводительных документов к каждой партии лакокрасочного материала и растворителя с указанием условий хранения, сроков хранения и инструкций на случай возникновения нештатных, аварийных или чрезвычайных ситуаций;

3) использование приемов и методов охраны труда, исключающих риск воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений;

4) предоставление работающему персоналу необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

5) ознакомление работающего персонала с информацией о требованиях безопасности и приемах безопасной работы реализации лакокрасочных материалов и растворителей;

6) разработка мер по предотвращению аварийных ситуаций и ликвидации их последствий, включающих способы и средства пожаротушения.

40. Защитные меры при реализации лакокрасочных материалов и растворителей должны указываться заявителем в паспорте безопасности химической продукции.

41. К работам при реализации продукции допускается персонал, имеющий необходимую квалификацию для соблюдения требований безопасности.

42. Помещения для реализации лакокрасочных материалов и растворителей должны соответствовать требованиям санитарных норм и правилам пожарной безопасности.

4.7. Требования безопасности при применении лакокрасочных материалов и растворителей

43. Лакокрасочные материалы допускаются к применению при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены знаками опасности, информацией по их безопасному применению.

44. Информация по безопасному применению должна разрабатываться производителем.

45. Информация по безопасному применению лакокрасочных материалов и растворителей в бытовых условиях должна содержать сведения о:

1) индивидуальных средствах защиты при работе с лакокрасочными материалами и растворителями;

2) приемах и методах труда, исключающих опасность воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных.

46. Информация по безопасному применению лакокрасочных материалов и растворителей в промышленных условиях должна содержать:

1) перечень химических веществ, оказывающих вредное воздействие на граждан и окружающую среду и подлежащих санитарно-эпидемиологическому контролю в воздухе рабочей зоны, атмосферном воздухе и окружающей среде;

2) перечень химических веществ, обладающих сенсибилизирующими свойствами;

3) перечень необходимых коллективных и индивидуальных средств защиты работающего персонала;

4) перечень необходимых технических средств контроля за безопасностью применения лакокрасочных материалов и растворителей;

5) рекомендации по выбору приемов и методов труда (включая технологии и оборудование), исключающие контакт человека с лакокрасочными материалами и растворителями и опасность воздействия на жизнь и здоровье граждан, имущество

физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных, а также исключение создания аварийных ситуаций;

6) способы предотвращения аварийных ситуаций, в том числе требований к оборудованию и перечень способов и средств пожаротушения, взрывозащиты.

47. Промышленное применение лакокрасочных материалов и растворителей должно осуществляться персоналом, имеющим необходимую квалификацию, обученным безопасным методам и приемам труда, обеспеченным необходимыми средствами защиты и допущенным к работам с лакокрасочными материалами и растворителями в соответствии с требованиями безопасности и охраны труда работающего персонала.

48. При промышленном применении лакокрасочных материалов и растворителей взрывобезопасность, пожарная безопасность и химическая безопасность должны обеспечиваться мерами, реализуемыми путем:

1) выбора технологии и оборудования, приемов и методов труда, которые сводят к минимуму опасности, связанные с применением лакокрасочных материалов и растворителей;

2) использования и надлежащего содержания технических средств контроля за безопасностью применения лакокрасочных материалов и растворителей;

3) проведения производственного лабораторного контроля за содержанием вредных химических веществ, выделяющихся при применении лакокрасочных материалов и растворителей, в воздухе рабочей зоны, в атмосферном воздухе и объектах окружающей среды;

4) использования знаков безопасности, предназначенных для предупреждения работающего персонала о непосредственной или возможной опасности, запрещения, предписания или разрешения определенных действий, а также для информации о расположении средств, использование которых исключает или снижает воздействие опасных и вредных факторов;

5) предоставление работающему персоналу необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

6) проверки знаний персонала, отработки способов предотвращения аварийных ситуаций и оснащения необходимыми средствами их ликвидации;

7) обеспечения безопасных условий труда и предоставления работающему персоналу, занятому на работах с лакокрасочными материалами и растворителями, компенсаций, установленных законодательством Республики Казахстан.

4.8. Требования безопасности при утилизации и уничтожении отходов лакокрасочных материалов и растворителей

49. Утилизация и (или) уничтожение отходов лакокрасочных материалов и растворителей должна осуществляться в соответствии с законодательством Республики Казахстан с соблюдением мер, разработанных заявителем в паспорте безопасности химической продукции, направленных на минимизацию вредного воздействия этих процессов на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений.

50. При утилизации и (или) уничтожении отходов лакокрасочных материалов и растворителей концентрации вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны, атмосферном воздухе, в воде открытых водоемов и в почве не должны превышать предельно допустимых концентраций.

51. Приоритетом является утилизация отходов лакокрасочных материалов и растворителей, связанная с их использованием для получения вторичного сырья, лакокрасочных материалов, растворителей или теплоносителей.

52. Утилизация должна проводиться путем промышленной переработки отходов лакокрасочного материала, растворителей и (или) во вторичную продукцию с различными потребительскими свойствами.

53. Отходы, которые невозможно утилизировать, подлежат уничтожению путем термического обезвреживания и (или) захоронения на полигонах по обезвреживанию и захоронению промышленных отходов.

54. При утилизации и уничтожении отходов лакокрасочных материалов и растворителей должны соблюдаться экологические, санитарно-эпидемиологические требования и обеспечиваться меры по безопасности охраны труда работающего персонала в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

4.9. Оценка риска воздействия лакокрасочных материалов и растворителей на человека и окружающую среду

55. Лакокрасочные материалы и растворители являются опасными для жизни и здоровья граждан, имущества физических и юридических лиц, государственного имущества, окружающей среды, жизни и здоровья животных и растений.

56. Лакокрасочные материалы и растворители могут оказывать следующие виды вредного воздействия:

1) на человека — общетоксическое, раздражающее воздействие на кожу и органы зрения, сенсибилизирующее действие при попадании в организм через дыхательные пути или кожу, мутагенное действие, канцерогенное действие, эмбриотропное, гонадотропное и тератогенное действие;

2) на окружающую среду, животных и растения — острая и хроническая токсичность, мутагенное действие, канцерогенное действие, эмбриотропное, гонадотропное и тератогенное действие;

3) повреждение или разрушение имущества при взрыве, пожаре.

57. Оценка риска осуществляется производителем при разработке новых лакокрасочных материалов и растворителей и включает проведение следующих обязательных этапов:

1) определение источников и видов опасностей;

2) определение количественных показателей взрывоопасности, пожарной опасности и химической опасности;

3) определение вероятности возникновения опасности и оценивание воздействия вредных факторов на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, на окружающую среду, на жизнь и здоровье животных и растений.

4.10. Предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей лакокрасочных материалов и растворителей

58. Информация для потребителя по хранению, перевозке, реализации или применению лакокрасочных материалов и растворителей представляется в виде предупредительной маркировки продукции, инструкции по безопасному использованию и паспорта безопасности химической продукции.

59. Минимальные требования к составу, содержанию и форме информации, включаемой в предупредительную маркировку и паспорт безопасности химической продукции, устанавливаются Законом Республики Казахстан «О безопасности химической продукции».

60. Предупредительная маркировка наносится на упаковку в виде текста, символов, пиктограмм.

61. Информация для потребителя должна быть четкой и легко читаемой.

Требования безопасности при хранении, перевозке, использовании и утилизации лакокрасочных материалов и растворителей должны быть выделены из остальной информации другим шрифтом, цветом или иным способом.

62. Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, перевозке, реализации и применении продукции.

63. При небольших размерах единиц тары (до 0,3 кубического дециметра), на которые технически сложно поместить полностью необходимый текст, информация для потребителя размещается на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице тары.

4.11. Презумпция соответствия

64. Лакокрасочные материалы и растворители, изготовленные в соответствии с требованиями гармонизированных стандартов, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

5. Порядок подтверждения соответствия продукции

65. Идентификация лакокрасочных материалов и растворителей проводится при подтверждении соответствия и при осуществлении государственного контроля.

66. Идентификация лакокрасочных материалов и растворителей проводится с целью подтверждения:

1) соответствия продукции образцу и (или) ее описанию;

2) принадлежности лакокрасочного материала и растворителя к объекту технического регулирования и соответствию основному понятию, указанному в пункте 2 настоящего Технического регламента;

3) принадлежности к марке, типу лакокрасочного материала и растворителя, партии продукции;

4) назначения лакокрасочного материала и растворителя.

67. Идентификация лакокрасочных материалов и растворителей осуществляется в два этапа:

1) при отборе проб образца лакокрасочного материала и растворителей;

2) при проведении испытаний.

68. Идентификация проводится по показателям и требованиям, которые в совокупности достаточны для подтверждения соответствия конкретному лакокрасочному материалу и растворителю и (или) его описанию. В качестве описания лакокрасочного материала и растворителя могут быть использованы товаросопроводительная документация, договоры поставки, спецификации и другие документы, характеризующие продукцию.

69. При проведении идентификации лакокрасочного материала и растворителя на соответствие сертификату соответствия указываются номер партии лакокрасочного материала и растворителя и другие данные, позволяющие отнести конкретный сертификат соответствия к конкретной продукции, которая была сертифицирована.

70. Идентификация лакокрасочного материала и растворителя осуществляется по следующим признакам, параметрам и требованиям.

1) При отборе проб образца лакокрасочного материала и растворителя по:

маркировке на соответствие информации для потребителя;

наименованию лакокрасочного материала и растворителя на соответствие заявляемой продукции;

количеству единиц или объему партии;

соответствию упаковки.

2) При проведении испытаний по:

внешнему виду (агрегатному состоянию — жидкость, порошок, паста);

основному или действующему веществу в соответствии с требованиями, предусмотренными в главе 4 настоящего Технического регламента;

показателям назначения.

71. При идентификации лакокрасочных материалов и растворителей должен быть использован один из следующих методов или их сочетание:

1) документальный;

2) визуальный;

3) инструментальный;

4) испытательный.

72. Идентификацию лакокрасочных материалов и растворителей проводят:

1) испытательные лаборатории;

2) органы по подтверждению соответствия;

3) уполномоченные органы при осуществлении контроля в пределах их компетенции.

73. Подтверждение соответствия лакокрасочных материалов и растворителей в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области технического регулирования должно осуществляться заявителем в формах обязательной и добровольной сертификации.

74. Обязательное подтверждение соответствия лакокрасочных материалов и растворителей и декларация о соответствии должны проводиться органом по подтверждению соответствия на основании договора с заявителем:

1) для лаков, эмалей, грунтовок и шпатлевок на конденсационных и полимеризационных смолах, лаков и эмалей на эфирах целлюлозы и олиф, предназначенных для розничной торговли;

2) для лакокрасочных материалов и растворителей, относящихся к сфере действия международных договоров, к которым присоединилась Республика Казахстан и в которых предусмотрена сертификация подобной продукции.

75. Порядок проведения обязательного подтверждения соответствия, содержание и форма сертификата устанавливаются в соответствии с требованиями системы технического регулирования.

76. Срок действия сертификата соответствия — в зависимости от схемы подтверждения (оценки) соответствия.

77. Если в составе лакокрасочного материала и растворителя не произошло конструктивных изменений, влияющих на их уровень безопасности, то сертификат соответствия может быть выдан без процедуры повторного подтверждения соответствия.

78. Порядок добровольного подтверждения соответствия лакокрасочных материалов и растворителей осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

79. При установлении несоответствия лакокрасочных материалов и растворителей требованиям настоящего технического регламента отзыв продукции с рынка должен осуществляться в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан.

6. Перечень гармонизированных стандартов

80. Перечень гармонизированных стандартов:

1) ГОСТ 6806-73 «Материалы лакокрасочные. Метод определения эластичности пленки при изгибе»;

2) ГОСТ 8420-74 «Материалы лакокрасочные. Методы определения условной вязкости»;

3) ГОСТ 8832-76 «Материалы лакокрасочные. Методы получения лакокрасочного покрытия для испытания»;

4) ГОСТ 9980.2-86 «Материалы лакокрасочные. Отбор проб для испытаний»;

5) ГОСТ 9980.3-86 «Материалы лакокрасочные. Упаковка»;

6) ГОСТ 9980.4-2002 «Материалы лакокрасочные. Маркировка»;

7) ГОСТ 9980.5-86 «Материалы лакокрасочные. Транспортирование и хранение»;

8) ГОСТ 14243-78 «Материалы лакокрасочные. Методы получения свободных пленок»;

9) ГОСТ 15140-78 «Материалы лакокрасочные. Методы определения адгезии»;

10) ГОСТ 17537-72 «Материалы лакокрасочные. Методы определения массовой доли летучих и нелетучих, твердых и пленкообразующих веществ»;

11) ГОСТ 18299-72 «Материалы лакокрасочные. Метод определения предела прочности при растяжении, относительного удлинения при разрыве и модуля упругости»;

12) ГОСТ 19007-73 «Материалы лакокрасочные. Метод определения времени и степени высыхания»;

13) ГОСТ 19266-79 «Материалы лакокрасочные. Методы определения цвета»;

14) ГОСТ 20811-75 «Материалы лакокрасочные. Методы испытания покрытий на истирание»;

15) ГОСТ 21513-76 «Материалы лакокрасочные. Методы определения водо- и влагопоглощения лакокрасочной пленкой»;

16) ГОСТ 21903-76 «Материалы лакокрасочные. Методы определения условной светостойкости»;

17) ГОСТ 23955-80 «Материалы лакокрасочные. Методы определения кислотного числа»;

18) ГОСТ 27037-86 «Материалы лакокрасочные. Метод определения устойчивости к воздействию переменных температур»;

19) ГОСТ 27271-87 «Материалы лакокрасочные. Метод контроля срока годности»;

20) ГОСТ 28513-90 «Материалы лакокрасочные. Метод определения плотности»;

21) ГОСТ 29317-92 «Материалы лакокрасочные и сырье для них. Температуры и влажности для кондиционирования и испытания»;

22) ГОСТ 29318-92 «Материалы лакокрасочные. Оценка совместимости продукта с окрашиваемой поверхностью. Методы испытания»;

23) ГОСТ 29319-92 «Материалы лакокрасочные. Метод визуального сравнения цвета»;

24) ГОСТ 896-69 «Материалы лакокрасочные. Фотоэлектрический метод определения блеска»;

25) ГОСТ 4765-73 «Материалы лакокрасочные. Метод определения прочности при ударе»;

26) ГОСТ 30991.4-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенной» сурьмы. Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии и спектрофотометрический метод с использованием родамина Б»;

27) ГОСТ 30991.5-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенного» бария. Метод пламенной атомно-эмиссионной спектрометрии»;

28) ГОСТ 30991.6-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенного» кадмия. Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии и полярографический метод»;

29) ГОСТ 30991.7-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенного» шестивалентного хрома в пигментной части жидкой и порошковой красок. Спектрофотометрический метод с использованием дифенилкарбазида»;

30) ГОСТ 30991.8-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания общего «растворенного» хрома в жидкой части краски. Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии»;

31) ГОСТ 30991.9-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенной» ртути в пигментной части краски и в жидкой части водоразбавляемых красок. Метод беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрии»;

32) ГОСТ 30991.10-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания общего свинца. Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии»;

33) ГОСТ 30991.11-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания общей ртути. Метод беспламенной атомно-абсорбционной спектрометрии»;

34) ГОСТ 30991.1-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Приготовление кислых экстрактов из лакокрасочных материалов в жидкой или порошковой формах»;

35) ГОСТ 30991.2-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Приготовление кислых экстрактов из высушенных лакокрасочных пленок»;

36) ГОСТ 30991.3-2002 «Материалы лакокрасочные. Методы определения содержания металлов. Определение содержания «растворенного» свинца. Метод пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии и спектрофотометрический метод с использованием дитизона».

7. Сроки и условия введения в действие

81. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

82. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к техническому регламенту

**Перечень объектов технического регулирования,
на которые распространяются требования технического регламента**

1. Лаки
1) лаки на природных смолах канифольные;
2) лаки на природных смолах янтарные;
3) лаки на природных смолах битумные;
4) лаки на природных смолах масляные;
5) лаки на алкидных смолах глифталевые;
6) лаки на алкидных смолах пентафталевые;
7) лаки на алкидных смолах этриольные;
8) лаки на алкидных смолах алкидно-стирольные;
9) лаки на конденсационных смолах карбамидно- и меламиноформальдегидные;
10) лаки на конденсационных смолах эпоксидные и полиамидные;
11) лаки на конденсационных смолах кремнийорганические;
12) лаки на конденсационных смолах полиуретановые;
13) лаки на конденсационных смолах фенольные;
14) лаки на конденсационных смолах полиэфирные ненасыщенные;
15) лаки на конденсационных смолах полиэфирные насыщенные;
16) лаки на конденсационных смолах прочие;
17) лаки перхлорвиниловые;
18) лаки сополимерополивинилхлоридные;
19) лаки полиакриловые;
20) лаки сополимерополиакриловые;
21) лаки каучуковые;
22) лаки поливинилацетальные;
23) лаки фторопластовые;
24) лаки на прочих полимеризационных смолах;
25) лаки нитроцеллюлозные;
26) лаки нитроалкидные;
27) лаки нитроэпоксидные;
28) лаки этилцеллюлозные;
29) лаки на прочих эфирах целлюлозы;
30) лаки и политуры щелочные спиртовые;
31) лаки и политуры спиртовые;
32) лаки и политуры фенольные спиртовые;
33) лаки и политуры циклогексановые спиртовые.

2. Краски
1) краски поливинилацетатные водно-дисперсионные;
2) краски поливинилацетатные пониженной горючести водно-дисперсионные;
3) краски стиролбутадиеновые водно-дисперсионные;
4) краски на акрилатных латексах водно-дисперсионные;
5) краски на полимеризационных сополимерах водно-дисперсионные;
6) краски водно-дисперсионные прочие;
7) краски масляные густотертые;
8) краски масляные жидкотертые, готовые к применению;
9) краски полиэфирные порошковые;
10) краски порошковые прочие.

3. Эмали
1) эмали глифталевые;
2) эмали пентафталевые;
3) эмали полиэфирные;
4) эмали фенольные;
5) эмали эпоксидные;
6) эмали карбамидо- и меламидоформальдегидные;
7) эмали кремнийорганические и полиуретановые;

8) эмали на природных смолах;
9) эмали на прочих конденсационных смолах;
10) эмали перхлорвиниловые;
11) эмали сополимерополивинилхлоридные;
12) эмали полиакриловые;
13) эмали сополимерополиакриловые;
14) эмали каучуковые;
15) эмали поливинилацетальные;
16) эмали фторопластовые;
17) эмали на прочих полимеризационных смолах;
18) эмали нитроцеллюлозные;
19) эмали нитроалкидные;
20) эмали нитроэпоксидные;
21) эмали этилцеллюлозные;
22) эмали на прочих эфирах целлюлозы.

4. Грунтовки

1) грунтовки водно-дисперсионные стиролбутадиеновые;
2) грунтовки водно-дисперсионные прочие;
3) грунтовки глифталевые;
4) грунтовки пентафталевые;
5) грунтовки полиэфирные;
6) грунтовки фенольные;
7) грунтовки эпоксидные;
8) грунтовки карбамидо- и меламиноформальдегидные;
9) грунтовки кремнийорганические и полиуретановые;
10) грунтовки на природных смолах;
11) грунтовки на прочих конденсационных смолах;
12) грунтовки перхлорвиниловые;
13) грунтовки сополимерополивинилхлоридные;
14) грунтовки полиакриловые;
15) грунтовки сополимерополиакриловые;
16) грунтовки каучуковые;
17) грунтовки поливинилацетальные;
18) грунтовки фторопластовые;
19) грунтовки на прочих полимеризационных смолах;
20) грунтовки нитроцеллюлозные;
21) грунтовки нитроалкидные;
22) грунтовки нитроэпоксидные;
23) грунтовки этилцеллюлозные;
24) грунтовки на прочих эфирах целлюлозы.

5. Шпатлевки

1) шпатлевки водно-дисперсионные стиролбутадиеновые;
2) шпатлевки водно-дисперсионные прочие;
3) шпатлевки глифталевые;
4) шпатлевки пентафталевые;
5) шпатлевки полиэфирные;
6) шпатлевки фенольные;
7) шпатлевки эпоксидные;
8) шпатлевки карбамидо- и меламидоформальдегидные;
9) шпатлевки кремнийорганические и полиуретановые;
10) шпатлевки на природных смолах;
11) шпатлевки на прочих конденсационных смолах;
12) шпатлевки перхлорвиниловые;
13) шпатлевки сополимерополивинилхлоридные;
14) шпатлевки полиакриловые;
15) шпатлевки сополимерополиакриловые;
16) шпатлевки каучуковые;
17) шпатлевки поливинилацетальные;

18) шпатлевки фторопластовые;
19) шпатлевки на прочих полимеризационных смолах;
20) шпатлевки нитроцеллюлозные;
21) шпатлевки нитроалкидные;
22) шпатлевки нитроэпоксидные;
23) шпатлевки этилцеллюлозные;
24) шпатлевки на прочих эфирах целлюлозы.

6. Отходы лакокрасочные
7. Лакокрасочные материалы для розничной продажи
8. Лаки, эмали, грунтовки и шпатлевки на конденсационных смолах
9. Лаки и эмали на эфирах целлюлозы
10. Краски водно-дисперсионные
11. Краски и белила масляные тертые
12. Лаки, эмали, грунтовки и шпатлевки на полимеризационных смолах
13. Олифы
14. Растворители, разбавители, смывки и прочие материалы

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к техническому регламенту

Гигиенические нормативы и токсикологические показатели основных летучих органических соединений

Гигиенические нормативы основных летучих органических соединений в воздухе рабочей зоны и в атмосферном воздухе населенных пунктов

Таблица 1

Летучие органические соединения	Химическая формула	Величина $ПДК_{р.з.}$, мг/м^3	Величина $ПДК_{атм.в.}$, мг/м^3		Лимитирующий показатель вредности
			Максимально разовая	Среднесуточная	
Амилацетат (Пентилацетат)	$C_7H_{14}O_2$	100	0,1	—	рефл.
Амиловый спирт (Пентан-1-ол)	$C_5H_{12}O$	10	0,01	—	—
Ацетон (Пропан-2-он)	C_3H_6O	800/200	0,35	—	рефл.
Бензин-растворитель малосернистый	—	300/100	5	1,5	рефл.-рез.
Бутил ацетат	$C_6H_{12}O_2$	200/50	0,1	—	рефл.
Бутиловый спирт (Бутан-1-ол)	$C_4H_{10}O$	30/10	0,1	—	рефл.
Бутилцеллозольв (2-Бутоксиэтанол)	$C_6H_{14}O_2$	5	1	0,3	рефл.-рез.
Гексан	C_6H_{14}	900/300	60	—	рефл.
Диацетоновый спирт (4-Гидрокси-4метилпентан-2-он)	$C_6H_{12}O_2$	100/—	0,3 (ОБУВ)	—	—
Диизобутикетон (2,6-Диметилгептан-4-он)	$C_9H_{18}O$	290	0,05 (ОБУВ)	—	—
Диэтиленгликоль (2,2'-оксидиэтанол)	$C_4H_{10}O_3$	10	—	0,2	рез.
Диэтиловый эфир (Этоксиэтан)	$C_4H_{10}O$	900/300	1	0,6	рефл.-рез.

Летучие органические соединения	Химическая формула	Величина $ПДК_{р.з.}$, мг/м^3	Величина $ПДК_{атм.в.}$, мг/м^3		Лимитирующий показатель вредности
			Максимально разовая	Среднесуточная	
Изобутилацетат (1-Метилпропилацетан)	$C_6H_{12}O_2$	10	0,1	—	рефл.
Изобутиловый спирт (2-Метилпропан-1-ол)	$C_4H_{10}O$	10	0,1	—	рефл.
Изопропиловый спирт (Пропан-2-ол)	C_3H_8O	50/10	0,6	—	рефл.
Ксилол (Диметилбензол (смесь 2-, 3-, 4-изомеров)	C_8H_{10}	150/50	0,2	—	рефл.
Метилацетат	$C_3H_6O_2$	100	0,07	—	рефл.
Нефрас-С-150/200	—	300/100	—	—	—
Пентан	C_5H_{12}	900/300	100	25	рефл.-рез.
Пропиловый спирт (Пропан-1-ол)	C_3H_8O	30/10	0,3	—	рефл.
Скипидар (в пересчете на С)	—	600/300	2,0	1,0	рефл.-рез.
Сольвент нафта (в пересчете на С)	—	300/100	0,2 (ОБУВ)	—	—
Толуол (Метилбензол)	C_7H_8	150/50	0,6	—	рефл.
Тяжелый растворитель	—	50	—	—	—
Уайт-спирит	—	900/300	—	—	—
Формальдегид	CH_2O	0,5	0,035	0,003	рефл.-рез.
Циклогексан	C_6H_{12}	80	1,4	—	рефл.
Циклогексанон	$C_6H_{10}O$	30/10	0,04	—	рефл.
Амиловый спирт (Пентан-1-ол)	$C_5H_{12}O$	10	0,01	—	—
Этиленгликоль (Этан-1,2-диол)	$C_2H_6O_2$	10/5	1,0	—	—
Этанол	C_2H_6O	2000/1000	5	—	рефл.
Этилцеллозольв (2-этоксиэтанол)	$C_4H_{10}O_2$	30/10	0,7 (ОБУВ)	—	—

Примечания: $ПДК_{р.з}$ — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе рабочей зоны, при которой у работающего персонала при ежедневном вдыхании в пределах 8 часов в течение всего трудового стажа не должно происходить заболеваний или отклонений в состоянии здоровья.

$ПДК_{атм.в.}$ максимально разовая — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе населенных пунктов, которая не вызывает рефлекторных реакций в организме человека.

$ПДК_{атм.в.}$ среднесуточная — среднесуточная предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе населенных пунктов, которая не должна оказывать на человека прямого или косвенного вредного воздействия в условиях неопределенно долгого круглосуточного вдыхания.

ОБУВ — ориентировочно безопасный уровень воздействия летучего органического соединения в воздухе рабочей зоны

рез. — резорбтивный.

рефл. — рефлекторный.

рефл.-рез. — рефлекторно-резорбтивный

Гигиенические нормативы основных летучих органических соединений в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования и в почве

Таблица 2

Летучие органические соединения	Химическая формула	$ПДК_в$, мг/л	$ПДК_п$, мг/кг
Ацетон (Пропан-2-он)	C_3H_6O	2,2	—
Бутилацетат	$C_6H_{12}O_2$	0,1	—
Бутиловый спирт (Бутан-1-ол)	$C_4H_{10}O$	0,1	—
Дифенилолпропан (2,2-(4,4'-Дигидроксифенил)пропан)	$C_{15}H_{16}O_2$	0,01	—
Изобутиловый спирт (2-Метилпропан-1-ол)	$C_4H_{10}O$	0,15	—
Изопропиловый спирт (Пропан-2-ол)	C_3H_8O	0,25	—
Ксилол (диметилбензол (смесь 2-, 3-, 4-изомеров)	C_8H_{10}	0,05	0,3
Толуол (Метилбензол)	C_7H_8	0,5	0,3
Уайт-спирит	—	0,1	0,1

Примечания: $ПДК_в$ — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования.

$ПДК_п$ — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в почве.

Гигиенические нормативы соединений тяжелых металлов в воздухе рабочей зоны и в атмосферном воздухе населенных пунктов

Таблица 3

Соединения, содержащие тяжелые металлы	$ПДК_{р.з.}$, мг/м^3	$ПДК_{атм.}$, мг/м^3	
		максимально разовая	среднесуточная
Хром (VI) триоксид	0,03/0,01	—	0,0015
Свинец и его неорганические соединения (в пересчете на свинец)	—/0,05	0,001	0,0003
Кадмий и его неорганические соединения	0,05/0,01	—	0,0003

Примечания: $ПДК_{р.з.}$ — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе рабочей зоны, при которой у работающего персонала при ежедневном вдыхании в пределах 8 часов в течение всего трудового стажа не должно происходить заболеваний или отклонений в состоянии здоровья.

$ПДК_{атм.в.}$ максимально разовая — предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе населенных пунктов, которая не вызывает рефлекторных реакций в организме человека.

$ПДК_{атм.в.}$ среднесуточная — среднесуточная предельно допустимая концентрация летучего органического соединения в воздухе населенных пунктов, которая не должна оказывать на человека прямого или косвенного вредного воздействия в условиях неопределенно долгого круглосуточного вдыхания.

Токсикологические показатели основных летучих органических соединений, входящих в состав лакокрасочных материалов

Таблица 4

Летучие органические соединения	Химическая формула	Показатели острой токсичности		Опасность для здоровья человека при непосредственном контакте									
		DL_{50}, vu/ru	CL_{50}, мг/м^3	кумулятивность	раздражающее действие на кожу	раздражающее действие на глаза	кожнорезорбтивное действие	сенсибилизирующее действие	эмбриотропное действие	гонадотропное действие	тератогенное действие	мутагенное действие	канцерогенное действие
Ацетон	C_3H_6O	3800, в/ж, кролики	50100,8 ч, крысы	слабая	установлено	установлено	установлено	не изучено	установлено	не изучено	не изучено	не установлено	не изучено
Бутилацетат	$C_6H_{12}O_2$	4130, в/ж, крысы	6000,2 ч, мыши	слабая	установлено	установлено	установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не изучено
Бутиловый спирт	$C_4H_{10}O$	2680, в/ж, мыши	24624,4 ч, крысы	слабая	установлено	установлено	установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не установлено	не установлено
Изобутиловый спирт	$C_4H_{10}O$	2460, в/ж, крысы	19200,4 ч, крысы	слабая	установлено	установлено	установлено	установлено	не изучено	не изучено	не изучено	установлено	не изучено
Ксилол	C_8H_{10}	4300, в/ж, крысы	22084,4 ч, крысы	умеренная	установлено	установлено	установлено	не установлено	установлено	установлено	установлено	не установлено	группа 3
Толуол	C_7H_8	2600—7500, в/ж, крысы	53600,4 ч, крысы	умеренная	установлено	установлено	установлено	установлено	установлено	не изучено	установлено	установлено	группа 3
Уайт-спирит	$C_{10,5}H_{21}$	62600, в/ж, мыши	50000,3 ч, мыши	—	установлено	установлено	установлено	установлено	установлено	установлено	не изучено	не изучено	—
Циклогексанон	$C_6H_{10}O$	1400—2780, в/ж, мыши	25000,4 ч, мыши	слабая	установлено	установлено	установлено	не изучено	установлено	не установлено	не изучено	установлено	не изучено
Этиленгликоль	$C_2H_6O_2$	7500—8050, в/ж, мыши	не достаточно	слабая	установлено	установлено	установлено	установлено	установлено	—	установлено	установлено	не изучено
Этилцеллозольв	$C_4H_{10}O_2$	2451, в/ж, мыши	6824,7 ч, мыши	умеренная	установлено	установлено	установлено	установлено	не установлено	установлено	установлено	не установлено	не изучено

Примечания: DL_{50} — средняя смертельная доза, вещества, вызывающая гибель 50% всех лабораторных животных при однократном пероральном введении в унифицированных условиях;
CL_{50} — средняя смертельная концентрация вещества, вызывающая гибель 50% всех лабораторных животных при однократном ингаляционном введении в унифицированных условиях;
в/ж — введение в желудок;
ч — часы;

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2
к перечню пунктов технических регламентов
Республики Казахстан, являющейся
государством — участником таможенного союза,
которые содержат обязательные требования
в отношении отдельных видов продукции
и связанных с требованиями к ней процессов
проектирования (включая изыскания),
производства, строительства, монтажа,
наладки, эксплуатации, хранения, перевозки,
реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении технического регламента «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 4 марта 2008 года
№ 217

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 12—13, ст. 119 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
4 марта 2008 г. № 217

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии»

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии» (далее — настоящий технический регламент) разработан в целях реализации Экологического кодекса Республики Казахстан от 9 января 2007 года, Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и законов Республики Казахстан от 3 апреля 2002 года «О промышленной безопасности на опасных производственных объектах», от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании», от 21 июля 2007 года «О безопасности химической продукции».

2. Требования настоящего технического регламента распространяются на синтетические моющие средства и товары бытовой химии, являющиеся объектами технического регулирования, классифицируемые в соответствии с кодами Товарной номенклатуры внешней экономической деятельности. Товарная позиция — 3402 (согласно классификатору «Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности»).

2. Термины и определения

3. В настоящем техническом регламенте применяются основные термины, использованные в Законе Республики Казахстан «О техническом регулировании», а также следующие термины и определения:

1) аэрозольная упаковка — сосуд одноразового использования из металла, стекла или пластмассы, в котором содержится сжатый, сжиженный или растворенный под давлением газ с жидкостью, пастой или порошком или без них. Данный сосуд оснащен выпускным устройством, позволяющим производить выброс содержимого в виде взвешенных в газе твердых или жидких частиц, пены, пасты или порошка в жидком или газообразном состоянии, снабженный аэрозольным распылителем;

2) заявитель — юридическое или физическое лицо, предоставившее продукцию для подтверждения соответствия требованиям настоящего технического регламента;

3) полная биоразлагаемость — уровень аэробного (в присутствии кислорода) биологического разложения, характеризуемый полной минерализацией веществ за счет переработки его микроорганизмами с образованием двуокиси углерода и солей;

4) обратное пламя — распространение пламени от источника зажигания по струе аэрозоля к аэрозольной упаковке;

5) паспорт безопасности — информационный документ, содержащий необходимые сведения о характеристиках химической продукции и мерах безопасности на стадии обращения;

6) первичная биоразлагаемость — аэробная (в присутствии кислорода) биологическая трансформация (структурное изменение) вещества микроорганизмами, присутствующими в очистных сооружениях и водоемах, приводящая к утрате его поверхностно-активных свойств;

7) поверхностно-активное вещество — любое органическое вещество и/или препарат, обладающие поверхностно-активными свойствами и состоящие из одной или более гидрофильных групп и одной или более гидрофобных групп такого характера и размера, который позволяет снижать поверхностное натяжение воды, а также формировать распространяющиеся или адсорбирующиеся мономолекулярные слои на границе воды и воздуха, формировать эмульсии и/или микроэмульсии и/или мицеллы, а также адсорбироваться на границе раздела твердой и жидкой фаз;

8) пропеллент — двуокись углерода или другой газ, находящийся под давлением в сосуде с веществом и позволяющий осуществлять распыление вещества;

9) синтетические моющие средства — средства для стирки на основе синтетических или натуральных поверхностно-активных веществ, используемые в бытовых и промышленных целях;

10) к товарам бытовой химии (в том числе в аэрозольной упаковке) относятся:
средства для обработки тканей до и после стирки;
средства для мытья и чистки твердых поверхностей и ухода за ними;
средства для уничтожения запахов в помещении и закрытых емкостях.

3. Условия обращения продукции на рынке

4. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом.

5. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии поставляются на рынок и реализовываются только в том случае, если они не представляют опасности для здоровья и безопасности людей при использовании по назначению.

4. Общие требования безопасности

6. Безопасность синтетических моющих средств и товаров бытовой химии обеспечивается составом продукции с учетом назначения и способа применения и достаточностью разработанных защитных мер.

7. Перечень ингредиентов состава синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, которые обязательно включают в информацию для потребителя, приведены в Приложении 1 к настоящему техническому регламенту.

8. Не допускаются к обращению на рынке без предупредительной маркировки и указаний на способ применения с адекватными защитными мерами синтетические моющие средства и товары бытовой химии, которые:

1) относятся к 1-му и 2-му классам опасности по острой токсичности при введении в желудок, при нанесении на кожу и ингаляционном воздействии;

2) оказывают изъязвляющее (разъедающее) действие на кожу и вызывают необратимые последствия для слизистой оболочки;

3) обладают сенсибилизирующим (аллергенным) действием при нанесении на кожу и ингаляционном воздействии;

4) вызывают мутагенное действие и нарушение функции воспроизводства;

5) являются канцерогенами.

9. Показателями безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии являются:

1) биоразлагаемость (полная, первичная);

2) показатель активности водородных ионов (pH);

3) смываемость с посуды средств для мытья посуды;

4) массовая доля фосфорсодержащих соединений в пересчете на пятиокись фосфора (P_2O_5);

5) массовая доля активного хлора в средствах, содержащих хлоративные соединения;

6) пылеобразование (массовая доля пыли);

7) коэффициент возможности ингаляционного отравления (КВИО — отношение максимально достижимой концентрации вредного вещества в воздухе при 20 градусах по Цельсию (20°С) к средней смертельной концентрации вещества для мышей);

8) для товаров бытовой химии в аэрозольной упаковке — избыточное давление в аэрозольной упаковке при 20 градусах по Цельсию (20°С).

10. Показателями безопасности продукции в аэрозольной упаковке являются следующие показатели пожароопасности:

1) теплота сгорания, мегаджоулей на килограмм (МДж/кг),

2) длина распространения пламени по струе аэрозоля, метров (м),

3) распространение пламени от источника зажигания по струе аэрозоля к аэрозольной упаковке («обратное пламя»), метров (м).

Предельное значение показателей пожароопасности определяется областью применения аэрозольной продукции.

Длина распространения пламени по струе аэрозоля должна составлять для распыления в жилых, административных и общественных зданиях с наличием потенциальных источников возгорания не более 0,45 метра (м).

Не допускается использовать аэрозольную продукцию, имеющую «обратное пламя» при распылении в жилых, административных и общественных зданиях с наличием потенциальных источников возгорания.

11. Уровень полного биологического разложения поверхностно-активных веществ, входящих в состав синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, должен составлять не менее 60% (по двуокиси углерода) или не менее 70% (по общему органическому углероду).

12. Уровень первичного биологического разложения поверхностно-активных веществ, входящих в состав синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, не соответствующих требованиям пункта 11 настоящего технического регламента, должен составлять не менее 80%.

13. Предельно допустимые значения показателей безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии указаны в Приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

5. Требования безопасности при хранении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

14. Хранение синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должно проводиться с учетом всех требований безопасности и защитных мер, предусмотренных заявителем продукции.

15. При хранении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии на складах и в местах реализации должна быть установлена вытяжная вентиляция, предназначенная для производственных помещений.

16. При хранении аэрозольной продукции в производственных помещениях не допускается прием пищи, курение.

6. Требования безопасности при транспортировке синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

17. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии допускаются к перевозке при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены информацией по безопасной перевозке.

18. При перевозке синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должны обеспечиваться:

1) сохранение герметичности, целостности, прочности упаковки, исключающее несанкционированный доступ к продукции с последующим изменением ее потребительских свойств и показателей безопасности;

2) наличие сопроводительных документов к каждой партии синтетических моющих средств и товаров бытовой химии с указанием условий хранения, сроков хранения и инструкций на случай возникновения нештатных, аварийных или чрезвычайных ситуаций;

3) использование приемов и методов охраны труда, исключающих риск воздействия синтетических моющих средств и товаров бытовой химии на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений;

4) предоставление работникам необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

5) ознакомление работников с информацией о требованиях безопасности и приемах безопасной работы при перевозке синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

6) разработка мер по предотвращению аварийных ситуаций и ликвидации их последствий, включающих способы и средства пожаротушения.

19. Защитные меры при перевозке синтетических моющих средств и товаров бытовой химии указываются заявителем в паспорте безопасности.

20. К перевозке продукции допускаются работники, имеющие необходимую квалификацию для соблюдения требований безопасности.

7. Требования безопасности при реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

21. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии допускаются к реализации при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены информацией по безопасному хранению, перевозке и реализации.

22. При реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должны обеспечиваться:

1) сохранение герметичности, целостности, прочности упаковки, исключающее несанкционированный доступ к синтетическим моющим средствам и товарам бытовой химии с последующим изменением их потребительских свойств и показателей безопасности;

2) наличие сопроводительных документов к каждой партии синтетических моющих средств и товаров бытовой химии с указанием условий хранения, сроков хранения и инструкций на случай возникновения нештатных, аварийных или чрезвычайных ситуаций;

3) использование приемов и методов охраны труда, исключающих риск воздействия синтетических моющих средств и товаров бытовой химии на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных и растений;

4) предоставление работникам необходимых индивидуальных и коллективных средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств для оказания первой медицинской помощи;

5) ознакомление работников с информацией о требованиях безопасности и приемах безопасной работы при реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

6) разработка мер по предотвращению аварийных ситуаций и ликвидации их последствий, включающих способы и средства пожаротушения.

23. Защитные меры при реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии указываются заявителем в паспорте безопасности. Минимальные требования к составу, содержанию и форме информации, включаемой в соответствующие разделы паспорта безопасности, указаны в Приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

24. К работам при реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии допускаются работники, имеющие необходимую квалификацию для соблюдения требований безопасности.

25. Помещения для реализации синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должны соответствовать требованиям санитарных норм и правилам пожарной безопасности.

8. Требования безопасности при применении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

26. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии допускаются к применению при условии, что они надлежащим образом упакованы, маркированы, снабжены символами опасности, информацией по их безопасному применению.

27. Информация по безопасному применению синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должна разрабатываться производителем.

28. Информация по безопасному применению синтетических моющих средств и товаров бытовой химии в бытовых условиях должна содержать сведения:

об индивидуальных средствах защиты при работе с синтетическими моющими средствами и товарами бытовой химии;

о приемах и методах труда, исключающих опасное воздействие синтетических моющих средств и товаров бытовой химии на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных.

29. Информация по безопасному применению синтетических моющих средств и товаров бытовой химии в промышленных условиях должна содержать:

1) перечень химических веществ, оказывающих вредное воздействие на граждан и окружающую среду, подлежащих санитарно-эпидемиологическому контролю в воздухе рабочей зоны, атмосферном воздухе и окружающей среде;

2) перечень химических веществ, обладающих сенсибилизирующими свойствами;

3) перечень необходимых средств защиты работающего персонала;

4) перечень необходимых технических средств контроля за безопасностью применения синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

5) рекомендации по выбору приемов и методов труда (включая технологии и оборудование), исключающие контакт человека с синтетическими моющими средствами и товарами бытовой химии и опасность воздействия на жизнь и здоровье граждан, имущество физических и юридических лиц, государственное имущество, окружающую среду, жизнь и здоровье животных, а также исключение создания аварийных ситуаций;

6) способы предотвращения аварийных ситуаций, в том числе требования к оборудованию и перечень способов и средств пожаротушения, взрывозащиты.

30. Промышленное применение синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должно осуществляться персоналом, имеющим необходимую квалификацию, обученным безопасным методам и приемам труда, обеспеченным необходимыми средствами защиты и допущенным к работам с синтетическими моющими средствами и товарами бытовой химии в соответствии с требованиями безопасности и охраны труда работающего персонала.

31. При промышленном применении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии взрывобезопасность, пожарная безопасность и химическая безопасность должны обеспечиваться мерами, реализуемыми путем:

1) выбора технологии и оборудования, приемов и методов труда, которые сводят к минимуму возникновение опасности, связанной с применением синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

2) использования и надлежащего содержания технических средств контроля за безопасностью применения синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

3) проведения производственного лабораторного контроля за содержанием вредных химических веществ, выделяющихся при применении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, в воздухе рабочей зоны, в атмосферном воздухе и объектах окружающей среды;

4) использования знаков безопасности, предназначенных для предупреждения работающего персонала о непосредственной или возможной опасности, запрещения, предписания или разрешения определенных действий, а также для информации о расположении средств, использование которых исключает или снижает воздействие опасных и вредных факторов;

5) предоставления работающему персоналу необходимых средств защиты, спецодежды, средств личной гигиены, средств оказания первой медицинской помощи;

6) проверки знаний персонала, отработки способов предотвращения аварийных ситуаций и оснащения необходимыми средствами их ликвидации;

7) обеспечения безопасных условий труда и предоставления работающему персоналу, занятому на работах с синтетическими моющими средствами и товарами бытовой химии, компенсаций, установленных законодательством Республики Казахстан.

9. Требования безопасности при утилизации и уничтожении синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

32. Утилизация и (или) уничтожение синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, а также упаковки осуществляются как бытовой отход, если иное не установлено заявителем.

33. Если утилизация и (или) уничтожение синтетических моющих средств и товаров бытовой химии не может осуществляться как бытовой отход, то это указывается в технической документации производителя на синтетические моющие средства и товары бытовой химии и на потребительской упаковке.

34. При утилизации и (или) уничтожении отходов синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должны соблюдаться экологические требования, требования санитарно-эпидемиологического благополучия населения и обеспечиваться меры по безопасности охраны труда работающего в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

10. Требования безопасности к информации

35. Информация для потребителя содержится в сопроводительной документации и/или потребительской маркировке и/или паспорте безопасности.

36. Требования к потребительской маркировке синтетических моющих средств и товаров бытовой химии:

Потребительская маркировка синтетических моющих средств и товаров бытовой химии наносится четкими, разборчивыми, крупными и несмываемыми буквами, устойчивыми к воздействию химических веществ, климатических факторов, сохраняется в течение всего срока использования продукции и содержит следующую информацию:

1) наименование и обозначение продукции, включая торговое название, данные о составе продукции и другие данные, позволяющие однозначно отличить конкретную продукцию от прочей продукции, обращающейся на рынке;

2) сведения о заявителе продукции, включая контактные данные для экстренных обращений, — наименование, либо торговое название, либо торговый знак, полный адрес и номер телефона стороны, несущей ответственность за размещение продукта на рынке (если заявитель не является изготовителем);

3) назначение продукции;

4) описание опасности (сигнальные слова или пиктограммы — при необходимости);

5) меры по предупреждению опасности;

6) идентификационные данные партии продукции;

7) масса нетто грамм, килограмм (г, кг) или объем сантиметры кубические, дециметры кубические ($см^3$, $дм^3$) номинального содержания продукции в потребительской упаковке на момент упаковки;

8) срок годности, обозначаемой фразой «Годен (Использовать) до (месяц, год)», либо «Срок годности (месяцев, лет)» с указанием даты изготовления продукции или места на потребительской упаковке, где эта дата указана;

9) условия, соблюдение которых обеспечивает сохранность продукции в течение срока годности (при необходимости). В случае, если после окончания срока годности продукция может быть использована при условии корректировки назначения, об этом приводится соответствующая информация с указанием сведений о способах применения.

37. Информация об ингредиентах в составе синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, приведенных в пункте 1 Приложения 1 к настоящему техническому регламенту, должна быть нанесена следующим образом:

1) менее 5%;

2) 5% или более, но менее 15%;

3) 15% или более, но менее 30%;

4) 30% и более.

38. Информация для потребителя указывается на государственном и русском языках. Наименование Заявителя, название синтетических моющих средств и товаров бытовой химии и местонахождение иностранного заявителя могут быть обозначены с использованием латинской графической основы.

39. Идентификационным признаком синтетических моющих средств и товаров бытовой химии является ее назначение, указанное на потребительской маркировке.

40. Потребительская маркировка синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, поступающих в продажу как средства для стирки и/или мытья, должна содержать информацию о рекомендованном количестве и/или дозировке средства в зависимости от применяемого способа стирки и/или мытья.

41. Потребительская маркировка должна содержать указания на следующие меры предосторожности и предупредительные надписи:

1) «Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей и нагревания выше ... °С!» (условия должны быть указаны в нормативном или техническом документе на конкретное средство);

2) «Не разбирать и не давать детям» (в сочетании с пиктограммой);

3) для аэрозольной продукции, имеющей длину распространения пламени по струе аэрозоля от 0,05 метров (м) и «обратное пламя», должна содержать предупре-

дительную надпись «Огнеопасно! Не распылять у открытого огня и раскаленных предметов»;

4) «При распылении не переворачивать головкой вниз!» (для средств, содержащих в качестве пропеллента углекислый газ или сжатый воздух);

5) «Содержит активный хлор».

При необходимости потребительская маркировка должна содержать предупреждение об ограничении применения продукции (для лиц с повышенной чувствительностью к аллергенам, пыли, раздражающим веществам), а также указание о необходимости применения средств индивидуальной защиты (защитные очки, резиновые перчатки).

42. Для синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, предназначенных для использования в промышленном секторе и не поступающих в продажу населению, требования пунктов 36, 39, 40 настоящего технического регламента не применяются, если подобная информация указана в документах на изготовление данного средства, инструкциях по технике безопасности или иным способом.

43. Транспортная маркировка должна обеспечивать безопасность продукции при хранении, перевозке, реализации и утилизации продукции и содержать, при необходимости, меры предосторожности и (или) знаки опасности в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Республики Казахстан и содержать:

1) значение общей теплоты сгорания основного продукта и пропеллента мегаджоулей на килограмм (МДж/кг);

2) длину распространения пламени по струе аэрозоля, метр (м) и информацию о наличии «обратного пламени»;

3) надпись «Огнеопасно!» (за исключением продукции с негорючим основным продуктом и пропеллентом).

11. Требования безопасности к упаковке

44. Упаковка синтетических моющих средств и товаров бытовой химии должна обеспечивать невозможность деформации, утечки или высыпания содержимого вследствие вибрации, удара или изменений температуры, давления или влажности.

45. Материал, из которого изготовлена упаковка и закрывающие устройства, не должен быть восприимчив к воздействию содержащейся в ней продукции, а также трансформироваться под воздействием внешних факторов или самопроизвольно с образованием новых опасных свойств.

46. Внутренняя тара укладывается в наружную тару таким образом, чтобы при обычных условиях перевозки не происходило ее разрыва, прокола или утечки ее содержимого в наружную тару. Не допускается утечка содержимого из внутренней тары в наружную.

47. Жидкости должны заливаться только во внутреннюю тару, способную выдержать внутреннее давление, которое может возникнуть в обычных условиях перевозки.

48. Потребительская упаковка должна обеспечивать безопасность синтетических моющих средств и товаров бытовой химии для потребителя и сохранность в течение срока годности.

49. Транспортная упаковка должна обеспечивать безопасность синтетических моющих средств и товаров бытовой химии при хранении, перевозке и утилизации продукции; маркировка ее должна соответствовать требованиям пункта 43 настоящего технического регламента.

12. Презумпция соответствия

50. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии, изготовленные в соответствии с требованиями гармонизированных стандартов, считаются соответствующими требованиям настоящего технического регламента.

51. Синтетические моющие средства и товары бытовой химии могут быть изготовлены по иным нормативным документам по стандартизации при условии соответствия их настоящему техническому регламенту.

13. Оценка и подтверждение соответствия

52. Оценка соответствия синтетических моющих средств и товаров бытовой химии требованиям настоящего технического регламента и иных нормативных правовых актов Республики Казахстан, к сфере применения которых относится эта продукция, осуществляется путем:

1) регистрации химических веществ, входящих в состав синтетических моющих средств и товаров бытовой химии;

2) обязательного подтверждения соответствия (обязательная сертификация и декларирование соответствия);

3) государственного контроля.

53. Подтверждение соответствия синтетических моющих средств и товаров бытовой химии требованиям настоящего и иных технических регламентов, к сфере применения которых относятся синтетические моющие средства и товары бытовой химии, осуществляется по выбору заявителя в формах обязательного подтверждения соответствия или декларирования соответствия.

54. Подтверждение соответствия или декларирование соответствия осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

55. Срок действия сертификата и декларации о соответствии синтетических моющих средств и товаров бытовой химии определяется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

14. Перечень гармонизированных стандартов

56. Перечень гармонизированных стандартов:

1) ГОСТ 2407-83 «Карбюризатор древесно-угольный. Технические условия»;

2) ГОСТ 4453-74 «Уголь активный осветляющий древесный порошкообразный. Технические условия»;

3) ГОСТ 5454-76 «Азотол А. Технические условия»;

4) ГОСТ 6217-74 «Уголь активный древесный дробленый. Технические условия»;

5) ГОСТ ИСО 6388-2002 «Вещества поверхностно-активные. Определение характеристик текучести»;

6) ГОСТ 6755-88 «Поглотитель химический известковый ХП-И. Технические условия»;

7) ГОСТ 8703-74 «Уголь активный рекуперационный. Технические условия»;

8) ГОСТ 8980-75 «Вещества текстильно-вспомогательные. Стеарокс-6. Технические условия»;

9) ГОСТ 12596-67 «Угли активные. Метод определения массовой доли золы»;

10) ГОСТ 12597-67 «Сорбенты. Метод определения массовой доли воды в активных углях и катализаторах на их основе»;

11) ГОСТ 14845-79 «Кислоты жирные талловые. Технические условия»;

12) ГОСТ 16187-70 «Сорбенты. Метод определения фракционного состава»;

13) ГОСТ 16188-70 «Сорбенты. Метод определения прочности при истирании»;

14) ГОСТ 16189-70 «Сорбенты. Метод сокращения и усреднения проб»;

15) ГОСТ 16190-70 «Сорбенты. Метод определения насыпной плотности»;

16) ГОСТ 17218-71 «Угли активные. Метод определения времени защитного действия по бензолу»;

17) ГОСТ 17219-71 «Угли активные. Метод определения суммарного объема пор на воде»;

18) ГОСТ 18261-72 «Угли активные. Метод определения времени защитного действия по хлористому этилу»;

19) ГОСТ 22567.1-77 «Средства моющие синтетические. Метод определения пенообразующей способности»;

20) ГОСТ 22567.2-77 «Средства моющие синтетические. Метод определения гранулометрического состава»;

21) ГОСТ 22567.3-77 «Средства моющие синтетические. Метод определения стабильности»;

22) ГОСТ 22567.4-77 «Средства моющие синтетические. Метод измерения массы определенного объема»;

23) ГОСТ 22567.5-93 «Средства моющие синтетические и вещества поверхностно-активные. Методы определения концентрации водородных ионов»;

24) ГОСТ 22567.6-87 «Средства моющие синтетические. Метод определения массовой доли поверхностно-активных веществ»;

25) ГОСТ 22567.7-87 «Средства моющие синтетические. Метод определения массовой доли фосфорнокислых солей»;

26) ГОСТ 22567.8-77 «Средства моющие синтетические. Метод определения силиката натрия»;

27) ГОСТ 22567.9-87 «Средства моющие синтетические. Метод определения массовой доли карбоната или бикарбоната натрия»;

28) ГОСТ 22567.10-93 «Средства моющие синтетические. Метод определения массовой доли активного кислорода»;

29) ГОСТ 22567.12-82 «Средства моющие синтетические. Метод определения сыпучести»;

30) ГОСТ 22567.13-82 «Средства моющие синтетические. Метод определения цвета»;

31) ГОСТ 22567.14-93 «Средства моющие синтетические. Вещества поверхностно-активные и мыла. Метод определения массовой доли воды»;

32) ГОСТ 22567.15-95 «Средства моющие синтетические. Метод определения моющей способности»;

33) ГОСТ 22989-78 «Связующее для производства активных углей. Технические условия»;

34) ГОСТ 23361-78 «Средства пеномоющие. Технические условия»;

35) ГОСТ 23998-80 «Уголь активный АГ-2. Технические условия»;

36) ГОСТ 24455-80 «Средства для ухода за полами. Метод определения водостойкости эмульсионной мастики»;

37) ГОСТ 24456-80 «Средства для ухода за полами. Метод определения термостойкости эмульсионной мастики»;

38) ГОСТ 25162-82 «Средства для ухода за полами. Метод определения смачивающей способности эмульсионной мастики»;

39) ГОСТ 25163-82 «Поверхностно-активные вещества (ПАВ). Метод определения свободных полиэтиленгликолей и активного вещества в неионогенных ПАВ»;

40) ГОСТ 25644-96 «Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования»;

41) ГОСТ 27076-86 «Отбеливатели оптические. Метод определения растворимости в воде»;

42) ГОСТ 27404-87 «Отбеливатели оптические. Методы определения концентрации, оттенка и максимального отбеливающего эффекта на бумаге, обработанной в массе»;

43) ГОСТ 28478-90 «Вещества поверхностно-активные. Определение содержания неорганического сульфата. Титриметрический метод»;

44) ГОСТ 28954-91 «Вещества поверхностно-активные и средства моющие. Определение содержания анионоактивного вещества методом прямого двухфазного титрования вручную или механическим путем»;

45) ГОСТ 29190-91 «Вещества поверхностно-активные. Метод определения кажущейся плотности паст»;

46) ГОСТ 29232-91 «Анионные и неионногенные поверхностно-активные вещества. Определение критической концентрации мицеллообразования. Метод определения поверхностного напряжения с помощью пластины, скобы или кольца»;

47) ГОСТ 29263-91 «Вещества поверхностно-активные. Метод приготовления воды заданной кальциевой жесткости»;

48) ГОСТ 29264-91 «Вещества поверхностно-активные. Определение стабильности в жесткой воде»;

49) ГОСТ 30024-93 «Вещества поверхностно-активные и средства моющие синтетические. Методы деления пробы»;

50) ГОСТ 30268-95 «Угли активные импрегнированные. Технические условия»;

51) ГОСТ 30278-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Метод определения устойчивости к микробному заражению»;

52) ГОСТ 30279-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Микробное загрязнение. Метод выявления Staphylococcus aureus»;

53) ГОСТ 30280-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Микробное загрязнение. Метод учета содержания дрожжей и выявления Candida albicans»;

54) ГОСТ 30281-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Микробное загрязнение. Метод выявления Pseudomonas aeruginasa»;

55) ГОСТ 30282-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Микробное загрязнение. Метод выявления бактерий Escherichaia coli»;

56) ГОСТ 30283-95 «Шампуни и пеномоющие средства. Метод определения эффективности консервирующих добавок»;

57) ГОСТ 30468-97 «Шампуни и пеномоющие средства. Метод определения общей загрязненности микроорганизмами»;

58) ГОСТ 19212-87 «Дифтордихлорметан (хладон 12). Технические условия»;

59) ГОСТ 28084-89 «Жидкости охлаждающие низкозамерзающие. Общие технические условия»;

60) ГОСТ 29265-91 «Хладагенты органические (хладоны). Цифровые обозначения»;

61) ГОСТ 10916-74 «Жидкость кремнийорганическая электроизоляционная 132-12Д. Технические условия»;

62) ГОСТ 10957-74 «Жидкости кремнийорганические марок 132-24 и 132-25. Технические условия»;

63) ГОСТ 13004-77 «Жидкости полиэтилсилоксановые. Технические условия»;

64) ГОСТ 18613-88 «Жидкость гидравлическая марок 132-10 и 132-10Д. Технические условия»;

65) ГОСТ 20841.1-75 «Продукты кремнийорганические. Методы определения внешнего вида и механических примесей»;

66) ГОСТ 20841.2-75 «Продукты кремнийорганические. Методы определения массовой доли кремния»;

67) ГОСТ 20841.3-75 «Продукты кремнийорганические. Метод определения температуры застывания»;

68) ГОСТ 20841.4-75 «Продукты кремнийорганические. Методы определения реакции среды»;

69) ГОСТ 20841.5-75 «Продукты кремнийорганические. Метод определения массовой доли алкоксильных групп»;

70) ГОСТ 20841.7-75 «Продукты кремнийорганические. Газохроматографический метод определения состава алкилхлорсиланов»;

71) ГОСТ 20841.8-79 «Продукты кремнийорганические. Газохроматографический метод определения состава арилалкиларихлорсиланов»;

72) ГОСТ 25149-82 «Жидкость N 7. Технические условия»;

73) ГОСТ 26371-84 «Этилсиликат-40. Технические условия»;

74) ГОСТ 14618.2-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения карбонильных соединений»;

75) ГОСТ 14618.3-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения перекисей»;

76) ГОСТ 14618.4-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения ненасыщенных соединений»;

77) ГОСТ 14618.5-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Газохроматографический метод анализа»;

78) ГОСТ 14618.6-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения воды»;

79) ГОСТ 14618.9-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения угла вращения и величины удельного вращения плоскости поляризации»;

80) ГОСТ 14618.10-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения плотности и показателя преломления»;

81) ГОСТ 14618.11-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения растворимости летучих веществ и примесей»;

82) ГОСТ 14618.12-78 «Масла эфирные, вещества душистые и полупродукты их синтеза. Методы определения температурных пределов перегонки, температуры плавления и застывания»;

83) ГОСТ 790-89 «Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы выполнения измерений»;

84) ГОСТ 4225-76 «Масло парфюмерное. Технические условия»;

85) ГОСТ 26878-86 «Шампуни для ухода за волосами и для ванн. Метод определения содержания хлоридов»;

86) ГОСТ 28303-89 «Изделия парфюмерно-косметические. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»;

87) ГОСТ 28546-2002 «Мыло туалетное твердое. Общие технические условия»;

88) ГОСТ 29189-91 «Кремы косметические. Общие технические условия»;

89) ГОСТ 30266-95 «Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия»;

90) ГОСТ 3864-75 «Мастика 22%-ная. Технические условия»;

91) ГОСТ 6867-77 «Смачиватель НБ. Технические условия»;

92) ГОСТ 7927-75 «Ксантогенаты калия бутиловый и этиловый. Технические условия»;

93) ГОСТ 10730-82 «Вещества текстильно-вспомогательные. Препарат ОС-20. Технические условия»;

94) ГОСТ 10896-78 «Иониты. Подготовка к испытанию»;

95) ГОСТ 10900-84 «Иониты. Методы определения гранулометрического состава»;

96) ГОСТ 19113-84 «Канифоль сосновая. Технические условия»;

97) ГОСТ 21533-76 «Продукты лесохимические. Газохроматографический метод анализа»;

98) ГОСТ 25659-83 «Люминофор для люминесцентных ламп белой цветности. Технические условия»;

99) ГОСТ 28670-90 «Продукты лесохимические. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»;

100) ГОСТ 29289-92 «Продукты лесохимические. Правила приемки, отбор проб»;

101) СТ РК ГОСТ Р 50097-2007 «Вещества поверхностно-активные. Определение межфазного натяжения. Метод объема капли»;

102) СТ РК ГОСТ Р 51021-2007 «Товары бытовой химии. Метод определения смываемости с посуды»;

103) СТ РК ГОСТ Р 50551-2007 «Товары бытовой химии. Метод определения активного хлора»;

104) СТ РК ГОСТ Р 51019-2007 «Товары бытовой химии. Метод определения щелочных компонентов»;

105) СТ РК ИСО 685-2007 «Анализ мыла. Определения общего содержания щелочи и жирных веществ»;

106) СТ РК ИСО 4323-2007 «Мыло. Определение содержания хлоридов. Потенциометрический метод»;

107) СТ РК ИСО 4324-2007 «Вещества поверхностно-активные. Порошки и гранулы. Измерение угла естественного откоса»;

108) СТ РК ИСО 8022-2007 «Вещества поверхностно-активные. Определение смачивающей способности при погружении».

15. Сроки и условия введения в действие

57. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

58. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к техническому регламенту
«Требования к безопасности
синтетических моющих средств
и товаров бытовой химии»

Перечень ингредиентов состава синтетических моющих средств и товаров бытовой химии, которые обязательно включают в информацию для потребителя

1. При содержании в составе моющих, чистящих и вспомогательных средств выше 0,2% (вес):
1) фосфаты;
2) фосфонаты;
3) анионные поверхностно-активные вещества;
4) катионные поверхностно-активные вещества;
5) амфотерные поверхностно-активные вещества;
6) неионогенные поверхностно-активные вещества;
7) отбеливающие вещества на основе кислорода;
8) отбеливающие вещества на основе хлора;
9) этилендиаминтетрауксусная кислота и ее соли;
10) нитрилотриуксусная кислота и ее соли;
11) фенолы и галогенированные фенолы;
12) парадихлорбензол;
13) ароматические углеводороды;
14) алифатические углеводороды;
15) галогенированные углеводороды;
16) мыло (соли жирных кислот);
17) цеолиты;
18) поликарбоксилаты;
19) соляная кислота;
20) щавелевая кислота.

2. Независимо от их содержания в составе моющих, чистящих и вспомогательных средств:
1) энзимы;
2) дезинфицирующие вещества;
3) оптические отбеливатели;
4) ароматизирующие добавки;
5) консерванты.

3. Потенциальные аллергены — при содержании в составе моющих, чистящих и вспомогательных средств выше 0,01% (вес):
1) амилциннамаль;
2) бензиловый спирт;
3) коричный спирт;
4) цитраль;
5) эвгенол;
6) гидроксицитронеллаль;
7) изоэвгенол;
8) амилкоричный спирт;
9) бензилсалицилат;
10) циннамаль;
11) гидроксиметилпентил-циклогексенкарбоксиальдегид;
12) кумарин;
13) гераниол;
14) анисовый спирт;
15) бензилциннамат;
16) фарнезол, 2-(4-Тертбутилбензил) пропиональдегид;
17) линалоол;
18) бензилбензоат;
19) цитронеллол;

20) гексилкоричный альдегид;
21) d-лимонен;
22) метилгептинкарбонат;
23) 3-метил-4-(2,6,6-три-метил-2-циклогексен-1-ил)-3-бутен-2-он;
24) древесного мха экстракт;
25) дубового мха экстракт.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к техническому регламенту
«Требования к безопасности
синтетических моющих средств
и товаров бытовой химии»

Предельно-допустимые значения показателей безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии

№ п/п	Наименование показателя	Значение	Примечание
1.	Биоразлагаемость: Полная, %	Не менее 60 (по двуокиси углерода) или не менее 70 (по общему органическому углероду)	При неудовлетворительной полной биоразлагаемости обязательно проведение испытаний первичной биоразлагаемости
	Первичная, %	Не менее 80	Поверхностно-активные вещества (ПАВ) с биоразлагаемостью менее 80% не могут быть допущены к обращению на рынке
2.	Показатель активности водородных ионов (pH) средства или водного раствора средства с массовой долей 1%, ед. pH	3,0—11,5	При значениях pH жидкого продукта или водного раствора продукта с массовой долей 1% менее 3,0 или более 11,5 обязательна маркировка потребительской упаковки (пиктограмма и текст)
3.	Смываемость с посуды средств для мытья посуды, мг/дм^3, не более: 1) для средств, содержащих анионные поверхностно-активные вещества (АПАВ)	0,5	
	2) для средств, содержащих неионогенные поверхностно-активные вещества (НПАВ)	0,1	
4.	Массовая доля фосфорсодержащих соединений в пересчете на P_2O_5, %, не более: 1) в средствах, содержащих фосфаты (кроме водосмягчающих средств)	22	
	2) в водосмягчающих средствах	30	
5.	Массовая доля активного хлора в средствах, содержащих хлорактивные соединения, %, не более	8	обязательна маркировка потребительской упаковки (пиктограмма и текст)
	или массовая концентрация активного хлора в средствах, содержащих хлорактивные соединения, г/дм^3, не более	200	обязательна маркировка потребительской упаковки (пиктограмма и текст)
6.	Пылеобразование (массовая доля пыли), %, не более	5	Для сыпучих продуктов и гранул

№ п/п	Наименование показателя	Значение	Примечание
7.	Коэффициент возможности ингаляционного отравления (КВИО)*, не более	29	Для сыпучих продуктов и товаров бытовой химии в аэрозольной упаковке
8.	Для товаров бытовой химии в аэрозольной упаковке: избыточное давление в аэрозольной упаковке при 20°С, МПа (кгс/см^2) 1) для средств с использованием в качестве пропеллента сжиженных газов и углекислого газа;	0,20 (2,0)— 0,60 (6,0)	
	2) для средств с использованием в качестве пропеллента сжатых газов	0,55 (5,5)— 0,90 (9,0)	

Примечание. * — коэффициент возможности ингаляционного отравления (КВИО) — отношение максимально достижимой концентрации вредного вещества в воздухе при 20°С к средней смертельной концентрации вещества для мышей.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к техническому регламенту
«Требования к безопасности
синтетических моющих средств
и товаров бытовой химии»

Минимальные требования к составу, содержанию и форме информации, включаемой в соответствующие разделы паспорта безопасности

№ п/п	Информация, включаемая в разделы паспорта безопасности	Требования к содержанию и форме информации
1.	Наименование (название) химической продукции и сведения об организации (лице) — производителе или поставщике	Наименование (название) химической продукции, соответствующее указанному в нормативном документе. Рекомендации и ограничения по применению химической продукции. Полное официальное название, адрес и телефон организации (фамилия лица), ответственной за производство, ввоз и выпуск в обращение химической продукции. Телефон экстренной связи.
2.	Виды опасного воздействия и условия их возникновения	Сведения о классификации опасности химической продукции в соответствии с законом, действующим на территории Республики Казахстан.
3.	Состав (основные опасные компоненты)	Для химической продукции, представляющей собой индивидуальное химическое вещество: — химическое наименование по IUPAC, химическая формула; — тривиальное наименование, синонимы и т.д. Номер CAS: — примеси и стабилизирующие добавки, присутствующие в данной продукции и влияющие на ее опасность. Для химической продукции, представляющей собой смесь веществ, должна быть представлена информация о составе продукции (по компонентам), которая может помочь приобретателю и другим заинтересованным лицам определить риск, связанный с ее применением. Для всех компонентов, представляющих опасность для здоровья человека или окружающей среды, должна быть представлена информация, включающая в себя: наименование компонента и др. идентификационные признаки; концентрация или диапазон концентраций, описание опасности.

№ п/п	Информация, включаемая в разделы паспорта безопасности	Требования к содержанию и форме информации
		Примечание: Если сведения о наличии определенных химических веществ являются конфиденциальными, то следует руководствоваться требованиями специальных нормативных и законодательных актов. Химические свойства этих веществ должны быть представлены в той мере, которая гарантирует безопасность потребителей.
4.	Меры по оказанию первой помощи пострадавшему	Описание необходимых мер по оказанию первой помощи пострадавшим с обязательным указанием случаев, когда пострадавшим медицинская помощь должна быть оказана немедленно. При этом следует обязательно указывать, является ли помощь врача-специалиста конкретного профиля (токсиколога, дерматолога и др.) необходимой или желательной. Данные о симптомах воздействия, проявляющихся как при непосредственном воздействии химической продукции, так и спустя некоторый промежуток времени. Необходимо указать, что следует делать при несчастном случае непосредственно на месте происшествия. Можно ли ожидать каких-либо последствий замедленного действия. Информация о мерах по оказанию первой помощи пострадавшим должна быть сгруппирована по видам (направлениям) вредного воздействия (органы дыхания, глаза, кожа, попадание внутрь организма и др.).
5.	Меры и средства обеспечения пожаровзрывобезопасности	Общая характеристика пожаровзрывоопасности химической продукции. Показатели пожаровзрывоопасности. Опасность, вызываемая продуктами горения и термодеструкции. Рекомендуемые средства тушения пожаров. Запрещенные средства тушения пожаров. Средства индивидуальной защиты при тушении пожаров. Специфика при тушении.
6.	Меры по предотвращению и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Меры обеспечения личной и коллективной безопасности, такие как установление источников воспламенения и пыли, защита органов дыхания (в том числе за счет вентиляции), предотвращение воздействия на глаза и кожу. Меры предосторожности, обеспечивающие защиту окружающей среды (необходимость и вид изоляции, минимальная удаленность от сточных труб, меры защиты грунтовых и поверхностных вод, почвы, необходимость оповещения жителей близ расположенных районов и др.). Методы нейтрализации и очистки, в том числе использование абсорбирующих материалов (песок, опилки, специальные и универсальные связывающие вещества и т.п.), использование воды и других средств для снижения концентрации. При необходимости должно быть указано, какие средства и при каких условиях нельзя использовать для этих целей.
7.	Правила обращения с химической продукцией и ее хранения	Меры предосторожности при обращении. Условия и сроки безопасного хранения химической продукции, в том числе: особенности конструкции хранилищ или емкостей, включая наличие непроницаемых стен (перегородок) и вентиляции; перечень несовместимых при хранении материалов; допустимые диапазоны температуры и влажности, требования хранения по освещенности, по среде, например в среде инертного газа; необходимость специального электрического оборудования и мер для устранения статического электричества; предельные количества химической продукции при определенных условиях хранения; тип материала, рекомендуемого для упаковки (контейнера); дополнительные специальные требования к условиям хранения.

№ п/п	Информация, включаемая в разделы паспорта безопасности	Требования к содержанию и форме информации
8.	Требования по охране труда и меры по обеспечению безопасности персонала (пользователя)	Параметры, подлежащие обязательному контролю, их предельно допустимые значения, биологически безопасные для персонала (со ссылкой на стандарты и другие нормативно-технические документы, которыми они установлены). Информация о системе инженерных мер безопасности. Информация об индивидуальных средствах защиты персонала.
9.	Физические и химические свойства	Физическое состояние (твердое, жидкое, газообразное) с указанием цвета. Запах (порог запаха). Температура плавления/замерзания. Начальная температура кипения и температурный диапазон кипения. Температура воспламенения. Верхний/нижний пределы воспламенения или взрыва. Давление пара. Плотность пара. Относительная плотность химической продукции. Растворимость. Коэффициент распределения: н-октанол/вода. Температура самовоспламенения. Температура разложения.
10.	Стабильность и химическая активность	Химическая стабильность. Возможность опасных реакций. Состояния, которых следует избегать (например, статический разряд, удар или вибрация). Несовместимые материалы. Опасные продукты разложения.
11.	Токсичность	Краткое, но исчерпывающее описание токсикологических воздействий в случае контакта человека с химической продукцией, включающее: информацию о вероятных путях воздействия (ингаляционный, проглатывание, контакт с кожей и глазами); Симптомы воздействия; сведения об опасных для здоровья человека воздействиях при непосредственном контакте с химической продукцией, а также последствия этих воздействий и сведения об опасных отдаленных последствиях воздействия на организм; показатели острой токсичности; дозы (концентрации), обладающие минимальным токсическим действием и др. численные значения, характеризующие воздействие химической продукции на здоровье человека.
12.	Воздействие на окружающую среду	Оценка возможных воздействий на окружающую среду (воздух, воду, почву). Данные о персистентности и трансформации в окружающей среде. Данные о миграции (в почве). Другие виды неблагоприятного воздействия.
13.	Удаление — обезвреживание, утилизация и захоронение, в т.ч. отходов	Рекомендации по безопасной обработке ненужных остатков химической продукции. Методы нейтрализации или захоронения как самой химической продукцией, так и загрязненной упаковки (сжигание, захоронение на полигонах, повторное использование и т.д.).
14.	Информация при перевозках (транспортировании)	Наименование груза при перевозке. Классификация опасности при перевозке. Номер ООН. Группа упаковки (если применяется). Сведения о том, относится ли химическая продукция к морским загрязнителям. Рекомендации по безопасному перемещению и перевозке.
15.	Международное и национальное законодательства	Сведения о законах. Сведения о документации, регламентирующей требования по защите человека и окружающей среды (сертификаты). Сведения о международной предупредительной маркировке.
16.	Дополнительная информация	Информация о дате разработке/пересмотре паспорта безопасности. Перечень используемых документов и литературы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3
к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 18 марта 2008 года
№ 263

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 15, ст. 138 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 18 марта 2008 года № 263

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
«Требования к безопасности кормов и кормовых добавок»

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности кормов и кормовых добавок» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» и от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции» и устанавливает минимально необходимые требования к безопасности кормов и кормовых добавок, предназначенных для кормления про-

дуктивных и непродуктивных животных, а также к сырью, исходным материалам, реагентам и процессам их производства, реализации, транспортировки, применения, хранения и уничтожения.

Технический регламент распространяется на корма и кормовые добавки, производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые), а также предназначенные для оборота на территории Республики Казахстан в качестве кормов для животных, полуфабрикатов или сырья для производства других кормов, независимо от особенностей используемых технологий.

Виды продукции, подпадающие под действие настоящего Технического регламента и их коды по классификатору товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (далее — ТН ВЭД) указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

Настоящий Технический регламент не распространяется на корма и кормовые добавки домашнего (фермерского) приготовления, предназначенные для личного применения и изготовленные из генетически модифицированного растительного и/или другого сырья.

2. Требования настоящего Технического регламента распространяются на деятельность всех физических и юридических лиц, участвующих в производстве (изготовлении), транспортировке, хранении, реализации кормов и кормовых добавок.

3. Корма и кормовые добавки, а также сырье в процессе производства (изготовления), хранения и применения могут приобрести риски для здоровья и жизни животных, людей, использующих продукцию животноводства, в случаях:

1) возникновения опасности при заготовке вблизи промышленных предприятий или геохимических районов с повышенной радиацией или содержанием солей тяжелых металлов;

2) использования недоброкачественного или фальсифицированного сырья и упаковочного материала, не соответствующего санитарным нормам;

3) несоблюдения технологических режимов обработки кормов (размножение патогенных микроорганизмов, накопление токсинов), способствующих отравлению животных;

4) неправильного использования и хранения средств борьбы с грызунами, насекомыми;

5) использования консервированных кормов, содержащих повышенное количество химических веществ (консервантов).

4. Управление риском по предупреждению возможного вредного воздействия осуществляется на стадиях:

1) заготовки кормов и кормовых добавок;

2) технологических процессов производства (изготовлении) кормов и кормовых добавок;

3) транспортировки и хранения кормов и кормовых добавок;

4) утилизации и уничтожения кормов и кормовых добавок.

2. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

безопасность кормов и кормовых добавок — отсутствие недопустимого риска во всех процессах (стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения кормов и кормовых добавок;

корма — продукты растительного, животного, минерального, микробиологического, химического происхождения, используемые для кормления животных, содержащие питательные вещества в усвояемой форме и не оказывающие вредного воздействия на здоровье животных;

кормовая добавка — вещества органического, минерального и (или) синтетического происхождения, используемые в качестве источников недостающих питательных и минеральных веществ и витаминов в рационе животных;

кормовая ценность — совокупность свойств корма, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности животных в необходимых веществах и энергии;

животные — все виды домашних, диких, зоопарковых, цирковых, лабораторных, декоративных, пушных, морских животных и других гидробионтов, птиц, пчел, рыб;

срок годности — период, до истечения которого корм или кормовая добавка считаются безопасными для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота кормов и кормовых добавок;

комбикорм — смесь очищенных от примесей и измельченных до необходимых размеров различных кормов и кормовых добавок, обеспечивающая полноценное кормление животных определенного вида, типа и продуктивности;

металломагнитная примесь — металлические частицы различного размера и формы, содержащиеся в корме или кормовой добавке, способные притягиваться к магниту;

животные продуктивные — животные, используемые, или которые могут быть использованы, для получения продукции животноводства;

животные непродуктивные — животные, не используемые целенаправленно для получения продукции животноводства;

сено — корм, полученный в результате обезвоживания травы и содержащий не более 17% массовой доли влаги;

сенаж — корм, приготовленный из трав, убранных в ранние фазы вегетации, провяленных до влажности не менее 40% и хранящихся в анаэробных условиях;

патогенная микрофлора — микроорганизмы, способные вызывать болезни животных;

недопустимый риск — риск, превышающий уровень безопасности продукции, устанавливаемый в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

срок хранения — период времени, в течение которого корм или кормовая добавка, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняют показатели качества и безопасности, указанные в нормативной документации;

гранулированный корм — прессованный мелкоизмельченный корм цилиндрической или прямоугольной формы определенных размеров с содержанием сухого вещества в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;

риск — вероятность неблагоприятного влияния кормов и кормовых добавок на здоровье животных и последствия данного влияния, ведущие к возникновению опасности для жизни и здоровья животных;

токсичность — свойство кормов и кормовых добавок, характеризующее содержание токсичных веществ выше допустимого уровня, которое может вызвать заболевание или гибель животных;

сырье — объекты растительного, животного, микробиологического, химического и минерального происхождения, используемые для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок;

грубый корм — корм, содержащий не более 22% влаги и 0,65 кормовых единиц в 1 кг сухого вещества.

3. Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их обороте на территории Республики Казахстан

6. При реализации и применении, а также ввозе (импорте) кормов и кормовых добавок на объектах внутренней торговли необходимы помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения кормов и кормовых добавок в соответствии с действующими нормативными документами на конкретные виды кормов и кормовых добавок.

7. Основными условиями при обороте кормов и кормовых добавок на территории Республики Казахстан являются:

1) соответствие кормов и кормовых добавок требованиям настоящего Технического регламента;

2) наличие документа, подтверждающего происхождение кормов и кормовых добавок, подтверждения соответствия (сертификата соответствия и (или) знака соответствия или декларации о соответствии);

3) наличие информации о кормах и кормовых добавках в маркировке и (или) сопроводительных документах изготовителя, поставщика и (или) продавца.

Условия, сроки хранения и реализация кормов и кормовых добавок должны исключать вероятность любого загрязнения и порчи.

Срок реализации устанавливается производителем (изготовителем) в соответствии с действующими нормативными документами по стандартизации на корма и кормовые добавки.

8. Не допускаются к реализации:

1) корма и кормовые добавки с истекшим сроком годности;

2) корма и кормовые добавки, имеющие явные признаки порчи;

3) корма и кормовые добавки, не имеющие документов, подтверждающих их происхождение или в отношении которых отсутствует информация;

4) корма и кормовые добавки, не соответствующие информации, отраженной в представленных документах;

5) корма и кормовые добавки, не имеющие маркировки, с указанием сведений, предусмотренных Техническим регламентом.

При реализации кормов и кормовых добавок используется специальное оборудование, а также маркированный торговый инвентарь (половники, щипцы, совки и др.). Не допускается взвешивание неупакованных кормов и кормовых добавок непосредственно на весах без упаковочных материалов.

9. Ввозимые (импортируемые) на территорию Республики Казахстан корма и кормовые добавки должны быть зарегистрированы в Государственном реестре кормов и кормовых добавок в Республике Казахстан и соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

10. Ввоз (импорт) кормов и кормовых добавок осуществляется с соблюдением условий, обеспечивающих их безопасность и сохранность качественных показателей, установленных действующими нормативными документами по стандартизации.

4. Требования к безопасности сырья, используемого для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок

11. Запрещается использовать для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок сырье, происходящее из неблагополучных пунктов (территорий) по особо опасным болезням животных и птиц, вошедших в перечень особо опасных болезней животных, при которых проводятся обязательное изъятие и уничтожение животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность здоровью животных и человека.

Запрещается производство (изготовление) кормов и кормовых добавок из (с использованием) тканей животного происхождения.

12. Условия заготовки, хранения и транспортировки сырья для производства (изготовления) кормов и кормовых добавок должны соответствовать требованиям, установленным законодательствами Республики Казахстан в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.

13. Сочные корма (корм зеленый, сенаж, силос) используются как корма в цельном или обработанном виде и как сырье в составе полнорационных кормов и кормовых добавок.

Корма зеленые должны соответствовать показателям качества, установленным с действующими нормативными документами по стандартизации. Не должны иметь признаков заплесневения, постороннего запаха ядовитых растений.

Грубые корма (сено, солома) используются в чистом виде и как сырье в составе кормосмесей — для производства (изготовления) гранулированных кормов. Грубые корма не должны содержать заплесневевших участков, ядовитых растений (горчак ползучий, вязель разноцветный, софора листохвостая), посторонних запахов (затхлый, плесени, гнилостный), патогенных грибов и иерсиний.

Сырье — зерно (пшеница, ячмень, овес, рожь, кукуруза, просо, арахис, семена подсолнечника, тритикале), поставляемое на кормовые цели для производства комбикормов и зернобобовые кормовые культуры (вика яровая, нут, бобы кормовые, чечевица, люпин кормовой, соя, горох) не должно содержать спорыньи, головни, вредителей и посторонней примеси. Зерно, используемое в качестве сырья, должно отвечать требованиям, установленным соответствующим Техническим регламентом.

Сырье — корнеклубнеплодные и бахчевые культуры (кормовые) не должны иметь признаков заплесневения и превышать установленные нормы содержания опасных и ядовитых веществ.

14. Хранение сырья, оборудования, упаковочных и вспомогательных материалов (далее — материалов) должно осуществляться в условиях, обеспечивающих безопасность готового продукта (кормов и кормовых добавок) и исключающих возможность его попутного загрязнения. При хранении сырья и материалов должна применяться система ротации, предусматривающая выпуск со склада в первую очередь сырья и материалов, поступивших на хранение раньше других. Для хранения кормов и кормовых добавок должны использоваться специальные помещения (сооружения,) исключающие проникновение насекомых и грызунов.

15. Выполнение требований к безопасности консервирующих заквасок, ферментов, пробиотических культур, молока и сыворотки (сухие) должно обеспечиваться их изготовителями. Каждая партия этой продукции, предназначенная для приготовления кормов и кормовых добавок, должна сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.

5. Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их производстве (изготовлении)

16. Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их производстве (изготовлении) в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями включают в себя установление необходимых уровней освещения, микроклимата, шума, вибрации и содержания пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

17. Технологическое оборудование, предназначенное для производства кормов и кормовых добавок, должно соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области безопасности машин и оборудования.

18. Требования к безопасности технологических процессов (сушка, измельчение, гранулирование, введение консервирующих веществ, закваска, вышаривание, пастеризация, стерилизация) предусматривают соблюдение норм и требований нормативно-технической документации на данную продукцию. Безопасность технологических процессов гарантируется путем проведения производственного контроля за их соблюдением.

19. При производстве (изготовлении) кормов и кормовых добавок необходимо соблюдать следующие требования:

1) корма для продуктивных жвачных животных не должны иметь в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим;

2) корма для продуктивных птиц не должны иметь в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных, а также птиц;

3) корма для продуктивных свиней не должны иметь в своем составе компонентов жвачных животных, хищных животных и свиней;

4) корма для продуктивных животных, происходящие из неблагополучных стран по губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, не должны иметь в своем составе компонентов, полученных из любых животных, кроме рыб и других гидробионтов, не относящихся к млекопитающим.

Критериями безопасности консервированных кормов, в том числе промышленная стерильность, являются отсутствие микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, а также микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья животных.

20. Качество и безопасность кормов и кормовых добавок при производстве (изготовлении) проверяются путем проведения собственного производственного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы.

21. Содержание токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, микотоксинов, нитритов, нитратов, пестицидов, гербицидов, радионуклидов, маркерных полихлорированных бифенилов в кормах и кормовых добавках не должно превышать допустимых ветеринарных нормативов (показателей), утверждаемых уполномоченным органом в области ветеринарии.

22. Корма и кормовые добавки, производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) на территорию Республики Казахстан, подлежат государственной регистрации в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.

6. Требования к безопасности объектов по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок

23. Размещение объекта по производству (изготовлению) кормов и кормовых добавок осуществляется при наличии ветеринарно-санитарного заключения.

24. Всем объектам присваиваются учетные номера в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

25. Объект производства (изготовления) кормов и кормовых добавок располагается на территории, благополучной по инфекционным болезням животных и птиц, и эксплуатируется с соблюдением требований ветеринарно-санитарных правил.

26. Здания и производственные сооружения должны обеспечивать:

1) возможность расположения технологической линии и оборудования для производства (изготовления), хранения сырья и материалов в соответствии с нормативными документами;

2) разделение перегородками и/или отдельные помещения для заготовки сырья, производства и хранения кормов и кормовых добавок, для предотвращения загрязнения микроорганизмами, грязью, реактивами, другими видами загрязнений;

3) эффективную вентиляцию производственных, подсобных и бытовых помещений и помещений, где требуются экранирование или другие меры защиты от доступа птиц, животных и насекомых в соответствии с действующими нормативами для промышленных предприятий.

27. Приготовление производственных заквасок и/или пробиотических культур проводится в специально выделенном и соответствующим образом организованном заквасочном отделении, отвечающем следующим требованиям:

1) размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, в изолированном помещении;

2) иметь отдельные помещения, в которых создаются и поддерживаются условия, обеспечивающие защиту заквасок и культур от загрязнения микроорганизмами, бактериофагами и другими загрязнителями;

3) иметь приточно-вытяжную вентиляцию и (или) другую эффективную систему очистки и обработки воздуха.

Контроль качества заквасок и (или) пробиотических культур при приготовлении (изготовлении) производственных заквасок и активизированных бакконцентратов осуществляется на всех этапах производственного цикла подразделением производственного контроля.

28. Объекты производства (изготовления) должны быть расположены вдали от:

1) объектов загрязнения окружающей среды и промышленной деятельности;

2) регионов, подверженных наводнениям;

3) районов, подверженных нашествию вредителей;

4) районов, где отходы производства (твердые или жидкие) не могут быть эффективно удалены.

7. Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их хранении, транспортировке, маркировке и упаковке

29. Корма и кормовые добавки хранятся в специальных складских помещениях в условиях, обеспечивающих их безопасность для потребления животными в течение установленного срока годности.

30. Производитель (изготовитель) устанавливает срок годности кормов и кормовых добавок, условия их хранения и транспортировки в зависимости от вида и способа производства (изготовления).

Не допускается хранение и транспортировка кормов и кормовых добавок вместе с горюче-смазочными материалами и пищевыми продуктами, имеющими специфический запах.

31. Корма и кормовые добавки транспортируются в сухих, чистых транспортных средствах, не зараженных вредителями кормовых запасов, в порядке, установленном уполномоченным органом в области ветеринарии.

32. Маркировка, упаковка кормов и кормовых добавок проводятся в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

8. Требования к безопасности кормов и кормовых добавок при их уничтожении

33. Корма и кормовые добавки изымаются из оборота при:

1) несоответствии требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции и настоящим Техническим регламентом;

2) отсутствии соответствующих документов, подтверждающих их происхождение и безопасность;

3) наличии явных признаков порчи, загрязнения, неприятного запаха;

4) обнаружении особо опасных болезней животных и птиц.

34. Корма и кормовые добавки, изъятые из оборота, подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе, по результатам которой определяется их безопасность.

35. Уничтожение кормов и кормовых добавок, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы опасными для здоровья животных, осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

9. Подтверждение соответствия кормов и кормовых добавок

36. Подтверждение соответствия кормов и кормовых добавок осуществляется согласно требованиям действующего законодательства Республики Казахстан.

10. Перечень гармонизированных нормативных документов

37. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

38. В стандартах на продукцию обязательными для выполнения являются требования настоящего Технического регламента.

39. Гармонизация применяемых действующих стандартов по кормам и кормовым добавкам, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим Техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

11. Сроки и условия введения в действие

40. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

41. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты и нормативно-технические документы, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом применяются в части, не противоречащей настоящему Техническому регламенту.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Перечень видов продукции, подпадающей под действие Технического регламента

№ п/п	Виды продукции	Код ТН ВЭД
1	Зерно фуражное:	
	1) пшеница	1001
	2) ячмень	100300
	3) рожь	100200 000
	4) кукуруза	1005
	5) просо	
	6) сорго	
	7) арахис	
	8) семена подсолнечника	
	9) тритикале	
	10) овес	
2	Зернобобовые кормовые культуры:	0708
	1) вика яровая	1214
	2) нут	
	3) бобы кормовые	071350 0000
	4) чечевица мелкосеменная	
	5) чина	
	6) люпин кормовой	
	7) соя	
	8) горох	
3	Мука витаминная из древесной зелени, мука и крупка кормовая водорослевая	
4	Кормовая продукция мукомольно-крупяной промышленности:	1103
	1) отруби	121490
	2) мука кормовая	
5	Кормовая продукция маслобойной промышленности	
	Жмыхи:	2306909000
	1) соевый	230400000
	2) арахисовый	2305000 000
	3) подсолнечный	2306300 000
	4) хлопковый	2306100 000
	5) льняной	2306200 000
	6) рапсовый	2306410000
	7) конопляный	
	8) сурепный	
	9) кунжутный	
	Шроты:	
	1) соевый	
	2) арахисовый	
	3) подсолнечный	
	4) хлопковый	
	5) льняной	
	6) рапсовый	
	7) конопляный	
	8) клещевинный	
	9) кукурузный	
6	Гидрат осадка кукурузного кормового	2306700000

№ п/п	Виды продукции	Код ТН ВЭД
7	Кормовая продукция пивоваренной промышленности:	2303300000
	1) солод ячменный	
	2) дробина пивная	
	3) солодковые ростки	
8	Кормовая продукция крахмалопаточной промышленности:	230310100
	1) кукурузный корм	
	2) пшеничный корм	
	3) кукурузный глютен	
9	Кормовая продукция спиртового производства:	
	1) зернокартофельная барда	2303300 000
	2) мелассная барда	
10	Кормовая продукция сахарной промышленности:	
	1) свекловичный жом	2303201100
	2) патока	
	3) меласса	2309909100
11	Мезга зерновая	
12	Мезга кукурузная	
13	Мезга пшеничная	
14	Мезга ячменная	
15	Мезга ржаная	
16	Мезга картофельная	
17	Кормовая продукция консервной и овощесушильной промышленности:	2308004000
	1) выжимки плодовые	
	2) выжимки ягодные	
	3) выжимки овощные	
18	Продукция животноводства и побочные продукты ее переработки, используемые для производства комбинированных кормов:	150600 000
	1) кормовая продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности:	
	мука мясная	
	мука мясо-костная	
	мука кровяная	
	мука костная	
	из гидролизованного пера полуфабрикат костный	1516
	жир животный кормовой	
	2) кормовая продукция рыбной промышленности:	1503009000
	мука кормовая из рыбы	
	из млекопитающих	1504
	ракообразных и беспозвоночных	0307600000
19	Кормовая продукция молочной промышленности:	
	1) молоко сухое обезжиренное (обрат)	0402
	2) сыворотка сухая	210500
	3) заменитель цельного молока сухой (ЗЦМ)	
20	Белково-витаминные и амидо-витаминные добавки	
21	Продукция микробиологической промышленности:	
	1) дрожжи кормовые	
	2) ферменты	
	3) аминокислоты	
	4) витамины	
22	Кормовые добавки минерального происхождения:	
	1) известняковая мука	

№ п/п	Виды продукции	Код ТН ВЭД
	2) мел кормовой	
	3) ракушечник	
	4) фосфат кальция кормовой	
	5) цеолиты, бентониты	2309909700
23	Продукция органического синтеза	
	метионин кормовой	2309909300
24	Комбикорма полнорационные для продуктивной птицы (куры, утки, гуси, индейки, фазаны, перепела, страусы, цесарки)	
25	Комбикорма-концентраты для дичи	
26	Комбикорма-концентраты для свиней:	
	1) для поросят-сосунов	
	2) для контрольного откорма свиней	
	3) комбикорма полнорационные для беконного откорма свиней	
	4) комбикорма полноценные для свиней	
27	Комбикорма-концентраты для крупного рогатого скота	
28	Комбикорма-концентраты для овец	
29	Комбикорма-концентраты для лошадей:	
	1) комбикорма-концентраты для рабочих лошадей	
	2) комбикорма-концентраты гранулированные для племенных кобыл	
	3) комбикорма-концентраты гранулированные для тренируемых и спортивных лошадей	
	4) комбикорма-концентраты гранулированные для откармливаемых лошадей	
	5) комбикорма-концентраты для выращивания и нагула молодняка мясных лошадей	
	6) комбикорма-концентраты для дойных кобыл	
30	Комбикорма концентраты для пушных зверей (лисиц, песцов, соболей, норок)	
31	Комбикорма-концентраты для кроликов и нутрий	
32	Комбикорма-концентраты для прудовых рыб (сеголетки, племенной молодняк, производители, двухлетки, трехлетки прудовых карповых рыб и форель)	
33	Комбикорма-концентраты для лососевых, осетровых рыб	
34	Сухие и концентрированные для непродуктивных животных:	
	1) собак и кошек	2309109000
	2) декоративных птиц	
	3) аквариумных рыб	
	4) грызунов	
35	Премиксы	

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных нормативных документов

ГОСТ 80-96 Жмых подсолнечный. Технические условия.

ГОСТ 2081-92 Карбамид. Технические условия.

ГОСТ 2116-2000 Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Технические условия.

ГОСТ 2929-75 Толокно овсяное. Технические условия.
ГОСТ 4808-87 Сено. Технические условия.
ГОСТ 5060-86 Ячмень пивоваренный. Технические условия.
ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.
ГОСТ 6484-96 Кислота стеариновая техническая (стеарин). Технические условия.
ГОСТ 9419-78 Реактивы. Кислота стеариновая. Технические условия.
ГОСТ 7067-88 Вика яровая. Технические условия.
ГОСТ 7169-66 Отруби пшеничные. Технические условия.
ГОСТ 7170-66 Отруби ржаные. Технические условия.
ГОСТ 9265-72 Комбикорма-концентраты для рабочих лошадей. Технические условия.
ГОСТ 9268-90 Комбикорма-концентраты для крупного рогатого скота. Технические условия.
ГОСТ 10199-81 Комбикорма-концентраты для овец. Технические условия.
ГОСТ 10385-88 Комбикорма для прудовых карповых рыб. Технические условия.
ГОСТ 10417-88 Бобы кормовые. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 10418-88 Чечевица мелкосеменная. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 10419-88 Чина. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 10853-88 Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями.
ГОСТ 11321-89 Люпин кормовой. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 12220-96 Шрот соевый кормовой тестированный. Технические условия.
ГОСТ 13496.0-80 Комбикорма, сырье. Методы отбора проб.
ГОСТ ИСО 5725.1-2003 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения полихлорированных бифенилов в кормах, кормовых добавках и пищевом сырье.
ГОСТ 13496.1-98 Комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания натрия и хлорида натрия.
ГОСТ 13496.2-91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки.
ГОСТ 13496.3-92 (ИСО 6496-83) Комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения влаги.
ГОСТ 13496.4-93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания азота и сырого протеина.
ГОСТ 13496.5-70 Комбикорм. Метод определения спорыньи.
ГОСТ 13496.6-71 Комбикорм. Метод выделения микроскопических грибов.
ГОСТ 13496.7-97 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения токсичности.
ГОСТ 13496.8-72 Комбикорма. Методы определения крупности размола и содержания неразмолотых семян культурных и дикорастущих растений.
ГОСТ 13496.9-96 Комбикорма. Методы определения металломагнитной примеси.
ГОСТ 13496.10-74 Комбикорм. Метод определения содержания спор головневых грибов.
ГОСТ 13496.12-98 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения общей кислотности.
ГОСТ 13496.13-75 Комбикорма. Методы определения запаха, зараженности вредителями хлебных запасов.
ГОСТ 13496.14-87 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения золы, нерастворимой в соляной кислоте.
ГОСТ 13496.15-97 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания сырого жира.
ГОСТ 13496.17-95 Корма. Методы определения каротина.
ГОСТ 13496.18-85 Комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения кислотного числа жира.
ГОСТ 13496.19-93 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания нитратов и нитритов.
ГОСТ 13496.20-87 Комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения остаточных количеств пестицидов.
ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках.
ГОСТ 13797-84 Мука витаминная из древесной зелени. Технические условия.

ГОСТ 13979.0-86 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 13979.1-68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения влаги и летучих веществ.

ГОСТ 13979.2-94 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения массовой доли жира и экстрактивных веществ.

ГОСТ 13979.4-68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи.

ГОСТ 13979.5-68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения металлопримесей.

ГОСТ 13979.6-69 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Метод определения золы.

ГОСТ 8758-76 Нут. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 8759-92 Сорго. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 17109-88 Соя. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 9353-90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности.

ГОСТ 17483-72 Жир животный кормовой. Технические условия.

ГОСТ 17498-72 Мел. Виды, марки и основные технические требования.

ГОСТ 17536-82 Мука кормовая животного происхождения. Технические условия.

ГОСТ 17681-82 Мука животного происхождения. Методы испытаний.

ГОСТ 18057-88 Корма грубые. Метод выделения микроскопических грибов.

ГОСТ 18221-99 Комбикорма полнорационные для сельскохозяйственной птицы. Технические условия.

ГОСТ 18691-88 Корма травяные искусственно высушенные. Технические условия.

ГОСТ 19092-92 Гречиха. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 19856-86 (СТ СЭВ 5367-85) Пестициды. Общие наименования.

ГОСТ 20083-74 Дрожжи кормовые. Технические условия.

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования.

ГОСТ 21669-76 (СТ СЭВ 6530-88) Комбикорма. Термины и определения.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия.

ГОСТ 22391-89 Подсолнечник. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 22455-77 Мука и крупка кормовая водорослевая. Технические условия.

ГОСТ 22983-88 Просо. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 23153-78 Кормопроизводство. Термины и определения.

ГОСТ 23423-89 Метионин кормовой. Технические условия.

ГОСТ 23635-90 Препарат ферментный амилосубтилин Г3х. Технические условия.

ГОСТ 23637-90 Сенаж. Технические условия.

ГОСТ 23638-90 Силос из зеленых растений. Технические условия.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 23999-80 Кальция фосфат кормовой. Технические условия.

ГОСТ 26180-84 Корма. Метод определения аммиачного азота и активной кислотности (pH).

ГОСТ 26498-85 Дрожжи кормовые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 26826-86 Мука известковая для производства комбикормов для сельскохозяйственных животных и птицы и для подкормки птицы.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб.

Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 27262-87 Корма растительного происхождения. Методы отбора проб.

ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.

ГОСТ 27547-87 Витамин Е (а-токоферола ацетат) микрогранулированный кормовой. Технические условия.

ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.

ГОСТ 27786-88 (СТ СЭВ 5896-87) Кормогризин. Технические условия.

ГОСТ 27850-88 Рожь продовольственная для эксперта. Технические условия.

ГОСТ 25344-82 Ячмень кормовой. Технические условия

ГОСТ 27978-88 Корма зеленые. Технические условия.

ГОСТ 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А.

ГОСТ 28256-89 Комбикорма-концентраты для дойных кобыл. Технические условия.

ГОСТ 28672-90 Ячмень. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 28673-90 Овес. Требования при заготовках и поставках.

ГОСТ 28736-90 Корнеплоды кормовые. Технические условия.

ГОСТ 29136-91 Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Метод определения токсичности.

ГОСТ 29272-92 Солод ржаной сухой. Технические условия.

ГОСТ Р 51095-97 Премиксы. Технические условия.

ГОСТ Р 51417-99 (ИСО 5983-97) Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Определение массовой доли азота и вычисление массовой доли сырого протеина. Метод Кельдаля.

ГОСТ 12.3.041-86 ССБТ Применение пестицидов для защиты растений. Требования безопасности.

ГОСТ Р 51425-99 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения массовой доли зеараленона.

ГОСТ 51899-2002 Комбикорма гранулированные. Общие технические требования.

ГОСТ Р 50817-95 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения содержания сырого протеина, сырой клетчатки, сырого жира и влаги с применением спектроскопии в ближайшей инфракрасной области.

ГОСТ Р 51422-99 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определение массовой доли мочевины.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4
к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством—участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности зерна»

В соответствии с законами Республики Казахстан от 19 января 2001 года «О зерне», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан П О С Т А Н О В Л Я Е Т:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности зерна».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении одного года после официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 8 апреля 2008 года
№ 337

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 20, ст. 183 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 8 апреля 2008 года № 337

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ
«Требования к безопасности зерна»

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности зерна» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с Экологическим кодексом Республики Казахстан от 9 января 2007 года, законами Республики Казахстан от 22 ноября 1996 года «О пожарной безопасности», от 11 февраля 1999 года «О карантине растений», от 19 января 2001 года «О зерне», от 3 апреля 2002 года «О промышленной безопасности на опасных производственных объектах», от 3 июля 2002 года «О защите

растений», от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании», от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции».

2. Требования настоящего Технического регламента распространяются на продовольственное зерно, являющееся объектом технического регулирования, классифицируемое в соответствии с классификацией товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД РК), согласно приложению 1 к настоящему Техническому регламенту.

3. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на зерно, предназначенное для семенных, кормовых и технических целей, и продукты переработки зерна.

2. Термины и определения

4. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

агротехнические мероприятия — совокупность научно обоснованных приемов по возделыванию сельскохозяйственных культур;

агрохимические мероприятия — совокупность научно обоснованных приемов применения агрохимикатов и пестицидов в целях сохранения и воспроизводства плодородия земель сельскохозяйственного назначения и охраны окружающей природной среды;

зерно — плоды злаковых, зернобобовых и масличных культур, используемые для пищевых, семенных, кормовых и технических целей;

обращение зерна — процессы реализации (продажи или поставки) зерна, включая его ввоз (импорт) и вывоз (экспорт);

безопасность зерна — отсутствие недопустимого риска на всех стадиях жизненного цикла зерна, связанного с причинением вреда жизни, здоровью человека и нарушением интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

производство зерна — комплекс агротехнологических мероприятий, направленных на выращивание зерна;

партия зерна — количество зерна, однородного по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или хранению, оформленное одним документом о качестве и безопасности;

проба зерна — определенное количество зерна, отобранное от партии для определения его качества и безопасности;

активное вентилирование зерна — принудительное продувание зерна атмосферным воздухом для многократной смены воздуха межзернового пространства с целью охлаждения или подсушивания;

уничтожение зерна — воздействие на зерно, непригодное к употреблению и (или) дальнейшей переработке, исключающее его использование для пищевых целей и доступ к нему человека и животных;

обеззараживание зерна — химическое, радиационное или физическое воздействие на зерно для уничтожения вредителей, микроорганизмов, включая карантинные объекты;

утилизация зерна — использование некачественного и опасного зерна не по назначению;

сушка зерна — снижение влажности зерна путем обработки подогретым или неподогретым воздухом (сушильным агентом);

экспертиза зерна — определение показателей безопасности зерна в целях принятия решения о возможности его утилизации или уничтожении;

реализация зерна — изменение собственника путем оформления договора купли-продажи, обмена;

идентификация зерна — процедура, обеспечивающая на всех стадиях жизненного цикла зерна распознавание зерна по отличительным признакам;

очистка зерна — удаление сорной и зерновой примеси, ликвидация зараженности зерна с целью обеспечения стойкости зерна при хранении;

транспортировка зерна — механизированное перемещение партий зерна при их реализации или утилизации;

посторонний запах зерна — запах, появляющийся в результате сорбции зерном пахучих посторонних веществ, а также появляющийся в результате неправильного хранения;

зараженность зерна вредителями — наличие в межзерновом пространстве или внутри отдельных зерен живых вредителей в любой стадии их развития;

опасные свойства зерна — биологическое, химическое, радиационное состояние зерна, которое при его использовании может причинить вред жизни и здоровью человека и животных, а также окружающей среде;

самосогревание зерна — состояние зерна, в массе которого происходит повышение температуры вследствие внутренних процессов, не связанных с повышением температуры окружающей среды;

жизненный цикл зерна — процессы производства, хранения, транспортировки, реализации, уничтожения и утилизации зерна;

влажность зерна — содержание влаги в зерне, выраженное в процентах;

дезинфекция, дезинсекция и дератизация — комплекс мер, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний, бытовых насекомых и грызунов, систематически проводимых в производственных, жилых зданиях, на транспорте, в помещениях общественных мест и на территориях;

вредная примесь — примесь растительного и грибного происхождения, опасная здоровью человека и животных;

головневое зерно — зерно, загрязненное спорами головни полностью или частично (бородка или часть поверхности);

сорная примесь — примесь органического и неорганического происхождения, подлежащая удалению при использовании зерна по целевому назначению;

розовоокрашенное зерно — зерно с розовой пигментацией оболочек преимущественно в области зародыша;

мелиоративные мероприятия — совокупность организационно-хозяйственных и технических мероприятий по коренному улучшению земель с неблагоприятным водным и воздушным режимами, химическими и физическими свойствами, подверженных механическому действию ветра или воды;

противоэрозионные мероприятия — совокупность научно обоснованных приемов защиты почв от ветровой и водной эрозии;

фитосанитарные мероприятия — комплекс мер, обеспечивающих снижение численности и вредоносности вредных и особо опасных вредных организмов, в том числе имеющих карантинное значение;

фузариозное зерно — зерно, пораженное при созревании грибами рода фузариум, белесоватое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета.

3. Условия обращения зерна на рынке

5. Необходимым условием обращения зерна на рынке является соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

6. В договорах на поставку импортируемого зерна должно предусматриваться сопровождение зерна информацией на государственном и русском языках, включающей вид зерна, назначение зерна, наименование страны и предприятия-изготовителя (исполнителя), срок хранения и условия хранения.

7. В целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно безопасности и качества зерна, участники зернового рынка предоставляют покупателям и (или) потребителям полную и достоверную информацию о показателях безопасности и качества зерна.

4. Требования к безопасности зерна в процессе производства

8. Производство зерна осуществляется научно обоснованными и рекомендованными способами, обеспечивающими экологическую и фитосанитарную безопасность, сохранение и воспроизводство плодородия земель сельскохозяйственного назначения, исключающими или ограничивающими неблагоприятное воздействие на окружающую среду.

9. При производстве зерна должны:

1) соблюдаться действующие нормы, нормативы, правила проведения агротехнических, агрохимических, мелиоративных, фитосанитарных и противоэрозионных мероприятий;

2) использоваться семена, в которых отсутствуют вредители, возбудители болезней растений и сорняки, имеющие карантинное значение;

3) применяться пестициды (ядохимикаты), прошедшие государственную регистрацию в Республике Казахстан в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан о защите растений.

10. Пестициды (ядохимикаты) и удобрения, используемые при производстве зерна, должны отвечать требованиям законодательства Республики Казахстан о безопасности химической продукции.

Предотвращение накопления токсичных веществ в зерне обеспечивается соблюдением требований по применению удобрений и пестицидов (сроки, способы, дозы и кратность внесения и обработок).

11. Техническое состояние автотранспорта, сельскохозяйственной техники, машин и оборудования по применению удобрений и средств защиты растений, порядок их эксплуатации должны соответствовать требованиям законодательства в области безопасности машин и оборудования.

12. В процессе производства зерна должны соблюдаться требования пожарной безопасности в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области пожарной безопасности.

5. Требования к безопасности зерна при хранении

13. Хранение зерна осуществляется в зернохранилищах, отвечающих экологическим, строительным, пожарным, санитарным, фитосанитарным требованиям, обеспечивающим безопасность зерна.

14. Территория зернохранилищ должна быть ограждена и иметь твердое покрытие с отводом атмосферных осадков к водостокам. Зараженные карантинными и другими вредными организмами участки территории должны подвергаться обеззараживанию.

Устройство подвальных этажей зданий и подземных тоннелей должно исключать проникновение в них грунтовых вод.

15. Материалы строительных конструкций зданий зернохранилищ должны быть разрешены к применению в Республике Казахстан.

16. Поверхности стен, потолков, несущих конструкций, дверей, пола производственных помещений, а также стен силосов и бункеров должны быть без выступов, впадин, шероховатостей и позволять легко производить их очистку и обеззараживание.

Полы зерноскладов должны быть без выбоин и трещин, иметь ровное асфальтобетонное покрытие, поверхности стен должны быть гладкими, доступными для очистки и обеззараживания. Для исключения попадания стекла в зерновую насыпь окна должны быть заделаны с внутренней стороны сеткой, светильники — ограждены защитными колпаками с сетками. Входные отверстия каналов активной вентиляции должны иметь плотно закрывающиеся крышки, предотвращающие попадание в них атмосферных осадков.

17. Технологический процесс обработки зерна в зернохранилищах должен быть организован на базе применения технологических линий, обеспечивающих поточное механизированное проведение всех операций с зерном.

Поточная технологическая линия должна предусматривать следующую последовательность операций:

взвешивание поступающего зерна;

механизированная разгрузка зерна;

предварительная очистка зерна на ворохоочистителе;

временное размещение сырого зерна;

сушка сырого и влажного зерна;

очистка зерна на сепараторах;

очистка зерна в триерах и на других зерноочистительных машинах;

взвешивание очищенного зерна и отходов;

размещение обработанного зерна в зернохранилищах.

18. К каждой группе однородного технологического оборудования должна быть инструкция по эксплуатации.

19. В зернохранилищах не допускаются:

1) хранить совместно с зерном другие материалы и оборудование;

2) применять внутри складских помещений зерноочистительные и другие машины с двигателями внутреннего сгорания;

3) работать на передвижных механизмах при закрытых воротах с двух сторон склада;

4) разжигать сушилки, работающие на твердом топливе, с помощью легковоспламеняющихся жидкостей и горючих жидкостей, а работающие на жидком топливе, — с помощью факелов;

5) работать на сушилках с неисправными приборами контроля температуры и автоматики отключения подачи топлива при затухании факела в топке, системой электрозажигания или без них;

6) засыпать зерно выше уровня транспортерной ленты и допускать трение ленты о конструкции транспортера.

20. Контроль за температурой зерна при работающей сушилке следует осуществлять путем отбора проб не реже чем через каждые 2 часа.

Очистка загрузочно-разгрузочных механизмов сушилки от пыли и зерна производится через сутки ее работы.

21. Передвижной сушильный агрегат должен устанавливаться на расстоянии не менее 10 метров от здания зерносклада.

Устройство топок сушилок должно исключать вылет искр. Дымовые трубы следует оборудовать искрогасителями, а в местах прохода их через горючие конструкции устраивать противопожарные разделки.

22. При вентилировании зерна в зерноскладах вентиляторы следует устанавливать на расстоянии не менее 2,5 метра от горючих стен. Воздуховоды выполняются из негорючих материалов.

23. Подшипники и другие трущиеся части механизмов в сушилках необходимо регулярно смазывать в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

24. Во время работы зерносушилки обслуживающим ее лицам следует безотлучно находиться в здании сушилки и осуществлять контроль за ее работой.

25. Поступающее на хранение зараженное вредителями зерно должно подвергаться обработке с применением физических (охлаждение, сушка, очистка) и химических методов. Для химического обеззараживания используются средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан.

26. С момента поступления зерна в зернохранилище в течение всего периода его хранения осуществляется систематическое наблюдение за качеством и состоянием каждой партии зерна. Наблюдения должны вестись за влажностью, температурой, зараженностью вредителями, запахом и цветом зерна.

27. Обязательным требованием для зернохранилищ является наличие оборудования для контроля температуры и влажности зерна при хранении.

28. Безопасность зерна при хранении обеспечивается сушкой или активным вентилированием до влажности: для пшеницы, ржи, ячменя, риса, гречихи, тритикале — не более 14,5%; кукурузы, проса, овса, сорго — не более 13,5%; гороха, фасоли, чечевицы, нута — не более 15,0%; семян подсолнечника, рапса, клещевины — не более 7,0%; семян хлопчатника — не более 8,5%; семени льняного, кунжута, арахиса — не более 9,0%; сафлора — не более 10%; горчицы, мака — не более 11%; сои, конопли — не более 12%.

29. Контроль за температурой хранящегося зерна осуществляется в зависимости от культуры и влажности зерна. Частота контроля температуры зерна указана в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

30. При повышении температуры в хранящемся зерне, указывающем на возможность развития самосогревания, должны быть приняты меры к немедленному его охлаждению.

31. Контроль зерна на зараженность вредителями, по цвету и запаху проводится по пробам, отобранным по отдельным секциям склада или силосам элеватора, в зависимости от температуры зерна в следующие сроки:

при температуре выше +15°С — 1 раз в 10 дней;

при температуре от +15°С до +5°С — 1 раз в 15 дней;

при температуре ниже +5°С — 1 раз в месяц.

32. При выявлении зараженности вредителями принимаются безотлагательные меры по ее ликвидации с использованием физических (охлаждение, сушка, очистка) или химических методов.

33. Склады после каждого освобождения должны подвергаться механической очистке, при заражении вредителями — обеззараживанию влажным или газовым способом.

34. Зерно, зараженное вредителями, должно храниться в изолированном помещении, расположенном на расстоянии не менее 40—50 метров от склада для хранения незараженного зерна. Хранение сметок, сора и пыли внутри складского помещения не допускается.

35. При организации и проведении производственных процессов в зернохранилищах должны быть обеспечены требования промышленной безопасности в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области промышленной безопасности.

6. Требования безопасности при транспортировке зерна

36. Транспортировка зерна осуществляется в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность зерна.

37. Зерно транспортируется в сухих, чистых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах.

38. Автотранспортные средства для перевозки зерна должны быть технически исправными, чистыми, без постороннего запаха. Для предохранения зерна от порчи под воздействием атмосферных осадков и предотвращения потерь перевозчики должны обеспечивать уплотнение в местах соединения пола и бортов кузовов и оборудование кузовов пологами.

39. При перевозке зерна железнодорожным транспортом (специализированными вагонами-зерновозами, крытыми вагонами или контейнерами) под погрузку подаются исправные и очищенные, а в необходимых случаях промытые вагоны и контейнеры, которые до подачи под погрузку должны быть осмотрены представителем перевозчика на станции.

40. Специализированные вагоны-зерновозы подаются под погрузку с исправными кузовами, крышки загрузочных и разгрузочных люков должны иметь резиновые уплотнения, исключающие наличие щелей, а также запорные механизмы и исправные устройства блокировки, предотвращающие открывание люков без нарушения запорно-пломбировочных устройств.

41. Крытые вагоны допускаются к перевозке зерна при наличии исправных дверных заграждений (щитов), предоставляемых перевозчиком.

42. В пунктах промывки и подготовки вагонов и контейнеров представителем уполномоченного органа в области карантина растений совместно с представителем грузоотправителя производится предварительный осмотр годности вагонов и контейнеров для погрузки зерна.

43. В случае выявления зараженности карантинными объектами зараженное зерно подлежит обеззараживанию, переработке, уничтожению или возврату (в случае импорта) в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан о карантине растений.

44. После выгрузки зараженного зерна грузополучатель промывает вагоны и контейнеры. Обеззараживание вагонов, контейнеров и щитов после перевозки зараженного зерна производится грузополучателем или перевозчиком за счет грузополучателя в порядке, устанавливаемом договорами между перевозчиком и грузополучателем.

45. На транспортные средства, занятые в перевозке зерна, оформляются санитарные паспорта в порядке, установленном уполномоченным органом в области здравоохранения.

46. По эпидемиологическим показаниям мобильными бригадами и (или) специализированными организациями проводится обработка вагонов, контейнеров и трюмов водных транспортных средств, предназначенных для перевозки зерна, с использованием средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению в Республике Казахстан, и соблюдением режима применения, мер безопасности, методов утилизации, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

47. Окончание работ по обработке вагонов, контейнеров и трюмов водных транспортных средств оформляется справкой установленной формы с указанием номера вагона, контейнера, трюма, наименования груза, даты и времени проведения работ, наименования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации и исполнителя работ.

48. Справка составляется в трех экземплярах, подписывается ответственным исполнителем работ и органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте, территории, представителями грузоотправителя и перевозчика.

7. Требования безопасности при реализации зерна

49. При реализации зерна содержание влаги в зерне не должно превышать максимально допустимый уровень значений, приведенных в пункте 28 настоящего Технического регламента.

50. Содержание потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, остаточных количеств пестицидов и примесей в зерне не должно превышать максимально допустимый уровень значений, указанных в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

51. Не допускается наличие в зерне живых вредителей в соответствии с перечнем, приведенным в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

52. Зерно должно быть здоровым, сухим, чистым, без посторонних запахов и без признаков самосогревания.

53. Зерно, предназначенное на семенные цели и подвергнутое предпосевной обработке протравителями, не может быть использовано на продовольственные цели.

54. При реализации каждая партия зерна должна сопровождаться документами, требуемыми в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

55. Если при реализации зерна допущено нарушение, приведшее к приобретению им опасных свойств, оно не подлежит реализации и направляется на соответствующую экспертизу, по результатам которой утилизируется или уничтожается.

56. Зерно, экспортируемое из Республики Казахстан, должно соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан, кроме случаев, когда законами, регламентами, действующими в импортирующей стране, не требуется иное.

8. Требования безопасности при утилизации и уничтожении зерна

57. Зерно, не отвечающее требованиям настоящего Технического регламента, подлежит утилизации или уничтожению на основании результатов экспертизы.

58. Зерно на период, необходимый для проведения экспертизы и принятия решения о возможности его утилизации или уничтожения, подлежит хранению в отдельных помещениях с указанием объема партии и соблюдением условий, исключающих доступ к зерну.

59. Экспертиза зерна осуществляется в аккредитованной в установленном порядке испытательной лаборатории (центре).

60. Утилизация зерна осуществляется путем использования зерна на кормовые или технические цели.

61. При невозможности использования на кормовые или технические цели зерно подлежит уничтожению.

Владелец зерна принимает меры по изолированию и ограничению доступа к зерну, подлежащему уничтожению.

62. Зерно, представляющее опасность, перед уничтожением обезвреживается.

63. Во избежание загрязнения воздуха, почвы, подземных вод и поверхностных водоемов уничтожение и захоронение опасного зерна в местах, предусмотренных для этих целей, должно осуществляться в соответствии с требованиями экологического законодательства Республики Казахстан.

64. Все расходы, связанные с транспортировкой, хранением, экспертизой, утилизацией или уничтожением зерна, непригодного для использования по назначению, оплачиваются его владельцем.

9. Оценка риска безопасности зерна

65. Опасными факторами для жизни и здоровья человека являются наличие в зерне:

1) предельно допустимых уровней потенциально опасных химических соединений и остаточного количества пестицидов;

2) предельно допустимых уровней примесей, в том числе вредной примеси;

3) зараженности вредителями;

4) посторонних запахов;

5) повышенной влажности, создающей благоприятные условия для самосогревания, развития микроорганизмов и образования микотоксинов.

10. Презумпция соответствия

66. Соответствие настоящему Техническому регламенту обеспечивается путем выполнения требований настоящего Технического регламента и гармонизированных стандартов.

11. Порядок подтверждения соответствия

67. Идентификация зерна осуществляется на основании сопроводительной документации, содержащей информацию о партии зерна, по визуальному осмотру ботанических признаков зерна, характерных для данного вида культуры.

68. Подтверждение соответствия зерна требованиям настоящего Технического регламента и гармонизированных стандартов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

69. Зерно подлежит обязательному подтверждению соответствия в форме проведения обязательной сертификации.

70. Подтверждение соответствия зерна осуществляется по схеме 7, установленной законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

71. Подтверждение соответствия отечественного и импортируемого зерна осуществляется по единым процедурам. Рекомендуемые процедуры подтверждения соответствия зерна приведены в приложении 5 к настоящему Техническому регламенту.

12. Перечень гармонизированных стандартов

72. Перечень гармонизированных стандартов включает:

1) ГОСТ 5060-86 «Ячмень пивоваренный. Технические условия»;

2) ГОСТ 6293-90 «Рис. Требования при заготовках и поставках»;

3) ГОСТ 7066-77 «Чечевица тарелочная продовольственная. Требования при заготовках и поставках»;

4) ГОСТ 7758-75 «Фасоль продовольственная. Технические условия»;

5) ГОСТ 8758-76 «Нут. Требования при заготовках и поставках»;

6) ГОСТ 8759-92 «Сорго. Требования при заготовках и поставках»;

7) ГОСТ 9158-76 «Семена конопли. Промышленное сырье. Требования при заготовках и поставках. Технические условия»;

8) ГОСТ 9159-71 «Семена горчицы (промышленное сырье). Технические условия»;

9) ГОСТ 9353-90 «Пшеница. Требования при заготовках и поставках»;

10) ГОСТ 10582-76 «Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия»;

11) ГОСТ 10583-76 «Рапс для промышленной переработки. Технические условия»;

12) ГОСТ 10853-88 «Семена масличные. Метод определения зараженности вредителями»;

13) ГОСТ 10854-88 «Семена масличные. Методы определения сорной, масличной и особо учитываемой примеси»;

14) ГОСТ 11549-76 «Семена льна-долгунца. Промышленное сырье. Технические условия»;

15) ГОСТ 12094-76 «Мак масличный для переработки. Технические условия»;

16) ГОСТ 12095-76 «Кунжут для переработки. Технические условия»;

17) ГОСТ 12096-76 «Сафлор для переработки. Технические условия»;

18) ГОСТ 12097-76 «Рыжик для переработки. Технические условия»;

19) ГОСТ 12098-76 «Сурепица для переработки. Технические условия»;

20) ГОСТ 13586.4-83 «Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями»;

21) ГОСТ 13634-90 «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках»;

22) ГОСТ 14943-95 «Клещевина (промышленное сырье). Требования при заготовках. Технические условия»;

23) ГОСТ 16990-88 «Рожь. Требования при заготовках и поставках»;

24) ГОСТ 17109-88 «Соя. Требования при заготовках и поставках»;

25) ГОСТ 17111-88 «Арахис. Требования при заготовках и поставках»;

26) ГОСТ 19092-92 «Гречиха. Требования при заготовках и поставках»;

27) ГОСТ 22391-89 «Подсолнечник. Требования при заготовках и поставках»;

28) ГОСТ 22983-88 «Просо. Требования при заготовках и поставках»;

29) ГОСТ 26927-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»;

30) ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка»;

31) ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»;

32) ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»;

33) ГОСТ 28672-90 «Ячмень. Требования при заготовках и поставках»;

34) ГОСТ 28673-90 «Овес. Требования при заготовках и поставках»;

35) ГОСТ 28674-90 «Горох. Требования при заготовках и поставках»;

36) ГОСТ 30446-95 «Семена хлопчатника технические. Технические условия»;

37) ГОСТ 30483-97 «Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси»;

38) ГОСТ 30711-2001 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1»;

39) СТ РК ИСО 712-2006 «Зерновые и продукты их переработки. Определение влажности (Практический метод)»;

40) СТ РК 1019-2000 «Рис казахстанской селекции. Требования при заготовках и поставках»;

41) СТ РК 1046-2001 «Пшеница. Технические условия»;

42) СТ РК ГОСТ Р 50436-2003 «Зерновые. Отбор проб зерна»;

43) СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольт-амперметрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)»;

44) СТ РК ИСО 6639-3-2006 «Зерновые и бобовые. Определение скрытой зараженности насекомыми. Часть 3: Контрольный метод»;

45) СТ РК ИСО 6639-4-2006 «Зерновые и бобовые. Определение скрытой зараженности насекомыми. Часть 4: Ускоренные методы»;

46) СТ РК ИСО 7970-2006 «Пшеница. Метод определения примесей»;

47) СТ РК ИСО 13690-2006 «Зерновые, бобовые и продукты их переработки. Отбор проб неподвижных партий».

13. Сроки и условия введения в действие

73. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении одного года после его официального опубликования.

74. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности зерна»

Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД РК)

Код ТН ВЭД	Наименование позиции	Доп. ед. изм.
1001	Пшеница и меслин:	
1001 10 000 0	— пшеница твердая	—
1001 90	— прочие:	
	— — спельта прочая, пшеница мягкая и меслин:	
1001 90 990 0	— прочие	—
1002 00 000 0	Рожь	—
1003 00	Ячмень:	
1003 00 900 0	— прочий	—
1004 00 000 0	Овес	—
1005	Кукуруза:	
1005 90 000 0	— прочая	—
1006	Рис:	
1006 10	— нешелушеный рис (рис-сырец):	
	— прочий:	
	— пропаренный:	
1006 10 210 0	— короткозерный	—
1006 10 230 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 10 250 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 10 270 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
	— прочий:	
1006 10 920 0	— короткозерный	—
1006 10 940 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 10 960 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 10 980 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
1006 20	— шелушеный рис (неполированный):	
	— пропаренный:	
1006 20 110 0	— короткозерный	—
1006 20 130 0	— среднезерный	—
	— — длиннозерный:	
1006 20 150 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 20 170 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
	— прочий:	
1006 20 920 0	— короткозерный	—
1006 20 940 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 20 960 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 20 980 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—

Код ТН ВЭД	Наименование позиции	Доп. ед. изм.
1006 30	— полуобрушенный или полностью обрушенный рис, полированный или неполированный, глазированный или неглазированный:	
	— полуобрушенный рис:	
	— пропаренный:	
1006 30 210 0	— короткозерный	—
1006 30 230 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 30 250 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 30 270 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
	— прочий:	
1006 30 420 0	— короткозерный	—
1006 30 440 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 30 460 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 30 480 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	
	— полностью обрушенный рис:	
	— пропаренный:	
1006 30 610 0	— короткозерный	—
1006 30 630 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 30 650 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 30 670 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
	— прочий:	
1006 30 920 0	— короткозерный	—
1006 30 940 0	— среднезерный	—
	— длиннозерный:	
1006 30 960 0	— с отношением длины к ширине более 2, но менее 3	—
1006 30 980 0	— с отношением длины к ширине, равным 3 или более	—
1006 40 000 0	— дробленый рис	—
1007 00	Сорго зерновое:	
1007 00 900 0	— прочее	—
1008	Гречиха, просо и семена канареечника; прочие злаки:	
1008 10 000	— гречиха:	
1008 10 000 9	— прочая	—
1008 20 000	— просо:	
1008 20 000 9	— прочее	—
1008 30 000 0	— семена канареечника	—
1008 90	— прочие злаки:	
1008 90 100 0	— тритикале (пшенично-ржаной гибрид)	—
1008 90 900 0	— прочие	—
0713	Овощи бобовые сушеные, лущеные, очищенные от семенной кожуры или неочищенные, колотые или неколотые	
0713 10	— горох (Pisum sativum):	
0713 10 900 0	— — прочий	—
0713 20 000 0	— нут	—
	— фасоль (Vigna spp., Phaseolus spp.):	
0713 31 000 0	— фасоль видов Vigna mungo (L.) Hepper или Vigna radiata (L.) Wilczek	—
0713 32 000 0	— фасоль мелкая красная (адзуки) (Phaseolus или Vigna angularis)	—
0713 33	— фасоль обыкновенная, включая белую мелкосемянную фасоль (Phaseolus vulgaris):	
0713 33 900 0	— прочая	—
0713 39 000 0	— прочая	—
0713 40 000 0	— чечевица	—
0713 90 000 0	— прочие	—
1201 00	Соевые бобы, дробленые или недробленые:	
1201 00 900 0	— прочие	—
1202	Арахис, нежареный или не приготовленный каким-либо другим способом, лущеный или нелущеный, дробленый или недробленый:	
1202 10	— нелущеный:	
1202 10 900 0	— прочий	—

Код ТН ВЭД	Наименование позиции	Доп. ед. изм.
1202 20 000 0	— лущеный, дробленый или недробленый	—
1203 00 000 0	Копра	—
1204 00	Семена льна, дробленые или недробленые:	
1204 00 900 0	— прочие	—
1205	Семена рапса, или кользы, дробленые или недробленые:	
1205 10	— семена рапса, или кользы, с низким содержанием эруковой кислоты:	
1205 10 900 0	— прочие	—
1205 90 000	— прочие:	
1205 90 000 9	— прочие	—
1206 00	Семена подсолнечника, дробленые или недробленые:	
	— прочие:	
1206 00 910 0	— лущеные; в лузге серого цвета и с белыми полосками	—
1206 00 990 0	— прочие	—
1207	Семена и плоды прочих масличных культур, дробленые или недробленые:	
1207 20	— семена хлопчатника:	
1207 20 900 0	— прочие	—
1207 40	— семена кунжута:	
1207 40 900 0	— прочие	—
1207 50	— семена горчицы:	
1207 50 900 0	— прочие	—
	— прочие:	
1207 91	— семена мака:	
1207 91 900 0	— прочие	—
1207 99	— прочие:	
	— прочие:	
1207 99 910 0	— семена конопли	—
1207 99 970 0	— прочие	—

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности зерна»

Частота контроля температуры зерна

Пшеница, рожь, ячмень, овес, гречиха, тритикале, зернобобовые культуры

Состояние зерна по влажности*	Свежеубранное зерно (в течение трех месяцев с момента приема)	Прочее зерно с температурой		
		выше +10°С	от +10 до 0°С	0°С и ниже
сухое и средней сухости	1 раз в 5 дней	1 раз в 15 дней	1 раз в 15 дней	1 раз в 15 дней
влажное	ежедневно	1 раз в 2 дня	1 раз в 5 дней	1 раз в 15 дней
сырое	ежедневно	—	—	—

Кукуруза, просо, рис

Состояние зерна по влажности*	Свежеубранное зерно (в течение трех месяцев с момента приемки)	Прочее зерно с температурой	
		Выше +10°С	+10°С и ниже
сухое	1 раз в 3 дня	1 раз в 10 дней	1 раз в 15 дней
средней сухости	1 раз в 2 дня	1 раз в 5 дней	1 раз в 10 дней
влажное	ежедневно	—	—
сырое	ежедневно	—	—

Семена масличных культур

Состояние семян по влажности*	Свежеубранные семена	Семена масличных культур, прошедшие послеуборочную обработку, при температуре		
		от +25 до +20°С	от +20 до +10°С	+ 10°С и ниже
сухое и средней сухости	1 раз в 3 дня	1 раз в 5 дней	1 раз в 10 дней	1 раз в 15 дней
влажное	ежедневно	—	—	—
сырое	ежедневно	—	—	—

*Нормы по состоянию влажности зерна устанавливаются в зависимости от культуры в соответствии со стандартами.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности зерна»

Содержание потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, остаточных количеств пестицидов и примесей в зерне

Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Зерновые культуры (пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго)	Токсичные элементы		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины		
	Афлатоксин В1	0,005	
	Дезоксиниваленол	0,7	Пшеница
		1,0	Ячмень
	Т-2 токсин	0,1	
	Зеараленон	1,0	Пшеница, ячмень, кукуруза
	Нитрозамины		
	Бенз(а)пирен	0,001	
	Пестициды		
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Гексахлорбензол	0,01	Пшеница
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Не допускаются	
	Альдрин раздельно или в сумме, в пересчете на диэльдрин	0,01	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Карбарил	1,0 — рис, 0,5 — прочие зерновые	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362

Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Хлордан (цис- и транс-изомеры)	0,02	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Диазинон	0,02	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	1,2-дибромэтан (бромистый этилен)	0,01	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Эндосульфан (альфа-, бета-изомеры и сульфат эндосульфана, в пересчете на эндосульфан)	0,05	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Эндрин	0,01	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Гептахлор (как гептахлор и гептахлорэпоксид, в пересчете на гептахлор)	0,01	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Малатион (как малатион и малаоксон, в пересчете на малатион)	8,0	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Фосфамид	0,05	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Пиретрины (как пиретрин I и II, цинерин I и II, ясмолин I и II)	3,0	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Трихлорфон	0,1	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 86/362
	Этефан	0,5 — ячмень, овес, 0,2 — рожь, сорго, 0,05 — тритикале	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Хлормекват	2,0 — ячмень, рожь, тритикале, пшеница, 5,0 — овес	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Фенвалерат и эсфенвалерат, включая изомеры RR и SS	0,2 — ячмень, овес, 0,05 — рожь, тритикале, пшеница	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Фенвалерат и эсфенвалерат, включая изомеры RS и SR	0,05 — ячмень, овес, 0,02 — пшеница	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Фенаримол	0,02	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Дикофол, включая изомеры p. и o.p.	0,02	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС

Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Триазофос	0,02	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Карбофуран и гидроксикарбофуран, выражающий карбофуран	0,1	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Бенфуракарб	0,05	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Форат, включая его оксидный аналог и их сульфон	0,05	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
	Тиабендазол	0,05	Гармонизирован в соответствии с Директивой Комиссии 2000/42ЕС
		Радионуклиды	
	Цезий-137	70	Бк/кг
	Стронций-90	40	Бк/кг
		Примеси	
	Спорынья	0,05	%, не более
	Горчак ползучий, софора лисохвостная, термопсис ланцетный (по совокупности)	0,1	%, не более
	Вязель разноцветный	0,1	%, не более
	Гелиотроп опушеннoплодный	0,1	%, не более
	Триходесма седая	Не допускается	
	Головневые (мараные, синегузочные) зерна	10,0	%, не более, пшеница
	Фузариозные зерна	1,0	%, не более, рожь, пшеница, ячмень
	Розовоокрашенные зерна	3,0	%, не более, рожь
	Зерна с ярко-желто-зеленой флуоресценцией	0,1	%, не более, кукуруза
	Зараженность вредителями	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени	
Зернобобовые культуры (горох, фасоль, нут, чечевица)		Токсичные элементы	
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,02	
		Микотоксины	
	Афлатоксин В1	0,005	
		Пестициды	
	Гексохлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	

Наименование	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	Не допускаются	
	Зараженность вредителями	Не допускается	
		Радионуклиды	
	Цезий-137	50	Бк/кг
	Стронций-90	60	Бк/кг
Семена масличных культур (подсолнечник, соя, хлопчатник, кукуруза, лен, рапс, горчица, арахис)		Токсичные элементы	
	Свинец	1,0	
	Мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,05	
		Микотоксины	
	Афлатоксин B1	0,005	
		Пестициды	
	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2	Соя, хлопчатник
		0,4	Лен, горчица, рапс
		0,5	Подсолнечник, арахис
	ДДТ и его метаболиты	0,05	Соя, хлопчатник
		0,1	Кукуруза, лен, горчица, рапс
		0,15	Подсолнечник, арахис
		Радионуклиды	
	Цезий-137	70	Бк/кг
	Стронций-90	90	Бк/кг

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности зерна»

Перечень живых вредителей, наличие которых в зерне не допускается

Русское название	Латинское название
Амбарный долгоносик	Sitophilus granarius L.
Рисовый долгоносик	Sitophilus oryzae L.
Большой мучной хрущак	Tenebrio molitor L.
Булавоусый малый хрущак	Tribolium castaneum Hbst.
Малый мучной хрущак	Tribolium confusum Duv.
Суринамский мукоед	Oryzaephilus surinamensis L.
Рыжий мукоед	Laemophloeus testaeccus F.
Бурый складской кожеед	Attagenus simulans Sols.
Ветчинный кожеед	Dermestes lardarius L.
Ковровый жук	Attagenus piceus Oliv.
Трогодерма изменчивая	Trogoderma variabile Ball.
Пестроцветный кожеед	Trogoderma versicolor Creutz.
Притворяшка-вор	Ptinus fur L.
Хлебный точильщик	Stegobium paniceum L.

Русское название	Латинское название
Зерновой точильщик	Rhizopertha dominica F.
Амбарная моль, или хлебная моль	Nemapogon granellus L.
Мучная огневка	Pyralis farinalis L.
Мельничная огневка	Ephestia kuchniella Zell.
Южная амбарная огневка	Plodia interpunctella Hb.
Капровый жук	Trogoderma granarium

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности зерна»

Рекомендуемые процедуры подтверждения соответствия зерна

1. Обязательная сертификация зерна включает:

1) подачу и рассмотрение заявки на сертификацию;

2) принятие решения по заявке;

3) заключение договора на проведение работ по сертификации;

4) отбор, идентификацию проб и их испытание;

5) анализ полученных результатов и принятие решения о выдаче (об отказе в выдаче) сертификата соответствия;

6) регистрацию сертификата соответствия в реестре государственной системы технического регулирования;

7) выдачу сертификата соответствия;

8) предоставление информации о результатах сертификации.

2. Для проведения сертификации зерна заявитель направляет в аккредитованный орган по подтверждению соответствия (далее — орган) заявку на проведение сертификации установленной формы.

3. Орган рассматривает заявку и не позднее пятнадцати дней после ее получения направляет заявителю решение по заявке на проведение процедуры подтверждения соответствия установленной формы. Для физических лиц и субъектов малого предпринимательства срок рассмотрения заявки не должен превышать десяти дней.

4. В случае если заявитель согласен с условиями процедур подтверждения соответствия, заключается договор на проведение работ по сертификации.

5. Отбор проб зерна для испытаний осуществляет орган или по его поручению аккредитованная испытательная лаборатория (центр) (далее — лаборатория).

Количество проб зерна, порядок их отбора, правила идентификации устанавливаются в соответствии с нормативными документами по сертификации и на методы испытаний.

Отбор проб зерна оформляется актом отбора образцов установленной формы.

6. Отобранные пробы зерна упаковываются в присутствии заявителя и с приложением акта отбора образцов направляются в лабораторию для проведения испытаний.

Из отобранной пробы зерна выделяется контрольная проба, которая хранится в лаборатории в течение срока действия сертификата соответствия.

7. Испытания для сертификации проводятся по методам, предусмотренным в нормативных документах, используемых при сертификации зерна.

Испытания проводятся в сроки, предусмотренные в нормативных документах на методы испытаний зерна и согласованные с органом.

8. При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей испытания с целью сертификации зерна прекращаются.

9. Результаты испытаний, оформленные в виде протокола испытаний, направляются лабораторией в орган.

10. Орган после анализа протоколов испытаний осуществляет оценку соответствия зерна установленным требованиям.

Результаты оценки соответствия зерна отражаются в заключении эксперта. На основании данного заключения орган принимает решение о выдаче сертификата соответствия, оформляет сертификат соответствия и регистрирует его в реестре государственной системы технического регулирования. Сертификат соответствия действителен только при наличии регистрационного номера.

Сертификат соответствия оформляется на бланках установленного образца.

К сертификату соответствия прилагаются протоколы всех испытаний зерна, проведенных при сертификации.

11. Срок действия сертификата соответствия устанавливается органом с учетом объема партии зерна и сроков ее реализации.

12. Копия сертификата соответствия выполняется на бланках установленного образца, заверяется подписью первого руководителя или уполномоченного им лица и печатью органа.

Копия сертификата соответствия вместе с документами, на основании которых она была оформлена, хранится в органе не менее одного года после окончания срока действия сертификата соответствия.

13. Сроки хранения копий протоколов испытаний (в том числе и для случая, когда заявителю не может быть выдан сертификат соответствия ввиду несоответствия зерна установленным требованиям) устанавливаются в документах лаборатории.

14. При отрицательных результатах оценки соответствия зерна орган направляет заявителю и уполномоченному органу в области технического регулирования решение об отказе в выдаче сертификата соответствия установленной формы.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции»

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан П О С Т А Н О В Л Я Е Т:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 26 апреля 2008 года
№ 392

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 22, ст. 207 (на русском языке).

* * *

Утвержден

постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 26 апреля 2008 года № 392

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции»

1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции» (далее — Технический регламент) устанавливает требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции и процессам жизненного цикла.

2. Требования Технического регламента распространяются на продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальную продукцию, относя-

щиеся по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан группе 11 «Продукция мукомольно-крупяной промышленности; крахмал; инулин; пшеничная клейковина».

Технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к продуктам, указанным в приложении 1 настоящего Технического регламента.

3. Технический регламент не распространяется на продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальную продукцию для детского и лечебно-профилактического питания, а также кормовую продукцию.

4. К рискам, возникающим посредством воздействия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции на жизнь, здоровье человека, интересы потребителей и окружающей среды на территории Республики Казахстан, к которым устанавливаются требования со стороны уполномоченных органов санитарно-эпидемиологического благополучия населения, относятся:

1) содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов и металломагнитной примеси в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

2) загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов мукомольной и крупяной продукции;

3) зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба пшеничной муки;

4) микробиологические показатели в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

5) содержание пищевых добавок в мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции.

5. При производстве мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:

1) приемке и подготовке сырья к переработке;

2) подготовке оборудования, производственных и складских помещений;

3) процессах (стадиях) производства (изготовления), хранения, транспортировки и реализации продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции;

4) процессах (стадиях) утилизации и уничтожения.

6. Для целей применения настоящего Технического регламента идентификация продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляется на основании:

1) визуального осмотра продукции;

2) информации, представленной с продукцией в виде текста на этикетке, потребительской таре, ярлыке, листе-вкладыше;

3) данных лабораторного контроля и испытаний (в необходимых и арбитражных случаях).

Методы идентификации для целей применения настоящего Технического регламента должны соответствовать действующим государственным стандартам.

2. Термины и определения

В настоящем Техническом регламенте применяются следующие термины и определения:

шлифовальная машина — машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной формы (округлой, шаровидной) и требуемого внешнего вида;

кормовой зернопродукт — зернопродукт, направляемый на кормовые цели;

мука ячменная — мука, получаемая в результате размола зерна ячменя;

аспирация — процесс удаления пыли и газов, образующихся в процессе работы технологического оборудования из производственных помещений;

вредная примесь зерна — примесь растительного происхождения, опасная здоровью человека и животных;

мука пшеничная — хлебопекарная мука, вырабатываемая из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с примесью твердой не более 20%;

клейковина пшеничная сухая — продукт переработки зерна в виде порошка, применяемая в виде улучшителя в хлебопекарном производстве;

бункер — емкость для кратковременного хранения и гравитационной разгрузки сыпучих материалов, в которой вертикальная часть не превышает 1,5 VF, где F — площадь поперечного сечения бункера в плане;

вальцовый станок — станок для измельчения зерна, рабочими органами которого являются два горизонтально расположенных цилиндрических вальца с рифленой или шероховатой поверхностью и вращающихся с разными окружными скоростями навстречу друг другу;

выбой готовой продукции — упаковка готовой продукции в потребительскую тару или бестарный отпуск готовой продукции с бункеров выбойного отделения;

зерно злаков плющеное — зерно злаков прошедшее через плющильный станок;

зерновая примесь — битое, давленое, проросшее, изъеденное или поврежденное зерно, не относящееся согласно Техническим требованиям (ГОСТу, стандарту организации) к основному зерну и сорной примеси;

вымольная машина — центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;

злаковая культура — растение, принадлежащее к семейству злаковых, зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, рис, просо), которые широко используются для питания людей и для корма животных;

машина для мокрого шелушения зерна — машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;

зернобобовая культура — растение, принадлежащее к семейству бобовых, широко культивируемое в производстве;

крупа — продукты переработки зерна крупяных культур (пшеница, ячмень, овес, просо, гречиха, рис). Представляют крупные частицы (размером 1—3 мм), полученные из центральной части (ядра) зерна посредством удаления цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек, в некоторых случаях и алейроновый слой;

крупяная продукция — продукция, полученная в результате переработки зерна в крупу;

зеленая патока — отход производства кристаллической глюкозы;

моечная машина — оборудование, применяемое для мокрой очистки поверхности зерна или картофеля и увлажнения зерна перед помолом;

мука кукурузная — мука, получаемая в результате размола зерна кукурузы;

вредители — амбарные вредители, животные, повреждающие и уничтожающие зерно и зернопродукты при хранении и перевозках;

картофель — клубневое растение, относящееся к семейству пасленовых. Возделывается с целью получения клубней, используемых для питания человека, в качестве сырья для перерабатывающей промышленности, а также на корм животных;

отруби — плодовые оболочки зерна, отсортированные в процессе производства муки;

объемный дозатор — устройство для дозирования заданного объема зерна;

крахмал — природный углевод, накапливаемый в клетках растений в виде крахмальных зерен и выделяемый из крахмалсодержащего сырья при его переработке;

крахмальная патока (глюкозный сироп) — очищенный и концентрированный сироп различного углеводного состава, полученный при частичном гидролизе крахмала;

крахмалопаточная продукция — продукция, полученная в результате выработки крахмала и крахмальной продукции из крахмалсодержащего сырья. К крахмалопаточной продукции относятся: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, нативные и модифицированные крахмалы, декстрины, саго крахмальное и другие продукты на основе крахмала;

мука рисовая — мука, получаемая в результате размола зерна риса;

отходы — продукты, получаемые при очистке сырья на ситовом, вибропневматическом, магнитном и аспирационном оборудовании, не пригодные для использования на продовольственные, кормовые и технические цели, подлежащие уничтожению (минеральная, металломагнитная, вредная примеси и органическая пыль);

контроль отходов — сортирование отходов переработки зерна на три категории в зависимости от содержания основного зерна. Отходы первой и второй категории используют на кормовые цели, а отходы третьей категории подлежат уничтожению;

мука ржаная — хлебопекарная мука, получаемая в результате размола зерна ржи;

мука ржано-пшеничная или пшенично-ржаная — хлебопекарная мука, полученная в результате разлома смеси зерна в следующих соотношениях: ржи — 60%, пшеницы — 40% — для ржано-пшеничного помола; пшеницы — 70% и ржи 30% — для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение не более + 5%, − 5%);

шелушильная машина — машина для удаления цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек зерна;

шелушеное зерно — зерно без цветочных пленок, плодовых и семенных оболочек;

экстракт, сгущенный кукурузный — сгущенная под разрежением замочная вода, содержащая растворимые вещества кукурузного зерна;

магнитные заграждения — устройства для выделения металломагнитных примесей;

срок хранения — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли-продажи. По истечении срока хранения продукт пригоден для потребления, однако его потребительские свойства (потребительская стоимость) могут быть снижены;

сепаратор — зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;

машина ударного действия — оборудование, предназначенное для измельчения продукта с помощью ударного воздействия;

мука сорговая — мука, получаемая в результате размола зерна сорго;

мука овсяная — мука, получаемая в результате размола зерна овса;

обоечная машина — зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;

триер — зерноочистительная машина, выделяющая из зерна примеси, отличающиеся от зерен основной культуры по толщине и длине;

бичевая машина — центробежная машина для дополнительного измельчения промежуточных продуктов размола после вальцового станка;

мука — тонкодисперсный продукт, с размером частиц от 0,14 мм, получаемый при размоле зерна;

мукомольная продукция — продукция, полученная в результате переработки зерна в муку;

зародыш — составная часть зерновки (семени);

дробилка — устройство для измельчения твердого материала до определенной степени дисперсности;

шнек интенсивного увлажнения — оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

хлопья — продукт переработки зерна, получаемый в результате вспучивания зерна;

пыль — мельчайшие органические и неорганические твердые частицы, способные находиться в воздухе во взвешенном состоянии;

хранение сырья и готовой продукции — содержание сырья и готовой продукции в условиях, обеспечивающих его сохранность;

щеточная машина — зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений;

мука грубого помола — мука, получаемая в результате размола всех составных частей зерновки;

энтолейтор — машина, предназначенная для обеззараживания зерна.

3. Условия обращения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на рынке

7. При размещении на рынке мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

8. Продукты мукомольно-крупяной промышленности, крахмалы и крахмальная продукция, выпускаемые в оборот на территории Республики Казахстан, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Технического регламента в порядке, установленном в разделе 16 настоящего Технического регламента.

9. В целях обеспечения доведения информации до потребителя изготовитель (продавец) продукции указывает в сопроводительной документации сведения о соответствии продукции требованиям настоящего Технического регламента и имеет сертификат соответствия.

4. Требования к безопасности сырья

10. Для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции используют зерно злаковых и зернобобовых культур продовольственного назначения, а также дополнительно для производства (изготовления) крахмалопаточной продукции картофель, выращиваемый для пищевых и кормовых целей.

11. Требования к безопасности зерна злаковых и зернобобовых культур, предназначенных для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, должны соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к безопасности зерна».

12. Требования к безопасности картофеля, предназначенного для производства (изготовления) крахмалопаточной продукции, должны соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов его переработки».

13. Зерновая примесь, отвечающая требованиям безопасности к зерну, используется на кормовые цели.

14. Зерно и зерновая примесь, не отвечающие требованиям безопасности к зерну, используются для переработки на продукты технического назначения.

15. Зерно, отходы, не пригодные для переработки на технические цели, и вредная примесь уничтожаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан по безопасности пищевой продукции и экологической безопасности.

16. Не допускается использование сырья:

1) не имеющего сопроводительных документов (сертификат соответствия, паспорт качества), удостоверяющих его безопасность и качество;

2) с наличием загрязнений, в количествах, превышающих допустимые нормы, приведенные в технических регламентах «Требования к безопасности зерна» и «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов его переработки», или с наличием веществ, ухудшающих органолептические показатели;

3) с признаками порчи и (или) истекшим сроком годности (для картофеля).

5. Требования к безопасности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

17. Предельно допустимые уровни токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, металломагнитных примесей и микробиологических показателей в продуктах мукомольно-крупяной промышленности, крахмалах и крахмальной продукции, предназначенных для реализации, не должны превышать норм, установленных в приложении 2 настоящего Технического регламента.

18. Вода, используемая в производстве (изготовлении), должна соответствовать безопасности согласно нормам и требованиям Технического регламента «Требования к безопасности питьевой воды для населения».

19. Материалы и их композиции, контактирующие с продуктами мукомольно-крупяной промышленности, крахмалами и крахмальной продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан, и иметь документ, удостоверяющий безопасность, выданный уполномоченным органам в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.

20. В мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции допускается применение пищевых добавок согласно приложению 3 настоящего Технического регламента.

Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, установленных в приложении 3 настоящего Технического регламента.

6. Требования к разработке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

21. Сроки годности нового вида (сорта) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции подтверждаются результатами исследований, проведенных санитарно-эпидемиологической службой.

22. Постановка на производство нового вида (сорта) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется в соответствии с требованиями действующих нормативных документов в Республике Казахстан при наличии нормативной и технологической документации, утвержденной в установленном порядке, гигиенического заключения на производство.

7. Требования к оценке безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции

23. Изготовитель продукции обеспечивает:

1) стабильность безопасности и качества продукции при соблюдении установленных режимов хранения, транспортирования и реализации;

2) систему контроля, включающую контрольные и критические точки процесса производства, оценку безопасности и качества готовой продукции;

3) производственный контроль с установленной периодичностью, который может проводиться как лабораториями самих предприятий, так и другими лабораториями, аккредитованными в установленном порядке в требуемой области деятельности.

24. При отрицательных результатах контрольных испытаний проводят повторные испытания продукции с удвоенной выемкой образцов.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Если повторные испытания подтверждают отрицательный результат, то продукция бракуется. Изготовитель определяет источники и причины загрязнения продукции и осуществляет мероприятия по их устранению.

25. Оценку рисков безопасности при производстве (изготовлении) продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции необходимо проводить на основе принципов ХАССП.

26. Оценка рисков безопасности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции и их этапов жизненного цикла осуществляется путем:

1) выявления таких характеристик продукции, которые могут вызвать вредное воздействие на организм человека и животных, предназначенной для производства пищи;

2) анализа воздействия каждого из выявленных потенциальных опасностей на организм человека;

3) определения адекватных мер ограничения выявленных рисков.

27. Оценка рисков безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляется в каждом конкретном случае как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования продукции.

28. Сведения об оценке рисков и способах их минимизации на всех процессах (стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения продукции должны содержаться в нормативно-технической документации.

Проведение анализа рисков, предусмотренного требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции при разработке (создании) новых видов пищевой продукции, обязательно.

29. Управление рисками должно основываться на результатах оценки рисков, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на здоровье человека.

8. Требования к безопасности процессов (стадий) производства мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

30. Требования к безопасности технологий организационных, инженерных и технических мероприятий, разработанных и согласованных на этапе проектирования, осуществляются и контролируются на этапе организации производства (изготовления), а также на всех этапах производственного цикла: при переработке, хранении, транспортировании, реализации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, а также при использовании, переработке или утилизации побочных продуктов переработки зерна и картофеля, образующихся отходов и продукции, не соответствующей установленным требованиям.

31. Все процессы приемки, хранения, подготовки и переработки сырья и хранения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, независимо от мощности объектов, должны проводиться в условиях чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности производства (изготовления) пищевой продукции.

32. При производстве (изготовлении) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции магнитные заграждения должны устанавливаться перед сепараторами, обоечными, щеточными, моечными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушильными машинами, энтолейторами и другими машинами ударного действия, также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

33. Мойка и дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств должны обеспечивать производство (изготовление) и оборот продукции, соответствующей требованиям по безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом, и исключать возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

34. Для мойки и дезинфекции используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

35. Все работы по дезинсекции, газации, дегазации, дератизации, приготовлению отравленных приманок, перевозке, приемке, хранению и отпуску ядовитых веществ, обезвреживанию загрязненных ядохимикатами средств индивидуальной защиты, дезинсекционных машин, транспортных средств, тары, мест пролива ядохимикатов, а также уничтожению ядовитых веществ, пришедших в негодность, должны осуществляться при наличии соответствующей лицензии на проведение данных работ в строгом соответствии с действующими в отрасли специальными инструкциями, методическими указаниями и правилами, согласованными с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан.

9. Требования к производственным помещениям

36. Производственные и складские помещения для производства (изготовления) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

37. Производственные помещения должны располагаться в удалении от:

1) экологически загрязненных районов и промышленных производств с высоким уровнем риска загрязнения пищевых продуктов;

2) районов, подвергающихся наводнениям, если не обеспечены меры безопасности в соответствии с требованиями уполномоченного органа в области промышленной безопасности;

3) районов, подверженных заражению паразитами;

4) районов, где нет возможности эффективной утилизации твердых и жидких отходов.

38. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью сырья, изготовляемой продукции, качеством уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья и готовой продукции.

39. Санитарно-эпидемиологические условия воздушной среды в рабочей зоне производственных помещений предприятий по производству мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должны отвечать действующим требованиям законодательства Республики Казахстан.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать установленных предельно допустимых концентраций, приведенных в приложении 4 настоящего Технического регламента.

40. Все производственные и вспомогательные помещения должны иметь естественную, принудительную или смешанную вентиляцию.

41. Помещения для выбоя готовой продукции в мешки и фасовки в пакеты должны быть изолированы от других производственных и складских помещений.

42. Складские помещения и емкости для хранения продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции должны быть изолированы от атмосферных и грунтовых вод.

10. Требования к оборудованию и метрологическому обеспечению

43. Оборудование для мукомольно-крупяной и крахмалопаточной промышленности должно быть:

1) изготовлено из материалов, разрешенных уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами;

2) обеспечивать производство (изготовление) безопасной продукции;

3) пройти процедуру подтверждения соответствия установленным требованиям.

44. Конструкция оборудования должна:

1) обеспечивать возможность свободного доступа для ремонта, санитарной обработки и обслуживания оборудования;

2) исключать возможность попадания смазочных масел в сырье и готовую продукцию;

3) обеспечивать надежное крепление сборочных единиц, узлов, деталей, исключающее возможность попадания их в продукцию.

Применяемые в зоне контакта с продуктами конструкционные материалы должны быть коррозионно-стойкими, не образовывать примесей, загрязняющих продукцию или оказывающих влияние на ее вкус, запах и цвет, иметь гладкую и ровную поверхность, стойкую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.

45. Проверку применяемых средств измерений и контроля параметров технологических процессов производят в соответствии с перечнем и периодичностью, а также порядком проведения поверки средств измерений, определяемым уполномоченным органом по техническому регулированию и метрологии. Изготовитель мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должен обеспечить контроль за исправностью средств измерений по всему технологическому процессу.

11. Требования по хранению мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

46. Хранение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется в складских помещениях, отвечающих экологическим, строительным, пожарным и санитарно-эпидемиологическим требованиям, в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой продукции и исключающих возможность ее попутного загрязнения.

47. Размещение и хранение на складе готовой продукции производят отдельно по каждому виду, сорту и дате выбоя.

Не допускается хранение на одном складе продукции, зараженной вредителями (насекомыми и грызунами) и незараженной.

В помещении, предназначенном для хранения сырья и мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, категорически не допускается совместное хранение непищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции.

48. Хранение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должно осуществляться в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность в соответствии с действующими нормативными документами на конкретный вид пищевой продукции.

49. Сыпучие продукты мукомольно-крупяной и крахмалопаточной промышленности хранят на сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями (насекомые и грызуны) складах с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Сгущенные крахмалопродукты (патока, сиропы, зеленая патока), а также экстракт кукурузный сгущенный особых условий хранения не требуют.

50. Сроки хранения и годности мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции устанавливает изготовитель с учетом показателей безопасности и качества используемого сырья и пищевых добавок, технологических режимов производства, материала упаковки на основании результатов исследований, проведенных санитарно-эпидемиологической службой.

Изготовитель продукции отвечает за ее безопасность в течение установленных им сроков годности при соблюдении указанных им условий хранения, транспортирования, реализации и применения.

12. Требования к упаковке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

51. Упаковка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна обеспечивать сохранение ее качества и безопасности на всех этапах обращения продукции.

52. Упаковка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна соответствовать Техническому регламенту «Требования к упаковке, маркировке, этикированию и правильному их нанесению».

13. Требования к маркировке мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

53. Маркировка мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикированию и правильному их нанесению», выполняться на государственном и русском языках, быть достоверной, не вводить в заблуждение потребителя и не создавать ошибочное представление о ее составе и свойствах.

54. При экспорте продукции маркировка выполняется на иностранном языке в соответствии с требованиями иностранного получателя продукции.

55. Маркировка наносится непосредственно на потребительскую, групповую или транспортную упаковку (тару) или прикрепляемые (навешиваемые) к ним ярлыки или этикетки методами, исключающими их утерю, или в соответствующих сопроводительных документах.

Информация наносится любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

56. Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на его качество, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продукции.

14. Знак соответствия на рынке

57. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, соответствие которой подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, маркируется знаком соответствия на рынке.

58. Маркирование продукции знаком соответствия на рынке осуществляет изготовитель (продавец) на основании сертификата или декларации о соответствии.

59. Маркирование продукции знаком соответствия на рынке следует осуществлять способами, обеспечивающими четкое его изображение. Изображение знака может быть выполнено печатанием, гравированием, травлением или другим способом.

15. Требования к транспортировке

60. Изготовитель (продавец) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции обеспечивает их перевозку в условиях, обеспечивающих исключение риска загрязнения и порчи пищевой продукции.

61. Транспортирование и оборот продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции осуществляются в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

В случае если при транспортировании, хранении и реализации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции допущены отступления от требований действующих нормативных документов, которые привели к снижению ее безопасности, то такие продукты реализации не подлежат, направляются на экспертизу и в соответствии с ее результатами утилизируются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан и настоящим Техническим регламентом.

62. Не допускаются перевозки продукции транспортными средствами, в которых транспортировались токсичные, облученные продукты питания, радиоактивные вещества и резко пахнущие грузы, а также совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

Во время погрузки, перевозки и разгрузки необходимо беречь продукцию от атмосферных осадков, влаги.

63. Перевозимая пищевая продукция должна сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок хранения.

16. Требования к реализации и размещению продукции на рынке

64. Субъекты, осуществляющие размещение и реализацию мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на рынке, должны иметь необходимые помещения и условия, обеспечивающие возможность приемки, контроля, идентификации и хранения продукции в соответствии с нормативными документами на конкретные виды продукции.

65. Реализация продукции должна осуществляться в соответствии с законодательством и правилами в области торговли с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов, обеспечивающих безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Реализуемая продукция по безопасности должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, дополнительные требования могут быть изложены в контракте (договоре). В контракте (договоре) могут быть предусмотрены более высокие требования к качеству и безопасности продукции по сравнению с показателями, установленными законодательством на данную группу продукции.

66. При поставке безопасной продукции, но по качеству ниже указанной в контракте (договоре), покупатель вправе принять продукцию как соответствующую ниже по качеству категории, классу, сорту при условии ее перемаркировки.

67. При реализации продукции должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем.

68. К реализации не допускается продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, с истекшими сроками хранения или годности, имеющая признаки недоброкачественности, маркированная с нарушением требований настоящего Технического регламента, не имеющая сопроводительных документов установленной формы.

69. Покупатели и потребители продукции в целях своей безопасности соблюдают рекомендации изготовителя (продавца) по использованию и потреблению продукции в соответствии с требованиями, изложенными в маркировке.

В случае обнаружения порчи продукции субъекты, осуществляющие ее реализацию, снимают ее с реализации, отзывают у потребителя, направляют на экспертизу, обеспечивают при необходимости ее утилизацию или уничтожение.

17. Требования по утилизации и уничтожению некачественной и опасной жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции

70. Некачественной и опасной жизни и здоровью человека признается мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция:

1) не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента;

2) имеющая явные признаки недоброкачественности;

3) не имеющая документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность;

4) с неустановленным или истекшим сроком годности или хранения.

71. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, признанная некачественной и опасной, должна быть изъята с реализации с проведением дополнительной экспертизы в аккредитованной лаборатории. По результатам экспертизы должно быть принято решение о направлении их использования, утилизации или уничтожения.

72. Некачественная и опасная мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельных помещениях с соблюдением условий, исключающих доступ к ней.

73. Все расходы, связанные с транспортировкой, хранением, экспертизой, утилизацией или уничтожением, оплачиваются изготовителем (продавцом) продукции.

74. Утилизация или уничтожение некачественной и опасной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции осуществляется любым технически доступным способом под контролем органов государственного контроля и надзора с соблюдением санитарно-гигиенических требований и охраны окружающей среды.

75. Утилизация или уничтожение мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции оформляется документом в соответствии с настоящим Техническим регламентом, подтверждающим факт утилизации или уничтожения.

76. Порядок утилизации мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, признанной непригодным для использования по назначению:

1) для проведения экспертизы представителями уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования в присутствии изготовителя (продавца) продукции отбираются пробы (образцы) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции;

2) пробы (образцы) опечатываются и передаются для проведения исследований в аккредитованную лабораторию;

3) комиссия, состоящая из представителей уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования, а также изготовителя (продавца) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, на основе полученных результатов исследований проб (образцов) признает продукцию непригодной для использования по назначению и принимает решение об использовании мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции на кормовые или технические цели. Решение комиссии оформляется актом по форме согласно приложению 5 настоящего Технического регламента, который подписывается всеми членами комиссии и изготовителем (продавцом).

77. Порядок уничтожения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, признанной опасной жизни и здоровью человека:

1) при выявлении изготовителем (продавцом) несоответствий мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции требованиям безопасности, установлен-

ным настоящим Техническим регламентом, или на основании предписания уполномоченного органа изготовитель (продавец) в соответствии с осуществляемой деятельностью обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и прекращает один или несколько процессов (стадий) производства (изготовления), оборота или утилизации опасной пищевой продукции;

2) по результатам экспертизы комиссия, состоящая из представителей уполномоченных органов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования, а также изготовителя (продавца) мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, составляет акт на уничтожение, в котором указываются:

дата и место составления акта, наименование предприятия-изготовителя (продавца), которому принадлежит мукомольная, крупяная или крахмалопаточная продукция;

вид (сорт) и количество мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции, подлежащей уничтожению;

показатели, по которым продукция признана опасной жизни и здоровью человека;

способ уничтожения, срок и место;

фамилия, имя, отчество членов комиссии;

3) на основании акта комиссия принимает меры по изолированию и обеспечению сохранности опасной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции и решение об уничтожении или захоронении ее;

4) перед принятием решения комиссия по просьбе изготовителя (продавца) может повторно провести контрольное испытание забракованной мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в независимой аккредитованной лаборатории;

5) мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе (стадии) уничтожения подвергается обеззараживанию в соответствии с требованиями уполномоченного органа в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан;

6) процесс (стадия) уничтожения мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции выполняется изготовителем (продавцом) при обязательном присутствии членов комиссии;

7) факт обеззараживания и уничтожения опасной жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции оформляется актом по прилагаемой форме согласно приложению 6 настоящего Технического регламента, который подписывается всеми членами комиссии и изготовителем (продавцом);

8) во избежание загрязнения воздушного бассейна, почв, подземных вод и поверхностных водоемов при уничтожении и захоронении опасной жизни и здоровью человека мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в местах, предусмотренных для этих целей, комиссия должна иметь положительное заключение государственной экологической экспертизы и решение природоохранных органов.

18. Подтверждение соответствия

78. Мукомольная, крупяная и крахмалопаточная продукция, процессы их жизненного цикла, соответствующие гармонизированным стандартам, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

Перечень гармонизированных стандартов утверждается уполномоченным органом в области технического регулирования по согласованию с заинтересованными государственными органами.

79. Подтверждение соответствия мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции требованиям настоящего Технического регламента осуществляется согласно действующим законам Республики Казахстан.

Процедуры подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции представлены в приложении 7 настоящего Технического регламента.

19. Перечень гармонизированных стандартов

СТ РК 3.4-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок проведения подтверждения соответствия продукции. Общие требования.

СТ РК 3.15.1-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Основные положения.

СТ РК 3.15.2-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Порядок проведения сертификации систем качества.

СТ РК 3.15.3-98 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Сертификация систем качества и производств. Порядок проведения сертификации производств.

СТ РК 3.27-2002 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК 3.60-2005 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Порядок проведения подтверждения соответствия зерна и продуктов его переработки.

СТ РК 4.4-94 Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция пищевой и сельскохозяйственной промышленности. Основные положения.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Основные положения.

СТ РК 1014-2000 Идентификация продукции. Общие положения.

СТ РК 1020-2000 Рис казахстанской селекции. Крупа рисовая. Технические условия.

СТ РК 1023-2000 Мука пшеничная хлебопекарная «Казахстанская». Технические условия.

СТ РК 1179-2003 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия.

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

ГОСТ ИСО 2591-1-2002 Ситовой анализ. Часть 1. Методы с использованием контрольных сит из проволочной ткани и перфорированных металлических листов.

ГОСТ 2929-75 Толокно овсяное. Технические условия.

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.

ГОСТ ИСО 33101-1-2002 Сита контрольные. Часть 1. Сита контрольные из металлической проволочной ткани. Технические требования и испытания.

ГОСТ 3924-74 Сетки проволочные стальные тканые.

ГОСТ 4403-77 Ткани шелковые для сит. Технические условия.

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия.

ГОСТ 5312-90 Горох шлифованный. Технические условия.

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия.

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия.

ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия.

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.

ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 7169-66 Отруби пшеничные. Технические условия.

ГОСТ 7170-66 Отруби ржаные. Технические условия.

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный.Технические условия.

ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности.

ГОСТ 12183-66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 12306-66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия.

ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия.

ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. Технические условия.

ГОСТ 16439-70 Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум). Технические условия.

ГОСТ 17527-86 Упаковка. Термины и определения.

ГОСТ 18271-72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия.

ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби. Метод определения металломагнитной примеси.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия.

ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 26312.2-84 Крупа. Методы определения органолептических показателей развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.

ГОСТ 26312.3-84 Крупа. Метод определения зараженности вредителями хлебных запасов.

ГОСТ 26312.4-84 Крупа. Методы определения крупности или номера примесей и доброкачественного ядра.

ГОСТ 26312.5-84 Крупа. Методы определения зольности.

ГОСТ 26312.6-84 Крупа. Метод определения кислотности по болтушке овсяных хлопьев.

ГОСТ 26312.7-88 Крупа. Метод определения влажности.

ГОСТ 26361-84 Мука. Метод определения белизны.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 26791-85 Мука, крупа, хлопья овсяные и толокно. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 27493-87 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке.

ГОСТ 27494-87 Мука и отруби. Методы определения зольности.

ГОСТ 27558-87 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.

ГОСТ 27559-87 Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов.

ГОСТ 27560-87 Мука. Метод определения крупности.

ГОСТ 27669-88 Мука пшеничная. Метод пробной лабораторной выпечки хлеба.

ГОСТ 27670-88 Мука кукурузная. Метод определения жира.

ГОСТ 27676-88 Зерно и продукты его переработки. Метод определения числа падения.

CODEX STAN 152-1985 Стандарт на муку пшеничную.

CODEX STAN 163-1987 Стандарт на продукцию белковую пшеничную, в том числе пшеничную клейковину.

CODEX STAN 192-1995 Общий стандарт на пищевые добавки.

CODEX STAN 193-1995 Общий стандарт на содержание загрязняющих веществ и токсинов в продуктах питания.

CAC/RCP 1-1969 Рекомендуемые международные правила. Общие принципы пищевой гигиены.

CAC/RCP 47-20011 Правила гигиенической практики для транспортировки пищевых продуктов.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

**Перечень объектов технического регулирования,
на которые настоящий Технический регламент устанавливает
обязательные для применения и исполнения требования безопасности**

№ п/п	Наименование позиции	Код ТН ВЭД РК
1.	Мука пшеничная или пшенично-ржаная:	1101 00
1.1.	мука пшеничная:	
1.1.1.	из пшеницы твердой	1101 00 110 0
1.1.2.	из пшеницы мягкой и спельты	1101 00 150 0
1.2.	мука пшенично-ржаная	1101 00 900 0
2.	Мука из зерна прочих злаков, кроме пшеничной или пшенично-ржаной:	1102
2.1.	мука ржаная	1102 10 000 0
2.2.	мука кукурузная:	1102 20
2.2.1.	с содержанием жира не более 1,5 мас.%	1102 20 100 0
2.2.2.	прочая	1102 20 900 0
2.3.	мука рисовая	1102 30 000 0
2.4.	прочая:	1102 90
2.4.1.	мука ячменная	1102 90 100 0
2.4.2.	мука овсяная	1102 90 300 0
2.4.3.	прочая:	1102 90 900
2.4.3.1.	мука сорговая	1102 90 900 1
2.4.3.2.	прочая	1102 90 900 9
3.	Крупа, мука грубого помола и гранулы из зерна злаков:	1103
3.1.	крупа и мука грубого помола:	
3.1.1.	из пшеницы:	1103 11
3.1.1.1.	из пшеницы твердой	1103 11 100 0
3.1.1.2.	из пшеницы мягкой и спельты	1103 11 900 0
3.1.2.	из кукурузы:	1103 13
3.1.2.1.	с содержанием жира не более 1,5 мас.%	1103 13 100 0
3.1.2.2.	прочая	1103 13 900 0
3.1.3.	из зерна прочих злаков:	1103 19
3.1.3.1.	из ржи	1103 19 100 0
3.1.3.2.	из ячменя	1103 19 300 0
3.1.3.3.	из овса	1103 19 400 0
3.1.3.4.	из риса	1103 19 500 0
3.1.3.5.	прочая:	1103 19 900
3.1.3.5.1.	из сорго	1103 19 900 1
3.1.3.5.2.	прочая	1103 19 900 9
3.2.	гранулы:	1103 20
3.2.1.	из ржи	1103 20 100 0
3.2.2.	из ячменя	1103 20 200 0
3.2.3.	из овса	1103 20 300 0
3.2.4.	из кукурузы	1103 20 400 0
3.2.5.	из риса	1103 20 500 0
3.2.6.	из пшеницы	1103 20 600 0
3.2.7.	прочие	1103 20 900 0
4.	Зерно злаков, обработанное другими способами (например, шелушеное, плющеное, переработанное в хлопья, обрушенное, в виде сечки или дробленое), кроме риса товарной позиции 1006; зародыши зерна злаков целые, плющеные, в виде хлопьев или молотые:	1104
4.1.	зерно плющеное или переработанное в хлопья:	
4.1.1.	овса:	1104 12
4.1.1.1.	плющеное	1104 12 100 0

№ п/п	Наименование позиции	Код ТН ВЭД РК
4.1.1.2.	переработанное в хлопья	1104 12 900 0
4.1.2.	прочих злаков:	1104 19
4.1.2.1.	пшеницы	1104 19 100 0
4.1.2.2.	ржи	1104 19 300 0
4.1.2.3.	кукурузы	1104 19 500 0
4.1.2.4.	ячменя:	
4.1.2.4.1.	плющеное	1104 19 610 0
4.1.2.4.2.	переработанное в хлопья	1104 19 690 0
4.1.2.5.	прочее:	
4.1.2.5.1.	рисовые хлопья	1104 19 910 0
4.1.2.5.2.	прочее	1104 19 990 0
4.2.	прочее обработанное зерно (например, шелушеное, обрушенное, в виде сечки или дробленое):	
4.2.1.	овса:	1104 22
4.2.1.1.	шелушеное	1104 22 200 0
4.2.1.2.	шелушеное и переработанное в сечку или дробленое	1104 22 300 0
4.2.1.3.	обрушенное	1104 22 500 0
4.2.1.4.	дробленое без какой-либо иной обработки	1104 22 900 0
4.2.1.5.	прочее	1104 22 980 0
4.2.2.	кукурузы:	1104 23
4.2.2.1.	шелушеное, переработанное в сечку или непереработанное, дробленое или недробленое	1104 23 100 0
4.2.2.2.	обрушенное	1104 23 300 0
4.2.2.3.	дробленое без какой-либо иной обработки	1104 23 900 0
4.2.2.4.	прочее	1104 23 990 0
4.2.3.	прочих злаков:	1104 29
4.2.3.1.	ячменя:	
4.2.3.1.1.	шелушеное	1104 29 010 0
4.2.3.1.2.	шелушеное и переработанное в сечку или дробленое («Grutze» или «grutten»)	1104 29 030 0
4.2.3.1.3.	обрушенное	1104 29 050 0
4.2.3.1.4.	дробленое без какой-либо иной обработки	1104 29 070 0
4.2.3.1.5.	прочее	1104 29 090 0
4.2.3.2.	прочее:	
4.2.3.2.1.	шелушеное, переработанное в сечку или непереработанное, дробленое или недробленое:	
4.2.3.2.1.1.	пшеницы	1104 29 110 0
4.2.3.2.1.2.	ржи	1104 29 150 0
4.2.3.2.1.3.	прочее	1104 29 190 0
4.2.3.2.2.	обрушенное:	1104 29 310 0
4.2.3.2.2.1.	пшеницы	1104 29 350 0
4.2.3.2.2.2.	ржи	1104 29 390 0
4.2.3.2.2.3.	прочее	
4.2.3.2.3	дробленое без какой-либо иной обработки:	
4.2.3.2.3.1.	пшеницы	1104 29 510 0
4.2.3.2.3.2.	ржи	1104 29 550 0
4.2.3.2.3.3.	прочее	1104 29 590 0
4.2.3.2.4.	прочее:	1104 29 810 0
4.2.3.2.4.1.	пшеницы	
4.2.3.2.4.2.	ржи	1104 29 850 0
4.2.3.2.4.3.	прочее	1104 29 890 0
4.3.	зародыши зерна злаков целые, плющеные, в виде хлопьев или молотые:	1104 30
4.3.1.	пшеницы	1104 30 100 0
4.3.2.	других злаков	1104 30 900 0
5.	Крахмал; инулин:	1108
5.1.	крахмал:	
5.1.1.	пшеничный	1108 11 000 0

№ п/п	Наименование позиции	Код ТН ВЭД РК
5.1.2.	кукурузный	1108 12 000 0
5.1.3.	картофельный	1108 13 000 0
5.1.4.	маниоковый	1108 14 000 0
5.1.5.	прочий:	1108 19
5.1.5.1.	рисовый	1108 19 100 0
5.1.5.2.	прочий	1108 19 900 0
5.2.	инулин	1108 20 000 0
6.	Клейковина пшеничная, сухая или сырая	1109 00 000 0

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Крупа, толокно, хлопья			
	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеничная, ячменная, кукурузная
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды Бк/кг:		
	цезий-137	50	
	стронций-90	30	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
Крупа, толокно хлопья (убрать, повтор)	Металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг	3,0	
Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просяная (пшенная), рисовая	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	пшеничная
		1,0	ячменная
	Т-2 токсин	0,1	
	зеараленон	1,0	пшеничная, кукурузная, ячменная
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	из зерновых
		0,05	из зернобобовых
	гексахлорбензол	0,01	пшеничная
	ртутьорганические пестициды	не допускаются	
	2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются	
	Радионуклиды Бк/кг:		
	цезий-137	50	
	стронций-90	30	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	1.103	для муки пшеничной
	Металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг	3,0	
Зародыши семян зерновых, зернобобовых, хлопья из них, отруби, пшеничная клейковина	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	0,2	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	дезоксиниваленол	0,7	из пшеницы
		1,0	из ячменя
	зеараленон	1,0	из пшеницы, ячменя, кукурузы
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5	
	ДДТ и его метаболиты	0,02	
	Радионуклиды Бк/кг:		
	цезий-137	170	
	стронций-90	120	
	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускаются	
	Металломагнитная примесь		
	размером частиц до 2 мм	5,0	отруби пшеничные,
	в т.ч. размером частиц от 0,5 до 2 мм	1,5	ржаные

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Мука с различным содержанием жира из семян бобовых культур	Токсичные элементы:		
	свинец	1,0	
	мышьяк	1,0	
	кадмий	0,2	
	ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	афлатоксин В1	0,005	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5	кроме сои
		0,2	из сои
	ДДТ и его метаболиты	0,05	
	Радионуклиды Бк/кг:		
	цезий-137	80	
	стронций-90	100	
Мука с различным содержанием жира из семян бобовых культур (убрать, повтор)	Металломагнитная примесь размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг	3,0	
Крахмалы, патока и продукты их переработки	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,5	
	кадмий	0,1	
	ртуть	0,02	
	Пестициды:		
	гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры)	0,5	кукурузные
		0,1	картофельные
	ДДТ и его метаболиты	0,05	кукурузные
		0,1	картофельные
	Радионуклиды Бк/кг:		
	цезий-137	400	
	стронций-90	100	
	Металломагнитная примесь	не допускается	картофельные

Микробиологические показатели.

Виды продуктов	КМА ФАнМ КОЕ/г не более	Не допускается в г продукта				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	S. aureus			
Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)	5.103	0,01	25	0,1	—	—	50	
Палочки крупяные всех видов	1.104	1,0	25	0,1	—	—	50	
Мука всех видов	5.104	—	—	—	—	—	100	B.subtilis не более 103 (для пшеничной муки)
Отруби пищевые из зерновых	5.104	0,1	25	—	—	—	100	с термической обработкой

Виды продуктов	КМА ФАнМ КОЕ/г не более	Не допускается в г продукта				Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	B. cereus	S. aureus			
Пищевые волокна из отрубей	5.104	0,1	25	—	—	—	50	
Мука соевая	5.104	0,1	25	—	0,1	100	100	сульфит редуцирующие клостридии 0,1 в г продукта, не более
Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)	1.105	0,01	25	—	—	500	500	
Патока низкоосахаренная	1.104	1,0	25	—	—	50	100	
Мальтин, мальтодекстрины	5.104	1,0	25	—	—	50	100	
Концентрат лактулозы	5.103	1,0	50	—	не допускается	50	100	
Глюкозо-фруктозный сироп	1.105	1,0	25	—	—	50	100	
Глюкоза гранулированная с соковыми добавками	1.104	1,0	25	—	—	50	100	

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к Техническому регламенту «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции»

Допустимые уровни содержания пищевых добавок

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
Мука	перекись кальция Е930	20
	тиосульфат натрия Е539	50
	цистеин и его натриевая и калиевая соли Е920	200
	азодикарбономид — Е927а	45
	хлорины диоксида	2500
	протеаза (Asperigillus oryzae var.) — Е1101 протеазы	GMP <*>
	сульфиты	200
	альфа-амилаза (Aspergillus oryzae var.) — Е1100 — амилазы	GMP
Пшеничная мука	ацетат кальция Е263	300
	Ферменты (энзимы):	
	амилолитические — амилазы Е1100,	
	протеолитические — протеазы Е1101	GMP
	Вещества при обработке муки:	GMP
	аскорбиновая кислота Е300	

Виды продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
	калиевые и натриевые соли аскорбиновой кислоты Е301, Е302	300 согласно технической документации (ТД)
	натриевая и калиевая соли L-цистеина и его гидрохлоридов Е920	90
	диоксид серы Е220 (в муке только для производства печенья и теста)	200
	фосфаты кальция Е341	2500
	лецитин Е322	2000
	аммонийные соли фосфатидиловой кислоты Е442	согласно ТД
	модифицированные крахмалы	согласно ТД
	диоксид хлора Е926 для поднятия дрожжей для хлебобулочных изделий	30
	перекись бензоила	60
	азобикарбонамид Е927а для кислого теста	145
Продукция белковая пшеничная, в т.ч. пшеничная клейковина		Никакие пищевые добавки в жизненной и безжизненной пшеничной клейковине и растворимых белках недопустимы
Цельные, толченые, или зерновые хлопья, включая рис	вазелиновое масло пищевое Е905а	800
	пропилгаллат Е310	100
Мука-крупчатка из толченого проса		Соответствовать законодательству страны, в которой реализуется продукт
Каши на завтрак, включая геркулес	сложные эфиры	200
	бутилгидроксианизол Е320	200
	бутилгидрокситолуол Е321	100
	синий блестящий FCF Е133	200
	сахарный колер Е150с	6500
	сахарный колер Е150d	2500
	кармины Е120	200
	каротины растительные Е160aii	400
	оксиды железа Е172	75
	пропилгаллат Е310	200
	рибофлавины Е101	300
Крахмал	диоксид серы общий Е220	100
	сульфиты	50
	амилазы Е1100	GMP
Глюкоза кристаллическая	глюкэндомикопсин Г15х	0,4—0,6% к массе основного сырья

Примечание: *GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) — Большой опыт производства. Все пищевые добавки должны применяться в условиях хорошего производства, что включает следующее:

1. Количество пищевых добавок должно быть как можно более минимизировано для достижения требуемого эффекта.

2. Количество пищевой добавки, которая становится одним из компонентов продукта в результате ее использования в производстве, обработке или упаковке продукта, а также не влияющая на физические и другие технические свойства продукта, должно быть рационально снижено.

3. Качество пищевой добавки должно соответствовать качеству продукта. Она готовится и используется как и другие ингредиенты продукта.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны мукомольных, крупяных и крахмалопаточных предприятий

№ п/п	Наименование вещества	Величина ПДК, не более, мг/куб. м
1.	Зерновая пыль (вне зависимости от содержания двуокиси кремния)	4,0
2.	Пыль растительного и животного происхождения:	
	с примесью двуокиси кремния более 10% (хлопковая, хлопчатобумажная, древесная и др.)	2,0
	с примесью двуокиси кремния от 2 до 10%	4,0
	с примесью двуокиси кремния менее 2% (мучная, хлопчатобумажная, древесная и др.)	6,0
3.	Железа оксид	6,0
4.	Магнид цинка	6,0
5.	Марганец (в пересчете на двуокись марганца)	
	аэрозоль дезинтеграции	0,3
	марганец в сварочных аэрозолях при его содержании:	
	до 20%	0,2
	от 20 до 30%	0,1
6.	Кобальта оксид	0,5
7.	Окситетрациклин	0,1
8.	Тетрациклин	0,1
9.	Бромистый метил	1,0
10.	Металлил	0,3
11.	Фосфин	0,1
12.	Дихлорэтан	10,0
13.	Метитион	0,1
14.	Золатон	0,1
15.	Карбофос	0,5
16.	Аммиак	20,0
17.	Бром	0,5
18.	Кислота азотная	2,0
19.	Кислота серная	1,0
20.	Кислота уксусная	5,0
21.	Йод	1,0
22.	Ацетон	200,0
23.	Бензол	15,0
24.	Эфиры	1—10
25.	Спирты: этиловый	1000,0
	метиловый	5,0
26.	Бензин	100,0
27.	Керосин (дизтопливо)	200,0
28.	Щелочи едкие (в пересчете на NaOH)	0,5

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

АКТ
об утилизации продукции

Комиссией в составе _____

_____

(Ф.И.О., должность)

произведена утилизация _____

(наименование продукции, количество)

(указать на кормовые или технические цели можно использовать данную продукцию)

Основание

(указать документ (номер), на основании которого продукция признана

непригодной для использования по назначению)

Подписи
членов комиссии
«___» _____ 200__ г. _____ Ф.И.О.

Подпись
изготовителя (продавца)
«___» _____ 200__ г. _____ Ф.И.О.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

АКТ
об уничтожении продукции

Комиссией в составе _____

(Ф.И.О., должность)

произведено уничтожение _____

(наименование продукции, количество)

(указать способ)

Основание _____

(указать документ (номер), на основании которого забракована продукция)

Подписи
членов комиссии
«___» _____ 200__ г. _____ Ф.И.О.

Подпись
изготовителя (продавца)
«___» _____ 200__ г. _____ Ф.И.О.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности продуктов
мукомольно-крупяной промышленности,
крахмалов и крахмальной продукции»

Рекомендуемые процедуры подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции

Основанием для подтверждения соответствия являются идентификация продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции,

результаты ее испытаний в аккредитованных лабораториях, а для серийного производства и результаты анализа состояния ее производства.

На продукцию, соответствие которой подтверждено требованиями настоящего Технического регламента, выдается сертификат соответствия со сроком действия согласно выбранной схемы, но не более трех лет с правом маркирования Знаком соответствия в установленном порядке.

При проведении обязательного подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции учитывается наличие систем управления качеством производства, реализованных на основе принципов международных стандартов.

Документ в сфере подтверждения соответствия, выданный иностранным государством, считается действительным в Республике Казахстан при условии его признания в государственной системе технического регулирования в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования, если иное не предусмотрено международными договорами.

Процедуры проведения подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции проводится в соответствии с действующими государственными стандартами и включают пять этапов:

1) заявку на сертификацию;

2) оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям;

3) анализ результатов оценки соответствия;

4) решения по сертификации;

5) инспекционный контроль за сертифицированным объектом.

Схемы обязательного подтверждения соответствия продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции следующие:

1) схема 1 — применяется для отечественных производителей продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при ограниченном, заранее оговоренном объеме реализации;

2) схема 2 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при постоянных долгосрочных поставках с выполнением инспекционной проверки с проведением испытаний на образцах, отобранных в сфере реализации;

3) схема 3 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции с выполнением инспекционной проверки с проведением испытаний на образцах, отобранных у изготовителя;

4) схема 4 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при необходимости всестороннего контроля за стабильностью его характеристик;

5) схема 5 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции сертификации зерна при установлении повышенных требований к стабильности характеристик;

6) схема 7 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции зерна при поставках партиями;

7) схема 9 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при поставках партиями в случаях, когда у заявителя имеются необходимые документы, подтверждающие их безопасность;

8) схема 10 — применяется для отечественных или импортируемых продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции при нерегулярном выпуске или продолжительном производстве в небольшом объеме выпуска в случаях, когда заявитель может предъявить документы, подтверждающие безопасность выпускаемой продукции.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота»

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан П О С Т А Н О В Л Я Е Т:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 4 мая 2008 года
№ 410

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 23, ст. 215 (на русском языке).

* * *

Утвержден

постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 4 мая 2008 г. № 410

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота»

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» и от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции».

2. Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота.

3. Перечень продукции, на которую распространяется действие настоящего Технического регламента, приведен в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

4. Пищевые добавки подразделяются по технологическим функциям на следующие группы:

1) пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов:
ароматизаторы пищевые;
усилители, модификаторы вкуса и аромата;
подсластители (сахарозаменители и интенсивные подсластители);
кислоты пищевые;
регуляторы кислотности;
газы для насыщения;

2) пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов:
красители пищевые;
стабилизаторы (фиксаторы) окраски;
отбеливатели;
глазирователи;

3) пищевые добавки, регулирующие консистенцию пищевых продуктов:
эмульгаторы;
стабилизаторы;
загустители;
разрыхлители;
агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи);
соли-плавители (эмульгирующие соли);
пенообразователи;
пеногасители (агенты антивспенивающие);
наполнители;
агенты-антислеживатели (антикомкователи);

4) пищевые добавки, способствующие увеличению сроков годности (хранения) пищевых продуктов:
консерванты;
антиокислители;
уплотнители (уплотнители растительных тканей);
агенты влагоудерживающие;
среды газовые;

5) улучшители хлебопекарные (улучшители муки, теста, хлеба);

6) комплексные пищевые добавки;

7) технологические вспомогательные средства, ускоряющие и облегчающие процессы производства пищевых продуктов:
ускорители созревания;
пенообразователи;
пеногасители (агенты антивспенивающие);
флокулянты;
хладоагенты;
средства для таблетирования;
препараты ферментные (ферменты);
пропелленты;
катализаторы;
вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов;
средства для снятия кожицы с плодов;
осушители;
экстрагенты;
разрыхлители;
эмульгирующие соли;
вещества, облегчающие фильтрование;
носители, растворители, разбавители;
средства для капсулирования.

2. Термины и определения

5. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

1) отбеливатель — пищевая добавка, предназначенная для разрушения нежелательной окраски пищевых продуктов, а также для усиления белого цвета некоторых продуктов;

2) стабилизатор (фиксатор) окраски — пищевая добавка, предназначенная для сохранения окраски пищевых продуктов;

3) среда газовая — азот и инертные газы, предназначенные для использования при упаковке и хранении пищевых продуктов;

4) усилитель (модификатор) вкуса и (или) аромата — пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;

5) вещество вкусоароматическое искусственное — вкусоароматическое вещество, полученное методами химического синтеза, но не идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения;

6) вещество вкусоароматическое — органическое вещество с характерным запахом, предназначенное для производства пищевых ароматизаторов;

7) ароматизатор искусственный — ароматизатор, ароматическая составляющая которого содержит одно или несколько искусственных вкусоароматических веществ, а также может содержать натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества;

8) глазирователь — пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевых продуктов с целью придания ей блеска и (или) образования защитного слоя;

9) сахарозаменитель — пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса, имеющая коэффициент сладости по отношению к сладости сахара менее двух единиц и в отличие от подсластителей выполняющая в продукте не только роль сладкого вещества, но и наполнителя;

10) газ для насыщения — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для увеличения общего объема продуктов, а также для ускорения технологических процессов;

11) катализатор — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

12) улучшитель комплексный (хлебопекарные, макаронные) — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для регулирования технологического процесса в хлебопекарных производствах, с целью улучшения свойств теста и качества готовых мучных изделий;

13) комплексная пищевая добавка — смесь добавок, выработанная как товарная продукция, в состав которой могут входить традиционные виды продовольственного сырья, вещества, являющиеся обычными компонентами пищи, а также вещества, разрешенные к применению в Республике Казахстан;

14) консервант — пищевая добавка, предназначенная для увеличения сроков годности (хранения) пищевых продуктов и защиты их от микробиологической порчи;

15) пенообразователь — пищевая добавка, предназначенная для обеспечения равномерной диффузии газообразной фазы или технологическое вспомогательное средство, предназначенное для увеличения пены, а также для создания характерной структуры продукта;

16) пеногаситель — многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для снижения пенообразования в процессах производства пищевых продуктов;

17) стабилизатор пены — многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для повышения стойкости пены;

18) разрыхлитель — пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;

19) загуститель — пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевых продуктов;

20) антиокислитель — пищевая добавка, предназначенная для замедления процессов окисления жировой составляющей пищевых продуктов;

21) регулятор кислотности — пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH пищевых продуктов и представляющая собой кислоты, основания и (или) соли;

22) уплотнитель (растительных тканей) — пищевая добавка, предназначенная для улучшения структуры и внешнего вида пищевых продуктов, а также сохранения их пищевой ценности;

23) агент-антислеживатель (антикомкователь) — пищевая добавка, предназначенная для снижения эффекта слеживания (комкования) порошкообразных продуктов;

24) краситель неорганический — пищевая добавка, представляющая собой неорганические вещества или их смеси природного происхождения и (или) полученные химическим путем;

25) ускоритель созревания — пищевая добавка, предназначенная для ускорения технологических процессов производства пищевых продуктов;

26) пропеллент — не содержащее кислорода технологическое вспомогательное средство, предназначенное для выталкивания пищевого продукта из емкости;

27) хладоагент — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для снижения температуры продукта и (или) окружающей среды;

28) краситель синтетический — пищевая добавка, представляющая собой органические красящие вещества или их смеси, полученные химическим путем;

29) краситель натуральный — пищевая добавка, представляющая собой смесь органических красящих и сопутствующих веществ, полученных из сырья растительного или животного происхождения с помощью физических и микробиологических методов, а также способом термической карамелизации сахарозы, в том числе с использованием соответствующих химических реагентов;

30) вещество вкусоароматическое натуральное (компонент) — вкусоароматическое вещество или его смеси, выделенные из сырья растительного или животного происхождения с помощью различных физических и (или) биотехнологических методов воздействия;

31) вещество вкусоароматическое, идентичное натуральному, — вкусоароматическое вещество, идентифицированное в сырье растительного или животного происхождения и полученное с помощью физико-химических методов производства продуктов;

32) ароматизатор, идентичный натуральному, — ароматизатор, вкусоароматическая составляющая которого содержит одно или несколько вкусоароматических веществ, идентичных натуральным, а также может содержать натуральные вкусоароматические вещества;

33) ароматизатор натуральный — ароматизатор, вкусоароматическая составляющая которого содержит только натуральные вкусоароматические вещества;

34) средство для таблетирования — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для упрощения процесса таблетирования;

35) краситель пищевой — пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления, восстановления окраски пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальное органическое красящее вещество или смесь таких веществ или природные пигменты или их смеси с неокрашенными компонентами либо без них;

36) ингредиент пищевой — составная часть пищевого продукта в соответствии с рецептурой;

37) пищевые добавки — натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в целях придания им заданных свойств, не влияющие на их биологическую и энергетическую ценность и не употребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов;

38) безопасность пищевых добавок — отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевых добавок, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

39) ароматизатор пищевой (далее — ароматизатор) — пищевая добавка, предназначенная для улучшения аромата и вкуса пищевого продукта и представляющая

собой индивидуальное вкусоароматическое вещество или смесь вкусоароматических веществ с растворителем или сухим носителем (наполнителем);

40) подсластитель (смесь сахарозаменителей и интенсивных подсластителей) — пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса;

41) ароматизатор технологический (реакционный) — ароматизатор, получаемый методом термической и (или) ферментативной обработки сырья;

42) технологические вспомогательные средства — вещества или материалы (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь добавками, целенаправленно используются при производстве пищевых продуктов для достижения определенных технологических целей и в ходе технологического процесса частично или полностью удаляются;

43) наполнитель (носитель — наполнитель, растворитель) — технологическое вспомогательное средство (исключение составляют вода и воздух), предназначенное для уменьшения концентрации основного компонента;

44) стабилизатор (гелеобразователь, уплотнитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор пены) — пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильности дисперсных систем за счет формирования на границе раздела двух несмешивающихся фаз структурно-механического барьера и представляющая собой индивидуальные химические или природные соединения и (или) их смеси;

45) ферментный препарат (ферменты) — комплексная пищевая добавка, предназначенная для катализа метаболических реакций в клетке, ускорения и (или) регулирования технологических процессов производства пищевых продуктов;

46) флокулянт (осветлитель, адсорбент) — технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения некоторых включений;

47) агент влагоудерживающий (гигроскопическое вещество) — пищевая добавка, предназначенная для регулирования активности воды пищевых продуктов и предохранения их от высыхания (очерствения);

48) ароматизатор коптильный — ароматизатор, в котором использованы вкусоароматические вещества, полученные из очищенных дымов при традиционном копчении;

49) эмульгатор — пищевая добавка, предназначенная для сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся компонентов при производстве пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальные химические и натуральные вещества или их смеси, имеющая дифильную природу и обладающая специфичными поверхностно-активными свойствами на границе раздела двух несмешивающихся фаз.

3. Требования к безопасности пищевых добавок

6. При производстве пищевых продуктов применяются следующие технологические вспомогательные средства:

1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;

2) катализаторы;

3) экстракционные и технологические растворители;

4) антимикробные вещества, моющие и очищающие средства, пеногасители, средства с другими технологическими функциями;

5) ферментные препараты.

7. В производстве хлеба и хлебобулочных изделий, пищевых дрожжей и молочнокислых бактерий в качестве технологических вспомогательных средств допускается использовать согласно техническим документам следующие питательные вещества (подкормка, субстрат) для дрожжей: биотин, витамины группы В, дрожжевые автолизаты, инозит, карбонаты калия и кальция, ниацин, пантотеновую кислоту, сульфат железа аммония, сульфаты аммония, железа, кальция, магния, меди и цинка, фосфаты аммония и калия, а также хлориды аммония и калия. Эти вещества допускается использовать как отдельно, так и в комбинации.

8. В технологии производства продуктов питания в пищевой промышленности допускается использовать ферментные препараты. Активность ферментов в готовых пищевых продуктах не должна обнаруживаться.

9. Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их состав допускается вводить пищевые добавки, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также непатогенные и нетоксигенные специальные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов, разрешенных государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

11. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизующих материалов и твердых носителей допускается использовать: глутаровый альдегид, диатомит (диатомитовая земля), диэтиламиноэтилцеллюлозу, желатин, ионообменные смолы, разрешенные для применения в пищевой промышленности, полиэтиленимин, керамику и стекло, а также носители-наполнители.

12. Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их состав допускается вводить пищевые добавки (например: хлорид калия (Е508), фосфат натрия (Е339), глицерин (Е422), разрешенные к применению в Республике Казахстан.

13. Изготовителями ферментных препаратов в нормативно-технической документации на пищевую продукцию указывается источник получения препарата и его характеристика, включая основную и дополнительную ферментную активность.

14. На штаммах микроорганизмов — продуцентов ферментов дополнительно должна быть представлена следующая информация:

1) сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

2) материалы об исследованиях культур на токсигенность и патогенность (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

3) сведения об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных организмов.

15. Не допускается:

1) содержание жизнеспособных форм продуцентов ферментов в ферментных препаратах;

2) наличие антибиотической активности в ферментных препаратах бактериального и грибного происхождения;

3) содержание микотоксинов (афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А, стеригматоцистин) в ферментных препаратах грибного происхождения.

16. При контроле содержания микотоксинов в ферментных препаратах следует учитывать, что продуцентами микотоксинов чаще всего являются токсигенные штаммы грибов:

1) Aspergillus flavus и Aspergillus parasiticus — для афлатоксинов и стеригматоцистина;

2) Aspergillus ochraceus и Penicillium verrucosum, реже: Aspergillus sclerotiorium, Aspergillus melleus, Aspergillus alliaceus, Aspergillus sulphureus — для охратоксина А;

3) Fusarium graminearum, другие виды Fusarium — для зеараленона, дезоксиниваленола и Т-2 токсина.

4. Требования к безопасности производства и оборота пищевых добавок

17. Размещение объектов по производству пищевых добавок и установление вокруг них санитарно-защитных зон должно осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения.

18. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции.

19. Все производственные и вспомогательные помещения объектов должны иметь эффективную систему вентиляции, обеспечивающую установленные государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения гигиенические нормативы микроклимата.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать установленных государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения пределов предельно допустимых концентраций.

20. Все процессы приемки, хранения, подготовки и переработки сырья, производства и хранения пищевых добавок должны проводиться в условиях соблюдения гигиены и охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

21. Входной контроль за поступающим на переработку сырьем обеспечивается проверкой документов, удостоверяющих его безопасность, и лабораторными исследованиями.

22. Для каждого технологического процесса производства пищевых добавок технологическими регламентами устанавливаются:

1) последовательность и режимы выполнения технологических операций;

2) средства, критерии и методы, необходимые для обеспечения выпуска безопасной пищевой продукции;

3) правила принятия предупреждающих и корректирующих мер, необходимых для достижения запланированных результатов и постоянного улучшения функционирования процесса;

4) система наблюдения, измерения, контроля и регулирования параметров технологического процесса;

5) контрольные критические точки и анализ их риска.

23. Изменение технологии производства и расширение сферы применения ранее разрешенной к применению и зарегистрированной пищевой добавки должны осуществляться при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

24. При производстве пищевых добавок, включая их упаковку, хранение, транспортирование, а также при разработке и внедрении новых технологий производства необходимо применять принципы производственной практики, обеспечивающие безопасность продуктов.

25. В нормативно-технической документации изготовители комплексных пищевых добавок указывают количественное содержание входящих в их состав пищевых добавок, а также компонентов, полученных из (или с применением) генетически модифицированных объектов, если они имеются.

26. Пищевые добавки не относятся к группе скоропортящихся пищевых продуктов. В зависимости от вида пищевой продукции, температуры хранения, вида упаковочного материала и рецептурного состава изготовитель устанавливает сроки и определяет условия хранения пищевых добавок.

27. Пищевые добавки транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

28. Хранение и транспортировка пищевых добавок должны осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения, и нормативно-технической документацией.

29. В оборот допускаются пищевые добавки, не оказывающие негативного воздействия на жизнь и здоровье человека и прошедшие государственную регистрацию (перерегистрацию), в соответствии с требованиями Правил государственной регистрации, перерегистрации и отзыва о государственной регистрации продуктов детского питания, пищевых и биологически активных добавок к пище (нутрицевтиков), красителей, материалов и изделий, контактирующих с водой и продуктами питания, химических веществ, отдельных видов продукции и веществ, оказыва-

ющих вредное воздействие на здоровье человека, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

30. Пищевые добавки, находящиеся в обороте, должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

31. Применение пищевых добавок допускается в следующих случаях, если:

существует определенная технологическая необходимость и цель, предусмотренная нормативно-технической документацией, не может быть достигнута другими методами;

имеется научно обоснованное подтверждение отсутствия опасности пищевых добавок для здоровья человека и будущих поколений;

применение их не вводит потребителя в заблуждение;

продукты сохраняют свою пищевую ценность, за исключением применения в пищевых продуктах для соответствующих групп покупателей (потребителей).

32. Не допускается применение пищевых добавок с целью сокрытия порчи и недоброкачественности сырья или готового пищевого продукта.

33. Изготовителем пищевой продукции, в составе которой применяются пищевые добавки, используются разрешенные ингредиенты для применения в данном продукте и соответствующие требованиям законодательства Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции и имеющие спецификации для всех пищевых добавок.

34. Допустимое содержание пищевых добавок некоторых биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах, и неудаляемых остатков вспомогательных средств в пищевых продуктах должно соответствовать требованиям нормативно-технических документов и не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими нормативами.

35. Пищевые добавки должны вводиться в пищевые продукты в количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и в соответствии с требованиями, установленными нормативно-технической документацией.

36. Вклад в дозу внутреннего облучения от поступления стронция-90 и цезия-137 в организм человека с пищевыми продуктами, включая пищевые добавки, не должен превышать 1 миллиЗиверт в год.

37. При применении пищевых добавок должен обеспечиваться производственный контроль за количеством пищевых добавок, адекватным смешиванием и гомогенностью продукта.

38. Не допускается использование:

1) «веществ для обработки муки» при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов);

2) консервантов при производстве пищевых продуктов массового потребления: молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме расфасованного и упакованного для длительного хранения), свежего мяса, а также при производстве продуктов диетического и детского питания и пищевых продуктов, обозначаемых как «натуральные»;

3) красителей при производстве: необработанных пищевых продуктов; молока пастеризованного или стерилизованного, шоколадного; кисломолочных продуктов, пахты неароматизированной; молока, сливок консервированных, концентрированных, сгущенных неароматизированных.

39. Красители, применение которых регламентируется техническими документами, допускается использовать для всех видов пищевых продуктов, за исключением продуктов, окрашивание которых не допускается.

40. Допускается использование (введение, применение) только определенных красителей, установленных соответствующими техническими регламентами, при производстве следующих пищевых продуктов:

1) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, грибы консервированные, включая пюре, пасты (кроме овощей);

2) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц);

3) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;

4) мука, крупы, бобовые;

5) фруктовые и овощные соки, пасты, пюре;

6) сахар, глюкоза, фруктоза (в производстве сахара-рафинада допускается использовать ультрамарин);

7) мед;

8) какао-продукты;

9) кофе жареный, цикорий, чай;

10) пряности и смеси из них;

11) соль поваренная, заменители соли;

12) специализированные пищевые продукты для здоровых и больных детей до трех лет;

13) вода питьевая бутилированная;

14) масло из коровьего молока, паста масляная (кроме β-каротина).

41. Для окрашивания пищевых продуктов допускается использование красителей в виде нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни которых должны соответствовать регламентам (уровням) для растворимых форм красителей.

42. Для пищевых красителей максимальные уровни отражают содержание основного красящего вещества в пищевом продукте.

43. К пищевым добавкам-красителям не относятся:

1) пищевые продукты, обладающие вторичным красящим эффектом (как, например: фруктовые и овощные соки или пюре, кофе, какао, шафран, паприка);

2) красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов (оболочки для сыров и колбас, для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров).

44. Нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в составе комплексных пищевых добавок или в виде нитритно-посолочных смесей, или рабочих растворов, с соблюдением мер предосторожности, установленных инструкциями по их применению.

45. Подсластители (интенсивные) применяются в пищевых продуктах со сниженной энергетической ценностью и в специальных диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (или исключить) потребление сахара по медицинским показаниям.

46. Использование подсластителей в производстве продуктов детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей по медицинским показаниям.

47. Использование натуральных сахарозаменителей, подсластителей и их смесей, а также смесей с другими пищевыми ингредиентами (наполнителями, растворителями, сахаром, глюкозой, лактозой и пищевыми добавками, разрешенными к применению в Республике Казахстан), регламентируется нормативно-техническими документами.

48. Нормируемые (максимальные) уровни пищевых добавок в продуктах детского питания относятся к готовым к употреблению (восстановленным) пищевым продуктам.

49. При производстве последующих смесей для детей старше пяти месяцев, продуктов прикорма для здоровых детей первого года жизни и для питания детей в возрасте от года до трех лет, специальных диетических продуктов для детей до трех лет используются пищевые добавки в соответствии с техническим регламентом «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания».

50. Не допускается использование ароматизаторов с целью усиления свойственных пищевым продуктам натурального вкуса и аромата и для устранения изменения аромата пищевого продукта, обусловленного его порчей или недоброкачественностью сырья.

51. Область применения и максимальные дозировки ароматизаторов и вкусоароматических веществ, массовая доля отдельных подсластителей и сахарозаменителей устанавливаются изготовителем по согласованию с органами санитарно-

эпидемиологического надзора и указываются в нормативно-технической документации.

52. При реализации сахарозаменителей (сорбит, ксилит и др.) на этикетке должна наноситься предупреждающая надпись: «Потребление более 15—20 г в сутки может вызвать послабляющее действие», а при реализации пищевых добавок, содержащих аспартам, наносится предупреждающая надпись: «Содержит источник фенилаланина».

53. Использование вкусоароматических веществ для изготовления пищевой продукции и состав ароматизаторов согласовываются с государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, при этом регламентируются допустимые уровни содержания в пищевых продуктах биологически активных веществ, входящих в состав ароматизаторов и вкусоароматических препаратов из растительного сырья.

54. В состав ароматизатора может входить традиционное пищевое сырье (например: соки, сахар, специи), наполнители (растворители или носители), обогатители, тонизирующие вещества, горечи и пищевые добавки.

55. К пищевым ароматизаторам не относятся водно-спиртовые настои и углекислотные экстракты растительного сырья, а также плодоягодные соки (включая концентрированные), сиропы, вина, коньяки, ликеры, пряности.

56. Изготовитель ароматизаторов в сопроводительных документах указывает:

1) количественное содержание входящих в ароматизаторы пищевых добавок, за исключением пищевых добавок, регламентируемых техническими документами;

2) наличие биологически активных веществ в соответствии с ограничениями.

57. Допускается розничная продажа ароматизаторов по согласованию с государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. Требования к упаковке и маркировке пищевых добавок

58. Упаковка и маркировка пищевых добавок должна отвечать требованиям технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

59. Упаковка пищевых добавок должна обеспечить адекватную защиту для минимизации контаминации (загрязнения), во избежание повреждений и для размещения маркировки.

60. Упаковочные материалы должны быть нетоксичными и не представлять угрозы для безопасности и пригодности пищевых добавок при указанных условиях хранения и использования.

61. На этикетках пищевых добавок указывается дополнительная информация:

1) индекс «Е», если он имеется, под которым пищевая добавка разрешена к применению;

2) состав, массовая доля (для многокомпонентной пищевой добавки);

3) краткая инструкция (рекомендации) по хранению и применению пищевой добавки, противопоказания;

4) для ароматизаторов дополнительно указывается тип ароматизатора (натуральный, идентичный натуральному, искусственный).

62. На этикетках пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, указывается дополнительная информация:

1) функциональный класс пищевой добавки и ее название или индекс «Е» (при его наличии), например, «антиокислитель аскорбиновая кислота» или «антиокислитель Е300»;

2) при использовании аспартама должна наноситься предупреждающая надпись: «Противопоказан больным фенилкетонурией»;

3) для сахарозаменителей, содержащих многоатомные спирты (сорбит и сорбитовый сироп, манит, ксилит, лактит, мальтит и мальтитный сироп, изомальтит, кроме эритрита), должна наноситься предупреждающая надпись: «Потребление более 15—20 грамм в сутки может вызвать послабляющее действие».

63. На этикетках пищевых продуктов, содержащих вкусоароматические препараты, указывается «натуральный ароматизатор» или его конкретный вид (например: экстракты, настои, эфирные масла, маслосмолы и другие).

64. Допускается не указывать на этикетке вкусоароматические вещества, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов при их использовании для производства восстановленных продуктов.

65. На этикетках пищевых продуктов указываются пищевые добавки, входящие в состав пищевых ингредиентов в следующих случаях:

1) если такие пищевые добавки оказывают в конечном пищевом продукте функциональное действие;

2) если такие пищевые продукты являются продуктами детского и диетического питания.

66. На этикетках пищевых продуктов не указываются технологические вспомогательные средства, применяемые при их изготовлении, кроме ферментных препаратов, используемых при производстве кисломолочных продуктов и сыра.

67. Изготовитель пищевых добавок указывает на этикетке (ярлыке, вкладыше) сведения об использовании ингредиентов, полученных из генетически модифицированных объектов.

6. Оценка рисков

68. В целях управления рисками изготовитель пищевых добавок обеспечивает:

1) проведение:

анализа потенциально опасных факторов при изготовлении пищевых добавок;

идентификации и оценки риска производственных процессов, в которых могут быть выявлены опасные факторы;

процедур прослеживаемости и контроля за критическими контрольными точками;

2) разработку:

мер эффективного контроля в критических контрольных точках;

документированной системы управления качеством пищевой продукции.

7. Подтверждение соответствия

69. Пищевые добавки не подлежат обязательному подтверждению соответствия. Подтверждением их безопасности является наличие документа установленного образца о государственной регистрации, выдаваемого в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области здравоохранения.

70. Пищевые добавки могут быть направлены на добровольную сертификацию по желанию производителя (изготовителя) пищевых добавок, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

8. Перечень гармонизированных стандартов

71. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

72. Гармонизация применяемых действующих стандартов по пищевым добавкам, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим Техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

9. Сроки и условия введения в действие

73. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

74. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Перечень продукции, на которую распространяются требования Технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота»*

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0905 00 000 0	Ваниль
0906	Корица и цветки коричного дерева:
0906 10 000 0	— недробленые и немолотые
0906 20 000 0	— дробленые или молотые
0908	Мускатный орех, мацис и кардамон:
0908 10 000 0	— мускатный орех
0908 20 000 0	— мацис
0908 30 000 0	— кардамон
0910 10 000 0	— имбирь
0910 20	— шафран:
0910 20 100 0	— — недробленый и немолотый
0910 20 900 0	— — дробленый или молотый
0910 30 000 0	— турмерик (куркума)
0910 50 000 0	— карри
	— прочие пряности:
0910 91	— — смеси, упомянутые в примечании 1б к данной группе:
0910 91 100 0	— — — недробленые и немолотые
0910 91 900 0	— — — дробленые или молотые
0910 99	— — прочие:
0910 99 100 0	— — — семена пажитника сенного
	— — — прочие:
0910 99 910 0	— — — — недробленые и немолотые
0910 99 990 0	— — — — дробленые или молотые
1302	Соки и экстракты растительные; пектиновые вещества, пектинаты и пектаты; агар-агар и другие клеи и загустители растительного происхождения, видоизмененные или невидоизмененные:
	— растительные соки и экстракты:
1302 12 000 0	— — из солодки
1302 13 000 0	— — из хмеля
1302 14 000 0	— — из пиретрума или из корней растений, содержащих ротенон
1302 19	— — прочие:
1302 19 050 0	— — — живица
1302 19 300 0	— — — смеси растительных экстрактов для изготовления напитков или пищевых продуктов
1302 19 980 0	— — — — прочие
1302 20	— пектиновые вещества, пектинаты и пектаты:
1302 20 100 0	— — сухие
1302 20 900 0	— — прочие
1806 20 700 0	— — — молочно-шоколадная крошка
1806 20 800 0	— — — шоколадные вкусовые оболочки
1806 20 950 0	— — — прочие
1806 90 700 0	— — готовые изделия, содержащие какао и предназначенные для производства или приготовления напитков
1806 90 900 0	— — прочие
2102	Дрожжи (активные или неактивные); прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы, кроме вакцин товарной позиции 3002; готовые пекарные порошки:
2102 10	— дрожжи активные:
2102 10 100 0	— — дрожжи культурные
2102 10 310 0	дрожжи пекарные сухие
2102 10 390 0	дрожжи пекарные сухие прочие
2102 10 900 0	— — прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
2102 20	— дрожжи неактивные; прочие мертвые одноклеточные микроорганизмы:
	— — дрожжи неактивные:
2102 20 110 0	— — — в виде таблеток, кубиков или в аналогичной форме, или в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
2102 20 190 0	— — — прочие
2102 20 900 0	— — прочие
2102 30 000 0	— порошки пекарные готовые
2103	Продукты для приготовления соусов и готовые соусы; вкусовые добавки и приправы смешанные; горчичный порошок и готовая горчица:
2103 90 300 0	— — ароматические горечи, содержащие 44,2—49,2 л 100% об.% спирта и 1,5—6 мас.% горечавки, специй и спирта различных ингредиентов и содержащие 4—10% сахара, в емкостях 0,5 л или менее
2103 90 900 9	— — — прочие
2106 90 200 0	— — составные спиртовые л 100% полуфабрикаты, кроме спирта продуктов на основе душистых веществ, используемые при производстве напитков
	— — сахарные сиропы с вкусоароматическими или красящими добавками:
2106 90 300 0	— — — сиропы изоглюкозы
2106 90 510 0	— — — — сироп лактозы
2106 90 550 0	— — — — сироп глюкозы и сироп мальтодекстрина
2106 90 590 0	— — — — прочие
2106 90 920 0	— — — не содержащие молочных жиров, сахарозы, изоглюкозы, глюкозы или крахмала или содержащие менее 1,5 мас.% молочного жира, 5 мас.% сахарозы или изоглюкозы, 5 мас.% глюкозы или крахмала

*Коды продукции указаны согласно классификатору «Товарная номенклатура внешней экономической деятельности Республики Казахстан».

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база)

ГОСТ Р 52177-2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52499-2005 Добавки пищевые. Термины и определения.

ГОСТ Р 52481-2005 Красители пищевые. Термины и определения.

ГОСТ 31227-2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия.

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.

ГОСТ 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 16280-70 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 16280-88 Агар пищевой. Технические условия.

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия.

ГОСТ 30145-94 Масла эфирные и продукты эфирно-масличного производства. Правила приемки, отбор проб и методы органолептических испытаний.

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении технического регламента «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан П О С Т А Н О В Л Я Е Т:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 4 мая 2008 года
№ 411

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 23, ст. 216 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 4 мая 2008 года № 411

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент «Требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания» (далее — технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» и от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции».

2. Настоящий технический регламент устанавливает требования к безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, процессам их жизненного цикла.

3. Требования настоящего технического регламента не распространяются на пищевые продукты, полученные в процессе домашнего производства и не включают:

1) требования, установленные в специальных технических регламентах к маркированию и этикетированию пищевых продуктов, материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, в том числе требования к упаковке;

2) требования, установленные в специальных технических регламентах на используемое генетически-модифицированное продовольственное сырье растительного или животного происхождения.

4. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего технического регламента, и их коды по классификатору товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (далее — ТН ВЭД РК) указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Термины и определения

5. В настоящем техническом регламенте используются следующие термины и определения:

1) безопасность продуктов детского питания — отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

2) продукты лечебно-профилактического питания — специализированные пищевые продукты, используемые в специальных рационах питания, предназначенных для отдельных категорий лиц, в целях предупреждения нарушений в организме человека, обусловленных хроническим воздействием вредных профессиональных факторов;

3) детские травяные чаи — чаи, изготовленные на основе трав и экстрактов трав;

4) пищевая ценность продуктов детского питания — совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии;

5) продукты детского питания — пищевые продукты специального назначения, отвечающие физиологическим потребностям детского организма и предназначенные для питания детей в возрасте до трех лет;

6) адаптированные молочные смеси (заменители грудного молока) — пищевые продукты в жидкой или порошкообразной форме, изготовленные на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для использования в качестве заменителей грудного молока и максимально приближенные к нему по химическому составу с целью удовлетворения физиологических потребностей детей раннего возраста;

7) последующие смеси — адаптированные или частично адаптированные смеси на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для вскармливания детей старше 5 месяцев жизни в сочетании с продуктами прикорма;

8) продукты прикорма — пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к грудному молоку, его заменителям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей;

9) зерновые — пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

10) зерно-молочные — пищевые продукты, изготовленные из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

11) фруктово-овощные — пищевые продукты, изготовленные из фруктов, овощей, ягод, в том числе с добавлением иных ингредиентов, не более 20% от массы продукта;

12) фруктово-молочные — пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25% от массы продукта;

13) фруктово-зерновые — пищевые продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25% от массы продукта;

14) мясные — пищевые продукты, изготовленные из различных видов мяса животных и птиц, содержащие не менее 40% мясного компонента от общей массы продукта;

15) продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла — пищевые продукты, изготовленные из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40% компонента от общей массы продукта;

16) мясо-растительные и рыбо-растительные — пищевые продукты, изготовленные из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащие не менее 20% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

17) растительно-мясные и растительно-рыбные — пищевые продукты, изготовленные из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащие не менее 8% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

18) молочные — пищевые продукты, изготовленные из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов не более 20% от общей массы продукта;

19) комбинированные — пищевые продукты, сочетающие в себе свойства различных групп пищевых продуктов, при этом не относящиеся ни к одной из вышеперечисленных групп;

20) специализированные продукты для питания детей раннего возраста — пищевые продукты диетического (лечебно-профилактического) питания, химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка;

21) продукты диетического питания — пищевые продукты специального назначения, предназначенные для отдельных категорий лиц в целях профилактики и (или) лечения заболеваний;

22) энтеральное питание — это вид нутритивной поддержки, при котором питательные вещества вводятся перорально в виде напитков или через зонд при невозможности адекватного обеспечения энергетических и пластических потребностей организма естественным путем при ряде заболеваний;

23) обогащенные продукты — продукты, в которые для повышения пищевой ценности добавлены один или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, белков, амино- или жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в них изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе (на стадии) производства (изготовления), вводимых в целях профилактики заболевания;

24) пробиотики — биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта (пробиотики — синоним понятия эубиотики);

25) пробиотические продукты — пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

26) пробиотические микроорганизмы — живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющих на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта преимущественно родов: Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium и другие;

27) пребиотики — пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующей тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности.

3. Условия обращения на рынке

6. В оборот допускаются продукты детского питания, не оказывающие при применении по назначению негативного воздействия на жизнь и здоровье человека и прошедшие государственную регистрацию (перерегистрацию), в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

7. Продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания, находящиеся в обороте, должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм, гигиенических нормативов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

8. В реализацию не допускаются продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента, с признаками недоброкачественности и не имеющие документов, подтверждающих их безопасность.

9. Продукты детского питания должны реализовываться через раздаточные пункты, специализированные отделы продовольственных магазинов, торговых домов, лечебно-профилактические и аптечные организации, только при обеспечении соответствующих условий хранения.

10. Реализация продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должна осуществляться с соблюдением требований нормативных правовых актов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

4. Требования безопасности к продуктам детского, диетического и лечебно-профилактического питания

11. Размещение объектов по производству продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, а также установление санитарно-защитных зон должно осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными уполномоченным органом в области здравоохранения.

12. Не допускается размещение объектов по производству продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания в санитарно-защитных зонах промышленных объектов, в жилых, административных и встроенно-пристроенных зданиях.

13. Допускается размещение объектов по производству диетических продуктов с другими объектами пищевой промышленности в отдельном блоке при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

14. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать поточность производственных процессов, исключающих общие, встречные и перекрестные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненной и чистой тары, отдельные входы для персонала и поступления сырья.

15. Полы в производственных, складских и вспомогательных помещениях выполняются из разрешенных водонепроницаемых материалов, выдерживающих обработку моющими и дезинфицирующими препаратами с гладкой, нескользкой поверхностью.

16. Потолки и стены производственных помещений должны иметь гигиеничное покрытие, пригодное для санитарной обработки.

17. Все применяемые для отделки ограждающих поверхностей помещений материалы должны быть разрешены к применению в Республике Казахстан.

18. Источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан.

19. Вода, используемая для питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, связанных с производством продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания, должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

20. Розлив питьевой воды детского питания разрешается только на линиях розлива питьевой воды.

21. В случае использования хлорированной воды централизованных систем питьевого водоснабжения из поверхностных водоисточников для технологических нужд (в качестве сырья для приготовления продукта детского питания) необходима доочистка ее от тригалометанов (побочных продуктов хлорирования воды).

22. Подготовка, обработка, производство, упаковка, хранение, транспортировка и реализация продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны осуществляться с соблюдением требований гигиены.

23. Изготовитель должен производить продукцию таким образом, чтобы она соответствовала требованиям безопасности, определенным настоящим техническим регламентом.

24. Для обеспечения надлежащей безопасности продукции изготовителем соблюдаются принципы и правила добросовестной производственной практики, а именно:

1) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществлять анализ рисков, определять критические стадии (риски) производственных процессов и контрольные точки для выявления изменений технологии, которые могут негативным образом влиять на безопасность и качество продукции;

2) контролировать на предприятии безопасность продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) документировать все технологические операции по производству и контролю;

4) проводить необходимый контроль технологических средств, вспомогательных материалов и продукции на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) обеспечивать прослеживаемость продукции;

6) в рамках должностных инструкций определять ответственность и полномочия персонала, участвующего в производстве и его управлении;

7) обучение и аттестация персонала;

8) осуществление комплексных мероприятий, обеспечивающих безопасность продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении согласно условиям изготовителя;

9) использование системы самоинспекции и/или аудита;

10) проведение надлежащей утилизации продукции, тары, промышленной упаковки;

11) документирование результатов контроля в форме протоколов, журналов, актов, а также с помощью технических средств контроля.

25. При производстве не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

26. Технологические процессы подготовки, изготовления и другие этапы производства продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляются в соответствии с технологическими инструкциями.

27. Выпуск продуктов детского питания для детей раннего возраста осуществляется на специализированных предприятиях, в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное органами санитарно-эпидемиологического надзора.

28. Для работы с живыми микроорганизмами выделяются отдельные помещения.

29. В помещениях, требующих особого технологического и санитарно-противоэпидемического режима (заквасочная, расфасовка детского питания, производство пробиотических продуктов в лабораторных боксах), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5—2,2 ватт на 1 метр кубический воздуха в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

30. Цеха по производству диетических продуктов на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола герметизируются. Поверхности не должны иметь трещин и других дефектов, должны быть пригодными для мытья и дезинфекции.

31. При производстве детского, диетического и лечебно-профилактического питания не допускается использование сырья, выращенного в экологически неблагоприятных районах.

32. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

33. Для сырья животного происхождения, используемого при производстве диетических продуктов, представляется информация о неиспользовании при его получении кормовых добавок, стимуляторов роста, лекарственных средств.

34. Юридические и физические лица, индивидуальные предприниматели, изготавливающие диетические продукты из животноводческого сырья, обеспечивают его безопасность от возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

35. При изготовлении продуктов для питания детей раннего возраста не допускается использование следующих видов сырья:

1) творог с кислотностью более 1500 градусов Тернера;

2) соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

3) сырье из мяса убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию;

4) субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка и сердца;

5) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12%;

6) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 32%;

7) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%;

8) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3-ьей категории;

9) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

10) мясо быков, хряков и тощих животных;

11) условно-годное мясо и субпродукты;

12) продукция аквакультуры;

13) масло сливочное, изготовленное с добавлением растительного сырья, с содержанием молочного жира менее 82%;

14) масло сливочное соленое;

15) рапсовое и хлопковое растительные масла с высоким содержанием эруковой кислоты;

16) соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

36. При производстве продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания не допускается использовать искусственные пищевые добавки и продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных объектов, биологически активных добавок к пище.

37. При производстве детских травяных чаев используется лекарственное растительное сырье, зарегистрированное в порядке, установленном уполномоченным органом в области здравоохранения.

38. В производстве диетических продуктов допускается использовать пищевые добавки, разрешенные к применению в Республике Казахстан и соответствующие требованиям Технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота».

39. Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов детского питания допускается использование только натуральных пищевых арома-

тизаторов (вкусоароматических веществ и натуральных красителей растительного происхождения).

40. Использование синтетических подсластителей в производстве продуктов детского питания не допускается, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.

41. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

42. В продуктах детского питания не допускается наличие патогенных микроорганизмов, вызывающих инфекционные заболевания и представляющих опасность для здоровья человека.

43. Диетические продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям организма человека в необходимых пищевых веществах и энергии с учетом факторов риска и патогенеза заболеваний, соответствовать установленным гигиеническим требованиям по допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

44. В зависимости от состава сырья детское питание подразделяется на следующие группы: зерновые, зерно-молочные, фруктово-овощные, фруктово-молочные, фруктово-зерновые, мясные, продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла, мясо-растительные, рыбо-растительные, растительно-мясные, растительно-рыбные, молочные, комбинированные.

45. Сроки годности, условия хранения, режимы транспортировки и реализации продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются изготовителем с учетом показателей безопасности используемого сырья, пищевых добавок и ингредиентов, технологических режимов производства, материала и технологии упаковки на основании результатов исследований.

46. Для транспортировки продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны использоваться транспортные средства, имеющие санитарный паспорт установленного образца, выданный органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке.

47. Транспортные средства должны обеспечивать температурно-влажностные режимы перевозки, быть исправными и чистыми.

48. Утилизация и уничтожение продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны осуществляться в соответствии с законодательством в области безопасности пищевой продукции.

5. Требования к упаковке и маркировке продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания

49. Упаковка и маркировка продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должна отвечать требованиям Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

50. Упаковка продукции должна обеспечивать ее безопасность на всех этапах оборота, при соблюдении условий ее транспортировки и хранения.

51. Упаковочная тара, контактирующая с продукцией детского, диетического и лечебно-профилактического питания, должна быть изготовлена из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

52. Продукты для питания детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

1) соки и нектары фруктовые, овощные, плодоовощные — 0,35 л;

2) консервированные пюре фруктовые, овощные и плодоовощные, в том числе жидкие и пюреобразные продукты прикорма на фруктово-молочной и фруктово-зерновой основе — 0,25 кг;

3) сухие продукты (заменители грудного молока, последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) — 1 кг;

4) жидкие адаптированные и частично адаптированные заменители грудного молока и последующие смеси — 0,2 л;

5) питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты — 0,25 л;

6) пастообразные молочные продукты — 0,1 кг;

7) консервированные мясные и рыбные пюре — 0,13 кг;

8) консервированные мясо (рыба), растительные и растительно-мясные (рыбные) продукты — 0,25 кг;

9) продукты прикорма на комбинированной основе — 0,25 кг.

53. Маркировка продуктов детского питания должна включать следующую дополнительную информацию:

1) ингредиентный состав в порядке убывания в весовом или процентом выражении;

2) пищевая ценность продукта, включая содержание витаминов, минеральных веществ и энергетическую ценность (при обогащении продукта — процентное содержание от суточной потребности). Количественные сведения о пищевой ценности продуктов приводятся, если содержание пищевых веществ превышает 5% от суточной потребности в данном микронутриенте;

3) срок годности и условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

4) способ приготовления (при необходимости);

5) возрастные рекомендации по использованию.

В маркировке должна быть надпись «Детское питание» размером шрифта не менее основного.

54. В тексте маркировки на заменителях грудного молока должна быть информация о преимуществах грудного вскармливания.

55. На продуктах диетического питания для детей маркировка должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании.

56. Маркировка диетических продуктов включает следующую дополнительную информацию:

1) ингредиентный состав в порядке убывания в весовом или процентом выражении;

2) назначение и условия применения;

3) сведения о пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов), процентное содержание от суточной потребности;

4) способы и условия приготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов диетических продуктов);

5) условия хранения (в отношении диетических продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

6) противопоказания.

6. Оценка рисков

57. Оценка рисков для всех идентифицированных опасностей проводится расчетным, экспериментальным и (или) экспертным путем с обеспечением возможности ее проверки.

58. Применение мер по обеспечению безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должно основываться на анализе риска.

59. При оценке риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны быть использованы имеющиеся научные данные, соответствующие методы обработки и производства (изготовления), методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных исследований, степень распространенности конкретных заболеваний, наличие зон, свободных от заболеваний.

60. Оценка риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляется путем:

1) выявления характеристик пищевой продукции, которая может вызвать вредное воздействие на организм человека;

2) анализа воздействия каждой из выявленных потенциальных опасностей на организм человека и их последствий;

3) определения мер ограничения выявленных рисков.

61. Оценка риска безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания осуществляется как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования пищевой продукции.

62. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается юридическим, физическим лицом и индивидуальным предпринимателем на основании настоящего технического регламента и согласовывается территориальным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

63. Записи, отражающие контрольные исследования или испытания, хранятся на предприятии в течение одного года после окончания срока годности диетического продукта, а удостоверения качества и безопасности — в течении 30 (тридцати) дней.

64. Сведения об оценке риска и мерах по его ограничению во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания должны содержаться в нормативно-технической документации.

Не допускается разработка (создание) новых видов продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания без проведения анализа риска в соответствии с требованиями, установленными законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

65. Управление риском должно основываться на результатах оценки риска, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на жизнь и здоровье человека.

7. Подтверждение соответствия

66. Подтверждением безопасности продуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания является наличие документа установленного образца о государственной регистрации, выдаваемого в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области здравоохранения.

67. Продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания могут быть направлены на добровольную сертификацию по желанию производителя (изготовителя) пищевых добавок в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

8. Перечень гармонизированных стандартов

68. Перечень гармонизированных стандартов, обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

69. Гармонизация применяемых действующих стандартов по продуктам детского, диетического и лечебно-профилактического питания, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

9. Сроки и условия введения в действие

70. Настоящий технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

71. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Перечень продукции, на которые распространяются требования настоящего Технического регламента*

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
1602	Готовые или консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови:
1602 10 00	— гомогенизированные готовые продукты:
1602 10 001 0	— — для детского питания
1602 10 009 0	— — прочие
1901 10 000 0	— детское питание, расфасованное для розничной продажи
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, немороженые, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2005 10 00	— овощи гомогенизированные:
2005 10 001 0	— — для детского питания
2007	Джемы, желе фруктовое, мармелады, пюре фруктовое или ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
2007 10	— гомогенизированные готовые продукты:
2007 10 10	— — с содержанием сахара более 13 мас.%:
2007 10 101 0	— — — для детского питания
2007 10 91	— — — из тропических плодов:
2007 10 911 0	— — — — для детского питания
2007 10 991 0	— — — — для детского питания
2104	Супы и бульоны готовые и заготовки для их приготовления; гомогенизированные составные готовые пищевые продукты:
2104 20 001 0	— — для детского питания

*Коды продукции указаны согласно классификатору «Товарная номенклатура внешней экономической деятельности Республики Казахстан».

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов

ГОСТ 30555-98 Консервы фруктовые для диетического питания. Технические условия

ГОСТ 30579-98 Консервы овощные для диетического питания. Технические условия.

ГОСТ 21831-76 Концентраты пищевые, сухие продукты детского и диетического питания, поставляемые для экспорта. Технические требования.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 26 мая 2008 года
№ 496

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 27, ст. 256 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 26 мая 2008 года № 496

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий» (далее — Технический регламент) разработан в целях реализации законов Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании», от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции».

2. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего Технического регламента и их коды по классификатору Товарной номенклатуры внешнеэкономиче-

ской деятельности Республики Казахстан (далее — ТН ВЭД РК), указаны в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

3. Требования настоящего Технического регламента не распространяются:

1) на продукты детского, диетического и лечебно-профилактического питания, за исключением специальных характеристик, а также на продукты и сырье с содержанием генетически модифицированных источников;

2) на хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, полученные в процессе домашнего производства, обработки и (или) хранения, предназначенные для домашнего использования.

4. Идентификация хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий проводится на основании визуального осмотра, кодов ТН ВЭД РК, информации, представленной на потребительской упаковке и в сопроводительной документации.

Наименования, под которыми реализуются хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, должны точно указывать их вид и включать как минимум:

1) описание внешнего вида;

2) перечень показателей идентификации (указываются в технической и (или) нормативной документации на изделия конкретного вида);

3) способ выработки.

5. При недостаточности информации для идентификации продукции проводят органолептическую оценку и испытания по физико-химическим показателям, предусмотренным нормативными и (или) техническими документами на конкретные виды продукции.

6. Требования к процессам производства распространяются только на объекты, осуществляющие производственную деятельность на территории Республики Казахстан.

2. Термины и определения

7. В настоящем Техническом регламенте применяются понятия, установленные законодательством в области безопасности пищевой продукции, а также следующие термины и определения: хлебобулочные изделия — пищевые изделия, вырабатываемые из основного сырья для хлебопечения или дополнительного сырья для хлебопечения. Эти изделия включают хлеб, булочки, булочные изделия, хлебобулочные изделия пониженной влажности;

хлеб — хлебобулочные изделия массой не менее двести граммов для пшеничного формового, триста граммов для пшеничного подового и триста граммов для ржаного хлеба;

хлебобулочные изделия — хлебобулочные изделия, выпекаемые в хлебобулочных формах;

подовые хлебобулочные изделия — хлебобулочные изделия, выпекаемые на хлебопекарных листах, на поду пекарной камеры или люльки;

сдобные хлебобулочные изделия — хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и (или) жиров четырнадцать процентов и более;

хлебобулочные изделия пониженной влажности — хлебобулочные изделия с влажностью менее девятнадцать: бараночные изделия, сухари, гренки, сухарики, палочки и т.д;

национальные хлебобулочные изделия — хлебобулочные изделия, отличающиеся от обычных хлебобулочных изделий использованием в рецептуре сырья, характерных для отдельных национальностей и определенной формы и (или) способа выпечки (лаваш, тандырные лепешки и др.);

хлебобулочный полуфабрикат — полуфабрикат, в том числе замороженный, приготовленный из основного сырья для хлебопечения или из дополнительного сырья для хлебопечения, предназначенный для реализации и выработки готовых изделий;

кондитерское изделие — пищевой продукт, обладающий преимущественно сладким вкусом, разнообразный по форме, составу, консистенции, структуре и аромату;

мучное кондитерское изделие — кондитерское изделие, рецептурным компонентом которого является мука (печенье, пряники, кексы, бисквитные рулеты, галеты, крекеры, вафли и др.);

мучное кулинарное изделие — кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с начинкой, в том числе пирожки, баурсаки, кулебяки, беляши, пончики, пицца и другие аналогичные изделия;

начинка — составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхности тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки;

мониторинг в области безопасности пищевых продуктов — государственная система наблюдений за безопасностью пищевых продуктов, состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между безопасностью и пищевой ценностью пищевых продуктов и состоянием здоровья населения, осуществляемая в установленном законодательством порядке;

процесс производства (изготовление) хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий — подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов, разделка, расстойка для дрожжевых изделий, выпечка, охлаждение, отделка, упаковка, расфасовка и (или) маркировка в зависимости от вида изделия;

скоропортящиеся пищевые продукты — пищевые продукты, требующие специальных условий транспортирования, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

условия хранения — заранее установленный специальный порядок хранения (влажность окружающего воздуха, определенный световой режим, температура окружающего воздуха);

бураты — технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

организация малой мощности (пекарни и цеха) — объекты, производящие хлеб и хлебобулочные изделия производительностью до трех тонн в сутки; кондитерские изделия без крема — до пятисот килограммов в сутки; кондитерские изделия с кремом — до трехсот килограммов в сутки;

санитарный брак — изменение органолептических и потребительских свойств продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и складирования, приводящее к невозможности использования его по прямому назначению;

яйцетек (бой) — нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

основное сырье для хлебобулочных изделий — сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочных изделий: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи или химические разрыхлители, соль и вода;

зерновые продукты — основные продукты для хлебобулочного изделия, включая пшеничные отруби, пшеничную дробленую крупку, пшеницу (продовольственное зерно) и другие;

дополнительное сырье для хлебобулочных изделий — сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий;

срок реализации — интервал времени реализации хлебобулочного изделия с момента выемки его из печи, установленный нормативными или техническими (технологическими инструкциями) документами для изделий конкретного наименования;

срок максимальной выдержки — интервал времени выдержки хлебобулочного изделия с момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

3. Требования к помещениям и инженерному оборудованию

8. Размещение, строительство и реконструкция объекта по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий осуществляются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

9. Помещения и прилегающая территория объекта должна эксплуатироваться с соблюдением установленных санитарно-эпидемиологических правил и норм с целью предотвращения санитарно-бактериологического загрязнения продуктов.

10. Производственные помещения и цеха объекта должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и предотвращать встречные и перекрещивающиеся потоки сырья и готовой продукции. Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных организаций.

11. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

12. Источники света должны быть помещены в специальную осветительную арматуру: люминесцентные — в зависимости от типа, лампы накаливания в закрытые плафоны.

13. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использовать переносные, заключенные в защитные сетки, лампы напряжением не выше двенадцати вольт.

14. Системы вентиляции и кондиционирования должны быть сконструированы так, чтобы не было возможности поступления воздуха из загрязненной зоны в чистую зону. Конструкция и исполнение вентиляционных систем должна обеспечивать быстрый доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК), утвержденных для этих категорий объектов.

15. Вода, используемая в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должна соответствовать техническому регламенту и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам на питьевую воду и подвергаться бактериологическому контролю производственной лабораторией объекта. Для подготовки воды для производства продукции используются химические реагенты, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При использовании хлорсодержащих реагентов проводятся проверки качества воды с целью определения остаточного количества общего хлора.

16. Между системами водоснабжения питьевой и не питьевой воды не должно быть перекрестных подключений. Не питьевая вода должна использоваться на технологических участках обработки, упаковки и хранения продукции.

17. Пар, вступающий в непосредственный контакт с продуктами или с поверхностями, контактирующими с продуктами, должен вырабатываться из питьевой воды без добавления вредных веществ. Химические реагенты, используемые в котлоагрегатах, должны иметь разрешение органов санитарно-эпидемиологического надзора.

18. Канализационное оборудование должно быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска загрязнения продуктов. Если дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть сконструированы так, чтобы обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в чистую зону.

19. Поверхности полов и стен должны быть выполнены из водонепроницаемых неадсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, без щелей и выбоин, удобных для уборки и мытья, с уклонами к трапам.

Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть облицованы ударопрочными плитами.

20. Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, разрешенные государственными органами санитарно-эпидемиологического надзора.

21. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения продуктов, сырья для производства и окружающей среды.

22. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

1) обивать пороги и двери помещений (на высоту сорок—пятьдесят сантиметров) листовым железом или металлической сеткой;

2) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

3) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

4) своевременно очищать цеха от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

23. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, с вентиляцией (температура не ниже восьми градусов Цельсия, относительная влажность воздуха семьдесят — семьдесят пять процентов), оборудованными специальными платформами для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков. Для транспортировки сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены раздельные грузоподъемники. Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими. В складском помещении должны быть холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов.

24. Запрещается в складах для пищевой продукции хранить непищевые товары (мыло, стиральные порошки).

25. Для объектов, производящих кондитерские изделия с кремом, мощностью более триста килограммов в сутки, должны быть предусмотрены технологическая и бактериологическая лаборатории.

26. Источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для ссыпки коротко резаных изделий) должны быть оборудованы аспирационными установками.

27. В организациях должны проводиться мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

4. Требования к оборудованию, инвентарю и таре

28. Технологическое оборудование и аппаратура должны соответствовать законодательству Республики Казахстан в области безопасности машин и оборудования, располагаться таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

29. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных государственными органами санитарно-эпидемиологического надзора в пищевой промышленности.

30. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и одновременно проходить обработку против мучных вредителей.

31. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы должны иметь не менее семидесяти сантиметров, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки должны быть на высоте полутора метров от уровня пола.

32. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

33. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря не разрешается использовать для других производственных целей.

5. Условия размещения хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий на рынке Республики Казахстан

34. Хлеб и хлебобулочные, кондитерские изделия могут быть размещены на рынке при условии их соответствия следующим требованиям настоящего Технического регламента:

1) наличие сертификата соответствия, знака соответствия, декларации о соответствии, в зависимости от формы и особенностей подтверждения соответствия или санитарно-эпидемиологического заключения;

2) наличие необходимой информации о продукции на маркировке и (или) сопроводительных документах.

6. Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

35. Хлеб и хлебобулочные, кондитерские изделия должны:

1) производиться из сырья и вспомогательных материалов, безопасность которых подтверждена в соответствии с законодательством в области технического регулирования и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

2) соответствовать по органолептическим показателям требованиям нормативно-правовых и (или) технических документов на конкретные виды хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

3) вырабатываться упакованными или не упакованными на основе рецептур, технологических инструкций или нормативных документов на продукцию конкретного наименования, разработанных и утвержденных в установленном порядке;

4) содержать пищевые добавки, ароматические вещества, разрешенные для применения уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

5) расфасовываться и упаковываться способом, обеспечивающим их безопасность при хранении, транспортировке и реализации;

6) по экологической чистоте соответствовать нормам стандартов на экологически чистую продукцию.

36. Показатели микробиологического загрязнения и содержание потенциально опасных химических и биологических веществ в хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях не должны превышать допустимых уровней в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

37. Определение и оценка показателей безопасности в продуктах смешанного состава должны производиться с учетом массовых долей ингредиентов, входящих в состав продукта.

Показатели безопасности сухих, концентрированных или разведенных компонентов должны рассчитываться изготовителем в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в готовом продукте.

38. В хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях не должно быть посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков «тягучей» (картофельной) болезни и плесени.

39. Применяемые сырье, компоненты и пищевые добавки по показателям безопасности должны соответствовать требованиям соответствующих нормативно-правовых актов и нормативных документов.

40. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий не допускается применение генетически-модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически-модифицированные источники.

41. Не допускается использовать лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, традиционно используемых в хлебопечении, разрешенных для применения уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

42. Производитель/изготовитель должен контролировать показатели безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в порядке и с периодичностью, установленными уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе определять:

1) содержание плесени в продукции со сроком годности/хранения свыше сорока восьми часов в случае конфликта между производителем/изготовителем и потребителем;

2) наличие бактерий Bacillus mesentericus в изделиях со сроком годности/хранения свыше сорока восьми часов в теплый период года проверяют ежемесячно.

43. Отбор проб и методы испытаний проводятся в соответствии с действующими на данные виды продукции нормативными документами.

44. Впервые ввозимые на территорию Республики Казахстан хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия с использованием новых видов сырья, пищевых

добавок, упаковочных материалов, контактирующих с продукцией, подлежат обязательной санитарно-эпидемиологической экспертизе.

45. Гигиеническое заключение, выданное по результатам экспертизы, проведенной органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора должно учитываться органом по подтверждению соответствия при проведении сертификационных испытаний продукции.

46. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия не подлежат реализации, если не соответствуют установленным требованиям безопасности.

7. Требования к безопасности обогащенных хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

47. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий допускается применять сырье, обогащенное аминокислотами, витаминами, микроэлементами, в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей.

48. Обогащение не должно ухудшать потребительские свойства продуктов, уменьшать содержание и усвояемость других содержащихся в них пищевых веществ и (или) оказывать влияние на их безопасность.

49. Количество витаминов и минеральных веществ, вносимых в хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, должны сохраняться в обогащенном продукте в течение срока его хранения.

50. Информация об обогащении с указанием внесенных витаминов и микроэлементов должна быть отражена в маркировке продукции с рекомендациями и предупредительными надписями по ее применению для отдельных групп населения.

8. Требования к процессу производства и подготовке сырья

51. Все поступающее сырье, вспомогательные и тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям технических регламентов на пищевую продукцию, упаковку и гармонизированных с ними стандартов и иметь соответствующие документы, удостоверяющие их безопасность (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение).

Поставщик сырья, вспомогательных и тароупаковочных материалов должен гарантировать их качество и безопасность.

52. Контроль за безопасностью сырья, вспомогательных и тароупаковочных материалов, готовых изделий хлебопекарного и кондитерского производства осуществляется производителем продукции согласно требованиям настоящего Технического регламента, нормативных и технических документов на продукцию конкретного наименования.

53. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном подготовительном отделении.

54. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство, составляется соответствующий документ о дальнейшем использовании забракованной продукции.

55. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

56. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной обработке в организации, независимо от того была ли она обработана до доставки в организацию.

Запрещается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить кондитерские изделия в таре и транспорте, не отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

57. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита.

58. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

59. Мучной смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений.

60. Красители, ароматизаторы кислоты и другие пищевые добавки должны соответствовать требованиям технических регламентов и гармонизированных стандартов и храниться в заводской упаковке.

Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории объектов и выдаются на производство в емкостях с указанием наименования и концентрации.

61. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Не допускается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов.

62. Изюм, цукаты и сухофрукты перебираются, затем промываются проточной водой на решетках или в специальной машине и используются в изделиях, подвергающихся термической обработке.

63. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирочные машины или через сито с ячейками не более полутора миллиметров, плодово-ягодное повидло, джем, начинка и подварка — через сито с ячейками не более трех миллиметров. Запрещается разведение их водой.

64. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания — кипятиться. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более полутора миллиметров.

65. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебираются вручную.

66. Для кондитерских изделий должны использоваться свежие чистые куриные яйца с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

67. Запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

68. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне и применяются в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

69. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами, которые подвергаются поверке в порядке, установленном в государственной системе обеспечения единства измерений.

70. Для кремов должно использоваться сливочное масло с массовой долей влаги не более двадцати процентов. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов не должно превышать ста тысяч колониеобразующих единиц в грамме, не допускаются: кишечная палочка (колиформные) — в ноль целых одна сотых грамма, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы — в двадцати пяти граммах, коагулазоположительные стафилококки — в одном грамме продукта.

71. Для отделки тортов и пирожных должны использоваться кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже шестидесяти процентов.

Производство и использование кремов допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам, выданного в установленном порядке.

72. Хлеб, выбранный из печи, должен укладываться в лотки и направляться на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения.

Запрещается хранение хлеба навалом.

73. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит реализации и переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарной организации. Для предупреждения распространения картофельной болезни необходимо проводить профилактические мероприятия.

74. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращаемые из торговой сети, могут быть переработаны на объекте. На переработку принимаются изделия незагрязненные и без признаков микробиологической порчи. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, могут быть использованы при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже.

75. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих замачиванию, более четырех суток не разрешается.

76. На переработку допускается возвращать из торговой сети кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее двадцати четырех часов с момента окончания срока реализации.

Кондитерские изделия с кремом с истекшим сроком годности могут быть использованы только для выработки выпеченных кондитерских изделий.

77. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

Возврат торговыми организациями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

78. Перевозка кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и имеющим санитарный паспорт.

79. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

80. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступать непосредственно на переработку только после заключения производственной лаборатории об их переработке. При отсутствии производственной лаборатории заключение может быть выдано любой лабораторией, аккредитованной в установленном порядке в государственной системе технического регулирования.

81. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, должны собираться в специальную тару и подлежат уничтожению.

82. Кондитерские изделия, выработанные из возвращенной продукции, должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента.

83. Лабораторный контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий должен проводиться аккредитованной лабораторией объекта, а при ее отсутствии иной аккредитованной лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

9. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при хранении и транспортировке

84. Готовая продукция должна храниться в специально предназначенных помещениях и складах на вагонетках, контейнерах или в штабелях с соблюдением между ними проходов и проездов. Способы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны исключать доступ в них вредных и загрязняющих веществ и посторонних предметов. В складах запрещается хранение непищевых товаров и предметов (клея, тары, различных химикатов).

85. Помещения для хранения хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий и сырья для их производства должны быть:

1) чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более семидесяти пяти процентов;

2) защищены от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых;

3) оснащены контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени. Данные мониторинга необходимо хранить в течение срока годности/хранения выпущенной продукции.

Не допускается совместное хранение сырья и готовой, неупакованной продукции, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений.

86. Кондитерские изделия должны храниться в холодильниках при температуре:

1) с кремом — не выше шести градусов Цельсия;

2) без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами — не выше восемнадцати градусов Цельсия. Хранение должно осуществляться при относительной влажности воздуха семьдесят — семьдесят пять процентов с соблюдением правил товарного соседства. Холодильники должны быть оснащены термометрами, проверяемыми в установленном порядке.

87. В складах должна проводиться газовая обработка против амбарных вредителей в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими нормативами.

88. Сроки хранения готового хлеба и хлебобулочной, кондитерских изделий устанавливаются производителем/изготовителем в технологической инструкции или рецептуре и должны соответствовать приложению 2 к настоящему Техническому регламенту.

Срок хранения продукции из пшеничной муки без начинки, упакованной в потребительскую тару для изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания, устанавливает и согласовывает в установленном порядке производитель/изготовитель.

Срок годности продукции из пшеничной муки с начинкой (упакованных и не упакованных в потребительскую тару) изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания устанавливает и согласовывает в установленном порядке производитель/изготовитель.

89. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в транспортных средствах, имеющих санитарный паспорт, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, обеспечивающим сохранность пищевой ценности, органолептических, физико-химических и микробиологических характеристик готовой продукции, а также защиту от пыли, вредителей и других возможных факторов порчи или заражения.

90. Укладка продукции на листы и в лотки должна производиться в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки.

Для перевозки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с кремом и начинкой должны использоваться специальные транспортные средства: охлаждаемые кузова, рефрижераторы.

Не допускается:

1) перевозка кондитерских изделий с кремом и начинками на открытых листах, лотках и без холодильного оборудования;

2) транспортирование тортов без упаковки.

91. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше шести градусов Цельсия и не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами.

92. Не допускается перевозка и хранение хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий вместе с непищевыми продуктами или с товарами, имеющими специфический запах.

93. Во время погрузки, перевозки и разгрузки хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия необходимо беречь от атмосферных осадков.

94. Перевозимые продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок годности/хранения.

95. Лица, контактирующие во время перевозки с хлебом, хлебобулочными, кондитерскими изделиями, должны быть обеспечены специальной одеждой, а также иметь документы, подтверждающие прохождение медицинского осмотра, в установленном законодательством порядке.

10. Требования к маркировке и упаковке хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

96. Упакованные в потребительскую тару хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия подлежат обязательному этикетированию и маркировке. Сведения о неупакованной продукции предоставляют потребителю на информационном листке в торговом зале.

97. Маркировка готовых продуктов не должна вводить потребителя в заблуждение относительно:

1) характеристик продуктов питания, их природы, идентичности, свойств, состава, количества, срока годности/хранения, происхождения, способа изготовления или производства;

2) назначения или свойств, которыми они не обладают;

3) наличия особых характеристик, хотя на самом деле такими характеристиками обладают все подобные продукты;

4) наличия лечебных или профилактических свойств, которыми продукт не обладает.

98. Обязательная информация, указываемая при маркировке хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий, определяется Техническим регламентом «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Виды и формы этикетирования определяются производителем/изготовителем.

99. Готовые хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия упаковывают в тару. В качестве тары используют листы и лотки.

Перед укладкой продукции тару выстилают пергаментом или подпергаментом, после укладки — закрывают крышками, листы и лотки без крышек должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками.

100. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другую упаковку, выстланную салфетками из пергамента или подпергамента, и закрываются крышками.

Готовая продукция может иметь индивидуальную или групповую упаковку.

101. Для упаковки должны применяться материалы, разрешенные для контакта с хлебом, хлебобулочными, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями.

102. Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, не зараженной, без постороннего запаха.

103. Условия, виды и способы упаковки конкретных видов продукции определяет и рекомендует к применению производитель/изготовитель. В случае расфасовки продукции другим юридическим лицом должны учитываться рекомендации производителя/изготовителя. Допускается применение иных видов и способов упаковки, в том числе указанных в договорах на поставку продукции, если обеспечивается необходимый уровень безопасности упакованного продукта в течение установленного срока годности/хранения.

104. Упаковка для хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должна соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», нормативной и технической документации на конкретный вид продукции и упаковки.

11. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при реализации

105. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия не подлежат реализации, если они:

1) не соответствуют требованиям настоящего Технического регламента и гармонизированных с ним стандартов;

2) не имеют документов, содержащих информацию о соответствии настоящему Техническому регламенту или в случае, когда представленная изготовителем информация вводит в заблуждение потребителя относительно безопасности продукции;

3) не имеют установленных сроков годности/хранения или с истекшими сроками годности/хранения;

4) не имеют маркировки (для упакованных изделий), содержащей сведения, предусмотренные Техническим регламентом.

Такие хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия утилизируются в порядке, установленном в разделе 12 Технического регламента.

106. При реализации хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий должны соблюдаться условия хранения, установленные производителем/изготовителем. При отсутствии указанных условий реализация продукции не допускается.

107. Хлеб, хлебобулочные, мучные кулинарные и кондитерские изделия реализуются в потребительской упаковке и без нее.

108. Не допускаются к реализации:

1) продукты с нарушением целостности потребительской упаковки;

2) кондитерские изделия с кремом при отсутствии холодильного оборудования.

109. При реализации хлеба хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий без упаковки должны использоваться специальное оборудование для нарезки взвешивания, а также маркированный торговый инвентарь (доски, щипцы, совки и др.). Взвешивание неупакованных продуктов непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

110. К реализации хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр при отсутствии у них признаков заболеваний.

Лица, осуществляющие реализацию продукции, должны иметь специальную одежду.

12. Требования к безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий при их утилизации и уничтожении

111. Уничтожению подлежат хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также сырье для их производства, которые признаны некачественными и опасными по следующим причинам:

1) не соответствуют требованиям настоящего и других взаимосвязанных технических регламентов, устанавливающих требования к безопасности продукции;

2) имеют явные признаки недоброкачественности;

3) не имеют документов, подтверждающих их происхождение, безопасность и качество;

4) не установлен или истек срок хранения и (или) годности/хранения.

112. Уничтожение хлеба, хлебобулочных, мучных кулинарных, кондитерских изделий и сырья для их производства, признанных некачественными и опасными, осуществляется:

1) производителем/изготовителем или продавцом в установленном законодательством порядке;

2) по предписанию органов государственного надзора и контроля.

113. При выдаче предписания органами государственного надзора и контроля хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны быть изъяты из обращения, направлены на временное хранение, условия которого исключают возможность несанкционированного доступа к продуктам и подвергнуты санитарно-эпидемиологической экспертизе в целях установления возможности их использования по иному назначению или уничтожению в порядке, установленном законодательством.

Продукция, не соответствующая требованиям Технического регламента, может относиться к разряду исправимого и неисправимого брака, который отправляется согласно технологических норм на утилизацию (промышленную переработку для изготовления сухариков, гренок и др.).

114. В случае если результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы подтверждают опасность исследованного продукта для жизни и здоровья человека и окружающей среды, организация уничтожает их в установленном законодательством порядке.

13. Презумпция соответствия

115. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготовленные в соответствии с требованиями гармонизированных стандартов, считаются соответствующими требованиям настоящего Технического регламента.

116. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия могут быть изготовлены по иным нормативным документам при условии, что их требования не ниже требований указанных гармонизированных стандартов, а в случае их отсутствия не ниже норм, согласованных с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

14. Подтверждение соответствия

117. Подтверждение соответствия хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий осуществляется в установленном законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования порядке в соответствии с приложением 3 к настоящему Техническому регламенту.

15. Перечень гармонизированных стандартов

118. В стандартах на продукцию обязательным для выполнения являются требования безопасности в соответствии с настоящим Техническим регламентом.

Гармонизация стандартов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим Техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством о техническом регулировании.

119. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, приведен в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту.

16. Срок и условия введения в действие Технического регламента

120. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

121. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности хлеба
и хлебобулочных, кондитерских изделий»

Перечень хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий, на которые распространяется действие настоящего Технического регламента

Наименование продукции	Код ТН ВЭД РК
— Смеси и тесто для изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий товарной позиции 1905;	1901 20 000
— Прочие;	1901 90
Готовые пищевые продукты, полученные путем вздувания или обжаривания зерна хлебных злаков или зерновых продуктов (например, кукурузные хлопья); хлебные злаки (кроме зерна кукурузы) в виде гранул или в виде хлопьев или обработанные другим способом (за исключением муки тонкого и грубого помола), предварительно подвергнутые тепловой обработке или приготовленные другим способом, в другом месте не поименованные:	1904

Наименование продукции	Код ТН ВЭД РК
— готовые пищевые продукты, полученные путем вздувания или обжаривания зерна хлебных злаков или зерновых продуктов;	1904 10
— — прочие	1904 10 900
— готовые пищевые продукты, полученные из необжаренных зерновых хлопьев или смесей из необжаренных и обжаренных зерновых хлопьев или полученные путем вздувания хлебных злаков:	1904 20
— — продукты типа мюсли (Musli) на основе необжаренных хлопьев хлебных злаков;	1904 20 100
Хлеб, мучные кондитерские изделия, пирожные, печенье и прочие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, содержащие или не содержащие какао; вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты:	1905
— хрустящие хлебцы	1905 10 000
— имбирное печенье и аналогичные изделия:	1905 20
— — содержащие менее 30 мас.% сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза)	1905 20 100
— — содержащие 30 мас.% или более, но менее 50 мас.% сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза)	1905 20 300
— — содержащие 50 мас.% или более сахарозы (включая инвертный сахар, выраженный как сахароза)	1905 20 900
— сладкое сухое печенье; вафли и вафельные облатки:	1905 30
— — полностью или частично покрытые шоколадом или другими изделиями, содержащими шоколад:	
— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 85 г	1905 30 110
— — — прочие	1905 30 190
— — — сладкое сухое печенье:	
— — — — содержащее 8 мас.% или более молочных жиров	1905 30 300
— — — — прочие:	
— — — — — сухое печенье в виде сандвичей	1905 30 510
— — — — — прочие	1905 30 590
— — — вафли и вафельные облатки:	
— — — — соленые, с начинкой или без начинки	1905 30 910
— — — — прочие	1905 30 990
— сухари, гренки и аналогичные обжаренные продукты:	1905 40
— — сухари	1905 40 100
— — прочие	1905 40 900
— прочие:	1905 90
— — мацо [маца]	1905 90 100
— — вафельные пластины, пустые капсулы, пригодные для использования в фармацевтических целях, вафельные облатки для запечатывания, рисовая бумага и аналогичные продукты	1905 90 200
— — — хлебобулочные изделия, не содержащие добавок в виде меда, яиц, сыра или плодов [фруктов] и содержащие в сухом состоянии не более 5 мас.% сахара и не более 5 мас.% жира	1905 90 300
— — — вафли и вафельные облатки с содержанием воды более 10 мас.%	1905 90 400
— — — сухое печенье	1905 90 450
— — — экструдированные или вытянутые продукты, острые или соленые	1905 90 550
— — — прочие:	
— — — — с подслащивающими добавками	1905 90 600
— — — — прочие	1905 90 900

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности хлеба
и хлебобулочных, кондитерских изделий»

Сроки хранения готового хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

Наименование продукции	Срок годности (реализации)*	Температура хранения, °С
Скоропортящиеся продукты		
Хлеб:		
из муки ржаной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной	24 час.	
из муки ржаной обдирной или обойной и смеси ее с мукой пшеничной	36 час.	
диетический из муки ржаной массой 0,3 кг (диабетический)	16 час.	
из муки пшеничной	24 час.	
хлеб дорожный	48 час.	
хлеб карельский	24 час.	
хлеб любительский	36 час.	
хлеб дарницкий	36 час.	
хлеб столичный	36 час.	
хлеб российский	36 час.	
хлеб деликатесный	24 час.	
хлебец ленинградский	24 час.	
хлеб молочный	24 час.	
хлеб гражданский	24 час.	
хлеб полесский	24 час.	
хлеб белорусский	24 час.	
хлеб национальный из пшеничной муки	24 час.	
хлеб сдобный в упаковке	72 час.	
Лепешки:		
ржаные	16 час.	
национальные	16 час.	
Изделия булочные:		
массой до 0,2 кг	16 час.	
массой 0,2 кг и более	24 час.	
сдобные:		
массой до 0,2 кг	16 час.	
массой 0,2 кг и более	24 час.	
мелкоштучные:		
массой до 0,2 кг	16 час.	
массой 0,2 кг и более	24 час.	
мелкоштучные в упаковке	48 час.	
национальные		
массой до 0,2 кг	16 час.	
массой 0,2 кг и более	24 час.	
диетические		
из муки пшеничной массой до 0,2 кг	16 час.	
из муки пшеничной массой 0,4 кг и более	24 час.	
из муки ржаной массой 0,3 кг (диабетический)	16 час.	
из муки ржаной массой 0,5 кг и более	36 час.	
с сорбитом	16 час.	
диетические из муки пшеничной «Казахстанской»		
массой до 0,2 кг	16 час.	
массой от 0,2 кг до 0,5 кг	24 час.	
хлебобулочные слоеные	16 час.	
повышенной калорийности	16 час.	
Любительские	16 час.	
Батончики к чаю		
массой 0,15 кг	16 час.	

Наименование продукции	Срок годности (реализации)*	Температура хранения, °С
массой 0,3 кг	24 час.	
Изделия бараночные:		
бублики	36 час.	не выше +25
баранки	(96 час.)***25 сут.	не выше +25
фасованные в пакеты из полиэтиленовой пленки	15 сут.	
из муки пшеничной «Казахстанской»		
бублики	16 час. 72 час.	не выше +25
баранки	25 сут.	не выше +25
фасованные в полиэтиленовые или целлофановые пакеты	15 сут.	
Палочки хлебные	15 сут.	не выше +25
Палочки хлебные фасованные в пакеты из полиэтиленовой пленки	30 сут.	
Торты и пирожные:		
с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6 час.	от 0 до +2
с творожным кремом	24 час.	от +2 до +6
со сливочным кремом	36 час.	от +2 до +6
без отделки кремом, с белково-взбивным кремом или с фруктовой отделкой	72 час.	от +2 до +6
песочные с фруктовыми джемами и песочные, изготавливаемые на автоматах	7 сут.	от +2 до +6
изготавливаемые на комплексно-механизированных линиях	10 сут.	от +2 до +6
зефирные, шоколадно-вафельные, вафельные с пралиновыми и жировыми отделочными полуфабрикатами	30 сут.	от +2 до +6
Рулеты бисквитные:		
с кремом сливочным	36 час.	от +2 до +6
с творогом	24 час.	от +2 до +6
с фруктовой начинкой	5 сут. (7 сут.)	от +6 до +18
Вафли:	от 15 сут. до 3 мес. (в зависимости от вида начинки)	от +15 до +21
Галеты:		
диетические с повышенным содержанием жира	3 недели (1,5 мес.)**	от +15 до +21
диетические с пониженным содержанием жира	1,5 мес. (3 мес.)**	от +15 до +21
Крекер (сухое печенье)		
для изделий на сливочном масле	1,5 мес.	от +16 до +22
для изделий на растительном масле	1 мес.	от +16 до +22
Кексы:		
на дрожжах	2 сут.	от +15 до +21
на химических разрыхлителях	7 сут. (12 сут.)****	от +15 до +21
Изделия кондитерские пряничные:		
сырцовые (глазированные и неглазированные)	20 сут.	от +13 до +23
сырцовые и заварные типа мятных (неглазированные)	от 10 сут. в летнее время до 15 сут. в зимнее время	от +13 до +23
заварные (глазированные и неглазированные)	от 20 сут. в летнее время до 30 сут. в зимнее время	от +13 до +23
Печенье сдобное:		
с массовой долей жира до 10%	45 сут.	от +13 до +23
с массовой долей жира свыше 10% до 20%	30 сут.	от +13 до +23

Наименование продукции	Срок годности (реализации)*	Температура хранения, °С
с массовой долей жира свыше 20%	15 сут.	от +13 до +23
Восточные сладости мучные:		
с массовой долей жира до 10%	45 сут.	от +15 до +21
с массовой долей жира свыше 10 до 20%	30 сут.	от +15 до +21
с массовой долей жира свыше 20%	15 сут.	от +15 до +21
бисквит с корицей	5 сут.	от +15 до +21
из дрожжевого теста	48 час.	от +15 до +21
Продукция длительного хранения		
Изделия бараночные:		
сушки	45 сут.	не выше +25
Соломка:		
сладкая и соленая	3 мес.	не выше +25
киевская и ванильная	1 мес.	не выше +25
Палочки хлебные	30 сут.	не выше +25
Палочки хлебные фасованные в полиэтиленовые пакеты	15 сут.	
Изделия сухарные, в том числе:		
сухари пшеничные, упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки	60 сут.	+(20—22)
сухари, фасованные в полиэтиленовые пакеты	30 сут.	
сухари сдобные пшеничные, упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки	от 15 до 60 сут.****	+(20—22)
сухари, фасованные в полиэтиленовые пакеты	30 сут.	
сухари армейские:		
из ржаной муки и смеси разных сортов	24 мес.	от +8 до +25
из пшеничной муки	12 мес.	от +8 до +25
из ржаной муки и смеси разных сортов	36 мес.	не выше +8
из пшеничной муки	24 мес.	не выше +8
в герметичной упаковке	18 мес.	
сухари панировочные	от 4 до 6 мес. (в зависимости от вида упаковки)	не выше +30
полуфабрикаты сухие для напитка «Жаз»	12 мес.	не выше +30
Хлебцы хрустящие	от 1,5 до 4 мес.	
Галеты:		
простые	6 мес. (2 года)****	от +15 до +21
улучшенные	3 мес. (6 мес.)****	от +15 до +21
Крекер (сухое печенье)		
с массовой долей жира до 14,3%	3 мес.	от +16 до +22
для изделий на маргарине или кулинарном жире	2 мес.	от +16 до +22
Печенье:		
сахарное	3 мес.	от +13 до +23
затяжное	3 мес.	от +13 до +23
Хлеб для длительного хранения:		
ржаной простой и ржано-пшеничный простой, консервированный спиртом	от 4 до 6 мес. (в зависимости от вида упаковки)	не выше +30
ржаной простой, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации	6 мес.	не выше +30

Наименование продукции	Срок годности (реализации)*	Температура хранения, °С
батоны нарезные, консервированные спиртом	4 мес.	не выше +30
хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом	от 2 до 6 недель (в зависимости от вида упаковки)	не выше +30
батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом	4 мес.	не выше +30

Примечания

* для не упакованной продукции
** упакованные в картонные коробки или фасованные в пачки
*** фасованные в полиэтиленовые пакеты
**** в герметичной упаковке

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности хлеба
и хлебобулочных, кондитерских изделий»

Подтверждение соответствия хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий

1. Подтверждение соответствия хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий на территории Республики Казахстан может носить добровольный или обязательный характер. Добровольное подтверждение соответствия осуществляется по инициативе заявителя для продукции, не входящей в перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации в Республике Казахстан.

Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

1) проведения обязательной сертификации;

2) принятия поставщиком (изготовителем, продавцом) продукции (далее — заявитель) декларации о соответствии.

2. При обязательном подтверждении соответствия подтверждается соответствие продукции обязательным требованиям технических регламентов, конкретных стандартов и других нормативных документов, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей, охраны их имущества и окружающей среды.

3. При добровольной сертификации подтверждается соответствие продукции требованиям стандарта или иного нормативного документа по выбору заявителя, а также специальным требованиям заявителя.

4. Подтверждение соответствия экспортируемой продукции проводится на соответствие требованиям нормативных документов, согласованных между поставщиком (заявителем) и заказчиком, оговоренных в контракте.

5. Сертификация импортируемой продукции проводится путем сертификационных испытаний продукции или путем рассмотрения заявки о соответствии, или на основании декларации о соответствии.

6. Последовательность проведения работ по сертификации продукции осуществляется в следующем порядке:

1) подача и рассмотрение заявки (заявки о соответствии) в орган по сертификации;

2) принятие решения по результатам рассмотрения заявки (заявки о соответствии), в т.ч. выбор схемы сертификации;

3) оформление договора между заявителем и органом по сертификации на проведение работ по сертификации продукции;

4) проведение отбора, идентификация образцов заявленной продукции и представление их в испытательную лабораторию (центр);

5) проведение сертификационных испытаний образцов заявленной продукции и других работ, предусмотренных выбранной схемой сертификации;

6) анализ результатов испытаний или рассмотрение документов, полученных с заявкой о соответствии;

7) принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия;

8) регистрация сертификата в государственном реестре Республики Казахстан и выдача его заявителю, с правом маркирования продукции знаком соответствия (если это предусмотрено схемой сертификации).

7. Заявитель может подтвердить соответствие продукции установленным требованиям декларацией о соответствии. Подтверждение соответствия продукции декларацией о соответствии осуществляется в соответствии с Правилами принятия и регистрации декларации о соответствии.

8. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого срока выпуска декларируемой продукции, наличия необходимого сырья, качество и количество которого подтверждаются протоколами испытаний и счет-фактурами, или срока реализации партии продукции, но не более 1,5 года.

9. Декларация о соответствии подлежит регистрации в любом органе по сертификации, в область аккредитации которого входит декларируемая продукция.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к Техническому регламенту
«Требования к безопасности хлеба
и хлебобулочных, кондитерских изделий»

Перечень гармонизированных стандартов

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
СТ РК 3.38-2003	Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок сертификации хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий, дрожжей
СТ РК 34-95	Лепешки национальные. Технические условия
СТ РК 685-96	Изделия хлебобулочные диетические с сорбитом. Технические условия
СТ РК 984-95	Хлеб национальный из пшеничной муки. Общие технические условия
СТ РК 985-95	Торты и пирожные. Технические условия
СТ РК 990-96	Изделия булочные национальные. Технические условия
СТ РК 991-96	Изделия хлебобулочные диетические из муки пшеничной «Казахстанской». Технические условия
СТ РК 993-96	Изделия хлебобулочные бараночные из муки пшеничной «Казахстанской». Технические условия
СТ РК 1425-2005	Сухие завтраки. Технические условия
РСТ КазССР 348-83	Булочки диетические на твороге. Технические условия
ГОСТ 686-83	Сухари армейские. Технические условия
ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия
ГОСТ 5311-50	Хлеб карельский. Технические условия
ГОСТ 5667-65	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669-96	Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670-96	Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672-68	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 5698-51	Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли
ГОСТ 5896-57	Кондитерские изделия. Метод определения спирта
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
ГОСТ 5898-87	Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности
ГОСТ 5899-85	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 5900-73	Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ
ГОСТ 5901-87	Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси
ГОСТ 5902-80	Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 6441-96	Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия
ГОСТ 7128-91	Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия
ГОСТ 8227-56	Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование
ГОСТ 8494-96	Сухари сдобные пшеничные. Технические условия
ГОСТ 9511-80	Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия
ГОСТ 9712-61	Булочки повышенной калорийности. Технические условия
ГОСТ 9713-95	Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия
ГОСТ 9831-61	Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия
ГОСТ 9846-88	Хлебцы хрустящие. Технические условия
ГОСТ 9903-61	Лепешки ржаные. Технические условия
ГОСТ 9906-61	Хлебец ленинградский. Технические условия
ГОСТ 10074-69	Хлеб молочный. Технические условия
ГОСТ 10114-80	Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости
ГОСТ 11270-88	Изделия хлебобулочные. Соломка. Общие технические условия
ГОСТ 11835-66	Хлеб гражданский. Технические условия
ГОСТ 12267-66	Хлеб полесский. Технические условия
ГОСТ 12582-67	Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия
ГОСТ 12583-67	Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия
ГОСТ 12584-67	Батоны нарезные для длительного хранения, консервированные спиртом. Технические условия
ГОСТ 12792-67	Хлеб белорусский. Технические условия
ГОСТ 13657-8	Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия
ГОСТ 14031-68	Вафли. Технические условия
ГОСТ 14032-68	Галеты. Технические условия
ГОСТ 14033-96	Крекер (сухое печенье). Общие технические условия
ГОСТ 14121-69	Батончики к чаю. Технические условия
ГОСТ 14621-78	Рулеты бисквитные. Технические условия
ГОСТ 15052-96	Кексы. Общие технические условия
ГОСТ 15810-96	Изделия кондитерские пряничные. Общие технические условия
ГОСТ 16814-88	Хлебопекарное производство. Термины и определения
ГОСТ 17481-72	Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения
ГОСТ 21094-75	Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 24298-80	Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия
ГОСТ 24557-89	Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия
ГОСТ 24901-89	Печенье. Общие технические условия
ГОСТ 25268-82	Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита
ГОСТ 25832-89	Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия
ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты
ГОСТ 26982-86	Хлеб любительский. Технические условия
ГОСТ 26983-86	Хлеб дарницкий. Технические условия
ГОСТ 26984-86	Хлеб столичный. Технические условия
ГОСТ 26985-86	Хлеб российский. Технические условия
ГОСТ 26986-86	Хлеб деликатесный. Технические условия
ГОСТ 26987-86	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Общие технические условия

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 27543-87	Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов
ГОСТ 27842-88	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
ГОСТ 27844-88	Изделия булочные. Технические условия
ГОСТ 28402-89	Сухари панировочные. Общие технические условия
ГОСТ 28620-90	Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия
ГОСТ 28807-90	Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия
ГОСТ 28808-90	Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия
ГОСТ 28809-90	Изделия булочные. Общие технические условия
ГОСТ 28881-90	Палочки хлебные. Общие технические условия
ГОСТ 29138-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В1 (тиамина)
ГОСТ 29139-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В2 (рибофлавина)
ГОСТ 29140-91	Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)
ГОСТ 30317-95	Общие технические условия
ГОСТ 30354-96	Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия
ГОСТ 15.015-90	Хлеб и хлебобулочные изделия. Система разработки и постановки продукции на производство
ГОСТ Р 50228-92	Восточные сладости мучные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51785-2001	Изделия хлебобулочные. Термины и определения
ГОСТ Р 52462-2005	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности пестицидов (ядохимикатов)»

В соответствии с законами Республики Казахстан от 3 июля 2002 года «О защите растений» и от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности пестицидов (ядохимикатов)».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 29 мая 2008 года
№ 515

Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 28, ст. 268 (на русском языке).

* * *

Утвержден

постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 мая 2008 г. № 515

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности пестицидов (ядохимикатов)»

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности пестицидов (ядохимикатов)» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с Экологическим кодексом Республики Казахстан от 9 января 2007 г., законами Республики Казахстан от 22 ноября 1996 г. «О пожарной безопасности», от 11 февраля 1999 г. «О карантине растений», от 3 апреля 2002 г. «О промышленной безопасности на опасных производственных объектах», от 3 июля 2002 г. «О защите растений», от 4 декабря 2002 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения», от 9 ноября 2004 г. «О техническом регулировании», от 21 июля 2007 г. «О безопасности химической продукции».

2. Требования настоящего Технического регламента распространяются на пестициды (ядохимикаты) и их действующие вещества, являющиеся объектами технического регулирования, классифицируемые в соответствии с классификацией товаров в товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД РК), указанные в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

2. Термины и определения

3. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

действующее вещество — биологически активная часть пестицида (ядохимиката), содержащаяся в препаративной форме;

биологический препарат (биопрепарат, биопестицид) — препарат, в котором действующим началом является микроорганизм или продукт его жизнедеятельности;

гербицид — пестицид (ядохимикат), предназначенный для уничтожения нежелательной растительности;

вредные организмы — вредители, сорняки и болезни растений, отрицательно действующие на почву, растительность и сельскохозяйственную продукцию;

инсектицид — пестицид (ядохимикат), предназначенный для защиты растений от вредных насекомых;

оборот пестицидов (ядохимикатов) — процессы (стадии) реализации (продажи или поставки) пестицидов (ядохимикатов), включая ввоз (импорт) и вывоз (экспорт) пестицидов (ядохимикатов), а также связанные с ними процессы расфасовки, упаковки, маркировки, хранения и транспортировки;

пестициды (ядохимикаты) — химические, биологические и другие вещества, используемые против вредных и особо опасных вредных организмов, а также для предуборочного просушивания, удаления листьев и регулирования роста растений;

класс опасности пестицидов (ядохимикатов) — разделение пестицидов (ядохимикатов) по видам опасности и категориям для выявления их свойств, которые оказывают вредное воздействии на жизнь и здоровье человека и состояние окружающей среды;

обезвреживание пестицидов (ядохимикатов) — мероприятия, направленные на утилизацию или уничтожение запрещенных или пришедших в негодность пестицидов (ядохимикатов), а также тары из-под них в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

остаточное количество пестицидов (ядохимикатов) — количественный показатель содержания химических веществ в растениеводческой продукции и объектах окружающей среды, с помощью которого оценивается их безопасность для человека и животных;

безопасность пестицидов (ядохимикатов) — отсутствие недопустимого риска пестицидов (ядохимикатов), связанного с причинением вреда жизни, здоровью граждан, окружающей среде, в том числе растительному и животному миру, с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;

опасность пестицида (ядохимиката) — вероятность неблагоприятного воздействия на человека и окружающую среду;

паспорт безопасности пестицидов (ядохимикатов) — документ, содержащий сведения о характеристиках пестицидов (ядохимикатов) и мерах по обеспечению безопасности при их применении;

государственная регистрация пестицидов (ядохимикатов) — процедура, завершающая процесс биологической, токсикологической, санитарно-эпидемиологической и экологической оценки препаратов, по результатам которой выдается физическим и юридическим лицам регистрационное удостоверение на право их применения на территории Республики Казахстан в соответствии с законодательством Республики Казахстан о защите растений;

производство (формуляция) пестицидов (ядохимикатов) — технологический процесс изготовления пестицидов (ядохимикатов) на основе исходных компонентов;

рекомендации по применению пестицида (ядохимиката) — документ производителя (поставщика), содержащий сведения о порядке применения пестицида (ядохимиката) и требованиях безопасности, обеспечивающих защиту здоровья населения и окружающей среды от их вредного воздействия;

регламент использования (применения) — требования к условиям и порядку применения пестицидов (ядохимикатов);

идентификация пестицидов (ядохимикатов) — установление тождественности характеристик пестицидов (ядохимикатов) их существенным признакам;

список пестицидов (ядохимикатов) — перечень зарегистрированных пестицидов (ядохимикатов), разрешенных к применению на территории Республики Казахстан;

фумигация пестицидом (ядохимикатом) — введение пестицида (ядохимиката) в паро- или газообразном состоянии в среду обитания вредного организма;

предельно допустимые концентрации (далее — ПДК) пестицида (ядохимиката) — количество действующего вещества пестицида (ядохимиката) в единице объема (воздуха, воды), веса (продуктов питания, почвы) или поверхности (кожа работающих), которые при ежедневном воздействии в течение неограниченно продолжительного времени не вызывают заболеваний или отклонений в состоянии здоровья человека;

препарат — форма применения пестицида (ядохимиката) в зависимости от его физико-химических свойств, токсичности, назначения и способа использования (концентраты эмульсии, суспензионные концентраты, гранулированные, микрокапсулированные препараты, смачивающиеся порошки и так далее);

родентицид — пестицид (ядохимикат), предназначенный для борьбы с вредными грызунами;

фунгицид — пестицид (ядохимикат) для защиты растений от грибных заболеваний.

3. Условия обращения пестицидов (ядохимикатов) на рынке Республики Казахстан

4. Необходимым условием обращения пестицидов (ядохимикатов) на рынке является соответствие требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

5. Поступающие в оборот на территории Республики Казахстан пестициды (ядохимикаты) проходят государственную регистрацию и включаются в списки пестицидов (ядохимикатов), разрешенных к применению на территории Республики Казахстан.

6. Каждая партия пестицидов (ядохимикатов) упаковывается и маркируется в соответствии с требованиями Технического регламента к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению.

Для маркировки пестицидов (ядохимикатов) используется информация, соответствующая сопроводительным документам (паспорту безопасности, спецификации, нормативной и технической документациям) на производство (формуляцию) пестицидов (ядохимикатов) и содержащая всю необходимую информацию о мерах безопасного обращения с конкретными пестицидами (ядохимикатами), в том числе в случаях аварийных (чрезвычайных) ситуаций, возникающих при работе с пестицидами (ядохимикатами).

При невозможности размещения информации на тарной этикетке к каждой упаковочной единице прилагаются рекомендации по применению пестицида (ядохимиката) с изложением мер предосторожности при работе с ними.

7. Упаковка и тара, предназначенные для пестицидов (ядохимикатов), обеспечивают безопасное хранение, транспортировку и реализацию продукции.

Для упаковки и тары используются материалы, специально приспособленные для защиты человека, окружающей среды от опасных свойств пестицидов (ядохимикатов) и устойчивые к разрушающему или иному вредному воздействию составных веществ пестицидов (ядохимикатов) и не взаимодействующие с ними, вступая

в реакцию, вызывающую: возгорание и (или) выделение значительного количества тепла; выделение легковоспламеняющихся, токсичных или удушающих газов; образование других химически активных и опасных веществ.

8. Физико-химические свойства пестицидов (ядохимикатов) соответствуют свойствам, изложенным в спецификациях изготовителя (на импортные пестициды) и в нормативной и технической документации на производство отечественных пестицидов.

9. Пестициды (ядохимикаты) при поставке на рынок сопровождаются паспортом безопасности, содержащим полную информацию о характеристиках пестицида (ядохимиката) и мерах по безопасной работе с конкретным пестицидом (ядохимикатом) при его хранении, транспортировке, реализации, применении и обезвреживании (утилизации, уничтожении).

10. В случае установления факта поставки на рынок Республики Казахстан пестицидов (ядохимикатов), не отвечающих требованиям безопасности пестицидов (ядохимикатов), в том числе фальсифицированных и неидентифицируемых, представляющих опасность для здоровья людей и окружающей среды (далее — опасные пестициды (ядохимикаты), в установленном законодательством порядке приостанавливаются производство (поставка, продажа) и использование таких пестицидов (ядохимикатов) до устранения причин вреда, а в необходимых случаях принимаются меры по изъятию их из оборота.

Пестициды (ядохимикаты), не имеющие необходимой сопроводительной документации, характеризующей их происхождение, качество и безопасность, не зарегистрированные в Республике Казахстан, а также при идентификации которых выявлено несоответствие установленным требованиям, изымаются из оборота.

4. Требования безопасности при ввозе пестицидов (ядохимикатов)

11. В Республику Казахстан ввозятся пестициды (ядохимикаты), прошедшие государственную регистрацию, при наличии лицензии на реализацию и импорт, выданной в соответствии с действующим законодательством в области лицензирования.

Ввоз опытных образцов пестицидов (ядохимикатов) разрешается без лицензирования в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан о лицензировании.

12. Действующие вещества зарегистрированных пестицидов (ядохимикатов) допускаются к ввозу только для использования их в качестве сырья для производства (формуляции) пестицидов (ядохимикатов).

13. До выпуска в оборот пестицидов (ядохимикатов) на территории Республики Казахстан обеспечивается поставка аналитических стандартов действующих веществ препаратов для организации последующего контроля содержания остаточных количеств пестицидов (ядохимикатов) в сельскохозяйственной продукции и объектах окружающей среды.

5. Требования безопасности при производстве (формуляции) пестицидов (ядохимикатов)

14. Производство (формуляция) зарегистрированных пестицидов (ядохимикатов) на территории Республики Казахстан разрешается при наличии лицензии на производство (формуляцию) пестицидов (ядохимикатов).

15. Производство (формуляция) пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в соответствии с нормативной и/или технической документацией на конкретный препарат, утвержденной производителем в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

16. Не допускается ввод в действие и эксплуатация объектов по производству (формуляции), хранению пестицидов (ядохимикатов) и протравливанию семян без принятых в соответствии с экологическим законодательством Республики Казахстан сооружений (установок) по очистке выбросов в атмосферу, сбору и обезвреживанию сточных вод.

17. Ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых производств, производство (формуляция) новых видов пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан при наличии утвержденного в установленном порядке проекта строительства (реконструкции, размещения) производства с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил по санитарно-защитным зонам и санитарной классификации предприятий, сооружений и других объектов. При этом необходимо предусматривать четкое зонирование территорий и размещение производственных и вспомогательных помещений с учетом розы ветров.

На территории проектируемого объекта предусматриваются помещения для хранения тары, места (помещения, навесы) складирования отходов производства с твердым водонепроницаемым покрытием и оборудованием, исключающим загрязнение окружающей среды при хранении отходов.

18. Ливневые и талые воды с промышленных площадок и прилегающей территории относятся к категории загрязненных производственных сточных вод с распространением всех гигиенических требований к условиям их сбора и очистки.

Условия сброса сточных вод в водные объекты утверждаются в установленном порядке.

19. Сточные воды подлежат очистке и обезвреживанию. Сброс (смыв) препаратов в дренажные системы, а также сброс необезвреженных (неочищенных) сточных вод в бытовую канализацию или в водоемы не допускается. Не допускается также сброс сточных вод, содержащих химические вещества с неустановленными ПДК для воды водоемов.

20. Отведение сточных вод осуществляется по раздельным для различных цехов или стадий технологического процесса системам канализации с учетом состава, количества и схем локальной очистки стоков. На основе этих данных определяется количество и характер систем канализации.

Объединение сточных вод, при котором возможны химические реакции с выделением вредных газов (сероводорода, цианистых соединений и прочих), не допускается.

21. Сточные воды, содержащие трудно окисляемые или не подвергающиеся биологическому окислению пестициды (ядохимикаты), подлежат предварительной очистке методами физико-химического, термического или каталитического окисления на локальных или общепроизводственных установках до достижения содержания остаточных количеств пестицидов (ядохимикатов), норм установленных действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

22. Производственные участки, где возможно превышение допустимых концентраций пестицидов (ядохимикатов) в воздухе рабочей зоны, изолируются от других рабочих мест, обеспечивается их дистанционное управление. При применении в технологии веществ 1-го класса опасности обеспечивается замкнутый цикл производства.

Не разрешается выносить на открытые площадки технологическое оборудование при использовании или получении в процессе производства (формуляции) пестицидов (ядохимикатов) 1-го класса опасности.

23. Мониторинг состояния производственной среды включает контроль за концентрацией вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

24. Работа с пестицидами (ядохимикатами) проводится с использованием средств индивидуальной защиты, указанных в нормативной или технической документации на конкретные препараты.

25. Не допускается производить процессы загрузки, расфасовки, дробления, рассева, взвешивания и упаковки пестицидов (ядохимикатов) вручную.

Технологическое оборудование обеспечивается встроенными отсосами по улавливанию вредных веществ.

26. Не допускается производство (формуляция) пестицидов (ядохимикатов):

1) с превышением уровня загрязненности воздуха рабочей зоны на рабочих местах допустимых значений, установленных действующими гигиеническими нормативами (ПДК в воздухе рабочей зоны);

2) без контроля концентраций вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

27. Не допускается использование оборудования:

1) без предусмотренных устройств по улавливанию вредных веществ;

2) для работы с жидкостями с возможностью утечек, брызг и без коллектора для их сброса;

3) без предусмотренной аварийной остановки производства при отключении электроэнергии.

28. Методы обезвреживания сточных вод, улавливания газовых выбросов, утилизации, обезвреживания отходов производства (формуляции), тары из-под пестицидов (ядохимикатов) разрабатываются производителем пестицидов (ядохимикатов) и включаются в техническую документацию на производство (формуляцию) конкретного пестицида (ядохимиката).

29. На каждом производстве внедряется система документированного производственного контроля за технологическими режимами производства (формуляции) пестицида (ядохимиката), показателями исходного сырья и конечной продукции, изложенными в паспортах безопасности, характером вредных выбросов в окружающую среду.

При отсутствии на предприятии аккредитованной производственной лаборатории для проведения вышеуказанного контроля исследования проводятся на договорной основе в лабораториях и испытательных центрах, аккредитованных в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

6. Требования безопасности при реализации пестицидов (ядохимикатов)

30. Реализация зарегистрированных пестицидов (ядохимикатов) на территории Республики Казахстан разрешена только после получения лицензии на реализацию пестицидов (ядохимикатов) в соответствии с действующим законодательством в области лицензирования.

31. Реализация пестицидов (ядохимикатов) для применения в сельском, лесном и коммунальном хозяйстве осуществляется со склада предприятия-производителя или со складов, специально предназначенных для хранения и отпуска пестицидов (ядохимикатов), отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

32. Реализация средств защиты растений для садов и огородов от сельскохозяйственных вредителей и сорняков, а также средств для борьбы с домашними грызунами, предназначенных для применения в условиях личных подсобных хозяйств, осуществляется через непродовольственные специализированные магазины розничной торговли.

33. Реализация пестицидов (ядохимикатов), предназначенных для применения в условиях личных подсобных хозяйств, в упаковке, не позволяющей производить точное отмеривание количества препарата, разрешается только в упаковках, не превышающих норму расхода на обработку 0,1 гектара. Требования по количеству не распространяются на пестициды (ядохимикаты) в упаковке с мерными приспособлениями (мерный стаканчик, расходная шкала) и к заводской упаковке, пригодной к многократной герметизации препарата.

34. Поставщикам (импортерам, продавцам), осуществляющим оптовую и розничную торговлю пестицидами (ядохимикатами), разрешается приобретать и реализовывать только пестициды (ядохимикаты), прошедшие государственную регистрацию и подтверждение соответствия установленным требованиям.

35. Отпуск пестицидов (ядохимикатов) потребителям допускается только в таре производителя при наличии соответствующей информации о мерах безопасного использования, включая сведения об обезвреживании (утилизации, уничтожении) непригодных к дальнейшему использованию пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них с соблюдением законодательства о защите прав потребителей.

36. В случаях нарушения целостности тары, пестициды (ядохимикаты) переупаковываются и возвращаются поставщику (импортеру, продавцу).

Не допускается оставлять пестициды (ядохимикаты) рассыпанными или пролитыми. Уборка в загрязненных помещениях осуществляется в соответствии с требованиями по обезвреживанию (утилизации, уничтожению), указанными на тарной этикетке (рекомендациях по применению).

7. Требования безопасности при хранении, транспортировке и применении пестицидов (ядохимикатов)

37. Хранение, транспортировка и применение пестицидов (ядохимикатов) производится в соответствии с рекомендациями по применению пестицидов (ядохимикатов), а также с действующими требованиями экологической безопасности и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

38. Хранение и применение пестицидов (ядохимикатов) производится с соблюдением требований действующих санитарных норм и правил по санитарно-защитным зонам и санитарной классификации предприятий, сооружений и других объектов.

39. Хранение пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в специально предназначенных для этого складских помещениях, отвечающих требованиям экологической безопасности, строительных и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Критериями гигиенической безопасности функционирования эксплуатируемых или закрытых складских помещений являются предельно допустимые концентрации химических веществ в воздухе рабочей зоны, атмосферном воздухе, в воде открытых водоемов и в почве, а также предельно допустимые уровни физических факторов.

При хранении пестицидов (ядохимикатов) необходимо соблюдение требований, предусмотренных тарной этикеткой, рекомендациями по применению конкретных пестицидов (ядохимикатов), их классификационными шифрами, включая создание условий для раздельного хранения препаратов, несовместимых по своим физико-химическим свойствам (летучести, окисляемости и прочим свойствам), пожаро- и взрывоопасности, реакционной активности, температурным режимам хранения.

40. Не допускается хранение пестицидов (ядохимикатов) навалом на полу склада без использования поддонов и стеллажей.

41. Для нейтрализации пестицидов (ядохимикатов) в случаях их пролива складские помещения обеспечиваются необходимым количеством дезактивирующих средств, указанных на тарных этикетках хранящихся пестицидов (ядохимикатов).

42. На территории складских помещений и в пределах санитарно-защитных зон осуществляется постоянный контроль с использованием аналитических и инструментальных методов контроля с целью предупреждения и исключения неблагоприятного влияния на условия проживания населения.

43. Транспортировка пестицидов (ядохимикатов) осуществляется при наличии лицензии на транспортировку опасных грузов, выданной уполномоченным органом в области транспорта.

44. Транспортировка пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в герметичной таре производителя, в специально оборудованных и имеющих соответствующую маркировку транспортных средствах, в соответствии с требованиями правил транспортировки опасных грузов, действующих на различных видах транспорта, включая наличие аварийных карточек системы информации об опасности при транспортировке («Осторожно — пестициды (ядохимикаты)»).

45. Транспортировка пестицидов (ядохимикатов) осуществляется только в транспортных средствах, имеющих специальный санитарный паспорт установленного образца.

46. Не допускается транспортировать пищевые продукты, фураж и питьевую воду совместно с пестицидами (ядохимикатами) и протравленными семенами или в транспортных средствах, ранее использованных для транспортировки пестицидов (ядохимикатов).

47. Транспорт, использованный для транспортировки пестицидов (ядохимикатов), не допускается для транспортировки других непищевых грузов без предварительной очистки и обезвреживания средства.

48. Не допускается совместная транспортировка пестицидов (ядохимикатов), несовместимых по своим физико-химическим свойствам (летучести, окисляемости и прочим свойствам), пожаро- и взрывоопасности.

49. Во время транспортировки не допускается пребывание на транспортных средствах посторонних лиц.

50. Транспортные средства после завершения транспортировки и освобождения от пестицидов (ядохимикатов) подвергаются влажной уборке и обезвреживанию в соответствии с требованиями, указанными в тарных этикетках и сопроводительной документации на транспортируемые препараты.

51. Каждое транспортное средство, предназначенное для перевозки пестицидов (ядохимикатов), комплектуется: средствами нейтрализации пестицидов (ядохимикатов), соответствующими огнетушителями, необходимым запасом песка и средствами индивидуальной защиты.

52. Хранение и транспортировка протравленных семян производятся в специальной таре из прочных, непроницаемых для пестицидов (ядохимикатов) материалов, плотно закрываемой после упаковки. На таре производится четкая маркировка — «протравлено».

53. Допуск физических и юридических лиц к проведению работ по применению пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в порядке, предусмотренном соответствующими нормативными правовыми актами.

54. Применению подлежат только те пестициды (ядохимикаты), которые включены в список пестицидов (ядохимикатов), разрешенных к применению на территории Республики Казахстан.

55. Применение пестицидов (ядохимикатов) осуществляется только при наличии регистрационного удостоверения.

56. Все работы с пестицидами (ядохимикатами) регистрируются в журналах, страницы которого подшиты и пронумерованы, где в обязательном порядке указываются следующие сведения:

1) наименование пестицида (ядохимиката);

2) наименование действующего вещества и опасность пестицида (ядохимиката) в соответствии с принятой классификацией пестицидов;

3) наименование вредного организма;

4) норма расхода;

5) объем раствора;

6) дата приготовления раствора;

7) вид обработки (наземная, авиационная, аэрозольная);

8) место и площадь обработки;

9) дата обработки;

10) вид обработанной культуры.

57. Места работы с пестицидами (ядохимикатами) обеспечиваются наглядными пособиями, инструкциями, памятками о мерах безопасности при проведении работ по применению пестицидов (ядохимикатов).

58. Применение пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в соответствии с регламентами использования (применения) (нормы расхода, способ и кратность обработки, ограничения, сроки ожидания, применение рекомендуемых средств индивидуальной защиты).

59. При работе с пестицидами (ядохимикатами) на рабочих местах не допускается курить, пользоваться открытым огнем, принимать пищу.

60. Опыливание и опрыскивание растений пестицидами (ядохимикатами) разрешается производить в ранние утренние и вечерние часы при скорости ветра не более 3 м/с при применении наземной аппаратуры и не более 2 м/с при применении авиации.

61. Очаговые обработки пестицидами (ядохимикатами) городских парков, скверов, бульваров, улиц и проспектов, в том числе трамвайных путей и путепроводов, проводятся в поздние вечерние, ночные и ранние утренние часы с минимальной нормой расхода пестицидов (ядохимикатов) с использованием наземной штанговой аппаратуры и при условии соблюдения санитарных разрывов до жилых домов не менее 50 метров.

62. Не допускается применение пестицидов (ядохимикатов) в зоне строгого режима источников хозяйственно-питьевых водопроводов. В зоне ограничения запрещается использование пестицидов (ядохимикатов) 1 и 2 класса опасности.

63. Не допускается применение пестицидов (ядохимикатов) на территории детских, спортивно-оздоровительных, медицинских учреждений, школ, предприятий общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

64. При применении пестицидов (ядохимикатов) все источники нецентрализованного водоснабжения (колодцы, скважины) необходимо надежно укрыть.

65. Обработка водоемов пестицидами (ядохимикатами) с целью уничтожения водорослей, сорняков, личинок комаров, сорной рыбы проводится на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

66. Не допускается оставление неиспользованных пестицидов (ядохимикатов) на местах работ, кроме специально предназначенных для временного хранения мест.

67. В случаях нарушений при применении пестицидов (ядохимикатов) реализация сельскохозяйственной продукции приостанавливается до проведения аналитических исследований на наличие остаточных количеств пестицидов (ядохимикатов).

Продукция с превышением установленных максимально допустимых уровней содержания пестицидов (ядохимикатов) не допускается к реализации населению.

68. При борьбе с грызунами в хранилищах, загруженных продовольственными запасами или кормами для сельскохозяйственных животных и птиц, не допускается раскладывание сыпучих (в том числе зерновых) отравленных приманок в непосредственной близости от незатаренных пищевых продуктов и кормов.

В случаях необходимости размещения дератизационных средств среди пищевых продуктов, упакованных в легко повреждаемую грызунами тару (картонные коробки, бумажные пакеты, мешки и др.), применяются дератизационные блоки (парафиновые, восковые), помещенные в специальные защитные контейнеры, исключающие разнос приманки грызунами и случайное попадание ядовитых веществ в продукты.

69. Деятельность физических и юридических лиц по применению пестицидов (ядохимикатов) аэрозольным и фумигационным способами осуществляется на основании лицензии, выданной в установленном законодательством порядке.

8. Требования безопасности при обезвреживании (утилизации, уничтожении) пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них (общие положения)

70. Обезвреживанию (утилизации, уничтожению) подлежат пестициды (ядохимикаты), непригодные к дальнейшему использованию по назначению (далее — непригодные). К ним относятся пестициды (ядохимикаты), запрещенные к применению в связи с выявленным негативным воздействием на здоровье людей, животных и/или растений, с измененными физико-химическими и потребительскими свойствами, хранящиеся в виде неидентифицируемых смесей. Обезвреживание (утилизация, уничтожение) указанных пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них производится за счет средств владельца пестицидов (ядохимикатов).

71. Методы и технологии обезвреживания (утилизации, уничтожения) непригодных пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них разрабатываются производителями пестицидов (ядохимикатов), проходят санитарно-эпидемиологическую и экологическую экспертизу при регистрации пестицидов (ядохимикатов) и включаются в нормативную или техническую документацию на препараты, в паспорта безопасности, а также в тарную этикетку и рекомендации по применению, предоставляемые потребителю поставщиками (производителями, импортерами, продавцами) пестицидов (ядохимикатов).

72. Не допускается захоронение непригодных к дальнейшему использованию пестицидов (ядохимикатов) и тары из под них.

73. Процессы обезвреживания (утилизации, уничтожения) пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них, продукты деградации пестицидов (ядохимикатов) не должны оказывать вредного воздействия на окружающую среду.

74. Бумажную или деревянную тару уничтожают путем сжигания в местах, определенных в соответствии с законодательством государственными органами экологического контроля и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Сжигание осуществляется с соблюдением требований действующей нормативной документации на высокотемпературных установках, обеспечивающих распад сжигаемых соединений до нетоксичных (неопасных) веществ. При этом предпри-

ятие обеспечивает регулярный контроль и мониторинг выбросов газообразных загрязнителей и золы.

75. При наличии договора с поставщиком (производителем, импортером, продавцом) металлическая тара и специальная тара из полимерных материалов может быть возвращена поставщику (производителю, импортеру, продавцу) в необезвреженном виде, но чистая снаружи и плотно закрытая. В противном случае перед ее утилизацией или уничтожением она подвергается обезвреживанию в соответствии с требованиями, изложенными в рекомендациях по обезвреживанию (утилизации, уничтожению) конкретных пестицидов (ядохимикатов).

76. Пестициды (ядохимикаты), содержащие ртуть, синильную кислоту и мышьяксодержащие пестициды (ядохимикаты), не подлежат обезвреживанию (утилизации, уничтожению) в местах их хранения и должны быть сданы для их утилизации (переработки) в специализированные организации или поставщику (производителю, импортеру, продавцу).

77. Пестициды (ядохимикаты) первого класса опасности, непригодные к дальнейшему использованию по назначению, подлежат хранению в емкостях, обеспечивающих герметичность и исключающих возможность загрязнения пестицидами (ядохимикатами) окружающей среды при их хранении и последующей перевозке к местам обезвреживания (утилизации, уничтожения).

Препараты второго класса могут быть упакованы в многослойную тару из полимерных материалов со специальными вкладышами (в зависимости от специфики пестицида (ядохимиката)).

78. Все работы, связанные с загрузкой, перевозкой и выгрузкой непригодных пестицидов (ядохимикатов), должны быть механизированы. При перевозке пестицидов (ядохимикатов) и тары из-под них не допускается присутствие посторонних лиц, кроме водителя и сопровождающего груз персонала.

79. При отсутствии надлежащих условий хранения пестицидов (ядохимикатов), подлежащих обезвреживанию (утилизации, уничтожению), хозяйствующими субъектами, имеющими лицензии на данный вид деятельности, обеспечивается централизованный сбор указанных средств и их перемещение на склады, имеющие соответствующие условия для хранения. В указанные склады должен быть исключен доступ посторонних лиц.

80. Пестициды (ядохимикаты) с нарушенной целостностью упаковки подлежат переупаковке в тару, соответствующую требованиям нормативных документов.

81. При обезвреживании (утилизации, уничтожении) пестицидов (ядохимикатов), непригодных к дальнейшему использованию, в районе их хранения владельцы препаратов выделяют ответственных работников, в присутствии которых происходит обезвреживание (утилизация, уничтожение).

При этом оформляется акт, в котором указываются наименование организации, название обезвреженного пестицида (ядохимиката), его количество, место и способ обезвреживания (утилизации, уничтожения), фамилия лица, ответственного за проведение работ.

82. Обезвреживание (утилизация, уничтожение) пестицидов (ядохимикатов) путем их промышленной переработки осуществляется в соответствии с технологиями, указанными в сопроводительной документации на конкретный пестицид (ядохимикат).

83. Изъятые из оборота пестициды (ядохимикаты) и произведенная с их использованием продукция, создающая опасность для жизни и здоровья населения и окружающей среде, подлежат обезвреживанию (утилизации, уничтожению) в порядке, установленном уполномоченным органом в области защиты и карантина растений по согласованию с уполномоченными органами в области охраны окружающей среды и санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

9. Подтверждение соответствия и идентификация пестицидов (ядохимикатов) требованиям настоящего Технического регламента

84. Подтверждение соответствия пестицидов (ядохимикатов) осуществляется в порядке, установленном законодательством в области технического регулирования.

85. При идентификации пестицидов (ядохимикатов) в процессе подтверждения соответствия в аккредитованных лабораториях оцениваются показатели, изложенные в спецификациях изготовителя (на импортные пестициды (ядохимкаты)) и в нормативной и технической документации на производство (формуляцию) отечественных пестицидов, в том числе:

1) массовая доля действующего вещества;
2) стабильность водной эмульсии или суспензии;
3) массовая доля воды;
4) дисперсность;
5) кислотность или щелочность;
6) массовая доля примесей;
7) соответствие упаковки, маркировки и информации для потребителя пестицидов (ядохимикатов) установленным требованиям.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности
пестицидов (ядохимикатов)»

Пестициды (ядохимикаты) и их действующие вещества, на которые распространяется настоящий Технический регламент

Код ТН ВЭД РК	Наименование продукции
3808	Инсектициды, родентициды, фунгициды, гербициды, противовсходовые средства и регуляторы роста растений, средства дезинфицирующие и аналогичные им, расфасованные в формы или упаковки для розничной продажи или представленные в виде готовых препаратов или изделий:
3808 50 000 0	*товары, упомянутые в примечании к субпозиции к данной группе
3808 91	инсектициды:
3808 91 100 0	на основе пиретроидов
3808 91 200 0	на основе хлорированных углеводородов
3808 91 300 0	на основе карбаматов
3808 91 400 0	на основе фосфорорганических соединений
3808 91 900 0	прочие
3808 92	фунгициды:
	неорганические:
3808 92 100 0	препараты на основе соединений меди
3808 92 150 0	прочие
	прочие:
3808 92 300 0	на основе дитиокарбаматов
3808 92 400 0	на основе бензимидазолов
3808 92 500 0	на основе диазолов или триазолов
3808 92 600 0	на основе диазинов или морфолинов
3808 92 800 0	прочие
3808 93	гербициды, противовсходовые средства и регуляторы роста растений:
	гербициды:
3808 93 110 0	на основе феноксифитогормонов
3808 93 130 0	на основе триазинов
3808 93 150 0	на основе амидов
3808 93 210 0	на основе производных динитроанилина
3808 93 230 0	на основе производных карбамида, урацила или сульфонилкарбамида
3808 93 270 0	прочие
3808 93 300 0	противовсходовые средства
3808 93 900 0	регуляторы роста растений
3808 94	средства дезинфицирующие:
3808 94 100 0	на основе четвертичных аммониевых солей
3808 94 000 0	на основе галогенированных соединений

Код ТН ВЭД РК	Наименование продукции
3808	прочие
3808 99	прочие
3808 99 100 0	родентициды
3808 99 900 0	прочие

***Примечание к субпозиции:** В субпозицию 3808 50 включаются только товары товарной позиции 3808, содержащие одно или несколько следующих веществ: альдрин (ISO); бинапакрил (ISO); камфехлор (ISO) (токсафен); каптафол (ISO); хлордан (ISO); хлордимеформ (ISO); хлорбензилат (ISO); ДДТ (ISO) (клофенотан (INN), 1,1,1-трихлор-2,2-бис(п-хлорфенил)этан); диэлдрин (ISO, INN); диносеб (ISO), его соли или сложные эфиры; этилендибромид (ISO) (1,2-дибромэтан); этилендихлорид (ISO) (1,2-дихлорэтан); фторацетамид (ISO); гептахлор (ISO); гексахлорбензол (ISO); 1,2,3,4,5,6-гексахлорциклогексан (ГХГ (ISO)), включая линдан (ISO, INN); соединения ртути; метамидофос (ISO); монокротофос (ISO); оксиран (этиленоксид); паратион (ISO); паратионметил (ISO) (метилпаратион); пентахлорфенол (ISO); фосфамидон (ISO); 2,4,5-Т (ISO) (2,4,5-трихлорфеноксиуксусная кислота), ее соли или сложные эфиры.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту
«Требования к безопасности
пестицидов (ядохимикатов)»

Перечень гармонизированных стандартов

1. ГОСТ 30333-95 «Паспорт безопасности вещества (материала)».
2. ГОСТ 14189-81 «Пестициды. Правила приемки, методы отбора проб, упаковка, маркировка и хранение».
3. ГОСТ Р 51247-99 «Пестициды. Общие технические условия».
4. ГОСТ 12.1.007-76 «Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности».

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки»

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 6 июня 2008 года
№ 541

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 29, ст. 282 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 6 июня 2008 года № 541

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки»

1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с законами Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» и от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции», устанавливающими требования к безопасности плодов, овощей, продуктов их переработки и процессам жизненного цикла.

2. Настоящий Технический регламент распространяется на производимые, переработанные и ввозимые плоды, овощи, корнеплоды и продукты их переработки (далее — плодоовощная продукция) согласно Товарной номенклатуре внешнеэко-

номической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД РК) в соответствии с приложением 1 настоящего Технического регламента.

3. К наиболее вероятным критическим факторам, при которых возникают опасные воздействия плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки на жизнь, здоровье человека, интересы потребителей и охрану окружающей среды на территории Республики Казахстан, а следовательно, и необходимость установления требований со стороны государственных органов, контролирующих санитарные, фитосанитарные и гигиенические нормы и требования, относятся:

— производство и переработка продукции;
— срок годности, хранение и транспортировка;
— реализация продукции;
— изъятие, утилизация и уничтожение.

4. Данный Технический регламент не включает требования к продуктам детского питания, сокам, а также к пищевым добавкам, изготовляемым из плодов и овощей. Настоящий Технический регламент также не включает требований к кормовой, технической продукции и медицинским препаратам, вырабатываемым из плодов, овощей, дикорастущих плодов, ягод, травянистых растений и генетически модифицированных объектов.

5. Идентификация плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки производится осмотром маркировки и внешнего вида, проведением испытаний образцов с оценкой внешнего вида на разрезе, запаха, вкуса и консистенции. Методы испытаний и контроля должны соответствовать нормативным документам, действующим на территории Республики Казахстан.

2. Термины и определения

6. В настоящем Техническом регламенте применяются следующие термины и определения:

сырье — объекты растительного, животного, микробиологического, химического и минерального происхождения, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

технологический дефект — дефект в сырье и/или в готовой продукции, причиной которого является несоблюдение или сбой технологического процесса ее производства;

плоды — продукты кустарниковых и древесных пород растений;

ягоды — плоды многолетних кустарниковых и травянистых растений, состоящие из тонкой кожицы, сочной мякоти и семян, погруженных непосредственно в мякоть в определенном порядке, но без камер;

орехи — плоды, у которых съедобной частью является семя, покрытое твердой деревянистой нераскрывающейся оболочкой — скорлупой;

овощи — плоды и вегетативные органы травянистых растений;

дикорастущие травянистые растения — съедобные растения, у которых в пищу употребляются различные вегетативные части: корни, стебли, листья, соцветия, по классификации относятся к овощам;

вайи — листья папоротников, развивающиеся над почвой из почек возобновления, расположенных на корневищах растения, также их называют побегами;

грибы — особый тип живых организмов, участвующих в формировании природных экосистем и приспособленных к питанию готовыми органическими веществами;

несъедобные грибы — не содержащие ядовитых веществ, но имеющие неприятный запах или горький, едкий вкус и являющиеся поэтому причиной неприятных ощущений или легких нарушений пищеварения;

съедобные грибы — плодовые тела грибов, которые либо произрастают диким образом, либо культивируются и которые, после необходимой обработки, можно употреблять в пищу;

фруктовые и овощные полуфабрикаты — продукты из фруктов и овощей, предназначенные для дальнейшей переработки и консервирования различными способами;

быстрозамороженные продукты — продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, упакованные и замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры −18°С, которую следует соблюдать во время хранения и по всей холодильной цепи до потребителя;

квашеные овощи — продукты, приготовленные из целых или нарезанных овощей одного или нескольких видов с добавлением поваренной соли или залитые кисло-соленым или соленым раствором, подвергнутые молочнокислому брожению;

сушеные фрукты и овощи — продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов и/или овощей, высушенные путем термической обработки до достижения степени влаги, обеспечивающей их сохранность;

консервы — продукты, приготовленные из овощей и фруктов, переработанные в соответствии с установленной технологией с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, расфасованные в герметически укупориваемую тару, пастеризованные или стерилизованные до или после укупорки;

пасты — консервы, полученные путем протирания и/или предварительной ферментной обработки фруктов, с добавлением пищевых кислот, сахара, пищевых добавок или без них, концентрированные или неконцентрированные;

сиропы — консервы, полученные из фруктовых соков с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ и красителей или без них;

компоты — консервы, полученные из целых или нарезанных фруктов одного или нескольких видов, залитые водой, сахарным сиропом или растворами натуральных сахарозаменителей либо фруктовым соком, с добавлением пищевых кислот либо без них;

джем (конфитюр) — желированные консервы, полученные из целых нарезанных или крупно протертых фруктов одного или нескольких видов, уваренные с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот, ароматических веществ, красителей и других пищевых добавок или без них;

варенье — консервы из целых или нарезанных фруктов, уваренных с сиропом из сахара или натуральных сахарозаменителей, с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ, красителей, пряностей или без них;

мармелады (повидло) — консервы желированные или нежелированные, приготовленные путем варки протертых фруктов одного или нескольких видов с сахаром или натуральными сахарозаменителями, с добавлением пищевых кислот, желирующих веществ или без них;

продукты переработки фруктов (овощей, грибов) — продукты из фруктов (овощей, грибов) с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного периода хранения в определенных условиях в различных видах тары;

кетчуп — томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов; кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката;

охлажденные фруктовые (овощные, грибные) продукты — продукты переработки фруктов (овощей, грибов), изготовленные из фруктов (овощей, грибов) или из смеси фруктов и/или овощей и/или грибов, или готовые блюда из них с добавлением или без добавления растительных или животных жиров, майонеза, различных вкусовых добавок, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов, пряностей, зелени, консервантов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в тару в обычных окружающих условиях или в герметичную тару под вакуумом или в регулируемой газовой среде, охлажденные до температуры от минус 1°С до плюс 5°С и хранящиеся при этой температуре;

сушеные фрукты (овощи, грибы) — продукты переработки фруктов (овощей, грибов), целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов (овощей, грибов), подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность;

сушеные орехи (семена, бобы) — продукты переработки фруктов, изготовленные из плодов орехоплодных культур (семян масличных культур, бобов), очищенных или неочищенных, подсушенные способом термической обработки или естественным путем до массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность, обжаренные или не обжаренные, глазированные, неглазированные, с добавлением или без добавления соли или сахара;

фруктовые (овощные) цукаты — продукты переработки фруктов (овощей), изготовленные из целых или нарезанных фруктов (овощей), кожуры цитрусовых и/или бахчевых культур путем однократной или многократной варки в сахарном сиропе, подсушенные до массовой доли сухих веществ не менее 80%, обсыпанные сахаром или сахарной пудрой или глазированные, предназначенные для длительного хранения при относительной влажности воздуха не более 70%;

моченые фруктовые продукты — продукты переработки фруктов, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов, с добавлением раствора сахара и/или поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, меда, ржаной муки, солода, горчицы, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С;

соленые овощные (грибные) продукты — продукты переработки овощей (грибов), изготовленные из свежих целых овощей (грибов), с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С;

ароматизированное вино — приготовленное с использованием натуральных ароматизирующих и/или натуральных вкусовых веществ, разрешается использование виноградного сусла и других сахаросодержащих продуктов, также допускается использование отдельных идентичных натуральным вкусовых веществ;

вино без выдержки — получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемого с 1 января следующего года;

виноградное вино — напиток, который получают в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги (раздробленные ягоды винограда);

выдержанное вино — улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси. Перед розливом в бутылки вино обязательно выдерживают не менее 6 месяцев;

газированное вино — приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода. Допускается использование сахара-песка или сахара-рафинада;

коллекционное вино — марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее трех лет;

марочное вино — характеризуется высоким и постоянным качеством, получают по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, обладает тонким вкусом и ароматом (букетом). Перед розливом в бутылки выдержка не менее полутора лет;

молодое вино — натуральное сухое, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемого с 1 января следующего года;

натуральное вино — получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения. Допускается использование концентрата виноградного сока;

специальное вино — получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата виноградного сока или мистеля;

калибровка плодоовощного сырья (недопустима сортировка плодоовощного сырья) — разделение плодоовощного сырья по размерам;

концентрирование продукции плодоовощного сырья (недопустимо сгущение плодоовощного сырья) — выпаривание или вымораживание влаги из протертой массы плодоовощного сырья;

плоды обработанные — плоды, обработанные сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты, серой, бисульфитом натрия;

антиокислители пищевых продуктов — природные и синтетические химические вещества, которые препятствуют окислению жиров, жиросодержащих продуктов и других органических веществ.

3. Производство и переработка продукции

7. При изготовлении плодоовощной переработанной продукции, включая ее розлив, упаковку, хранение, транспортирование, а также при разработке и внедрении новых технологий производства необходимо обеспечить соответствие плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента.

8. Изготовитель производит продукцию таким образом, чтобы она соответствовала предназначению, требованиям безопасности и обеспечивала принятие соответствующих мер на основе принципов анализов рисков и контроля критических точек в рамках системы, выбранной производителем и определенных настоящим Техническим регламентом.

9. Приемка плодов и овощей (входной контроль) должна осуществляться в соответствии с действующими стандартами, согласно программе производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, утвержденной предприятием.

10. Переработке подвергается чистое сырье, которое должно соответствовать требованию настоящего Технического регламента на конкретный продукт по показателям безопасности.

11. Плоды и овощи подвергают следующей переработке (консервированию):

— консервирование путем стерилизации и пастеризации плодоовощных продуктов;

— сушка плодов и овощей для длительного хранения разной степени обезвоживания;

— консервирование с использованием холода, консервантов и ферментативных процессов.

12. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать последовательность технологических процессов, возможность проведения санитарного контроля и надзора за безопасностью плодов и овощей, корнеплодов и продуктов их переработки, качеством уборки, мойки, дезинсекции.

13. В производстве плодоовощной продукции допускается применение моющих и очищающих средств, химических средств дезинфекции, соответствующих требованиям действующего законодательства Республики Казахстан, при условии отсутствия их остаточных количеств в продуктах, предназначенных для непосредственного употребления.

14. Устройство систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений предприятий должно предусматривать проведение технических решений, обеспечивающих нормируемые климатические условия.

15. Оборудование и тара (контейнер) для продуктов не должны быть опасными для здоровья, должны быть сделаны из такого материала, чтобы их можно было легко чистить, и они не должны заражать продукт. Уборка урожая овощей, плодов, корнеплодов, ягод, грибов должна отвечать требованиям санитарной гигиены. Непригодные продукты должны быть отделены во время уборки урожая и размещены таким образом, чтобы они не заразили пищевые продукты.

Меры предосторожности должны быть приняты в целях защиты сырых продуктов от инфицирования животными, насекомыми, вредителями, птицами, химическими или микробиологическими загрязняющими веществами и другими нежелательными веществами во время обработки и хранения. Сорт продукта и способ уборки урожая указывает на тип и степень требуемой защиты.

16. Расстановка технологического и холодильного оборудования, а также склады сырья и готовой продукции должны обеспечивать свободный доступ и исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

17. Источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду на хозяйственно-питьевые нужды из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан, а питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности пищевой продукции.

18. Плоды и овощи должны быть свободны от карантинных объектов для обеспечения охраны растительных ресурсов и продуктов от порчи и уничтожения и должны отвечать требованиям действующего законодательства в области карантина растений.

19. Плодоовощная продукция и продукты ее переработки, находящиеся в обороте, не должны наносить вреда жизни и здоровью потребителей и должны соответствовать гигиеническим нормам, показателям безопасности, установленным законодательством Республики Казахстан о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

20. Для сухих плодов, овощей и фруктов следует проводить перерасчет химических показателей безопасности с учетом содержания сухих веществ в конечном продукте.

Определение показателей безопасности продукции смешанного состава производится по основному (-ым) виду (-ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

21. В плодах, овощах, корнеплодах и продуктах их переработки не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека.

22. В производстве плодоовощной продукции применяются пищевые добавки, соответствующие требованиям Технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота».

23. Критериями безопасности консервированной плодоовощной продукции (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте спорообразующих термофильных анаэробных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения выше 25°С.

24. Упаковка продукции должна обеспечивать ее безопасность на всех этапах оборота, при соблюдении условий транспортирования и хранения на данные конкретные виды продукта.

25. Материалы, из которых изготовлена упаковочная тара, контактирующая с плодоовощной продукцией, должна соответствовать требованиям действующего законодательства.

26. Безопасность ввозимой (импортируемой) на территорию Республики Казахстан пищевой продукции должна соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

4. Срок годности, хранение и транспортирование

27. Срок годности, условия хранения и транспортирования плодоовощной продукции устанавливаются ее изготовителем, по согласованию с органами санитарно-эпидемиологического надзора.

28. Установленные изготовителем условия хранения и транспортирования должны обеспечивать соответствие плодоовощной продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение срока годности.

Указание срока годности не требуется для:

— свежих фруктов и овощей, включая картофель, который не был очищен, порезан или обработан;

— вин, ликеров, игристых вин, ароматизированных вин, фруктовых вин и шипучих вин;

— напитков, содержащих 10 или более процентов алкоголя.

29. Лица, осуществляющие хранение и транспортирование, соблюдают условия хранения и транспортирования плодоовощной продукции, установленные ее изготовителем.

5. Реализация продукции

Реализуемая продукция должна отвечать требованиям настоящего Технического регламента и иметь документы, подтверждающие ее безопасность в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан.

30. Субъекты, осуществляющие размещение и реализацию плодоовощной продукции на рынке, должны иметь необходимые помещения и условия, обеспечивающие возможности приемки, контроля, идентификации и хранения продукции в соответствии с нормативными документами на конкретные виды продукции.

31. Реализация продукции должна осуществляться в соответствии с законодательством и правилами в области торговли с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов, обеспечивающих безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Реализуемая продукция по безопасности должна соответствовать требованиям настоящего Технического регламента, а по другим показателям — условиям, указанным в договоре. В договоре могут быть предусмотрены более высокие требования к качеству и безопасности продукции по сравнению с показателями, установленными законодательством на данную группу продукции.

32. При реализации продукции должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем.

33. К реализации не допускается продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, с истекшими сроками хранения или годности, имеющая признаки недоброкачественности, маркированная с нарушением требований настоящего Технического регламента, не имеющая сопроводительных документов установленной формы.

34. Покупатели и потребители продукции в целях своей безопасности соблюдают рекомендации изготовителя (продавца) по использованию и потреблению продукции в соответствии с требованиями, изложенными в маркировке.

В случае обнаружения порчи продукции субъекты, осуществляющие ее реализацию, снимают ее с реализации, отзывают у потребителя, направляют на экспертизу, обеспечивают, при необходимости, ее утилизацию или уничтожение в соответствии с действующим законодательством.

6. Прослеживаемость плодоовощной продукции

35. Прослеживаемость продуктов, предназначенных для потребителей, обеспечивается документальной идентификацией партии продукции участниками одной цепи поставок плодоовощной продукции, технологических средств, пищевых добавок и ингредиентов, упаковочных материалов, а также услуг.

36. Изготовители, а также лица, осуществляющие хранение, транспортирование и реализацию, обеспечивают прослеживаемость плодоовощной продукции в пределах каждой партии.

37. Организация устанавливает и применяет систему прослеживаемости, позволяющую идентифицировать партию продукта и их отношение к сырью, записям по обработке и доставке.

38. Система прослеживаемости должна позволять идентифицировать входящий материал от непосредственного поставщика и начальный маршрут распределения конечного продукта.

39. Записи по прослеживаемости должны поддерживаться определенный период времени с целью оценки системы, для обращения с потенциально небезопасными продуктами и в случае отзыва продукта.

7. Требования к утилизации и уничтожению некачественной и опасной для жизни и здоровья человека плодоовощной продукции

Утилизация продукции производится в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

40. Некачественной и опасной для жизни и здоровья человека признается плодоовощная продукция:

— не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента;

— имеющая явные признаки недоброкачественности;

— не имеющая документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность;

— с не установленным или истекшим сроком годности или хранения.

8. Подтверждение соответствия

41. Подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента и гармонизированных стандартов осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

42. Выбор схем подтверждения соответствия осуществляется с учетом суммарного риска от недостоверной оценки и ущерба от применения продукции, прошедшей подтверждение соответствия. Рекомендуемые процедуры подтверждения соответствия продукции даны в приложении 2 настоящего Технического регламента.

9. Перечень гармонизированных стандартов

1) СТ РК 3.4 «Порядок проведения подтверждения соответствия продукции. Общие требования»;

2) СТ РК 3.27 «Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства»;

3) СТ РК 3.34 «Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия»;

4) СТ РК 3.63 «Порядок подтверждения соответствия плодов, овощей и продуктов их переработки»;

5) СТ РК 1014-2000 «Идентификация продукции. Общие положения»;

6) СТ РК 1010-2002 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

7) СТ РК ИСО/МЭК 17025-2001 «Общие требования к компетентности испытательных калибровочных лабораторий»;

8) ISO 2200:2005 «Системы управления безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям в цепи поставки продуктов»;

9) ISO/TS 22004:2005 «Системы управления безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению ИСО 22000:2005»;

10) ISO 2169:1981 «Фрукты и овощи. Физические условия хранения на холоде. Определения и измерения»;

11) ISO 6949:1988 «Фрукты и овощи. Принцип и методика хранения в условиях регулируемой атмосферы».

10. Знак соответствия на рынке

43. Орган по подтверждению соответствия при сертификации плодоовощной продукции может предоставить маркировку Знаком соответствия на срок, не превышающий срок действия оформленного сертификата и/или оформлять копии сертификата соответствия для сопровождения продукции.

44. Маркирование Знаком соответствия осуществляют в соответствии с требованием нормативного документа.

11. Сроки и условия введения в действие

45. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

46. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действующими до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Перечень плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки согласно коду Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан (ТН ВЭД РК)

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0601	Луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетативного покоя, вегетации, или цветения; растения и корни цикория, кроме корней товарной позиции 1212:
0601 10	— луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетативного покоя:
0601 10 100 0	— гиацинты
0601 10 200 0	— нарциссы
0601 10 300 0	— тюльпаны
0601 10 400 0	— гладиолусы
0601 10 900 0	— прочие
0601 20	— луковицы, клубни, клубневидные корни, клубнелуковицы, корневища, включая разветвленные, находящиеся в состоянии вегетации, или цветения; растения и корни цикория:
0601 20 100 0	— растения и корни цикория
0601 20 300 0	— орхидеи, гиацинты, нарциссы и тюльпаны
0601 20 900 0	— прочие
0602	Прочие живые растения (включая их корни), черенки и отводки; мицелий гриба:
0602 10	— неукорененные черенки и отводки:
0602 10 100 0	— винограда
0602 10 900 0	— прочие
0602 20	— деревья, кустарники и кустарнички, привитые или непривитые, приносящие съедобные плоды или орехи:
0602 20 100 0	— черенки винограда, привитые или укорененные
0602 20 900 0	— прочие
0602 30 000 0	— рододендроны и азалии, привитые или непривитые
0602 40	— розы, привитые или непривитые:
0602 40 100 0	— не привитые окулировкой или черенкованием
0602 40 900 0	— привитые окулировкой или черенкованием
0602 90	— прочие:
0602 90 100 0	— мицелий гриба
0602 90 200 0	— растения ананаса
0602 90 300 0	— растения овощных культур, земляники и клубники
	— прочие:
	— растения для открытого грунта:
	— деревья, кустарники и кустарнички:
0602 90 410 0	— лесные деревья
	— прочие:
0602 90 450 0	— черенки укорененные и молодые растения
0602 90 490 0	— прочие
	— растения для открытого грунта прочие:
0602 90 510 0	— многолетние растения
0602 90 590 0	— прочие
	— растения для защищенного грунта:
0602 90 700 0	— черенки укорененные и молодые растения, за исключением кактусов
	— прочие:
0602 90 910 0	— цветущие растения с бутонами или цветками, за исключением кактусов
0602 90 990 0	— прочие
0701	Картофель свежий или охлажденный:
0701 10 000 0	— семенной
0701 90	— прочий:
0701 90 100 0	— для производства крахмала

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
	— прочий:
0701 90 500 0	— молодой, с 1 января по 30 июня
0701 90 900 0	— прочий
0702 00 000	Томаты свежие или охлажденные:
0702 00 000 1	— с 1 января по 31 марта
0702 00 000 2	— с 1 апреля по 30 апреля
0702 00 000 3	— с 1 мая по 14 мая
0702 00 000 4	— с 15 мая по 31 мая
0702 00 000 5	— с 1 июня по 30 сентября
0702 00 000 6	— с 1 октября по 31 октября
0702 00 000 7	— с 1 ноября по 20 декабря
0702 00 000 9	— с 21 декабря по 31 декабря
0703	Лук репчатый, лук шалот, чеснок, лук-порей и прочие луковичные овощи, свежие или охлажденные:
0703 10	— лук репчатый и лук шалот:
	— лук репчатый:
0703 10 110 0	— лук-севок
0703 10 190 0	— прочий
0703 10 900 0	— лук шалот
0703 20 000 0	— чеснок
0703 90 000 0	— лук-порей и прочие луковичные овощи
0704	Капуста кочанная, капуста цветная, кольраби, капуста листовая и аналогичные съедобные овощи из рода Brassica, свежие или охлажденные:
0704 10 000 0	— капуста цветная и брокколи
0704 20 000 0	— капуста брюссельская
0704 90	— прочие:
0704 90 100 0	— белокочанная и краснокочанная капуста
0704 90 900 0	— прочие
0705	Салат-латук (Lactuca sativa) и цикорий (Cichorium spp.), свежие или охлажденные:
	— салат-латук:
0705 11 000 0	— салат-латук кочанный (салат кочанный)
0705 19 000 0	— прочий
	— цикорий:
0705 21 000 0	— цикорий обыкновенный (Cichorium intybus var.foliosum)
0705 29 000 0	— прочий
0706	Морковь, репа, свекла столовая, козлобородник, сельдерей корневой, редис и прочие аналогичные съедобные корнеплоды, свежие или охлажденные:
0706 10 000 0	— морковь и репа
0706 90	— прочие:
0706 90 900 0	— прочие
0707 00	Огурцы и корнишоны, свежие или охлажденные:
0707 00 050	— огурцы:
0707 00 050 1	— с 1 января по конец февраля
0707 00 050 2	— с 1 марта по 30 апреля
0707 00 050 3	— с 1 мая по 15 мая
0707 00 050 4	— с 16 мая по 30 сентября
0707 00 050 5	— с 1 октября по 31 октября
0707 00 050 6	— с 1 ноября по 10 ноября
0707 00 050 9	— с 11 ноября по 31 декабря
0707 00 900 0	— корнишоны
0708	Бобовые овощи, лущеные или нелущеные, свежие или охлажденные:
0708 10 000 0	— горох (Pisum sativum)
0708 20 000 0	— фасоль (Vigna spp., Phaseolus spp.)
0708 90 000 0	— бобовые овощи прочие
0709	Овощи прочие, свежие или охлажденные:
0709 10 000 0	— артишоки
0709 20 000 0	— спаржа

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0709 30 000 0	— баклажаны (бадриджаны)
0709 40 000 0	— сельдерей прочий, кроме сельдерея корневого
	— грибы и трюфели:
0709 51 000 0	— — грибы рода Agaricus
0709 52 000 0	— — трюфели
0709 59	— прочие:
0709 59 100 0	— лисички
0709 59 300 0	— моховики
0709 59 900 0	— прочие
0709 60	— плоды рода Capsicum или рода Pimenta:
0709 60 100 0	— перец стручковый сладкий
	— — прочий:
0709 60 910 0	— рода Capsicum, для производства капсицина или перцовых живичных красителей
0709 60 950 0	— для промышленного производства эфирных масел или резиноидов
0709 60 990 0	— прочий
0709 70 000 0	— шпинат, шпинат новозеландский и шпинат гигантский (шпинат садовый)
0709 90	— прочие:
0709 90 100 0	— салатные овощи, кроме салата-латука (Lactuca sativa) и цикория (Cichorium spp.)
0709 90 200 0	— свекла листовая и кардон
	— маслины, или оливки:
0709 90 310 0	— для использования, кроме переработки на масло
0709 90 390 0	— прочие
0709 90 400 0	— каперсы
0709 90 500 0	— фенхель
0709 90 600 0	— сахарная кукуруза
0709 90 700 0	— кабачки
0709 90 900 0	— прочие
0710	Овощи (сырые или сваренные в воде или на пару), мороженые:
0710 10 000 0	— картофель
	— бобовые овощи, лущеные или нелущеные:
0710 21 000 0	— горох (Piswn sativum)
0710 22 000 0	— фасоль (Vigna spp., Phaseolus spp.)
0710 29 000 0	— прочие
0710 30 000 0	— шпинат, шпинат новозеландский и шпинат гигантский (шпинат садовый)
0710 40 000 0	— сахарная кукуруза
0710 80	— прочие овощи:
0710 80 100 0	— маслины, или оливки
	— плоды рода Capsicum или рода Pimenta:
0710 80 510 0	— перец стручковый сладкий
0710 80 590 0	— прочий
	— грибы:
0710 80 610 0	— рода Agaricus
0710 80 690 0	— прочие
0710 80 700 0	— томаты
0710 80 800 0	— артишоки
0710 80 850 0	— спаржа
0710 80 950 0	— прочие
0710 90 000 0	— овощные смеси
0711	Овощи консервированные для кратковременного хранения (например, диоксидом серы, в рассоле, сернистой воде или в другом временно консервирующем растворе), но в таком виде не пригодные для непосредственного употребления в пищу:
0711 20	— маслины, или оливки:
0711 20 100 0	— для использования, кроме переработки на масло
0711 20 900 0	— прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0711 40 000 0	— огурцы и корнишоны
	— грибы и трюфели:
0711 51 000 0	— грибы рода Agaricus
0711 59 000 0	— прочие
0711 90	— овощи прочие; овощные смеси:
	— овощи:
0711 90 100 0	— плоды рода Capsicum или рода Pimenta, кроме перца стручкового сладкого
0711 90 300 0	— кукуруза сахарная
0711 90 500 0	— лук репчатый
0711 90 800 0	— прочие
0711 90 900 0	— овощные смеси
0712	Овощи сушеные, целые, нарезанные кусками, ломтиками, измельченные или в виде порошка, но не подвергнутые дальнейшей обработке:
0712 20 000 0	— лук репчатый
	— грибы, древесные уши, или аурикулярии (Auricularia spp.), дрожалковые грибы (Tremella spp.) и трюфели:
0712 31 000 0	— грибы рода Agaricus
0712 32 000 0	— древесные уши, или аурикулярии (Auricularia spp.)
0712 33 000 0	— дрожалковые грибы (Tremella spp.)
0712 39 000 0	— — прочие
0712 90	— овощи прочие; овощные смеси:
0712 90 050 0	— картофель, целый или нарезанный ломтиками, но не подвергнутый дальнейшей обработке
	— кукуруза сахарная (Zea mays var. Saccharata):
0712 90 110 0	— гибридная для посева
0712 90 190 0	— прочая
0712 90 300 0	— томаты
0712 90 500 0	— морковь
0712 90 900 0	— прочие
0713	Овощи бобовые сушеные, лущеные, очищенные от семенной кожуры или неочищенные, колотые или неколотые:
0713 10	— горох (Pisum sativum):
0713 10 100 0	— для посева
0713 10 900 0	— прочий
0713 20 000 0	— нут
	— фасоль (Vigna spp., Phaseolus spp.):
0713 31 000 0	— фасоль видов Vigna mungo (L.) Hepper или Vigna []adiate (L.) Wilczek
0713 32 000 0	— фасоль мелкая красная (адзуки) (Phaseolus или Vigna angularis)
0713 33	— фасоль обыкновенная, включая белую мелкосеменную фасоль (Phaseolus vulgaris):
0713 33 100 0	— для посева
0713 33 900 0	— прочая
0713 39 000 0	— прочая
0713 40 000 0	— чечевица
0713 50 000 0	— бобы кормовые, или конские, крупносеменные (Viciafaba var. Major) и бобы кормовые, или конские, мелкосеменные (Viciafaba var. Equina, Viciafaba var. Minor)
0713 90	— прочие:
0714	Маниок, маранта, салеп, земляная груша, или топинамбур, сладкий картофель, или батат, и другие аналогичные корнеплоды и клубнеплоды с высоким содержанием крахмала или инулина, свежие, охлажденные, мороженые или сушеные, целые или нарезанные ломтиками или в виде гранул; сердцевина саговой пальмы:
0714 10	— маниок (кассава):
0714 10 100 0	— гранулы из муки грубого и тонкого помола
	— прочий:
0714 10 910 0	— предназначенный для употребления в пищу, в первичных упаковках нетто-массой не более 28 кг, либо свежий и целый, либо без кожуры и мороженый, нарезанный ломтиками или ненарезанный
0714 10 990 0	— прочий

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0714 20	— сладкий картофель, или батат:
0714 20 100 0	— свежий, целый, предназначенный для употребления в пищу
0714 20 900 0	— прочий
0714 90	— прочие:
	— маранта, салеп и аналогичные корнеплоды и клубнеплоды с высоким содержанием крахмала:
0714 90 110 0	— предназначенные для употребления в пищу, в первичных упаковках нетто-массой не более 28 кг, либо свежие и целые, либо без кожуры и мороженые, нарезанные ломтиками или ненарезанные
0714 90 190 0	— прочие
0714 90 900 0	— — прочие
0801	Орехи кокосовые, бразильские и кешью, свежие или сушеные, очищенные от скорлупы или неочищенные, с кожурой или без кожуры:
	— орехи кокосовые:
0801 11 000 0	— высушенные
0801 19 000 0	— прочие
	— орехи бразильские:
0801 21 000 0	— в скорлупе
0801 22 000 0	— — очищенные от скорлупы
	— орехи кешью:
0801 31 000 0	— — в скорлупе
0801 32 000 0	— — очищенные от скорлупы
0802	Прочие орехи, свежие или сушеные, очищенные от скорлупы или неочищенные, с кожурой или без кожуры:
	— миндаль:
0802 11	— — в кожуре:
0802 11 100 0	— — — горький
0802 11 900 0	— — — прочий
0802 12	— — очищенный от кожуры:
0802 12 100 0	— — — горький
0802 12 900 0	— — — прочий
	— орех лесной, или лещина (Corylus spp.):
0802 21 000 0	— — в скорлупе
0802 22 000 0	— — очищенный от скорлупы
	— орехи грецкие:
0802 31 000 0	— — в скорлупе
0802 32 000 0	— — очищенные от скорлупы
0802 40 000 0	— каштаны (Castanea spp.)
0802 50 000 0	— фисташки
0802 90	— прочие:
0802 90 200 0	— орехи ареки (или бетеля), орехи колы и пекан
0802 90 500 0	— кедровые орехи
0802 90 850 0	— прочие
0803 00	Бананы, включая плантайны, свежие или сушеные:
	— свежие:
0803 00 110 0	— плантайны
0803 00 190 0	— прочие
0803 00 900 0	— сушеные
0804	Финики, инжир, ананасы, авокадо, гуайява, манго и мангостан, или гарциния, свежие или сушеные:
0804 10 000 0	— финики
0804 20	— инжир:
0804 20 100 0	— свежий
0804 20 900 0	— сушеный
0804 30 000 0	— ананасы
0804 40 000 0	— авокадо
0804 50 000 0	— гуайява, манго и мангостан, или гарциния
0805	Цитрусовые плоды, свежие или сушеные:
0805 10	— апельсины:
0805 10 800 0	— — прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0805 20	— мандарины (включая танжерины и сатсума); клементины, вилкинги и аналогичные гибриды цитрусовых:
0805 20 100 0	— клементины
0805 20 300 0	— монреаль и сатсума
0805 20 500 0	— мандарины и вилкинги
0805 20 700 0	— танжерины
0805 20 900 0	— прочие
0805 40 000 0	— грейпфруты
0805 50	— лимоны (Citrus limon, Citrus limonum) и аймы (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia):
0805 50 100 0	— лимоны (Citrus limon, Citrus limonum)
0805 50 900 0	— аймы (Citrus aurantifolia, Citrus latifolia)
0805 90 000 0	— прочие
0806	Виноград, свежий или сушеный:
0806 10	— свежий:
0806 10 100 0	— — столовых сортов
0806 10 900 0	— — прочие
0806 20	— сушеный:
0806 20 110 0	— — — коринка
0807	Дыни (включая арбузы) и папайя, свежие:
	— дыни (включая арбузы):
0807 11 000 0	— — арбузы
0807 19 000 0	— — прочие
0807 20 000 0	— папайя
0808	Яблоки, груши и айва, свежие:
0808 10	— яблоки:
0808 20	— груши и айва:
	— — груши:
0808 20 100 0	— — — для производства пери, или грушевого сидра, навалом, с 1 августа по 31 декабря
0808 20 500 0	— — — прочие
0808 20 900 0	— — айва
0809	Абрикосы, вишня и черешня, персики (включая нектарины), сливы и терн, свежие:
0809 10 000 0	— абрикосы
0809 20	— вишня и черешня:
0809 20 050 0	— — кислая вишня (Prunus cerasus)
0809 20 950 0	— — прочая
0809 30	— персики, включая нектарины:
0809 30 100 0	— — нектарины
0809 30 900 0	— — прочие
0809 40	— сливы и терн:
0809 40 050 0	— — сливы
0809 40 900 0	— — терн
0810	Прочие фрукты, свежие:
0810 10 000 0	— земляника и клубника
0810 20	— малина, ежевика, тутовая ягода, или шелковица, и логанова ягода:
0810 20 100 0	— — малина
0810 20 900 0	— — прочие
0810 40	— клюква, черника и прочие ягоды рода Vaccinium:
0810 40 100 0	— — брусника (плоды растений вида Vaccinium vitis-idaea)
0810 40 300 0	— — плоды растений вида Vaccinium myrtillus
0810 40 500 0	— — плоды растений видов Vaccinium macrocarpon и Vaccinium corymbosum
0810 40 900 0	— — прочие
0810 50 000 0	— киви
0810 60 000 0	— дуриан
0810 90	— прочие:
0810 90 300 0	— — тамаринд, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0810 90 400 0	— — пассифлора, или страстоцвет, карамбола и питайя
0810 90 950 0	— — прочие
0811	Фрукты и орехи, подвергнутые или не подвергнутые тепловой обработке в кипящей воде или на пару, мороженые, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ:
0811 10	— земляника и клубника:
	— — с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
0811 10 110 0	— — — с содержанием сахара более 13 мас. %
0811 10 190 0	— — — прочие
0811 10 900 0	— — прочие
0811 20	— малина, ежевика, тутовая ягода, или шелковица, логанова ягода, смородина черная, белая или красная и крыжовник:
	— — с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
0811 20 110 0	— — — с содержанием сахара более 13 мас. %
0811 20 190 0	— — — прочие
	— — прочие:
0811 20 310 0	— — — малина
0811 20 390 0	— — — смородина черная
0811 20 510 0	— — — смородина красная
0811 20 590 0	— — — ежевика и тутовая ягода, или шелковица
0811 20 900 0	— — — прочие
0811 90	— прочие:
	— — с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
	— — — с содержанием сахара более 13 мас. %:
0811 90 110 0	— — — — тропические плоды и тропические орехи
0811 90 190 0	— — — — прочие
	— — — прочие:
0811 90 310 0	— — — — тропические плоды и тропические орехи
0811 90 390 0	— — — — прочие
	— — прочие:
0811 90 500 0	— — — плоды растений вида Vaccinium myrtillus
0811 90 700 0	— — — плоды растений видов Vaccinium myrtilloides и Vaccinium angustifolium
	— — — вишня и черешня:
0811 90 750 0	— — — — кислая вишня (Prunus cerasus)
0811 90 800 0	— — — — прочие
0811 90 850 0	— — — тропические плоды и тропические орехи
0811 90 950 0	— — — прочие
0812	Фрукты и орехи, консервированные для кратковременного хранения (например, диоксидом серы, в рассоле, сернистой воде или в другом временно консервирующем растворе), но в таком виде не пригодные для непосредственного употребления в пищу:
0812 10 000 0	— вишня и черешня
0812 90	— прочие:
0812 90 100 0	— — абрикосы
0812 90 200 0	— — апельсины
0812 90 300 0	— — папайя
0812 90 400 0	— — плоды растений вида Vaccinium myrtillus
0812 90 700 0	— — гуайява, манго, мангостан, или гарциния, тамаринд, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, пассифлора, или страстоцвет, карамбола, питайя и тропические орехи
0812 90 990 0	— — прочие
0813	Фрукты сушеные, кроме плодов товарных позиций 0801—0806; смеси орехов или сушеных плодов данной группы:
0813 10 000 0	— абрикосы
0813 20 000 0	— чернослив
0813 30 000 0	— яблоки
0813 40	— прочие фрукты:
0813 40 100 0	— — персики, включая нектарины
0813 40 300 0	— — груши

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
0813 40 500 0	— — папайя
0813 40 600 0	— — тамаринд
0813 40 700 0	— — анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, пассифлора, или страстоцвет, карамбола и питайя
0813 40 950 0	— — прочие
0813 50	— смеси орехов или сушеных плодов данной группы:
	— — смеси из сушеных фруктов, кроме плодов товарных позиций 0801—0806:
	— — — без чернослива:
0813 50 120 0	— — — — из папайи, тамаринда, анакардии, или акажу, личи, джекфрута, или плода хлебного дерева, саподиллы, пассифлоры, или страстоцвета, карамболы и питайи
0813 50 150 0	— — — — прочие
0813 50 190 0	— — — с черносливом
	— — смеси, состоящие исключительно из сушеных орехов товарных позиций 0801 и 0802:
0813 50 310 0	— — — из тропических орехов
0813 50 390 0	— — — прочие
	— — смеси прочие:
0813 50 910 0	— — — не содержащие чернослива или инжира
0813 50 990 0	— — — прочие
0814 00 000 0	Кожура цитрусовых плодов или корки дынь (включая корки арбуза), свежие, мороженые, сушеные или консервированные для кратковременного хранения в рассоле, сернистой воде или в другом временно консервирующем растворе
2001	Овощи, фрукты, орехи и другие съедобные части растений, приготовленные или консервированные с добавлением уксуса или уксусной кислоты:
2001 10 000 0	— огурцы и корнишоны
2001 90	— прочие:
2001 90 100 0	— — манговое чутни
2001 90 200 0	— — плоды рода Capsicum, кроме перца стручкового сладкого и перца душистого
2001 90 300 0	— — сахарная кукуруза (Zea mays var. Saccharata)
2001 90 400 0	— — ямс, сладкий картофель или батат и аналогичные употребляемые в пищу части растений, содержащие 5 мас.% и более крахмала
2001 90 500 0	— — грибы
2001 90 600 0	— — пальмовая сердцевина
2001 90 650 0	— — маслины, или оливки
2001 90 700 0	— — сладкий перец
2001 90 910 0	— — тропические плоды и тропические орехи
2001 90 930 0	— — лук репчатый
2001 90 960 0	— — прочие
2002	Томаты, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2002 10	— томаты целые или резанные на части:
2002 10 100 0	— — очищенные
2002 10 900 0	— — прочие
2002 90	— прочие:
	— — с содержанием сухого вещества менее 12 мас.%:
2002 90 110 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 190 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	— — с содержанием сухого вещества не менее 12 мас.%, но не более 30 мас.%:
2002 90 310 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 390 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	— — с содержанием сухого вещества более 30 мас.%:
2002 90 910 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2002 90 990 0	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
2003	Грибы и трюфели, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты:
2003 10	— грибы рода Agaricus:
2003 10 200 0	— — предварительно консервированные, полностью подвергнутые тепловой обработке
2003 10 300 0	— — прочие
2003 20 000 0	— трюфели
2003 90 000 0	— прочие
2004	Овощи прочие, приготовленные или консервированные без добавления уксуса или уксусной кислоты, мороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2004 10	— картофель:
2004 10 100 0	— — подвергнутый тепловой обработке, не приготовленный каким-либо другим способом
	— — прочий:
2004 10 910 0	— — — в виде муки грубого и тонкого помола или хлопьев
2004 10 990 0	— — — прочий
2004 90	— прочие овощи и овощные смеси:
2004 90 100 0	— — сахарная кукуруза (Zea mays var. saccharata)
2004 90 300 0	— — капуста квашенная, каперсы и маслины, или оливки
2004 90 500 0	— — горох (Pisum sativum) и незрелая фасоль Phaseolus spp., в стручках
	— — прочие, включая смеси:
2004 90 910 0	— — — лук репчатый, подвергнутый тепловой обработке, не приготовленный каким-либо другим способом
2004 90 980 0	— — — прочие
2005	Овощи прочие, приготовленные или консервированные, без добавления уксуса или уксусной кислоты, немороженные, кроме продуктов товарной позиции 2006:
2005 10 00	— овощи гомогенизированные:
2005 10 001 0	— — для детского питания
2005 10 009 0	— — прочие
2005 20	— картофель:
2005 20 100 0	— — в виде муки грубого и тонкого помола или хлопьев
	— — прочий:
2005 20 200 0	— — — нарезанный тонкими ломтиками, обжаренный или подсушенный, соленый или несоленый, ароматизированный или неароматизированный, в герметичных упаковках, пригодный для непосредственного употребления
2005 20 800 0	— — — прочий
2005 40 000 0	— горох (Pisum sativum)
	— фасоль (Vigna spp., Phaseolus spp.):
2005 51 000 0	— — фасоль лущеная
2005 59 000 0	— — прочая
2005 60 000 0	— спаржа
2005 70	— маслины, или оливки:
2005 70 100 0	— — в первичных упаковках нетто-массой не более 5 кг
2005 70 900 0	— — прочие
2005 80 000 0	— сахарная кукуруза (Zea mays var. Saccharata)
2005 90	— прочие овощи и овощные смеси:
2006 00	Овощи, фрукты, орехи, кожура плодов или другие части растений, консервированные с помощью сахара (пропитанные сахарным сиропом, глазированные или засахаренные):
2006 00 100 0	— имбирь
	— прочие:
	— — с содержанием сахара более 13 мас.%:
2006 00 310 0	— — — вишня и черешня
2006 00 350 0	— — — тропические плоды и тропические орехи
2006 00 380 0	— — — прочие
	— — прочие:
2006 00 910 0	— — — тропические плоды и тропические орехи
2006 00 990 0	— — — прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
2007	Джемы, желе фруктовое, мармелады, пюре фруктовое или ореховое, паста фруктовая или ореховая, полученные путем тепловой обработки, в том числе с добавлением сахара или других подслащивающих веществ:
2007 10	— гомогенизированные готовые продукты:
2007 10 10	— — с содержанием сахара более 13 мас.%:
2007 10 101 0	— — — для детского питания
2007 10 109 0	— — — прочие
	— — прочие:
2007 10 91	— — — из тропических плодов:
2007 10 911 0	— — — — для детского питания
2007 10 919 0	— — — — прочие
2007 10 99	— — — прочие:
2007 10 991 0	— — — — для детского питания
2007 10 999 0	— — — — прочие
	— прочие:
2007 91	— — цитрусовые:
2007 91 100 0	— — — с содержанием сахара более 30 мас.%
2007 91 300 0	— — — с содержанием сахара более 13 мас.%, но не более 30 мас.%
2007 91 900 0	— — — прочие
2007 99	— — прочие:
	— — — с содержанием сахара более 30 мас.%:
2007 99 100 0	— — — — пюре и паста из сливы видов рода Prunus, в первичных упаковках нетто-массой более 100 кг, для промышленной обработки
2007 99 200 0	— — — — каштановые пюре и паста
	— — — — прочие:
2007 99 310 0	— — — — — из вишни и черешни
2007 99 330 0	— — — — — из земляники и клубники
2007 99 350 0	— — — — — из малины
2007 99 390 0	— — — — — прочие
	— — — с содержанием сахара более 13 мас.%, но не более 30 мас.%:
2007 99 510 0	— — — — каштановые пюре и паста
2007 99 550 0	— — — — яблочное пюре, включая компоты
2007 99 580 0	— — — — прочие
	— — — прочие:
2007 99 910 0	— — — — яблочное пюре, включая компоты
2007 99 930 0	— — — — из тропических плодов и тропических орехов
2007 99 980 0	— — — — прочие
2008	Фрукты, орехи и прочие съедобные части растений, приготовленные или консервированные иным способом, содержащие или не содержащие добавок сахара или других подслащивающих веществ или спирта, в другом месте не поименованные или не включенные:
	— орехи, арахис и прочие семена, смешанные или не смешанные между собой:
2008 11	— — арахис:
2008 11 100 0	— — — арахисовое масло
	— — — прочие, в первичных упаковках нетто-массой:
	— — — — более 1 кг:
2008 11 920 0	— — — — — обжаренные
2008 11 940 0	— — — — — прочие
	— — — — не более 1 кг:
2008 11 960 0	— — — — — обжаренные
2008 11 980 0	— — — — — прочие
2008 19	— — прочие, включая смеси:
	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 19 110 0	— — — — тропические орехи; смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов
	— — — — прочие:
2008 19 130 0	— — — — — обжаренные миндаль и фисташки
2008 19 190 0	— — — — — прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
	— — — — тропические орехи; смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов:
2008 19 930 0	— — — — — — миндаль и фисташки
2008 19 950 0	— — — — — — прочие
2008 19 990 0	— — — — — прочие
2008 20	— ананасы:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 20 110 0	— — — — с содержанием сахара более 17 мас.%
2008 20 190 0	— — — — прочие
	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 20 310 0	— — — — с содержанием сахара более 19 мас.%
2008 20 390 0	— — — — прочие
	— — не содержащие спиртовых добавок:
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 20 510 0	— — — — с содержанием сахара более 17 мас.%
2008 20 590 0	— — — — прочие
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 20 710 0	— — — — с содержанием сахара более 19 мас.%
2008 20 790 0	— — — — прочие
	— — — не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 30	— цитрусовые:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— — — с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 30 110 0	— — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 30 190 0	— — — — прочие
	— — — прочие:
2008 30 310 0	— — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 30 390 0	— — — — прочие
	— — не содержащие спиртовых добавок:
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 30 510 0	— — — — дольки грейпфрута
2008 30 550 0	— — — — мандарины (включая танжерины и сатсума); клементины, вилкинги и прочие аналогичные гибриды цитрусовых
2008 30 590 0	— — — — прочие
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 30 710 0	— — — — дольки грейпфрута
2008 30 750 0	— — — — мандарины (включая танжерины и сатсума); клементины, вилкинги и прочие аналогичные гибриды цитрусовых
2008 30 790 0	— — — — прочие
	— — — не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 40	— груши:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	— — — — с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 40 110 0	— — — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 40 190 0	— — — — — прочие
	— — — — прочие:
2008 40 210 0	— — — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 40 290 0	— — — — — прочие
	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 40 310 0	— — — — с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 40 390 0	— — — — прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
	— — не содержащие спиртовых добавок:
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 40 510 0	— — — — с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 40 590 0	— — — — прочие
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 40 710 0	— — — — с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 40 790 0	— — — — прочие
2008 50	— абрикосы:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— — — в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	— — — — с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 50 110 0	— — — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 50 190 0	— — — — — прочие
	— — — — прочие:
2008 50 310 0	— — — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 50 390 0	— — — — — прочие
	— — — в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 50 510 0	— — — — с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 50 590 0	— — — — прочие
	— — не содержащие спиртовых добавок:
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 50 610 0	— — — — с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 50 690 0	— — — — прочие
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 50 710 0	— — — — с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 50 790 0	— — — — прочие
	— — — не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 50 920 0	— — — — 5 кг или более
2008 50 940 0	— — — — 4,5 кг или более, но менее 5 кг
2008 50 990 0	— — — — менее 4,5 кг
2008 60	— вишня и черешня:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— — — с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 60 110 0	— — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 60 190 0	— — — — прочие
	— — — прочие:
2008 60 310 0	— — — — с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 60 390 0	— — — — прочие
	— — не содержащие спиртовых добавок:
	— — — содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 70	— персики, включая нектарины:
	— — содержащие спиртовые добавки:
	— в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
	— с содержанием сахара более 13 мас.%:
2008 70 110 0	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 70 190 0	— прочие
	— прочие:
2008 70 310 0	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 70 390 0	— прочие
	— в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 70 510 0	— с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 70 590 0	— прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
	— не содержащие спиртовых добавок:
	— содержащие добавки сахара в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 70 610 0	— с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 70 690 0	— прочие
	— содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 70 710 0	— с содержанием сахара более 15 мас.%
2008 70 790 0	— прочие
	— не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 70 920 0	— 5 кг или более
2008 80	— земляника и клубника:
	— содержащие спиртовые добавки:
	— с содержанием сахара более 9 мас.%:
2008 80 110 0	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 80 190 0	— прочие
	— прочие:
2008 80 310 0	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 80 390 0	— прочие
	— не содержащие спиртовых добавок:
2008 80 500 0	— содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг
2008 80 700 0	— содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг
	— не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
2008 80 990 0	— менее 4,5 кг
	— прочие, включая смеси, кроме смесей субпозиции 2008 19:
2008 91 000 0	— сердцевина пальмы
2008 92	— смеси:
	— содержащие спиртовые добавки:
	— с содержанием сахара более 9 мас.%:
	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%:
2008 92 120 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 140 0	— прочие
	— прочие:
2008 92 160 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 180 0	— прочие
	— прочие:
	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%:
2008 92 320 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 340 0	— прочие
	— прочие:
2008 92 360 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 380 0	— прочие
	— не содержащие спиртовых добавок:
	— содержащие добавки сахара:
	— в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 92 510 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 590 0	— прочие
	— прочие:
	— смеси плодов, в которых доля каждого из компонентов не превышает 50 мас.% всей массы:
2008 92 720 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас. % или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 740 0	— прочие

Код ТН ВЭД	Наименование позиции
	— прочие:
2008 92 760 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 780 0	— прочие
	— не содержащие добавок сахара, в первичных упаковках нетто-массой:
	— 5 кг или более:
2008 92 920 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 930 0	— прочие
	— 4,5 кг или более, но менее 5 кг:
2008 92 940 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 960 0	— прочие
	— менее 4,5 кг:
2008 92 970 0	— из тропических плодов (включая смеси, содержащие 50 мас.% или более тропических орехов и тропических плодов)
2008 92 980 0	— прочие
2008 99	— прочие:
	— содержащие спиртовые добавки:
	— имбирь:
2008 99 110 0	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%
2008 99 190 0	— прочие
	— виноград:
2008 99 210 0	— с содержанием сахара более 13 мас.%
2008 99 230 0	— прочие
	— прочие:
2008 99 340 0	— прочие
	— прочие:
	— с фактической концентрацией спирта не более 11,85 мас.%:
2008 99 360 0	— тропические плоды
2008 99 370 0	— прочие
	— прочие:
2008 99 380 0	— тропические плоды
2008 99 400 0	— прочие
	— не содержащие спиртовых добавок:
	— содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой более 1 кг:
2008 99 410 0	— имбирь
2008 99 430 0	— виноград
2008 99 450 0	— слива видов рода Primus
2008 99 460 0	— пассифлора, или страстоцвет, гуайява и тамаринд
2008 99 470 0	— манго, мангостан, или гарциния, папайя, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, карамбола и питайя
2008 99 490 0	— прочие
	— содержащие добавки сахара, в первичных упаковках нетто-массой не более 1 кг:
2008 99 510 0	— имбирь
2008 99 610 0	— пассифлора, или страстоцвет, и гуайява
2008 99 620 0	— манго, мангостан, или гарциния, папайя, тамаринд, анакардия, или акажу, личи, джекфрут, или плод хлебного дерева, саподилла, карамбола и питайя
2008 99 850 0	— кукуруза, кроме сахарной кукурузы (Zea mays var. saccharata)
2008 99 910 0	— ямс, сладкий картофель, или батат, и аналогичные употребляемые в пищу части растений, содержащие 5 мас. % или более крахмала
2008 99 990 0	— — прочие

*Коды продукции указаны согласно классификатору «Товарная номенклатура внешней экономической деятельности Республики Казахстан».

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Схемы подтверждения соответствия

Номер схемы	Способы подтверждения соответствия	Проверка производства	Инспекционный контроль	Срок действия сертификата (не более)	Примечание
1.	Испытания типа			6 мес.	Маркировка не производится
2.	Испытания типа	Анализ состояния производства	Испытания образцов, взятых у продавца. Анализ состояния производства	12 мес.	Маркируется вся выпускаемая продукция данного типа
3.	Испытания типа	Анализ состояния производства	Испытания образцов, взятых у изготовителя. Анализ состояния производства	12 мес.	Маркируется вся выпускаемая продукция данного типа
4.	Испытания типа	Анализ состояния производства	Испытания образцов, взятых у продавца. Испытания образцов, взятых у изготовителя. Анализ состояния производства	18 мес.	Маркируется вся выпускаемая продукция данного типа
5.	Испытания типа	Сертификация производства или системы менеджмента качества	Испытания образцов,* взятых у продавца. Испытания образцов, взятых у изготовителя. Контроль производства (системы менеджмента качества)**	36 мес.	Маркируется вся выпускаемая продукция данного типа
6.	Испытания типа	Сертификация системы менеджмента качества	Контроль производства системы менеджмента качества**	36 мес.	Маркировка не производится
7.	Испытания партии			Срок реализации партии	Маркировка не производится
8.	Испытания каждого изделия			Не устанавливается	Маркируется каждое изделие
9.	Рассмотрение заявки о соответствии с прилагаемыми документами			Срок годности продукции, но не более 12 мес.	Маркировка не производится
10.	Рассмотрение заявки о соответствии с прилагаемыми документами	Анализ состояния производства		12 мес.	Маркировка не производится

*— необходимость и объем испытаний определяет орган по подтверждению соответствия продукции по результатам контроля за сертифицированной системой менеджмента качества (производством).

**— осуществляет орган, выдавший сертификат на производство или систему менеджмента качества.

Рекомендации по выбору схемы подтверждения соответствия

1. Схемы подтверждения соответствия 1—6 и 10 применяются при подтверждении соответствия серийно выпускаемой продукции, схемы 7, 8, 9 — подтверждении соответствия уже выпущенной продукции.

2. Схему 1 рекомендуется применять при ограниченном, заранее оговоренном объеме реализации продукции.

3. Схему 2 рекомендуется применять при подтверждении импортной продукции, поступающей по долгосрочным контрактам или при постоянных поставках серийной продукции по отдельным контрактам.

4. Схему 3 рекомендуется применять для сертификации серийной продукции, стабильность производства которой не вызывает сомнения.

5. Схему 4 рекомендуется применять при необходимости всестороннего и жесткого контроля за стабильностью характеристик продукции.

6. Схемы 5 и 6 рекомендуется применять при подтверждении соответствия продукции, для которой:

— реальный объем выборки для испытаний недостаточен для объективной оценки выпускаемой продукции;

— технологические процессы чувствительны к внешним факторам;

— установлены повышенные требования к стабильности характеристик выпускаемой продукции;

— сроки годности продукции меньше времени, необходимого для организации и проведения испытаний;

— характерна частая смена модификаций продукции;

— продукция может быть испытана только после монтажа у потребителя.

Схема 6 отличается тем, что не предусматривает подтверждение соответствия конечного изделия и рекомендована для подтверждения соответствия комплектующих изделий.

Схему 6 рекомендуется применять при подтверждении соответствия импортируемой продукции поставщика (не изготовителя), имеющего сертификат на свою систему менеджмента качества, если номенклатура подтверждаемых при сертификации характеристик и их значения соответствуют требованиям нормативных документов, действующих на территории Республики Казахстан.

7. Схему 7 рекомендуется применять тогда, когда производство и реализация данной продукции носят разовый характер (партия).

8. Схему 9 рекомендуется применять для импортируемой продукции в следующих случаях:

— для малого и среднего бизнеса и индивидуальных предпринимателей;

— при ввозе продукции для собственных нужд и производства (комплектующие, сопутствующая продукция, сырье и полуфабрикаты для производства, технологическая оснастка, приборы и инструменты для производства, оборудование для монтажа);

— при ввозе продукции для реализации иными предприятиями при отсутствии в регионе испытательных лабораторий.

9. Схему 10 рекомендуется применять при подтверждении соответствия продукции отечественных производителей при нерегулярном выпуске или при продолжительном производстве в небольших объемах выпуска.

Схему целесообразно принимать при подтверждении соответствия продукции, заявленной субъектами малого предпринимательства.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 г. «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 9 июня 2008 года
№ 551

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 29, ст. 282 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
9 июня 2008 года № 551

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости»

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент «Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с Законами Республики Казахстан от 4 декабря 2002 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и от 9 ноября 2004 г. «О техническом регулировании» и устанавливает требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости, и процессам ее жизненного цикла.

2. Требования Технического регламента распространяются на питьевые воды, расфасованные в емкости, производимые и реализуемые на территории Республики Казахстан:

1) природные минеральные воды;

2) родниковые воды;

3) воды установленного места происхождения;

4) столовые воды;

5) очищенные воды.

3. Требования настоящего Технического регламента распространяются на питьевые воды, импортируемые на территорию Республики Казахстан:

1) природные минеральные воды;

2) родниковые воды;

3) добытые на месторождениях подземных вод и расфасованные в емкости на территории третьих стран, и признанные государственной системой технического регулирования Республики Казахстан в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

4. Виды продукции, подпадающие под действие настоящего Технического регламента, и их коды соответствуют позиции 2201 классификации товаров Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан.

5. Технический регламент не распространяется на следующие воды:

1) питьевые природные минеральные, лечебные и лечебно-столовые;

2) природные минеральные, используемые в качестве лечебных в термальных или гидроминеральных водолечебницах;

3) обработанные энергоинформационными и/или иными физическими методами и технологиями и обладающие терапевтическими свойствами;

4) дистиллированные;

5) относящиеся к безалкогольным напиткам, приготовленные с применением пищевых добавок, в том числе соков, настоев, эссенций, ароматизаторов, красителей, сахара, заменителей сахара, подсластителей, консервантов.

6. Анализ потенциальных рисков, связанных с безопасностью питьевой воды на объектах, проводится на всех этапах жизненного цикла, начиная от водоисточника и до конечного потребителя.

Производителем периодически рассматриваются результаты анализа рисков, связанные с безопасностью питьевой воды, критических контрольных точек, процедур проверки и регулирования, проводится их мониторинг.

Производителем идентифицируются точки, в которых могут возникнуть риски, связанные с безопасностью питьевой воды, расфасованной в емкости, и проводятся процедуры проверки и регулирования в критических точках.

Риски, связанные с микробиологическими и химическими загрязнениями воды должны основываться на методике, позволяющей оценить степень риска. Методы, используемые для анализа питьевой воды, расфасованной в емкости, должны обеспечивать надежные и сравнимые результаты.

7. При оценке риска безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости, должны быть использованы имеющиеся научные данные, соответствующие методы обработки и производства (изготовления), методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных исследований, данные о степени распространенности конкретных заболеваний и наличии зон свободных от заболеваний.

8. Эти данные создают основу для определения соответствующих мер контроля, чтобы уменьшить, устранить или предотвратить микробиологическую, химическую и радиологическую опасность для производства безопасной питьевой воды, расфасованной в емкости.

2. Термины и определения

9. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

1) вода питьевая — вода, по качеству в естественном состоянии или после подготовки, отвечающая гигиеническим нормативам и предназначенная для удовлетворения питьевых и бытовых потребностей человека, а также для производства пищевых продуктов;

2) вода природная минеральная — питьевая вода, добытая на месторождении подземных вод, надежно защищенном от биологического и химического загрязнения с сохраненным при розливе в потребительскую тару ее исходным химическим и микробиологическим составом, оказывающая физиологически полезное воздействие на организм человека;

3) вода родниковая — вода, добытая из одного или нескольких естественных выходов подземной воды на дневную поверхность;

4) вода установленного места происхождения — вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения, за исключением воды из централизованной системы водоснабжения, прошедшая водоподготовку перед розливом в емкости, которая не изменяет физико-химических характеристик исходной воды и не ухудшает химическую, радиационную и микробиологическую безопасность питьевой воды в расфасованном виде;

5) вода столовая — вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения с добавлением биологически активных макро- и микроэлементов или минеральных солей, разрешенных для использования в пищевых продуктах государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

6) вода очищенная — вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения, в том числе из централизованной и нецентрализованной систем водоснабжения, прошедшая водоподготовку перед розливом в емкости и с измененными санитарно-химическими характеристиками исходной воды;

7) вода подземная — вода, содержащаяся в недрах;

8) вода поверхностная — вода из поверхностных водных объектов: рек, озер, водохранилищ, морей, ледников;

9) питьевая вода, расфасованная в емкости, — питьевая вода, разлитая в герметически закрытую потребительскую упаковку (тару) различного состава, формы и вместимости, безопасная для прямого употребления без дальнейшей обработки;

10) источник питьевого водоснабжения — подземный или поверхностный водный объект, который содержит воду, отвечающую установленным гигиеническим нормативам, и может быть использован для забора воды в системе питьевого водоснабжения;

11) месторождение подземных вод — часть недр, содержащая подземные воды, эксплуатационные запасы которых оценены в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан от 27 января 1996 г. «О недрах и недропользовании»;

12) эксплуатационные запасы подземных вод — количество подземных вод, которое может быть получено на месторождении с помощью технически обоснованных водозаборных сооружений в системе питьевого водоснабжения при заданном режиме и условиях эксплуатации, а также при качестве воды, удовлетворяющем требованиям целевого использования в течение расчетного срока водопотребления с учетом природоохранных ограничений;

13) централизованная система водоснабжения — комплекс устройств, сооружений и трубопроводов (без трубопроводов), предназначенных для забора, подготовки, хранения, подачи к местам потребления питьевой воды и открытый для общего пользования;

14) нецентрализованная система питьевого водоснабжения — устройства и сооружения, предназначенные для забора питьевой воды без подачи ее к местам расходования, открытые для общего пользования или находящиеся в индивидуальном пользовании;

15) физиологически полноценная вода — питьевая вода, оказывающая на организм человека благоприятное физиологическое воздействие благодаря ее ионно-солевому составу, физико-химическим свойствам, наличию в ней биологически активных и специфических микроэлементов, а также исходному микробиологическому составу воды источника питьевого водоснабжения;

16) процедура признания питьевой воды, расфасованной в емкости, — это процедура, проводимая компетентным органом Республики Казахстан по оценке соответствия качества и безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости, а также соответствия их производства требованиям настоящего Технического регламента;

17) бактерии автохтонные — совокупность естественно возобновляемых, в том числе специфических физиологических групп бактерий, постоянно присутствующих в подземной воде, характерных для данного источника питьевого водоснабжения;

18) медико-биологическая оценка физиологической полноценности питьевой воды — комплекс научно-экспериментальных доклинических и клинических исследований, в том числе гидрогеологических, физико-химических, микробиологических, санитарно-гигиенических, физиологических, в процессе которых обосновывается физиологическая полноценность питьевой воды и ее безопасность;

19) медицинское заключение — заключение, выданное на основании проведенной медико-биологической оценки физиологической полноценности питьевой воды, о составе, качестве, безопасности и благоприятном физиологическом действии питьевой воды на организм человека.

3. Условия обращения питьевой воды, расфасованной в емкости, на рынке

10. Питьевая вода, расфасованная в емкости, может быть поставлена на рынок только в том случае, если она отвечает требованиям безопасности, установленным настоящим Техническим регламентом.

11. Столовую и очищенную питьевую воду не разрешается размещать на рынке с использованием в маркировке обозначений, сведений и прочей информации, которые:

1) способны ввести в заблуждение потребителя и ассоциируются с природной минеральной, родниковой водой и водой по месту происхождения;

2) указывают на определенный географический район ее добычи или вызывают мнимые ассоциации с ним.

4. Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости

12. Питьевая вода, расфасованная в емкости, считается пищевым продуктом.

Безопасность питьевой воды, расфасованной в емкости, обеспечивается совокупностью требований к безопасности питьевой воды: к показателям химического и солевого состава, микробиологическим, радиологическим, токсикологическим показателям, к производству, к потребительской упаковке (таре) и маркировке, к информации для потребителей.

Питьевая вода, расфасованная в емкости должна соответствовать требованиям законодательства Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения как при ее розливе, транспортировке, хранении, так и в течение всего разрешенного срока реализации в оптовой и розничной торговле.

13. Свойства питьевой воды, расфасованной в емкости, определяются критериями, устанавливаемыми законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Не допускается присутствие в питьевой воде, расфасованной в емкости, различных видимых невооруженным глазом включений, поверхностной пленки и осадка.

14. Безопасность питьевой воды, расфасованной в емкости, по химическому составу, содержанию основных солевых компонентов, токсичных металлов и неметаллических элементов определяется законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Показатели, характеризующие региональные особенности химического состава питьевой воды для промышленного розлива, устанавливаются органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора индивидуально для каждого источника воды в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Содержание в воде химических веществ промышленного, сельскохозяйственного и бытового происхождения, не указанных в настоящем Техническом регламенте, не должно превышать установленные нормативы предельно допустимых концентраций вредных веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового назначения.

Во время процедуры признания природных минеральных и родниковых вод, импортируемых в установленном порядке на территорию Республики Казахстан, за исходное значение, относительно международных требований к безопасности питьевой воды, принимается более низкий показатель концентрации нитратов в воде.

15. Радиационная безопасность питьевой воды, расфасованной в емкости, определяется ее соответствием нормам радиационной безопасности по показателям удельной суммарной альфа- и бета-активности, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Удельная суммарная альфа-радиоактивность, создаваемая при годовом потреблении расфасованной воды, не должна превышать 0,1 Беккерель на литр (Бк/л), а удельная суммарная бета-радиоактивность — 1,0 Беккерель на литр (Бк/л).

При совместном присутствии в воде нескольких радионуклидов эффективная доза облучения населения не должна превышать 0,1 микрозиверт в год (мЗв/год).

В случае превышения одного или обоих показателей общей альфа- и бета-активности, выявленных при мониторинге радиационной безопасности питьевых вод, проводится радионуклидный анализ в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм, норм радиационной безопасности.

16. Безопасность питьевой воды, расфасованной в емкости, в эпидемиологическом отношении определяется по микробиологическим и паразитологическим показателям, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

17. В качестве консервантов питьевой воды, расфасованной в емкости, допускаются реагенты, разрешенные к применению государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

18. Физиологическая полноценность питьевой воды по макро- и микроэлементному составу определяется по показателям, устанавливаемым законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. Требования к безопасности производства питьевой воды, расфасованной в емкости

19. Природные минеральные и родниковые воды добываются только на месторождениях подземных вод с утвержденными эксплуатационными запасами воды по промышленным категориям при наличии установленных зон санитарной охраны подземных источников питьевого водоснабжения.

20. Состав, температура и другие существенные характеристики природной минеральной и родниковой воды в источнике питьевого водоснабжения должны оставаться постоянными в пределах колебаний естественного гидродинамического режима подземных вод за весь период эксплуатации источника.

21. Оборудование для добычи питьевой воды должно быть установлено таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения воды и сохранить свойства, характерные для данной воды, которыми она обладает на выходе из источника.

22. Природная минеральная и родниковая вода фасуются на минимальном удалении от источника.

Допускается транспортирование природных минеральных вод в специализированных цистернах от источника до места розлива для тех производств, которые выпускали природные минеральные воды до вступления в силу настоящего Технического регламента.

Транспортирование природных минеральных вод в специализированных цистернах осуществляется при соблюдении санитарно-эпидемиологических требований, не допускающих загрязнения воды, при наличии санитарного паспорта на транспортные средства, выданного в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

23. Природные минеральные и родниковые воды перед розливом в емкости не подвергаются какой-либо обработке, способной изменить их исходный химический и микробиологический состав, придающий им свойства физиологической полноценности.

В частности, запрещается любая дезинфекционная обработка каким-либо способом, кроме УФ-обеззараживания, озонирования, или любая другая обработка, способная вызвать изменение числа живых колоний автохтонных бактерий в природной минеральной и родниковой воде.

24. Общее количество возрождаемых автохтонных колоний бактерий в природной минеральной и родниковой воде источника должно соответствовать нормальному числу жизнеспособных колоний и обеспечивать защиту источника от всех загрязнений.

Нормальное количество жизнеспособных колоний бактерий означает приемлемое общее количество колоний в воде источника до какой-либо обработки.

Общее количество жизнеспособных колоний в фасованной природной минеральной и родниковой воде должно быть таким, каким оно было в подземной воде источника.

Для природной минеральной воды из источника число колонии образующих единиц микроорганизмов в грамме (далее — КОЕ) не должно превышать двадцать на один грамм при температуре культивирования бактерий двадцать два градуса Цельсия и пять на один грамм — при температуре культивирования бактерий тридцать семь градусов Цельсия.

Для природной минеральной воды, расфасованной в емкости, число КОЕ не должно превышать ста на один грамм при температуре культивирования бактерий двадцать два градуса Цельсия и двадцать на один грамм — при температуре культивирования бактерий тридцать семь градусов Цельсия.

Количественный и качественный состав колоний автохтонных бактерий принимается во внимание при медико-биологической оценке физиологической полноценности природной минеральной воды, а также в качестве идентификационных показателей при распознавании воды и периодически контролируется.

25. К природным минеральным и родниковым водам, в том состоянии, в котором они находятся в источнике, не должно быть добавлено никаких добавок, кроме введения углекислого газа.

26. Допускаются следующие методы обработки природных минеральных и родниковых вод:

1) фильтрация или декантирование воды после аэрации с целью удаления из ее состава железистых и сернистых соединений;

2) обработка воздухом, обогащенным озоном, для удаления соединений железа, марганца, серы, а также мышьяка из некоторых природных минеральных вод;

3) полное или частичное удаление углекислого газа исключительно физическими методами.

Методы обработки не должны изменять состава воды.

О методах обработки природных минеральных и родниковых вод ставятся в известность органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

27. Физиологическая полноценность природных минеральных вод должна быть доказана научными медико-биологическими исследованиями.

Анализы, которые следует проводить по научно утвержденным методикам, должны быть пригодны для определения частных характеристик природной минеральной воды и ее влияния на организм человека, например, на мочевыделение, функционирование желудка и кишечника, компенсацию дефицита минералов.

Медико-биологическая оценка качества и физиологической полноценности природной минеральной воды предоставляется по результатам доклинических и, при необходимости, клинических исследований, которые оформляются в виде медицинского заключения.

Медицинское заключение на природную минеральную воду подлежит пересмотру в случае, если во время его действия произошли изменения в режиме эксплуатации месторождения, в химическом и микробиологическом составе воды, технологии производства.

28. В том случае, если в процессе эксплуатации месторождения подземных вод обнаружится, что природная минеральная и родниковая вода загрязнена и не соответствует химическим, микробиологическим характеристикам и требованиям, установленным пунктом 24 настоящего Технического регламента, производитель немедленно приостанавливает операции по добыче воды, а также процесс розлива в емкости до тех пор, пока загрязнение не будет устранено и вода не будет отвечать установленным требованиям безопасности.

29. Питьевые воды установленного места происхождения должны обладать следующими общими характеристиками:

1) добываться из подземных или поверхностных источников питьевого водоснабжения;

2) иметь определенное и конкретное место происхождения и не должны проходить через систему централизованного питьевого водоснабжения; вода, подаваемая через сеть централизованного питьевого водоснабжения, считается предварительно подготовленной и не может отвечать требованиям подпункта 5) настоящего пункта, поэтому является неприемлемой для розлива в емкости в качестве воды по месту происхождения, независимо от места происхождения;

3) подземные воды добываются с соблюдением требований законодательства Республики Казахстан в области недропользования и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

4) гарантировать ее исходную микробиологическую чистоту и сохранять ее исходный химический состав по условиям забора воды;

5) способы водоподготовки не должны существенно изменять ее физико-химических характеристик и ухудшать ее химической, радиационной и микробиологической безопасности;

6) в целях гарантирования микробиологической безопасности вода подвергается антимикробному способу водоподготовки.

Допускается купажирование вод из нескольких источников питьевого водоснабжения, а также транспортирование воды в специализированных цистернах от источника до места розлива при соблюдении условий, не допускающих загрязнения воды.

30. Допускаются следующие методы обработки питьевой воды установленного места происхождения:

1) снижение содержания или удаление растворенных газов;

2) добавление углекислого газа или восстановление содержания углекислого газа на уровне содержания в воде источника;

3) понижение содержания или удаление нестабильных соединений железа, марганца, серы;

4) добавление воздуха, кислорода или озона при условии, что концентрация побочных продуктов обработки озоном будет ниже допустимых концентраций.

31. Допускается добавление в питьевую воду установленного места происхождения минеральных солей (йодирование, фторирование), разрешенных к применению государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения с целью улучшения физиологической полноценности воды.

32. Для производства столовой воды может использоваться вода подземных или поверхностных источников питьевого водоснабжения, в том числе обработанная питьевая вода централизованной системы водоснабжения, а также морская вода.

Добыча подземных вод должна осуществляться на основании контракта на недропользование на месторождении подземных вод с оцененными по промышленным категориям эксплуатационными запасами воды, а также разрешений на специальное водопользование, выданных уполномоченным органом в области использования и охраны водного фонда.

В производстве столовой воды могут применяться методы водоподготовки, которые существенно изменяют основной физико-химический состав и микробиологические характеристики исходной воды.

33. При умягчении столовой воды общая жесткость не должна опускаться ниже полутора миллиграммов — эквивалент на литр.

34. Для приготовления столовой воды применяются минеральные соли, разрешенные к использованию в производстве пищевых продуктов органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, в том числе хлорид натрия, хлорид калия, хлорид кальция, карбонат натрия, гидрокарбонат натрия, карбонат калия и гидрокарбонат калия, карбонат кальция, карбонат магния, сульфат натрия, сульфат кальция, сульфат магния, а также растворы, полученные в результате дегидратации природных минеральных вод.

Допускается добавление диоксида углерода (CO_2) в столовую воду от 0,2 до 0,4 процента (%).

35. Для производства очищенной воды применяется вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения, в том числе из централизованной системы водоснабжения, прошедшая водоподготовку перед розливом в емкости, которая существенно изменяет основной физико-химический состав и микробиологи-

ческие характеристики исходной воды при условии, что полученная очищенная вода полностью отвечает требованиям настоящего Технического регламента.

36. С целью уменьшения, устранения или предотвращения бактериального загрязнения воды используются химические методы, как хлорирование, озонирование, насыщение диоксидом углерода и физические факторы (высокие температуры, ультрафиолетовая радиация, фильтрация). Предпочтительными методами обеззараживания являются озонирование, физические методы обработки, в частности УФ-облучение и многократная мембранная обработка.

Все методы обработки воды должны проводиться в контролируемых условиях, чтобы избежать любого загрязнения, включая образование ядовитых побочных продуктов и попадание остатков химических веществ, которые использовались при обработке воды в количествах, опасных для здоровья человека.

37. Санитарно-гигиенические условия производства расфасованных питьевых вод, микроклимата производственных помещений, освещенности, уровня шума, вибрации, электромагнитного излучения приборов и оборудования, содержания вредных примесей в воздухе рабочих зон должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, установленных для предприятий пищевой промышленности, и гигиеническим нормативам к производству питьевых вод, расфасованных в емкости.

38. Производство питьевых вод, расфасованных в емкости, может основываться на применении системы критических контрольных точек при анализе опасного фактора (ХАССП).

6. Требования к безопасности упаковки и маркировки питьевой воды, расфасованной в емкости

39. При производстве питьевой воды, расфасованной в емкости, в качестве потребительской упаковки (тары) используются бутыли из стекла и полимерных материалов, контейнеры и пакеты различной вместимости из полимерных и смешанных полимеркартонных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

40. Способ укупоривания потребительской упаковки (тары) должен исключать возможность подделки питьевой воды, расфасованной в емкости, а также обеспечивать ее герметичность и сохранность при транспортировании, хранении и реализации потребителю в течение срока годности продукции.

Условия мойки и расфасовки в потребительскую упаковку (тару) должны соответствовать установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

41. Питьевую воду, расфасованную в потребительскую упаковку (тару), упаковывают в транспортную тару из упаковочных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

42. Питьевая вода, расфасованная в емкости, должна иметь упаковку и маркировку в соответствии с требованиями, установленными Техническим регламентом «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» и нормативными документами, регламентирующими требования к маркировке пищевых продуктов.

43. На маркировку, в соответствии с требованиями пунктов 44—48 настоящего Технического регламента, наносится дополнительная информация, характеризующая отличительные особенности торгового наименования питьевой воды.

Не допускается использование любого названия или графического изображения на маркировке, которое может ввести потребителя в заблуждение о природе, происхождении, составе и свойствах питьевой воды, расфасованной в емкости.

44. Торговое наименование природных минеральных вод — «природная минеральная вода»:

1) в названии природной минеральной воды может включаться место происхождения воды, географическое название местности или населенного пункта, где находится источник воды.

Не допускается реализовывать природную минеральную воду с одного месторождения более чем с одним названием, а также с различной информацией о свойствах воды.

Если название природной минеральной воды отличается от названия места происхождения, то на маркировке указывается место происхождения воды;

2) допускается нанесение на этикетку, ярлыки, листы-вкладыши, рекламные листы и проспекты информации о физиологических свойствах воды, если она получена в результате физико-химических анализов, доклинических и клинических исследований, выполненных по общепризнанным научным методикам, в соответствии с требованиями пункта 27 настоящего Технического регламента.

Допускается применение слов «стимулирует пищеварение», «облегчает работу печени и выделение из печени» и другой информации, указывающей на профилактические свойства питьевой воды.

Не допускается использование обозначений, указывающих на терапевтические действия питьевой воды, связанные с лечением заболеваний, а также наносить информацию о свойствах, не соответствующих данной питьевой воде и не гарантирующих подлинность питьевой воды;

3) на маркировке допускается наносить информацию о пригодности питьевой воды для приготовления детского питания, согласованную с государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При уровне концентрации фторидов в воде более полутора миллиграмм на литр (мг/л) на этикетке должна быть помещена информация о содержании фторидов с указанием «не для регулярного потребления детьми грудного и младшего возраста до семи лет»;

4) не допускается наносить на этикетку слова «природная минеральная вода», если питьевая вода не отвечает требованиям, установленным пунктами 19—28 настоящего Технического регламента.

45. Торговое наименование родниковой воды — «родниковая вода»:

1) родниковая вода используется для питьевой воды, которая:

— удовлетворяет условиям эксплуатации источника, указанным в пунктах 19—21 настоящего Технического регламента;

— удовлетворяет требованиям розлива питьевой воды непосредственно на источнике, исключая транспортировку в специализированных цистернах, в соответствии с пунктом 22 настоящего Технического регламента;

— не подвергалась никакой обработке, кроме как указанной в пункте 26 настоящего Технического регламента;

— удовлетворяет микробиологическим требованиям, установленным в пункте 24 настоящего Технического регламента;

2) на маркировку родниковой воды может наноситься информация о пригодности воды для приготовления детского питания, согласованная с государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

3) к маркировке родниковой воды распространяются требования подпунктов 1) и 2) пункта 44 настоящего Технического регламента.

46. Торговое наименование питьевой воды по установленному месту происхождения — «питьевая вода»:

1) питьевая вода, предназначенная для расфасовки, удовлетворяющая условиям эксплуатации источников питьевого водоснабжения и методам обработки воды, указанным в пунктах 29, 30 настоящего Технического регламента;

2) в название питьевой воды включается название места происхождения воды, географическое название местности или населенного пункта, где находится источник воды.

Если название питьевой воды отличается от названия места происхождения, то на маркировке указывается место происхождения воды, название источника питьевого водоснабжения, название месторождения, номер скважины.

Не допускается включать в название питьевой воды географические названия местности, названия населенных пунктов, если местоположение источников питьевого водоснабжения не находится в пределах данных мест;

3) в случае купажа вод из нескольких источников в маркировке указывается минерализация и химический состав, полученные в результате купажирования.

При использовании вод из нескольких источников питьевого водоснабжения в маркировке указывается название каждого источника;

4) не допускается наносить на маркировку питьевой воды информацию о медицинских свойствах воды (профилактическое, облегчающее, лечебное) и других воздействиях воды на организм человека, если она не получена в соответствии с требованиями пункта 27 настоящего Технического регламента в части медико-биологической оценки качества и физиологической полноценности воды.

47. Торговое наименование столовой воды — «столовая вода»:

1) столовая вода, предназначенная для расфасовки, должна удовлетворять условиям эксплуатации источников питьевого водоснабжения и способам обработки воды, указанным в пунктах 32, 36 настоящего Технического регламента;

2) в маркировке столовой воды не указываются географическое место происхождения источника питьевого водоснабжения, его местонахождение, номер скважины с той целью, чтобы не вводить в заблуждение потребителя о природном происхождении воды, так как после обработки состав расфасованной очищенной воды существенно отличается от состава воды источника;

3) в маркировке указывается минерализация и химический состав расфасованной воды, полученные после обработки;

4) если источником для расфасованной столовой воды служит вода из системы централизованного водоснабжения, не подвергнутая дальнейшей обработке, то на маркировке указывается «вода водопроводная»;

5) не допускается наносить на маркировку столовой воды информацию о медицинских свойствах воды (профилактическое, облегчающее, лечебное), физиологических свойствах и других воздействиях воды на организм человека.

48. Торговое наименование очищенной воды — «очищенная вода»:

1) очищенная вода, предназначенная для расфасовки, производство которой удовлетворяет требованиям пункта 35 настоящего Технического регламента;

2) в маркировке очищенной воды не указываются географическое место происхождения источника питьевого водоснабжения, его местонахождение, номер скважины с той целью, чтобы не вводить в заблуждение потребителя о природном происхождении воды, так как после обработки состав расфасованной очищенной воды существенно отличается от состава воды источника;

3) в маркировке указывается минерализация и химический состав расфасованной воды, полученные после обработки;

4) если источником для расфасованной очищенной воды служит вода из системы централизованного водоснабжения, не подвергающаяся дальнейшей обработке, то на маркировке указывается «вода из централизованной системы водоснабжения» или «вода из водопровода»;

5) не допускается наносить на маркировку очищенной воды информацию о медицинских свойствах воды (профилактическое, облегчающее, лечебное), физиологических свойствах и других воздействиях воды на организм человека.

49. В зависимости от степени насыщения углекислым газом на маркировке питьевых вод, расфасованных в емкости, должно быть указано:

1) газированная;

2) негазированная;

3) дегазированная;

4) природно-газированная.

По массовой доле содержания углекислого газа в газированной воде в маркировке должно быть указано:

1) слабогазированная;

2) среднегазированная;

3) сильногазированная.

На маркировку газированных вод может наноситься дополнительная информация:

1) «природно-газированная» — вода, в которой содержание углекислого газа из источника после розлива остается таким же, как и в источнике, с учетом в отдельных случаях добавления в воду газа этого же источника;

2) «обогащенная углекислым газом» — вода, дополнительно обогащенная углекислым газом источника и содержащая углекислого газа больше, чем в источнике;

3) «газированная» — вода, искусственно обогащенная углекислым газом из другого источника, чем сама вода.

7. Требования к безопасности при транспортировке и хранении питьевой воды, расфасованной в емкости

50. Питьевые воды, расфасованные в емкости, транспортируются всеми видами транспортных средств, имеющих санитарный паспорт, оформленный в установленном порядке с соблюдением условий, обеспечивающих сохранность, качество и безопасность питьевой воды.

51. Сроки и температурные условия хранения питьевой воды, расфасованной в емкости, должны соответствовать требованиям, указанным в нормативной документации на готовую продукцию.

52. Питьевая вода, расфасованная в емкости и упакованная в потребительскую упаковку (тару), хранится в затемненных складских помещениях при температуре от двух до двадцати градусов Цельсия, относительной влажности не выше восьмидесяти пяти процентов и не должна подвергаться непосредственному воздействию солнечного света.

53. Срок годности питьевой воды, расфасованной в емкости, устанавливается изготовителем по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

8. Требования к уничтожению питьевой воды, расфасованной в емкости

54. Уничтожению подлежит питьевая вода, расфасованная в емкости, в случаях, если:

1) истек срок годности;

2) вода признана вредной для здоровья;

3) обнаружен брак;

4) вода признана фальсифицированной.

Питьевую воду, расфасованную в емкости, уничтожают как бытовой отход, если иное не установлено законодательством Республики Казахстан.

55. В случае, если расфасованная вода должна уничтожаться другим способом, это должно быть указано в технической документации на производство питьевой воды, расфасованной в емкости.

56. Питьевая вода, расфасованная в емкости, признается вредной для здоровья, если:

1) обнаружено присутствие патогенных кишечных микроорганизмов, способных вызвать заболевание при употреблении воды;

2) выявлено наличие индикаторных бактерий и вирусов;

3) выявлено превышение предельно допустимых концентраций по одному из компонентов.

57. Питьевая вода, расфасованная в емкости, признается браком, если:

1) в воде содержатся индикаторные бактерии и вирусы;

2) обнаружено в составе воды превышение предельно допустимых концентраций показателей химических, бактериологических и радиоактивных веществ;

3) в воде обнаружены примеси посторонних веществ;

4) не выполнены требования к упаковке и маркировке.

58. Расфасованная природная минеральная, родниковая, питьевая, столовая, очищенная вода признается фальсифицированной, если не соблюдены требования к производству указанных видов вод.

9. Презумпция соответствия

59. Питьевая вода, расфасованная в емкости, изготовленная и поставляемая на рынок в соответствии с требованиями гармонизированных стандартов, считается соответствующей требованиям настоящего Технического регламента.

60. Питьевая вода, расфасованная в емкости, может быть изготовлена по иным нормативным документам по стандартизации при условии, если их требования не ниже требований настоящего Технического регламента, а в случае их отсутствия не ниже норм, утвержденных уполномоченным органом в области здравоохранения.

61. Оценка соответствия питьевых вод, расфасованных в емкости, требованиям настоящего Технического регламента и иных нормативных правовых актов

Республики Казахстан, к сфере применения которых относится эта продукция, осуществляется путем проведения:

1) производственного контроля качества питьевой воды, расфасованной в емкости;

2) подтверждения соответствия;

3) государственного контроля.

62. При изготовлении питьевых вод, расфасованных в емкости, выполняются требования настоящего Технического регламента, законодательства Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия, осуществляется производственный контроль качества и безопасности питьевых вод, расфасованных в емкости, посредством проведения лабораторных исследований и испытаний органолептических, физико-химических, радиологических и микробиологических показателей, характеризующих состав питьевых вод, расфасованных в емкости:

1) производственный контроль осуществляется на основании стандарта организации, разработанного изготовителем на конкретное наименование питьевой воды, расфасованной в емкости, и согласованного с государственными органами Республики Казахстан в области технического регулирования и санитарно-эпидемиологического надзора;

2) объектами производственного контроля являются:

— вода источника питьевого водоснабжения;

— вода на этапах водоподготовки;

— вода перед розливом;

— готовая продукция;

— потребительская упаковка (тара) и укупорочные средства;

3) перечень контролируемых показателей, периодичность лабораторных исследований, указанных в стандарте организации, определяются в зависимости от источника водоснабжения, технологии водоподготовки, качества готовой продукции;

4) стандарт организации, наряду с требованиями к характеристике продукции, номенклатуре контролируемых показателей, упаковке, маркировке, правилам приемки и методам контроля, должен предусматривать проведение следующих минимальных лабораторных исследований при производственном контроле готовой продукции:

— сокращенный анализ питьевой воды из каждой партии продукции на показатели, в соответствии с приложением 1 к настоящему Техническому регламенту;

— сокращенный периодический анализ питьевой воды не реже одного раза в месяц на показатели, в соответствии с приложением 1 к настоящему Техническому регламенту;

— полный анализ питьевой воды не реже одного раза в год на все показатели, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

5) лабораторные исследования осуществляются производителем как самостоятельно в производственной лаборатории, так и с привлечением испытательных лабораторий, аккредитованных в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан;

6) по запросам органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора производители питьевой воды, расфасованной в емкости, предоставляют информацию о результатах производственного контроля.

10. Подтверждение соответствия питьевой воды, расфасованной в емкости

63. Подтверждение соответствия питьевой воды, расфасованной в емкости, осуществляется в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

Обязательная сертификация питьевой воды, расфасованной в емкости, на соответствие требованиям настоящего Технического регламента осуществляется аккредитованным органом по подтверждению соответствия на основании договора, заключенного с производителем.

64. Соответствие питьевой воды, расфасованной в емкости, требованиям настоящего Технического регламента подтверждается сертификатом соответствия, выданным производителю органом по подтверждению соответствия.

Питьевая вода, расфасованная в емкости, соответствие которой подтверждено требованиям настоящего Технического регламента, маркируется товарным знаком или знаком соответствия. Маркировка товарным знаком (если имеется) осуществляется производителем продукции самостоятельно любым удобным для него способом.

65. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные иностранным государством, действительны в Республике Казахстан при условии их признания в государственной системе технического регулирования в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

11. Перечень гармонизированных стандартов

66. В стандартах на продукцию обязательным для выполнения являются требования безопасности в соответствии с настоящим Техническим регламентом.

Гармонизация стандартов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных настоящим Техническим регламентом, проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан о техническом регулировании.

67. Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом, приведен в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

12. Срок и условия введения в действие Технического регламента

68. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении шести месяцев со дня первого официального опубликования.

69. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Показатели производственного контроля при сокращенном и периодическом анализе

Наименование показателя	Вид анализа	
	Сокращенный (в каждой партии)	Сокращенный периодический (не реже одного раза в месяц)
Органолептические		
Запах при 20°С	+	
Запах при 60°С	+	
Привкус	+	
Водородный показатель	+	
Цветность		+
Мутность		+
Бактериологические		
КМАФАнМ при температуре 37°С	+	
КМАФАнМ при температуре 22°С		+
Общие колиформные бактерии	+	
Глюкозоположительные колиформные бактерии	+	
Pseudomonas aeruginosa		+
Показатели органического загрязнения		
Окисляемость перманганатная	+	

Наименование показателя	Вид анализа	
	Сокращенный (в каждой партии)	Сокращенный периодический (не реже одного раза в месяц)
Содержание реагентов		
Озон	+	
Серебро	+	
Иодид-ион	+	
Фторид-ион	+	
Диоксид углерода	+	

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов (доказательная база), обеспечивающих выполнение требований, установленных Техническим регламентом

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1097-2002 Вода. Газохроматографический метод определения углерода органических соединений.

СТ РК 1432-2005 Воды питьевые, расфасованные в емкости, включая природные минеральные и питьевые столовые. Общие технические условия.

ГОСТ 8.315-97 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Стандартные образцы состава и свойств веществ и материалов. Основные положения.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 23268.1-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения органолептических показателей и объема воды в бутылках.

ГОСТ 23268.2-91 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения двуокиси углерода.

ГОСТ 23268.3-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов.

ГОСТ 23268.4-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения сульфат-ионов.

ГОСТ 23268.5-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов кальция и магния.

ГОСТ 23268.6-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов натрия.

ГОСТ 23268.7-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов калия.

ГОСТ 23268.8-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения нитрит-ионов.

ГОСТ 23268.9-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения нитрат-ионов.

ГОСТ 23268.10-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Метод определения ионов аммония.

ГОСТ 23268.11-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Метод определения ионов железа.

ГОСТ 23268.12-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Метод определения перманганатной окисляемости.

ГОСТ 23268.13-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Метод определения ионов серебра.

ГОСТ 23268.14-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения ионов мышьяка.

ГОСТ 23268.15-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения бромид-ионов.

ГОСТ 23268.16-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения йодид-ионов.

ГОСТ 23268.17-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения хлорид-ионов.

ГОСТ 23268.18-78 Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения фторид-ионов.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

ГОСТ 23950-88 Вода питьевая. Метод определения массовой концентрации стронция.

ГОСТ 30813-2002 Вода и водоподготовка. Термины и определения Codex. Stan 227-2001. Общий стандарт для бутилированных/упакованных питьевых вод (отличных от минеральных вод).

ИСО 5664:1984 Качество воды. Определение содержания аммония. Метод дистилляции и титрования.

ИСО 5666-1:1983 Качество воды. Определение содержания общей ртути методом беспламенной атомной абсорбционной спектрометрии. Часть 1. Метод после варки с перманганатпероксодисульфатом.

ИСО 5666-2:1983 Качество воды. Определение содержания общей ртути методом беспламенной атомной абсорбционной спектрометрии. Часть 2. Метод после предварительного ультрафиолетового облучения.

ИСО 5666-3:1984 Качество воды. Определение содержания общей ртути методом беспламенной атомной абсорбционной спектрометрии. Часть 3. Метод после варки с бромом.

ИСО 5667-3:2003 Качество воды. Отбор проб. Часть 3. Руководство по хранению и обращению с пробами воды.

ИСО 5667-4:1987 Качество воды. Отбор проб. Часть 4. Руководство по отбору проб из естественных и искусственных озер.

ИСО 5667-6:1990 Качество воды. Отбор проб. Часть 6. Руководство по отбору проб из рек и ручьев.

ИСО 5813:83 Качество воды. Определение содержания растворенного кислорода. Йодометрический метод.

ИСО 6059:1984 Качество воды. Определение суммарного содержания кальция и магния. Титриметрический метод с применением EDTA.

ИСО 6333:1986 Качество воды. Определение содержания марганца. Спектрометрический метод с применением формальдоксима.

ИСО 6439:1990 Качество воды. Определение фенольного числа. Спектрометрический метод с применением 4-аминоантипирина после перегонки.

ИСО 6595:1982 Качество воды. Определение содержания общего мышьяка. Спектрофотометрический метод с применением диэтилдитиокарбамата серебра.

ИСО 6703-1:1984 Качество воды. Определение содержания цианидов. Часть 1. Определение содержания общих цианидов.

ИСО 6703-2:1984 Качество воды. Определение содержания цианидов. Часть 2. Определение содержания легковыделяемых цианидов.

ИСО 6703-3:1984 Качество воды. Определение содержания цианидов. Часть 3. Определение содержания хлористого циана.

ИСО 6777:1984 Качество воды. Определение содержания нитритов. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции.

ИСО 7150-1:1984 Качество воды. Определение содержания аммония. Часть 1. Ручной спектрометрический метод.

ИСО 7393-1:1985 Качество воды. Определение содержания свободного хлора и общего хлора. Часть 1. Титриметрический метод с применением N,N-диэтил-1, 4-фенилендиамина.

ИСО 7875-1:1996 Качество воды. Определение содержания поверхностно-активных веществ. Часть 1. Определение содержания анионных поверхностно-активных веществ измерением показателя метиленовой сини (MBAS).

ИСО 7875-2:1984 Качество воды. Определение содержания поверхностно-активных веществ. Часть 2. Определение неионных поверхностно-активных веществ с использованием реактива Драгендорфа.

ИСО 7887-1985 Качество воды. Определение цвета.

ИСО 7888-1985 Качество воды. Определение электропроводности.

ИСО 7890-1:1986 Качество воды. Определение содержания нитратов. Часть 1. Спектрометрический метод с применением 2,6-диметилфенола.

ИСО 7890-2:1986 Качество воды. Определение содержания нитратов. Часть 2. Спектрометрический метод с применением 4-фторфенола после перегонки.

ИСО 7890-3:1988 Качество воды. Определение содержания нитратов. Часть 3. Спектрометрический метод с применением сульфосалициловой кислоты.

ИСО 8245-1999 Качество воды. Руководство по определению содержания общего органического углерода (TOC) и растворенного органического углерода (DOC).

ИСО 8288:1986 Качество воды. Определение содержания кобальта, никеля, меди, цинка, кадмия и свинца. Спектрометрический метод атомной абсорбции в пламени.

ИСО 8467:1993 Качество воды. Определение перманганатного числа.

ИСО 9963-1:1994 Качество воды. Определение щелочности. Часть 1. Определение общей и композитной щелочности.

ИСО 10304-1:1992 Качество воды. Определение содержания растворенных ионов фторида, хлорида, нитрита, ортофосфата, бромида, нитрата и сульфата методом жидкостной ионообменной хроматографии. Часть 1. Метод для воды с низким уровнем загрязнения.

Методика АРНА 2340 А-1985 Стандартная методика определения жесткости в питьевой воде.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 12

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении Технического регламента «Требования к безопасности продукции легкой промышленности»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый Технический регламент «Требования к безопасности продукции легкой промышленности».

2. Центральным и местным исполнительным органам привести в соответствие с настоящим постановлением ранее принятые нормативные правовые акты.

3. Настоящее постановление вводится в действие по истечении 12 месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 8 ноября 2008 года
№ 1031

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в Собрании актов Президента Республики Казахстан и Правительства Республики Казахстан, 2008, № 42, ст. 478 (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 8 ноября 2008 года № 1031

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ «Требования к безопасности продукции легкой промышленности»

1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности продукции легкой промышленности» (далее — Технический регламент) разработан в соответствии с Экологическим кодексом Республики Казахстан от 9 января 2007 года и законами Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании», от 21 июля 2007 года «О безопасности химической продукции».

2. Объектами регулирования настоящего Технического регламента являются:

1) текстильные и трикотажные материалы;

2) одежда и изделия, включая бельевые, из текстильных и трикотажных материалов;

3) одежда и изделия из кожи и меха;

4) постельное белье и одеяла;
5) кожевенные и меховые материалы;
6) обувь и кожгалантерейные изделия;
7) чулочно-носочные изделия;
8) головные уборы.

Перечень продукции легкой промышленности (далее — продукция), на которую распространяется действие настоящего Технического регламента, приведен в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту.

3. Действие настоящего Технического регламента не распространяется на продукцию:

1) бывшую в употреблении или изготовленную по индивидуальным заказам;

2) применяемую в медицинских целях, требования к которой устанавливаются отдельными Техническими регламентами в области безопасности лекарственных средств, медицинской техники и изделий медицинского назначения;

3) для детей, требования к которым устанавливаются Техническим регламентом «Требования к безопасности продукции и изделий, предназначенных для детей»;

4) военную и форменную одежду и обувь, специальную одежду и обувь, являющуюся средством индивидуальной защиты;

5) продукцию санитарно-гигиенического назначения;

6) материалы упаковочные, требования к которым устанавливаются Техническим регламентом «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению»;

7) материалы и изделия текстильные технического назначения.

4. Идентификация продукции осуществляется визуально в соответствии с техническими описаниями моделей, образцами-эталонами на конкретные виды продукции, кодами классификатора Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан, маркировкой и (или) сопроводительными документами. В случае невозможности идентификации продукции указанными способами она проводится инструментальными методами в соответствии с нормативными документами на конкретные виды продукции.

5. Настоящий Технический регламент устанавливает требования, в зависимости от вида продукции, обеспечивающие ее механическую, химическую и биологическую безопасность для жизни или здоровья потребителя.

2. Термины и определения

6. В настоящем Техническом регламенте применяются термины, установленные Законом Республики Казахстан «О техническом регулировании», а также следующие:

1) обувь — все изделия с прикладной подошвой, предназначенные для покрытия или защиты ног, в том числе их составные части, которые продаются отдельно;

2) лицевой слой (лицевая поверхность) — внешняя верхняя часть структурного элемента обуви или обувных материалов (кожи), которая присоединяется к подошве;

3) биологическая опасность — негативное воздействие готового изделия на организм потребителя вследствие несоответствия показателей физических (гибкость, водонепроницаемость) и химических свойств установленным требованиям в зависимости от вида продукции;

4) вредные вещества — химические вещества, которые во время обычного использования могут вызвать негативные отклонения в состоянии здоровья потребителя при содержании их в материале изделия, превышающем допустимые концентрации;

5) механическая опасность — негативное воздействие готового изделия на потребителя вследствие несоразмерности, недостаточной прочности, устойчивости или шероховатости поверхности изделия, которые повышают риск причинения вреда здоровью потребителя;

6) выпуск в обращение продукции — продукция, отправляемая со склада изготовителя (продавца или уполномоченного представителя иностранного изготовителя) для реализации;

7) обращение продукции — продукция, находящаяся на реализации по договорам купли-продажи, включая ввоз (импорт) и вывоз (экспорт) продукции, а также связанные с ними процессы упаковки, маркировки, хранения и транспортировки;

8) заявитель — физическое или юридическое лицо, предоставившее продукцию для подтверждения соответствия;

9) супинатор (геленок) — металлическая фигурная пластина, закрепляемая между основной стелькой и подошвой для создания необходимой жесткости и упругости в геленочной части обуви;

10) наружная подошва — нижняя часть обуви, которая подвергается трению в процессе использования и которая присоединяется к верхней части обуви;

11) одеяло стеганое — швейное изделие, состоящее из двух слоев ткани и теплозащитной прокладки между ними, выстеганное сквозными рельефными стежками;

12) кожа с натуральным лицевым слоем — шкура животных с волокнистой структурой, выделанная для предотвращения загнивания;

13) маркировка состава волокон — указание на этикетке, изделии или упаковке в виде письменного или печатного текста или в графическом исполнении состава волокон, входящих в текстильный материал, выраженного в процентах;

14) одеяло текстильное — текстильное изделие из волокон различного вида, предназначенное для создания необходимых гигиенических условий спального места;

15) текстильные материалы — материалы, содержащие как минимум 80% текстильных волокон от общего веса;

16) белье постельное — швейное изделие для создания необходимых гигиенических условий спального места;

17) подкладка и стелька — материалы, дублированные к верхней части и к внутренней подошве, которые составляют внутреннюю часть обуви;

18) индекс токсичности — интегральный показатель общей острой токсичности, определяемый «in vitro» (в пробирке) на культуре клеток;

19) мешок спальный — швейное изделие, состоящее из двух слоев ткани и теплозащитной прокладки между ними, выстеганное сквозными стежками, имеющее, как правило, застежку-молнию и капюшон и предназначенное, в основном, туристам для отдыха;

20) химическая опасность — превышение в продукции предельно допустимого уровня концентрации вредных, опасных для здоровья химических веществ;

21) изделия бельевые — швейные изделия для создания необходимых гигиенических условий для потребителя.

3. Требования к безопасности продукции при проектировании

7. При проектировании и постановке продукции на производство должны быть идентифицированы все риски, связанные с механической, химической и биологической опасностью на всех стадиях жизненного цикла.

8. С учетом проведенной оценки рисков для продукции должен быть определен весь комплекс мер для ликвидации или уменьшения (снижения) риска до допустимого (приемлемого) уровня на всех стадиях жизненного цикла.

9. При проектировании и постановке на производство должна быть разработана проектная документация, включающая стандарты и (или) технические описания, в том числе содержащие характеристики продукции, конструкторская документация (чертежи, эскизы), образцы-эталоны и инструкции по применению в соответствии с гармонизированными стандартами.

4. Требования к безопасности продукции при производстве

10. При производстве необходимо обеспечить соответствие процесса изготовления продукции требованиям к проектной документации и настоящего Технического регламента.

11. Производителем проводится анализ обеспечения требований к безопасности продукции, предусмотренный проектной документацией, с учетом комплекса принятых на предприятии технологических процессов, действующих на предприятиях систем менеджмента.

12. При производстве должна быть обеспечена возможность контроля выполнения технологических операций, от которых зависит безопасность продукции.

5. Требования к безопасности продукции при транспортировке и хранении

13. Транспортировка и хранение продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих ее безопасность в соответствии с требованиями нормативных документов на продукцию.

6. Требования к безопасности продукции при размещении и обращении на рынке

14. Продукция вводится в обращение и размещается на рынке Республики Казахстан если:

1) соответствует требованиям настоящего Технического регламента при соблюдении правил ее применения;

2) не вводит в заблуждение потребителей относительно ее назначения и правил применения, обеспечивающих допустимый уровень риска;

3) имеет необходимые документы, подтверждающие безопасность продукции, в том числе: сертификат соответствия или декларацию о соответствии, инструкцию по эксплуатации, если ее наличие предусмотрено нормативными документами на конкретные виды продукции.

15. При размещении и обращении продукции на рынке должна предоставляться полная и достоверная информация о продукции путем маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителя и (или) потребителя относительно безопасности продукции.

16. Маркировка продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», быть достоверной, проверяемой, легкочитаемой, а также содержать:

1) основное назначение продукции;

2) фирменное название изготовителя (продавца или уполномоченного представителя иностранного изготовителя);

3) для продукции иностранного производства показатели качества и безопасности указываются в договорах на ее поставку или документах, прилагаемых к ним;

4) условия применения, если они предусмотрены нормативными и (или) техническими документами на конкретные виды продукции;

5) дополнительные требования к маркировке (этикетированию) продукции в зависимости от ее вида, предусмотренные в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту.

На продукцию, изготовленную из экологически чистых материалов, должен быть нанесен знак в соответствии с нормативной документацией на экологически чистую продукцию.

Допускается для импортной продукции указывать: страну, где изготовлена продукция, фирменное название и адрес иностранного изготовителя, с использованием латинского алфавита.

17. Информация предоставляется изготовителем (продавцом) непосредственно с каждой единицей продукции в виде текста, условных обозначений и (или) рисунков на упаковке (таре), этикетке, ярлыке, наклейке (стикере), документах, памятках (листах-вкладышах).

Средства нанесения информации, контактирующие с продукцией, не должны влиять на ее безопасность, должны обеспечивать стойкость маркировки и выполняться из материалов, допущенных к применению уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Требования к изъятию из обращения на рынке продукции, ее утилизации и уничтожению

18. Продукция, не соответствующая требованиям настоящего Технического регламента, является опасной и подлежит изъятию.

19. Владелец опасной продукции с момента обнаружения несоответствия требованиям настоящего Технического регламента немедленно изымает ее из обращения.

В случае если владелец опасной продукции не принял меры по изъятию ее из обращения, такая продукция подлежит принудительному изъятию, утилизации и уничтожению в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

20. Продукция, изъятая из обращения, подлежит подтверждению соответствия в порядке, установленном Техническим регламентом «Процедуры подтверждения соответствия» и разделом 13 настоящего Технического регламента, по результатам которого принимается решение об устранении несоответствия, утилизации или уничтожении продукции.

8. Общие требования к безопасности продукции

21. Продукция по виду, назначению и конструкции должна соответствовать действующим нормативным документам по стандартизации, утвержденным в порядке, установленном в Законе Республики Казахстан «О техническом регулировании», образцам-эталонам и техническим описаниям, утвержденным производителями продукции.

22. Для производства продукции должны применяться сырье и материалы, соответствующие требованиям действующих нормативных документов и разрешенные к применению уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

23. Для исключения или снижения риска воспламенения продукции до допустимого уровня материалы и готовая продукция должны иметь огнестойкие отделки.

24. Нормы устойчивости окраски продукции, подпадающей под действие настоящего Технического регламента, должны быть не ниже группы «прочная». Применяемые при производстве продукции красители должны быть разрешены к применению в установленном порядке в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности химической продукции».

Нормы устойчивости окраски продукции должны соответствовать действующим на них нормативным документам и требованиям настоящего Технического регламента.

25. Показатели физико-гигиенических свойств продукции должны соответствовать нормам, установленным настоящим Техническим регламентом.

26. Требования к экологически чистым текстильным и трикотажным материалам, швейным и трикотажным изделиям, коже и прядомым волокнам должны соответствовать установленным стандартам экологической чистоты.

9. Требования к безопасности обуви и кожгалантерейных изделий

27. Обувь характеризуется показателями механической, биологической и химической безопасности:

1) механическая — показателями прочности крепления деталей низа обуви, каблука, ниточных швов заготовки, деформацией; в спортивной обуви — стойкостью подошвы к многократному изгибу, ударной прочностью подошвы, прочностью крепления втулки;

2) биологическая — показателями физических свойств (гибкость, водонепроницаемость) изделия;

3) химическая — предельным выделением вредных для здоровья химических веществ в модельную воздушную среду и водную среду, устойчивостью окраски материалов к сухому и мокрому трению, воздействию пота.

28. Определяются следующие показатели безопасности обуви:

1) прочность крепления подошвы и деталей низа — в обуви повседневной, модельной, спортивной, домашней;

2) прочность крепления каблука — в повседневной, модельной и домашней;

3) гибкость — в повседневной, модельной, домашней и дорожной;

4) стойкость подошвы к многократному изгибу — в спортивной;

5) ударная прочность подошвы и прочность крепления втулки — в спортивной;

6) водонепроницаемость — в резиновой, полимерной, резинотекстильной и полимеротекстильной.

29. Обувь должна быть удобна в носке. Колодки для изготовления обуви, методы и прочность крепления каблука, деталей обуви, гибкость обуви, величина деформации подноска и задника должны соответствовать действующим нормативным документам на конкретные виды обуви. Качество применяемых материалов обеспечивает гибкость обуви. В обуви должен быть обязательно супинатор (геленок) для поддержания свода стопы, кроме обуви на низком каблуке.

Окраска деталей подкладки обуви должна быть устойчивой к воздействиям сухого, мокрого трения и пота.

Показатели механической и биологической безопасности обуви должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 1 приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

30. Предельно допустимые нормы выделения вредных веществ из материалов, применяемых при производстве обуви, должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 3 приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

Контроль выделения вредных веществ из материалов обуви домашней и пляжной проводится в водной среде, остальных видов обуви в воздушной среде.

Индекс токсичности в водной среде и воздушной среде должен быть не более 120%.

31. Безопасность кожгалантерейных изделий характеризуется:

1) механическими показателями — разрывная нагрузка крепления ручек и плечевых ремней;

2) химическими показателями — предельное выделение вредных для здоровья химических веществ в модельную воздушную и водную среду.

Окраска деталей кожгалантерейных изделий должна быть устойчивой к воздействиям сухого, мокрого трения и пота.

Показатели механической и химической безопасности кожгалантерейных изделий должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 2 приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

Предельно допустимые нормы выделения вредных веществ из материалов, применяемых при производстве кожгалантерейных изделий, должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 3 приложения 3 к настоящему Техническому регламенту.

Контроль выделения вредных веществ из материалов кожгалантерейных изделий проводится в воздушной среде.

Индекс токсичности в воздушной среде не должен превышать 120%.

10. Требования к безопасности текстильных и трикотажных материалов и изделий из них

32. Показатели, характеризующие биологическую и химическую безопасность текстильных и трикотажных материалов и изготовленных из них изделий (далее — одежда и изделия; швейные и трикотажные изделия), устанавливаются в зависимости от их функционального назначения.

В зависимости от назначения одежда подразделяется на: одежду первого, второго и третьего слоя.

К одежде первого слоя относят изделия, имеющие непосредственный контакт с кожей человека. К данной группе относятся следующие виды изделий: изделия бельевые (постельное, нательное и столовое белье); корсетные и купальные изделия; головные уборы (летние); чулочно-носочные изделия; платки носовые и головные.

К одежде второго слоя относят изделия, имеющие ограниченный контакт с кожей человека. К данной группе относятся изделия платьево-блузочного, костюмного (бесподкладочные), брючного и сорочечного ассортимента и трикотажные изделия указанного ассортимента для мужчин и женщин.

К изделиям третьего слоя относятся изделия, предназначенные для надевания поверх одежды второго слоя, в том числе: пальто, полупальто, куртка, плащ, костюм (на подкладке).

33. Безопасность одежды и изделий из текстильных и трикотажных материалов характеризует комплекс показателей химических и физико-химических свойств

(устойчивость окраски, гигроскопичность, воздухопроницаемость, удельное электрическое сопротивление, содержание формальдегида и др.), установленный в зависимости от вида продукции.

34. Текстильные и трикотажные материалы и изделия из них, в зависимости от назначения, функциональности и устойчивости к физико-химическим воздействиям, должны соответствовать действующим нормативным документам на продукцию конкретного вида.

Физико-химические показатели безопасности текстильных и трикотажных материалов и изделий из них должны соответствовать требованиям, установленным в таблице 1 приложения 4 к настоящему Техническому регламенту.

Выделение вредных химических веществ из текстильных и трикотажных материалов и изготовленных из них изделий не должно превышать норм, приведенных в таблице 2 приложения 4 к настоящему Техническому регламенту. Перечень контролируемых химических веществ определяют в зависимости от химического состава материала и вида изделия: в изделиях первого и второго слоев — в водной среде, в изделиях третьего слоя — в воздушной среде.

Выделение вредных летучих химических веществ из текстильных материалов и изделий первого и второго слоев, изготовленных из них, наличие которых обусловлено применением аппретов в процессе производства, не должно превышать норм, приведенных в таблице 3 приложения 4 к настоящему Техническому регламенту.

Индекс токсичности не должен превышать 120%.

35. Показатели устойчивости окраски текстильных и трикотажных материалов и изделий из них должны соответствовать показателям, установленным в таблице 4 приложения 4 к настоящему Техническому регламенту.

36. Сырье и вспомогательные материалы, используемые для производства продукции, должны соответствовать действующим на них нормативным документам в Республике Казахстан.

Химические волокна, нити, вспомогательные вещества и материалы (далее — химические волокна), которые перерабатывают в легкой промышленности (шерстяной, шелковой, хлопчатобумажной, льняной, трикотажной, текстильно-галантерейной и швейной отраслях), должны иметь паспорт безопасности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О безопасности химической продукции».

Оценка безопасности химических волокон для здоровья людей должна осуществляться по результатам комплексных испытаний, включающих санитарно-химические исследования, токсикологическую оценку и физико-механические испытания в аккредитованных лабораториях.

Санитарно-химические показатели химических волокон и нитей должны соответствовать показателям таблицы 5 приложения 4 к настоящему Техническому регламенту.

11. Требования к безопасности одежды и изделий из кожи и меха

37. Показатели, характеризующие безопасность одежды и изделий из кожи и меха, должны соответствовать следующим нормам:

1) массовая доля свободного формальдегида в:

кожевой ткани и волосяном покрове — не более 0,3 мг/г;

материалах верха одежды и изделия на меховой подкладке — не более 1,0 мг/г;

текстильной подкладке — не более 0,3 мг/г;

2) массовая доля водовымываемого хрома (VI) в кожевой ткани и волосяном покрове — не более 0,003 мг/г.

38. Предельно допустимое содержание вредных веществ в материалах из кожи и меха, применяемых для производства одежды и изделий, должно соответствовать требованиям, установленным в таблице 1 приложения 5 к настоящему Техническому регламенту.

Индекс токсичности в воздушной среде не должен превышать 120%.

12. Презумпция соответствия

39. Условием, при котором продукция, указанная в пункте 2 настоящего Технического регламента, соответствует техническим требованиям настоящего Технического регламента, является применение гармонизированных стандартов, указанных в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

40. Указанная продукция может быть изготовлена по другим нормативным документам по стандартизации при условии соответствия их настоящему Техническому регламенту и гармонизированным стандартам.

13. Подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента

41. Подтверждение соответствия продукции осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента «Процедуры подтверждения соответствия».

42. Подтверждение соответствия в форме обязательной сертификации проводится по схемам 2, 3, 4, 5, 7 для продукции:

1) одежда, изделия меховые: одежда, головные уборы, воротники, манжеты, отделки, уборы, перчатки, рукавицы, изделия меховые прочие (спальные мешки, носки, чулки, покрывала и т.п.);

2) обувь (сапоги, сапожки, полусапоги, полусапожки, ботинки, полуботинки, туфли и т.п.): мужская и женская повседневная, модельная, легкая и домашняя юфтевая, хромовая, из текстильных материалов, войлока или фетра, из синтетических и искусственных материалов, комбинированная; резиновая, полимерная, резинотекстильная и полимеротекстильная повседневная; спортивная мужская и женская (для баскетбола, волейбола, тенниса, футбола и регби, кроссовая) юфтевая, хромовая, из текстильных материалов, войлока или фетра, из синтетических и искусственных материалов.

43. Подтверждение соответствия в форме принятия декларации о соответствии проводится для продукции:

1) шкурки меховые выделанные, пластины меховые, скрои меховые;

2) кожа для низа обуви, кожа шорно-седельная, кожа техническая, юфть для верха обуви, кожа для верха обуви, кожа для подкладки обуви, кожа для одежды и головных уборов, кожа галантерейная, кожа для перчаток и рукавиц, кожа из спилка, полуфабрикаты кожевенные;

3) кожгалантерейные изделия (портфели, портпледы, рюкзаки, сумки, в т.ч. полевые и для кондукторов; перчатки, рукавицы; ремни — поясные, для музыкальных инструментов и багажные; изделия дорожные, в т.ч. чемоданы, саквояжи, мешки дорожные, чехлы, футляры, изделия мелкой кожгалантереи и пр.).

44. По желанию заявителя подтверждение соответствия в форме декларирования может быть заменено подтверждением соответствия в форме обязательной сертификации.

14. Переходные положения

45. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные документы и нормативные правовые акты Республики Казахстан применяются в части, не противоречащей положениям настоящего Технического регламента.

46. Документы в сфере подтверждения соответствия, выданные до введения в действие настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

47. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении 12 месяцев со дня первого официального опубликования.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Техническому регламенту

Перечень продукции, в отношении которой устанавливаются требования настоящего Технического регламента

Наименование группы продукции	Код ТН ВЭД РК
Обувь мужская и женская: повседневная, модельная, легкая, домашняя, дорожная, спортивная из различных материалов и способов крепления	6401, 6402, 6403, 6404, 6405, 6406
Текстильные материалы	5007, 5111, 5208—5212, 5309—5311, 5407, 5408, 5512—5516, 5801, 5802—5811, 6301—6304
Трикотажные полотна машинного и ручного вязания	6001, 6002, 6003, 6004, 6005, 6006
Предметы одежды и принадлежности к одежде трикотажные машинного или ручного вязания	6101—6117
Предметы одежды и принадлежности к одежде, кроме трикотажных машинного или ручного вязания	6201—6208, 6210—6217
Головные уборы и их части	6504 00 000 0; 6505 90 050 0; 6505 90 100 0; 6505 90 300 0; 6505 90 800 0; 6506 99 100 0
Выделанная кожа	4104—4107; 4112—4115
Натуральный и искусственный мех и изделия из него	4301—4303; 4304 00 000 0
Изделия из кожи: шорно-седельные изделия и упряжь, дорожные принадлежности, дамские сумки и другие аналогичные изделия	4201—4203, кроме 4203 29 100 0; 4205 00

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Техническому регламенту

Дополнительные требования к маркировке (этикетированию) продукции легкой промышленности

Текстильные материалы

1. В дополнение к обязательным требованиям по маркировке продукции, предусмотренным в пункте 16 настоящего Технического регламента, потребителю должна быть представлена дополнительная информация относительно названия, маркировки волокнистого состава и этикетирования текстильных материалов, а также мебельных тканей, содержащих как минимум 80% текстильных волокон от общего веса; подкладки для обуви, перчаток и спортивных перчаток, в тех случаях, когда эти части или подкладки составляют минимум 80% от общего веса изделий; текстильных материалов, включенных в состав других изделий, которые являются их составной частью, в случаях, когда указывается их состав.

2. Правила относительно маркировки волокнистого состава не применяются к материалам, которые:

1) перевозятся транзитом по территории Республики Казахстан под таможенным контролем;

2) импортируются для внутренней переработки с последующим реэкспортом;

3) закуплены лицами, работающими на дому, или самостоятельными фирмами, которые перерабатывают материалы поставщиков без передачи права собственности на них.

Наименование и описание волокон, которые соответствуют положениям пункта 1 настоящего приложения, приведены в таблицах 1 и 2 настоящего приложения.

Перечень продукции, для которой этикетирование и маркировка волокнистого состава не являются обязательными, приведен в таблице 3 настоящего приложения.

3. Наименования, предусмотренные в таблице 4 настоящего приложения, не могут быть использованы сами по себе или как корень или прилагательное для обозначения любых других волокон.

4. Слово «шелк» не может использоваться для указания формы или отличительных характеристик текстильных волокон, как, например, филаментные нити.

5. Ни один текстильный материал не может быть описан как «100%», «чистый» или «полный», кроме тех, которые состоят исключительно из одного и того же волокна, и не может быть использован никакой другой подобный термин.

6. Текстильный материал может содержать другие волокна, максимум 2% от веса, если это количество обосновано техническими аргументами и не добавлено по другим причинам.

7. Отклонение в размере 2%, предусмотренное в пункте 6 настоящего приложения, может увеличиться до 5%, если текстильный продукт прошел процесс кардочесания.

8. Шерстяной материал может быть описан как чистошерстяной, только если он состоит исключительно из волокна, которое не было ранее включено в состав готового продукта, которое не подвергалось ранее процессу прядения и (или) валяния, кроме необходимого для производства продукта, и которое не было изношено в процессе обработки и переработки.

9. В отличие от пункта 8 настоящего приложения наименование «чистая шерсть» может использоваться для описания шерсти в смеси волокон, если:

1) чистая шерсть в смеси соответствует требованиям, определенным в пункте 8 настоящего приложения;

2) шерсть составляет минимум 25% от общего веса смеси;

3) в случае смеси с текстильными отходами шерсть смешивается с одним видом других волокон. В этих случаях представляется полный процентный состав смеси.

10. Для продуктов, упомянутых в пунктах 8 и 9 настоящего приложения, допускается отклонение 0,3% примесей других волокон от общего веса шерсти, которое обосновано техническими аргументами, в том числе для шерстяных материалов, подвергшихся процессу кардочесания.

11. Маркировка текстильного материала, состоящего из двух и более видов волокон, из которых одно составляет минимум 85% от общего веса, осуществляется следующим образом:

1) посредством указания этого волокна и его процентного содержания в весе; или

2) посредством указания этого волокна с последующими словами «минимум 85%»; или

3) посредством указания полного процентного состава материала.

12. Текстильный материал, состоящий из двух и более волокон, из которых ни одно не составляет 85% от общего веса, маркируется с указанием его наименования и процента в весе минимально двух основных видов волокон с последующим указанием других волокон в порядке уменьшения веса, с или без указания их процента в весе.

13. Волокна, которые составляют отдельно менее 10% в общем весе материала, могут быть названы как «другие волокна» с последующим указанием общего процента в весе.

14. В случае если указывается наименование волокна, которое составляет менее 10% от общего веса материала, необходимо указать полный процентный состав материала.

15. Материалы, основа которых состоит из хлопка, а уток из льна, в которых процентное содержание льна составляет минимум 40% от общего веса сурового полотна, могут быть названы смесью «хлопок-лен», название при этом сопровождается спецификацией состава «основа — чистый хлопок, уток — чистый лен».

16. Не учитывается количество инородных волокон, которые составляют минимум 2% от общего веса текстильной продукции, если это количество технически обоснованно и не добавляется из коммерческих соображений. Это отклонение может увеличиться до 5% в случае применения материалов, которые подвергаются процессу кардочесания, не затрагивая отклонение, оговоренное в пункте 10 настоящего приложения.

17. Допускается 3% отклонений от процентного состава волокон, полученных в результате анализа в сравнении с общим весом волокон, проставленных на этикетке. Это отклонение применяется и к волокнам, которые указаны в порядке убывания их веса, без обозначения процента, а также к материалам, предусмотренным подпунктом 3) пункта 9 настоящего приложения.

18. При анализе отклонения рассчитываются отдельно для каждого вида волокна. Общий вес, используемый при расчете отклонения, предусмотренного в пункте 17 настоящего приложения, будет вес волокон в конечном продукте, из которого вычитается вес инородных волокон, определенных согласно пункту 16 настоящего приложения.

19. Суммирование отклонений, предусмотренных в пунктах 16 и 17 настоящего приложения, допускается только, если любое из найденных при анализе инородных волокон имеет тот же химический состав, что и одно или несколько волокон, указанных на этикетке.

20. Случаи производства продукции с отклонениями большими, чем предусмотрено в пунктах 16 и 17 настоящего приложения, должны быть обоснованны.

21. Термин «смешанные волокна» или «неуказанный текстильный состав» может быть использован только для продукции, состав которой определяется инструментальными методами.

22. Волокна, носящие декоративный характер, которые могут быть изолированы и которые не превышают 7% от веса конечного продукта, не отмечаются в волокнистом составе, предусмотренном в пунктах 5—7 и 11—21 настоящего приложения. Настоящее правило применяется и в случае волокон, которые используются для получения антистатического эффекта и которые не превышают 2% от веса готового изделия. В случае продукции, предусмотренной в пунктах 2, 11 настоящего приложения, проценты рассчитываются отдельно относительно веса основы и, соответственно, веса утка.

23. Название текстильных волокон и маркировка волокнистого состава, предусмотренные в пунктах 3—21 и в таблице 1 настоящего приложения, указываются четко в коммерческих документах. Это требование влечет за собой исключение сокращений в контрактах, счетах и в товарных накладных. Может быть использован специальный код механизированной обработки, если это объясняется в тех же документах.

24. Названия, изображения и спецификации относительно содержания текстильных волокон, предусмотренные в пунктах 3—21 и в таблице 1 настоящего приложения, должны быть записаны ясно, разборчиво в случае, когда текстильные товары предлагаются для продажи или продаются потребителю, в том числе в каталогах и коммерческой литературе, на упаковке, этикетке и маркировке.

25. Информация, предусмотренная в пункте 21 настоящего приложения, доводится до сведения во время проведения выставок, когда текстильная продукция представляется с целью привлечения заказов посредством каталогов или проспектов с изображениями или описаниями.

26. Другие обозначения и информация, кроме предусмотренных в пунктах 23—27 настоящего приложения, должны быть четкими и ясными. Данное положение не относится к торговым маркам или названию предприятия, которое может быть указано сразу же до или после обозначений, предусмотренных настоящим Техническим регламентом.

27. В случае катушек, мотков, бобин, клубков или любого другого небольшого количества швейных ниток, ниток для поднятия петель или для вышивания информация может быть записана на общей упаковке или на месте, где они выставлены, не затрагивая продукцию, перечисленную в пункте 15 таблицы 3 настоящего приложения.

28. Любая текстильная продукция, состоящая из двух или более составных частей, которые имеют различный волокнистый состав, будет иметь маркировку волокнистого состава каждой составляющей. Такое этикетирование не обязательно для составляющих, которые представляют менее 30% от общего веса изделия. Для основных подкладок маркировка волокнистого состава является обязательной.

29. Когда два или более текстильных видов продукции имеют одинаковый волокнистый состав и образовывают одно целое, они могут иметь только одну этикетку.

30. Маркировка волокнистого состава указанной ниже текстильной продукции осуществляется следующим образом:

1) волокнистый состав корсетных изделий должен быть указан путем представления состава продукции в целом или его составляющих, указанных ниже, вместе или отдельно:

для бюстгальтеров: наружная и внутренняя ткани чашек, а также задней части бюстгальтера;

для корсетов: закрепленные передние, задние и боковые части;

для граций: наружная и внутренняя ткани чашек, закрепленные передние, задние и боковые части.

Волокнистый состав других корсетных изделий, кроме вышеперечисленных, указывается либо путем декларирования состава продукта в целом, либо различных составляющих изделий, представленных в целом или отдельно. Такое этикетирование не является обязательным для составляющих, которые представляют менее 10% от общего веса продукции.

Раздельное этикетирование различных частей указанных корсетных изделий должно производиться таким образом, чтобы конечный потребитель мог легко понять, к какой части изделия относится информация, нанесенная на этикетке;

2) волокнистый состав текстильных изделий, изготовленных набивным методом (методом вытравки), представляется для готовой продукции и указывается путем отдельного декларирования состава основной ткани и вытравленных (отбеленных) сторон. Эти составляющие обозначаются путем их названия;

3) волокнистый состав вышитых текстильных изделий представляется для всего продукта и может быть указан путем отдельного декларирования состава основной ткани и вышивальной нити. Если вышитые части составляют площадь менее 10% от площади изделия, допускается декларирование волокнистого состава только основной ткани;

4) волокнистый состав нитей, состоящих из сердечника, оплетенного другими волокнами, которые предлагаются потребителю, должен быть представлен для данной продукции и может быть обозначен путем отдельного декларирования состава сердечника и оплетки, с указанием названия;

5) волокнистый состав бархата, плюша или других подобных материалов обозначается для продукции в целом, если же продукция содержит отчетливую основу и применяемую (поверхностную) площадь из различных волокон, то она может быть представлена путем отдельного декларирования этих частей, указав их название.

31. Текстильная продукция, указанная в таблице 4 настоящего приложения, предлагается к продаже с наличием общей этикетки со спецификацией волокнистого состава.

32. Текстильная продукция, продаваемая метражом, маркируется на кромке или на рулоне, предлагаемом к продаже.

33. Для применения положений, предусмотренных в пункте 36 настоящего приложения и других положений относительно маркировки волокнистого состава текстильных и трикотажных материалов, процентное содержание, указанное в пунктах 5—21 настоящего приложения, определяется без учета следующего:

1) для всех текстильных материалов и изделий: нетекстильные компоненты, кромки, этикетки и эмблемы, бахрома и отделки, которые не являются составной частью продукта, пуговицы и пряжки, обтянутые тканью, принадлежности, орнаменты, неэластичные ленты, тесьма и эластичные нити, применяемые для специальных целей и в установленных местах продукции, и в соответствии с условиями, указанными в пункте 22 настоящего приложения, видимые, изолируемые волокна, которые являются чисто декоративными, а также антистатические волокна;

2) для мебельных тканей: основа и уток соединительные и наполнительные, которые не являются частью поверхности;

3) для тюлей и гардин: основа и уток соединительные и наполнительные, которые не являются частью лицевой стороны ткани.

34. Для других текстильных материалов не учитывается следующее:

1) ткани-основы или подкладочные, для крепления, для дублирования и основа для канвы, вышивальные или соединительные нити, если они не заменяют уток и (или) основу ткани, наполнители, которые не выполняют изолирующих функций или подкладки в соответствии с пунктом 28 настоящего приложения, а именно:

2) материал основы или нижняя часть текстильного материала, которая служит изнаночной стороной для используемой поверхности, в основном для одеял и двойных тканей, и изнанка для бархата, плюша и других подобных тканей не должны считаться изнанкой, которая может быть устранена;

3) закрепления и усиления представляют нити или материалы, добавленные в специфические и ограниченные места текстильных и трикотажных материалов для их укрепления или утолщения.

35. Не учитываются жирные вещества, материалы вяжущие, клеящие и отделочные, материалы для набивки, вспомогательные материалы для крашения и другие вещества для текстильной обработки.

Элементы идентификации и характеристики, которые указываются на этикетке для информации потребителей

36. Текстильные материалы, размещенные на рынке, этикетируются или маркируются. Этикетирование или маркировка могут быть заменены или сопровождаться коммерческими документами в случае, если товар не предназначен для реализации конечному потребителю.

37. Текстильные материалы, размещенные на рынке, этикетируются в соответствии с Техническим регламентом «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», применяемым в Казахстане, с дополнительным указанием основных технических и качественных характеристик текстильных материалов, в соответствии с таблицей 5 к настоящему приложению и способа ухода за текстильными товарами.

38. При указании способа ухода за текстильными товарами используются символы, предусмотренные ГОСТ ISO 3758.

Для одежды, трикотажных изделий, швейных изделий из текстильных материалов дополнительная информация должна содержать:

1) вид и массовую долю (процентное содержание) натурального и химического сырья в материале верха и подкладки (рекомендуется) изделия;

2) размер изделия в соответствии с типовой размерной шкалой, принятой в Республике Казахстан;

3) символы по уходу за изделием;

4) инструкцию по способам ухода за изделием в процессе эксплуатации и использования, если ее наличие предусмотрено нормативными и (или) техническими документами на конкретный вид продукции.

Для тканей, трикотажных и текстильных полотен, штучных изделий дополнительная информация должна содержать:

1) вид и массовую долю (процентное содержание) натурального и химического сырья;

2) номинальную ширину, линейные размеры (длина, ширина);

3) степень устойчивости окраски;

4) вид отделки;

5) символы по уходу.

Отклонение фактических значений вида и содержания сырья, указанного в маркировке (%), не должно превышать 5%.

39. Предприятия-производители могут делать дополнительные уточнения для потребителей в части ухода за текстильными материалами, если это необходимо для работы.

40. Для швейных изделий из текстильных материалов способ ухода указывается индивидуально, разборчиво на этикетке, изготовленной из прочных материалов, устойчивых к влажно-тепловой обработке, и которая должна сохраняться столько времени, сколько основная ткань изделия.

Таблица 1. Наименование и описание текстильных волокон

№ критерия	Название волокна	Описание волокна
1.	Шерсть*	Волокна из овечьей шерсти или барашка (Ovis aries).
2.	Альпака, лама, верблюд, кашемир, мохер, ангора, верблюд кашгора, вигонь, як, бобр, выдра, гуанако, перед которыми стоит или нет слово «шерсть, волос»	Волос следующих животных: альпака, лама, верблюд, кашемирская коза, ангорская коза, кашгорская коза ангорской козой, ангорский заяц, вигонь, як, бобр, выдра, гуанако.
3.	Волос животных или лошади, с или без указания типа животного (например: щетина скота, козий волос, конский волос)	Волосы различных животных, не указанных в критериях 1 и 2.
4.	Натуральный шелк	Волокно, происходящее исключительно из коконов шелкопряда.
5.	Хлопок	Волокно, происходящее из коробочек хлопка (Gossypium).
6.	Капок	Волокно, происходящее из фрукта капок (Ceiba pentandra).
7.	Лен	Волокно, происходящее из стебля льна (Linum usitatissimum).
8.	Конопля	Волокно, происходящее из стебля конопли (Cannabis sativa).
9.	Джут	Волокно, происходящее из стебля Corchorus olitorius и Corchorus capsularis. Для требований настоящего регламента трактуются так же, как джут волокна из стеблей следующих растений: Hibiscus cannabinus; hibiscus sabdariffa, Abultilon avicennae; Urena lobata, Urena sinuata.
10.	Абака (Manila hemp)	Волокно, происходящее из Tecile de Musa textilis.
11.	Альфа	Волокна, полученные из листьев Stipa tenacissima.
12.	Кокос	Волокно, происходящее из фрукта кокоса Cocos nucifera.
13.	Сорго	Волокно, происходящее из стеблей Cytisus scoparius и/или Spartium Junceum.
14.	Китайская крапива	Волокно, происходящее из стеблей Boehmeria Nivea и Boehmeria tenacissima.
15.	Сизаль	Волокно, происходящее из листьев Agave sisalana.
16.	Конопля индийская	Волокно, происходящее из стеблей Crotalaria Juncea.
17.	Henequen	Волокно, происходящее из стеблей Agave Fourcroydes.
18.	Maguey	Волокно, происходящее из стеблей Agave Cantala.
19.	Ацетат	Волокно из ацетата целлюлозы, имеющее максимум 92% и минимум 74% ацетиловых гидроксиловых групп.
20.	Альгинат	Волокно, происходящее из металлических солей альгиновой кислоты.
21.	Купро	Волокно из восстановленной целлюлозы, полученное посредством купроаммиачного процесса.
22.	Модальные	Волокно, полученное в процессе модификации вискозы, имеющее большую разрывную силу и большой модуль влажности. Разрывная сила (B_c) после кондиционирования и сила ($B_м$), необходимая для достижения 5% удлинения в мокром состоянии, являются: $B_c(cN) >= 1,3$ радикал из T + 2T $B_м(cN) >= 0,5$ радикал из T, где T — толщина нитей в децитекс (decitex).
23.	Белковые	Волокно, полученное из натурального восстановленного белкового вещества и стабилизированного относительно воздействия химических агентов.

№ критерия	Название волокна	Описание волокна
24.	Триацетат	Волокно, полученное из ацетата целлюлозы, которое имеет минимум 92% гидроксиловых ацетиловых групп.
25.	Вискоза	Волокно из восстановленной целлюлозы, полученное в процессе модификации вискозы для филаментных и прерывных волокон.
26.	Акриловые	Волокно, состоящее из линейных макромолекул, имеющих как минимум 85% акрилонитрила.
27.	Хлорволокно	Волокно, образованное из линейных макромолекул, имеющих минимум 5% от массы мономерных единиц хлорвинила или винилидена.
28.	Флуорволокно	Волокно, образованное из линейных макромолекул, происходящих из алифатических мономеров углекислого флуора.
29.	Модакриловые	Волокно, образованное из линейных макромолекул, имеющих в своей цепи минимум 50% и максимум 85% (от массы) акрилонитриловых единиц.
30.	Полиамид или нейлон	Волокно, образованное из синтетизированных линейных макромолекул, имеющих в цепи повторяющиеся амидные группы, из которых как минимум 85% соединяются с алифатическими или циклоалифатическими единицами.
31.	Арамидные	Волокно, состоящее из синтетизированных линейных макромолекул, образованных из ароматических групп, связанных амидными или имидными соединениями, из которых минимум 85% соединяются прямо к двум ароматическим звеньям, и имеющих число имидных групп, если таковые имеются, не больше, чем число амидных групп.
32.	Полиимидные	Волокно, состоящее из синтетизированных линейных макромолекул, содержащие повторяющиеся имидные единицы.
33.	Лиочел (Lyocel)	Волокно из восстановленной целлюлозы, полученное путем растворения и путем прядения с органическим растворителем, без образования производных.
34.	Полиэфир	Волокно, состоящее из линейных молекул, включающих как минимум 85% (от веса) эфира диола с терефталевой кислотой.
35.	Полиэтилен	Волокно, состоящее из линейных макромолекул, насыщенных незамененными алифатическими углеводородами.
36.	Полипропилен	Волокно, состоящее из линейных макромолекул насыщенных алифатических углеводородов, в котором один из двух атомов углерода связан с метиловым соединением в изостатической позиции без другой субстанции.
37.	Полилактид	Волокно, образованное из линейных макромолекул, которые представляют в своей цепи по меньшей мере 85% (от массы) единиц эфиров молочной кислоты, полученной из натурального сахара, температура плавления которого как минимум 135°С.
38.	Поликарбамид	Волокно из линейных макромолекул, представляющие в цепи повторяющуюся функциональную группу мочевины (NH-CO-NH).
39.	Полиуретан	Волокно, образованное из линейных макромолекул, состоящих из цепей, в которых повторяется группа уретан.
40.	Винильные	Волокно, образованное из линейных макромолекул, имеющее одну цепь, состоящую из поливинильного спирта разной степени ацетилирования.
41.	Тривинильные	Волокна, образованные из акрилонитрильных полимеров и винильных хлорированных мономеров и которые не могут составлять более 50% от общей массы.

№ критерия	Название волокна	Описание волокна
42.	Эластодиены	Эластоволокно, состоящее из натурального или синтетического полиизопрена (или из одного или нескольких диенов), полимеризированного с одним или несколькими винилами, которые, если под воздействием силы тяги растягиваются в три раза по сравнению с первоначальной длиной, быстро возвращаются к первоначальной длине тогда, когда сила тяги прекращает действовать.
43.	Эластан	Эластоволокно, состоящее минимум из 85% от массы из сегментированного полиуретана, который, если под воздействием силы тяги растягивается в три раза по сравнению с первоначальной длиной, быстро возвращается к первоначальной длине тогда, когда сила тяги прекращает действовать.
44.	Стекловолокно	Волокно, произведенное из стекла.
45.	Название, соответствующее материалу, из которого состоят волокна (например: металл, металлизированные, металлические, асбест, бумага), перед которым стоит или нет слово «нить» или «волокно»	Волокна, состоящие из смеси материалов или новых материалов, не указанных выше.

*Название «шерсть» (критерий № 1 в настоящей таблице) может быть использовано и для обозначения смеси овечьей шерсти или барашка и волоса, указанного в критерии № 2 во втором столбце.

Таблица 2. Наименование волокон и их процентное содержание в материалах и изделиях

№ критерия	Название волокна	Проценты
1.	Шерсть и волос животных:	
	гребнечесанное	18,25
	кардочесанное	17,00*)
2.	Волос животных:	
	гребнечесанное	18,25
	кардочесанное	17,0*)
3.	Конский волос:	
	гребнечесанное	16,0
	кардочесанное	15,0
4.	Натуральный шелк	11,0
5.	Хлопок:	
	нормальные волокна	8,50
	мерсеризованные волокна	10,50
6.	Капок	10,90
7.	Лен	12,0
8.	Конопля	12,0
9.	Джут	17,0
10.	Абака (Manila hemp)	14,0
11.	Альфа	14,0
12.	Кокос	13,0
13.	Сорго	14,0
14.	Китайская крапива (отбеленное волокно)	8,5
15.	Сизаль	14,0
16.	Конопля индийская	12,0
17.	Agave Fourcroydes	14,0
18.	Agave Cantala	14,0
19.	Ацетат	19,0
20.	Альгинат	20,0
21.	Купро	13,0
22.	Модальные	13,0
23.	Белковые	17,0

№ критерия	Название волокна	Проценты
24.	Триацетат	7,0
25.	Вискоза	13,0
26.	Акриловые	2,0
27.	Хлорволокно	2,0
28.	Флуорволокно	0,0
29.	Модакриловые	2,0
30.	Полиамид (нейлон):	
	волокно прерывное	6,25
	филаменты	5,75
31.	Арамидные	8,0
32.	Полиимидные	3,5
33.	Лиочел (Lyocel)	13,0
34.	Полиэфир:	
	волокно прерывное	1,5
	филаменты	1,5
35.	Полиэтилен	1,5
36.	Полипропилен	2,0
37.	Полилактид	2,0
38.	Поликарбамид	2,0
39.	Полиуретан	
	волокно прерывное	3,5
	филаменты	3,0
40.	Винильные	3,0
41.	Тривинильные	3,0
42.	Эластодиены	1,0
43.	Эластан	1,5
44.	Стекловолокно	
	со средним диаметром более 5 мм	2,0
	со средним диаметром 5 мм и менее	3,0
45.	Металлическое волокно	2,0
	Металлизированное волокно	2,0
	Асбест	2,0
	Бумажная нить	13,75

*Условное обозначение 17% применяется и в случаях, когда невозможно установить, если текстильная продукция, содержащая шерсть и (или) волос животных, является гребнечесанной или кардочесанной.

Таблица 3. Товары, для которых этикетирование и маркировка волокнистого состава не являются обязательными

1. Основа (клеевая ткань) для манжет
2. Ремни для часов из текстильных материалов
3. Изделия из ткани для накрытия бонбоньерки
4. Изделия (из ткани) для накрытия чайника
5. Защитные рукава
6. Манжеты другие, чем те, которые произведены из мягкого волоса
7. Подушечки для игл
8. Художественно оформленная ткань
9. Текстильные материалы для клеевых, подкладочных тканей, для скрепления (закрепления)
10. Валенки
11. Изделия старинные из текстиля в случае, когда поясняется, что они таковыми являются
12. Гетры
13. Фетровые шляпы
14. Изделия дорожные из текстильных материалов
15. Вышивки ручные, отделанные или нет, и материалы для их производства, в том числе вышивальные нити, продаваемые отдельно от ткани и представляемые специально для вышивания

16. Части обуви из текстильных материалов, за исключением утепляющих подкладок
17. Скатерти из нескольких компонентов максимальной площадью 500 $см^2$
18. Мешочки для табака из текстильных материалов
19. Защитные изделия для занятий спортом, за исключением перчаток
20. Дорожные наборы и туалетные принадлежности
21. Предметы для чистки обуви
22. Изделия разового пользования, за исключением ваты

    Для целей настоящего регламента текстильные товары, спроектированные для разового пользования или кратковременного применения и нормальное применение которых исключает возможность их использования в тех же или подобных целях, считаются предметами разового пользования
23. Текстильные товары, включая шнуры, веревки, шпагаты, включенные в пункты 1, 2 таблицы 4 настоящего приложения, предназначенные обычно:

    1) для использования в качестве составляющих для техники по производству и переработки товаров;

    2) для включения в состав аппаратов, установок (например: для обогрева, кондиционирования воздуха или освещения), для использования в хозяйстве или др., для машин или других транспортных средств или для функционирования, содержания или их экипировки, другие, чем брезент и текстильные принадлежности мотора автомобилей, реализуемые отдельно от машины
24. Одежда для животных

Таблица 4. Товары, для которых используются общие этикетирование и маркировка

1. Моп
2. Ветошь
3. Бахрома и отделочные материалы
4. Басонные изделия
5. Ремни
6. Подтяжки
7. Подвязки
8. Шнурки для обуви
9. Ленты
10. Резинка
11. Салфетки
12. Платки носовые
13. Тряпки для мытья посуды, перчатки для домашнего обихода и салфетки для лица
14. Тесьма для занавесей, штор и жалюзи

Таблица 5. Основные элементы для идентификации, технической и качественной характеристики текстильных товаров, которые указываются на этикетках для информации потребителей

№ критерия	Группа товаров	Элементы идентификации*
1.	Текстильное волокно	вес на единицу изделия (гр).
2.	Пряжа	тонина нити (линейная плотность в номерах, тексах, ден); количество на единицу изделия (м., гр. соответственно).
3.	Ткани и трикотаж в полотнах	ширина (см); количество на единицу изделия (м); масса ($гр/м^2$); примененная специальная отделочная обработка.
4.	Трикотажное полотно	ширина (см); количество на единицу изделия (м); масса ($гр/м^2$).
5.	Носки и колготки	тонина нити (линейная плотность в номерах, тексах, ден); размер; модель, цвет.

№ критерия	Группа товаров	Элементы идентификации*
6.	Белье нательное, трикотажные изделия	размер; модель.
7.	Постельное белье	масса ткани (гр/м^2); размер отдельных предметов (см × см)
8.	Швейные изделия	размер; модель.
9.	Галантерейные, плетельные, басонные изделия	количество на единицу изделия для швейных, вышивальных ниток, молний, галантереи (м., гр. соответственно).
10.	Занавеси, чехлы, гардины (в готовом виде)	ширина (см); размеры (см × см).
11.	Текстильные изделия хозяйственного назначения — пледы, полотенца, одеяла, скатерти и др.	размеры (см × см).
12.	Другие текстильные товары (зонты, шезлонги, палатки)	примененная специальная обработка; размеры.

*Указывается, по мере необходимости, на все группы товаров название специальной отделочной обработки: несминаемая, противогрязевая, гидрофобная, противоаллергическая, водонепроницаемая, стабилизация размеров, мерсеризация и др.

Обувь и обувные материалы

41. Для обуви и обувных материалов дополнительно к маркировке, указанной в пункте 16 настоящего Технического регламента, должна быть информация о материале:

1) лицевой поверхности кожи; верха обуви;

2) подкладки и стельки;

3) наружной подошвы.

42. Состав материалов, используемых при производстве основных компонентов для обуви и обувных материалов, обозначается пиктограммами или письменным текстом на государственном и русском языках, не исключая текстового обозначения на других языках в соответствии с таблицами 6 и 7 настоящего приложения.

43. Этикетирование материалов, используемых при производстве основных частей обуви, может быть дополнено, при необходимости, другой дополнительной информацией, обозначенной на этикетке в виде текста.

44. В случае нанесения информации о лице (верхе) классификация используемых материалов осуществляется без учета аксессуаров или закреплений, таких как канты, орнаменты, пряжки, хлястики и другие подобные аксессуары, и закрепления для монтирования кнопок и для защиты щиколотки.

45. В случае нанесения информации о наружной подошве классификация используемых материалов устанавливается на основании объема материалов, содержащихся в ней.

46. Продажа обуви и комплектующих для обуви, которые подпадают под положения настоящего Технического регламента и соответствуют его требованиям, не может быть запрещена или ограничена.

47. Этикетирование обуви и обувных материалов должно сопровождаться информацией относительно:

1) материала, из которого изготовлено лицо (верх обуви), подкладка и стелька, наружная подошва, если его объем составляет не менее 80% указанных обувных материалов;

2) если ни один из материалов не составляет 80% в указанных обувных материалах изделия, указывается два основных материала, из которых изготовлена обувь.

48. Этикетирование осуществляется, по крайней мере, на одном компоненте пары обуви путем печатания, приклеивания, штампования или прикрепления этикетки.

49. Информация для потребителя на этикетке, включая пиктограммы, должна быть однозначно понимаемой, полной, достоверной и легко читаемой, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение.

50. Производитель или его официальный представитель, юридическое лицо с местонахождением в Республике Казахстан несет ответственность за поставку этикеток для обуви и обувных материалов и за корректность, аккуратность представленной информации.

51. В случае если производитель или его официальный представитель не расположены на территории Республики Казахстан, предусмотрена выше ответственность на импортера.

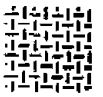
52. Продавец в сети розничной торговли несет ответственность за реализацию обуви и обувных компонентов, этикетированных в соответствии с настоящим Техническим регламентом.

Таблица 6. Название, определение и пиктограммы, соответствующие составным частям обуви

Название составных частей	Пиктограмма	Письменное обозначение
Лицевая поверхность кожи, верх обуви		EN — Upper RU — Верх KZ — Аяқ киім үсі
Подкладка и стелька		EN — Lining and Sock RU — Подкладка и стелька KZ — Астар мен ұлтарақ
Внешняя подошва		EN — Sole RU — Внешняя подошва KZ — Тысқы ұлтан

Таблица 7. Определения и пиктограммы, соответствующие материалам, используемым в производстве обуви и ее компонентов

Название составных частей	Пиктограмма	Письменное обозначение
(a) (1) Кожа с натуральным лицевым слоем Общий термин «кожа» обозначает шкуру животных с волокнистой поверхностью, более или менее неповрежденную, выделанную для предотвращения процесса гниения. Волос или шерсть могут быть сняты или нет. Кожа для производства обуви может быть получена из разделенной на слои шкуры животных до или после дубления. Однако если обработанная шкура дезинтегрирована механическим и/или химическим путем на волокнистые частицы, маленькие куски или порошок, с или без помощи связующих и превращена в фольгу или в другие формы, то они не считаются кожей. Если кожа покрыта любым способом, защитным слоем или лакирована, толщина этих слоев не должна быть больше 0,15 мм. В случае использования термина «кожа с натуральным лицевым слоем (верхом)» в дополнительной текстовой информации, предусмотренной в пункте 5, этот термин будет применен к коже, которая сохраняет натуральную поверхность путем удаления кожного покрова (эпидермы), без того чтобы она была подвергнута полированию, шлифованию или рассечению.		EN — Leather RU — Кожа натуральная KZ — Таза былғары
(a) (2) Кожа с откорректированным (покрытым) лицом Толщина слоя покрытия кожи не должна превышать одну треть от толщины кожи, но более 0,15 мм.		EN — Coated leather RU — Кожа с корректированным покрытием KZ — Тізетілген (ділденген) жабынды былғары

Название составных частей	Пиктограмма	Письменное обозначение
(b) Текстильные материалы		EN — Textile RU — текстильные материалы KZ — тоқыма материалдар
(c) Другие материалы		EN — Other materials RU — другие материалы KZ — басқа материалдар

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к Техническому регламенту

Требования к безопасности обуви и кожгалантерейных изделий

Таблица 1. Требования к механической и биологической безопасности обуви

№ п/п	Наименование продукции. Род обуви	Наименование показателя безопасности	Нормируемое значение показателя
1	Обувь мужская и женская из кожи, текстиля, искусственных материалов и с комбинированным верхом	Прочность крепления подошвы в обуви химических методов крепления, Н/см:	
		из кожи	не менее 37
		из кожволона и резины непористой	не менее 47
		из резины пористой полимерных материалов толщиной:	
		до 6 мм (включительно):	не менее 47
		св. 6 до 10 мм (включительно):	не менее 63
		св. 10 до 15 мм (включительно):	не менее 75
		Прочность крепления деталей низа в обуви ниточных методов крепления, Н/см:	
		Подошва (кожа) с заготовкой верха — для доппельного, прошивного, сандального методов крепления	не менее 140
		Подошва (резина непористая, кожа с заготовкой верха (кожа) — для клеепрошивного, строчечно-клеепрошивного методов крепления	не менее 110
		Подошва (непористая резина, кожа) — для бортового метода крепления	не менее 120
		Подошва (резина пористая) с подложкой (кожа) — для рантово-клеевого, доппельно-клеевого, сандально-клеевого, строчечно-сандально-клеевого, гвоздеклеевого методов крепления	не менее 30
		Подошва (кожа) с рантом (кожа для ранта) — для рантового метода крепления	не менее 130
		Подошва с подрезкой (резина пористая) с рантом (кожа для ранта) — для рантового метода крепления	не менее 140
		Подложка (кожа) с заготовкой верха обуви (кожа) — для сандально-клеевого, доппельно-клеевого, строчечно-сандально-клеевого методов крепления	не менее 120

№ п/п	Наименование продукции. Род обуви	Наименование показателя безопасности	Нормируемое значение показателя
		Подложка (кожа) с рантом (кожа для рантов) — для рантово-клеевого метода крепления	не менее 120
		Рант (кожа для рантов) со стелькой с натуральной губой, с искусственной губой (кожа) — для рантового, рантово-клеевого методов крепления	не менее 120
2	Обувь из кожи, текстиля, искусственных материалов и с комбинированным верхом	Прочность крепления каблука (пластмассового, деревянного) среднего (от 30 до 45 мм), высокого (св. 45 до 70 мм) и особо высокого (более 70 мм), Н:	не менее 850
3	Обувь мужская, женская, домашняя, дорожная и облегченной конструкции из кожи, текстиля, искусственных материалов, искусственной и синтетической кожи и с комбинированным верхом	Гибкость полупары обуви клеевого метода крепления, Н	не более
		на подошве из кожи:	
		мужская	180
		женская	110
		на подошве из непористой резины, кожволокна, пористой резины:	
		мужская	125
		женская	90
		на подошве из полиуретана, поливинилхлорида, термопластического материала:	140
		Туфли домашние, чувяки, сандалии с основной стелькой	80
		Туфли домашние, чувяки, сандалии без основной стельки	50
		Гибкость юфтевой обуви:	
		гвоздевой метод крепления:	
		мужская	300
		женская	220
		литьевой метод крепления:	
		мужская	220
		женская	210
		гвоздеклеевой метод крепления	155
		Для обуви литьевого, строчечно-литьевого, строчечно-клеевого, сандального, строчечно-сандального метода крепления, прессовой вулканизации, строчечно-прессовой вулканизации на подошве из кожи, непористой, пористой резины и полимерных материалов	50
4	Обувь мужская, женская с верхом из текстиля, кожи, искусственных материалов, кожи искусственной и синтетической и с комбинированным верхом	Остаточная деформация (жесткость) подносок задника, мм	не более 1,0
5	Обувь мужская и женская домашняя, дорожная и облегченной конструкции из кожи, текстиля, искусственных материалов и с комбинированным верхом	Гибкость полупары обуви, Н/см	

№ п/п	Наименование продукции. Род обуви	Наименование показателя безопасности	Нормируемое значение показателя
		Для обуви клеевого метода крепления, на подошве из:	
		кожи	не более 14
		резины непористой, кожволокна	не более 10
		пористой резины	не более 7
		Для обуви литьевого, строчечно-литьевого, строчечно-клеевого, сандального, строчечно-сандального метода крепления прессовой вулканизации, строчечно-прессовой вулканизации на подошве из кожи, непористой, пористой резины и полимерных материалов	не более 5
6	Обувь мужская, женская с верхом из текстиля, кожи, искусственных материалов, кожи искусственной и синтетической и с комбинированным верхом (кроме домашней обуви)	Прочность ниточных швов заготовки верха обуви, Н/см:	
		при одной строчке	90
		при двух строчках	115
	Обувь с верхом из юфти	при двух строчках	155
		более двух строчек	175
7	Обувь для игровых видов спорта	Стойкость подошвы к многократному изгибу, циклы:	
		для баскетбола	не менее 10×103
		для волейбола	не менее 20×103
		для тенниса	не менее 15×103
		для кросса	не менее 20×103
		Ударная прочность подошвы, Дж:	
		для баскетбола	не менее 20
		для волейбола	не менее 10
		для тенниса	не менее 15
		для кросса	не менее 15
8	Ботинки для игры в футбол и регби	Прочность крепления подошвы, Н/см	не менее 140
		Прочность крепления втулки, Н	не менее 15
9	Обувь резиновая, полимерная, резинотекстильная и полимеро-текстильная	Водонепроницаемость	Внутренняя поверхность обуви должна быть сухой
		Толщина резиновых сапог в зонах измерений, мм, не менее:	
		носковая, передовая часть, голенище в подъеме;	2,5
		нижняя и верхняя часть голенища;	1,5
		каблук вместе с подошвой;	22,0
		подошва в подметочной части	8,0

Таблица 2. Требования к механической и химической безопасности кожгалантерейных изделий

№ п/п	Наименование продукции	Наименование показателя свойств	Нормируемое значение показателя
1	Сумки, портпледы, чемоданы, портфели, ранцы, рюкзаки, папки	Разрывная нагрузка узлов крепления ручек или максимальная загрузка, Н	
		сумки женские и мужские, молодежные	не менее 50

№ п/п	Наименование продукции	Наименование показателя свойств	Нормируемое значение показателя
		сумки дорожные, спортивные, портфели дорожные, чемоданы-дипломаты, чемоданы дорожные мягкой и полужесткой конструкции	не менее 170
		чемоданы дорожные жесткой конструкции, чемодан-гардероб	не менее 400
		Массовая доля водовымываемого хрома (VI), мг/г	не более 0,003*
		Массовая доля свободного формальдегида, мг/г	не более 0,15*
2	Ремни поясные и для часов, ремни для музыкальных инструментов, изделия мелкой кожгалантереи	Массовая доля водовымываемого хрома (VI), мг/г	не более 0,003*
		Массовая доля свободного формальдегида, мг/г	не более 0,15*
3	Ремни багажные	Разрывная нагрузка узла крепления ручек и плечевых ремней, Н	не менее 170
4	Перчатки и рукавицы (кроме рабочих рукавиц)	Массовая доля водовымываемого хрома (VI), мг/г	не более 0,003*
		Массовая доля свободного формальдегида, мг/г	не более 0,15*
5	Рабочие рукавицы	Массовая доля водовымываемого хрома (VI), мг/г	не более 0,003*
		Массовая доля свободного формальдегида, мг/г	не более 0,15*

*Показатель для кожи.

Таблица 3. Предельные нормативы выделения вредных веществ из материалов, применяемых при производстве обуви и кожгалантерейных изделий

Наименование материала	Наименование вредного вещества	Норматив	
		Водная среда мг/дм^3, не более	Воздушная среда мг/м^3, не более
Полиамиды	Капролактам	1,0	0,06
	Гексаметилендиамин	0,01	0,001
Полиуретаны	Формальдегид	300 мг/кг	0,003
	Толуилендиизоцианат	—	0,002
	Ацетальдегид	0,2	0,01
	Этиленгликоль	1,0	1,0
Полиэфиры	Формальдегид	300 мг/кг	0,003
	Диметилтерефталат	1,5	0,05
	Ацетальдегид	0,2	0,01
Полиакрилаты	Акрилонитрил	2,0	0,03
	Метилметакрилат	0,25	0,01
Поливинил-хлоридные	Ацетальдегид	0,2	0,01
	Диоктилфталат	2,0	0,05
	Дибутилфталат	0,2	0,05
	Бензол	0,01	0,1
	Толуол	0,5	0,6
	Винилхлорид	0,01	0,01
	Ацетон	2,2	0,35
	Фенол	—	0,003
Резиновые	Тиурам Е	0,5	—
	Цинк	1,0	—

Наименование материала	Наименование вредного вещества	Норматив	
		Водная среда мг/дм^3, не более	Воздушная среда мг/м^3, не более
	Диоктилфталат	2,0	0,05
	Дибутилфталат	0,2	0,05
Винилацетаты (искусственные кожи)	Формальдегид	300 мг/кг	0,003
	Диметилформамид	10	0,03
	Винилацетат	0,2	0,15
	Диоктилфталат	2,0	0,05
	Дибутилфталат	0,2	0,05
Полиакрилонитрильные	Акрилонитрил	2,0	0,03
	Диметилформамид	10	0,03
	Винилацетат	0,2	0,15

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к Техническому регламенту

Требования к безопасности одежды и изделий, включая бельевые, из текстильных и трикотажных материалов

Таблица 1. Требования к безопасности текстильных и трикотажных материалов и изделий

Наименование продукции	Гигроскопичность, %, не менее	Воздухопроницаемость, дм^3/м^2	Удельное электрическое сопротивление, Ом, не более	Содержание свободного формальдегида, мкг/г, не более
Швейные изделия платьево-блузочного ассортимента, сорочки из текстильных материалов всех видов	—	60	10^{14}	300
Бельевые изделия и материалы из текстильных материалов всех видов	6	100	10^{14}	75
Изделия трикотажные бельевые из всех видов материалов, полотна трикотажные из всех видов материалов, применяемые для производства изделий трикотажных бельевых	6	150	10^{14}	—
Швейные изделия из текстильных материалов: нательное и постельное белье; корсетные и купальные изделия; головные уборы (летние); чулочно-носочные изделия; платки носовые и головные и т.п.	4	100	10^{14}	75
Швейные изделия из текстильных материалов: пальто, полупальто, куртка, плащ, костюм (на подкладке), другие аналогичные изделия	—	Не менее 60	10^{14}	1000 300 — для изделий из трикотажных полотен
Швейные изделия бельевые из текстильных материалов: полотенечные (полотенца, простыни купальные, салфетки и пр.)	Водопоглощение, %, не менее — 80	—	—	75

Наименование продукции	Гигроскопичность, %, не менее	Воздухопроницаемость, $дм^3/м^2$	Удельное электрическое сопротивление, Ом, не более	Содержание свободного формальдегида, мкг/г, не более
Текстильные материалы обувные	5	—	—	75 (для внутренних деталей обуви) 1000 (для внешних деталей обуви)
Текстильные материалы декоративные и мебельные	—	—	—	1000
Материалы прикладные: (подкладочные, прокладочные для формоустойчивости, для термоизоляции)	—	Не менее 10 (подкладка)	—	300
Текстильные материалы ворсовые (бархат, бархат для обуви, плюш одежный, мех одежный, мех для игрушек, мех для обуви)	—	—	—	1000

Таблица 2. Предельно допустимые нормы выделения вредных химических веществ из текстильных и трикотажных материалов и изготовленных из них одежды и изделий

Материалы текстильные и трикотажные	Наименование вредных веществ	Водная среда, не более	Воздушная среда мг/м, не более
Натуральные из растительного сырья	Формальдегид	0,05 $мг/дм^3$*	0,003
	Пентахлорфенол		
Искусственные: вискозные, ацетатные	Формальдегид	1,0 $мг/дм^3$*	0,003
	Уксусная кислота		0,06
Полиэфирные	Диметилтерефталат	1,5 $мг/дм^3$	0,05
	Ацетальдегид	0,2 $мг/дм^3$	0,01
Полиамидные	Капролактам	0,5 $мг/дм^3$	0,06
	Гексаметилендиамин	0,01 $мг/дм^3$	0,001
Полиакрилонитрильные	Акрилонитрил	0,02 $мг/дм^3$	0,03
	Диметилформамид	10 $мг/дм^3$	0,03
	Винилацетат	0,2 $мг/дм^3$	0,15
Поливинилхлоридные	Винилхлорид	1,0 мг/кг	0,01
	Ацетон	изделия	0,35
	Бензол	0,1 мг/дм	0,1
	Толуол	0,01 $мг/дм^3$	0,6
	Диоктилфталат	0,5 мг/дм	0,02
	Дибутилфталат	2,0 мг/дм	не допускается
	Фенол	не допускается 0,05 $мг/дм^3$	0,003
Винилспиртовые	Винилацетат	0,2 $мг/дм^3$	0,15
Полиолефиновые	Формальдегид	0,2 $мг/дм^3$*	0,003
	Ацетальдегид		0,01
Полиуретановые	Этиленгликоль	1,0 $мг/дм^3$	1,0
	Ацетальдегид	0,2 $мг/дм^3$	0,01
Экстрагируемые химические элементы (в зависимости от красителя)	Ртуть (Hg)**	0,02	—
	Мышьяк (As)	1,0 мкг/кг	—
	Свинец (Pb)	1,0 мкг/кг	—
	Хром (Cr)	2,0 мкг/кг	—
	Кобальт (Co)	4,0 мкг/кг	—
	Медь (Cu)	50,0 мкг/кг	—
	Никель (Ni)	4,0 мкг/кг	—

Примечание: водная среда — дистиллированная вода;
*массовая доля свободного формальдегида в соответствии с нормативами таблицы 2 настоящего приложения;
**только для материалов из натуральных волокон.

Таблица 3. Предельно допустимые нормы содержания вредных летучих химических веществ в текстильных и трикотажных материалах и изделиях первого и второго слоев, изготовленных из них, вследствие применения аппретов в процессе производства

Наименование вредных веществ	Водная среда, мг/дм^3, не более
Бензидин	не допускается
Метилакрилат	0,01
Метилметакрилат	0,25
Диметилформамид	0,03
Акрилонитрил	0,03
Стирол	0,02
Ксилолы (смесь изомеров)	0,05
Винилацетат	0,2
Спирт метиловый	0,2
Спирт бутиловый	0,5
Фенол	0,05
Ацетальдегид	0,2
Толуол	0,5

Таблица 4. Показатели устойчивости окраски текстильных и трикотажных материалов и изделий из них

Наименование продукции	Вид воздействия	Устойчивость окраски, балл, не менее	
		Изменение окраски	Закрашивание белого материала
Материалы текстильные для:			
белья, столового белья, полотенечных и сорочечных изделий, головных уборов (летние), подкладки	Искусственный «пот»	4	4
	Трение сухое	—	4
швейных изделий: платье, блузка, верхняя сорочка, брюки, юбка, платье-костюм, свитер, джемпер и другие аналогичные изделия	Искусственный «пот»	4	4
	Трение сухое	—	3
швейные изделия: пальто, полупальто, куртка, плащ, костюм (на подкладке), другие аналогичные изделия	Трение сухое	—	3
	Вода дистиллированная	4	3
Трикотажные материалы и изделия:			
бельевые	Искусственный «пот»	4	4
	Трение сухое	—	3
верхние	Искусственный «пот»	4	4
	Трение сухое	—	3
	Вода дистиллированная	3	3
чулочно-носочные, перчаточные, шарфы, шапки и т.п.	Искусственный «пот»	4	4
	Трение сухое	3	3
купальники и аналогичные изделия	Искусственный «пот»	4	3
	Трение сухое	4	3
Одеяла текстильные, платки головные и др. аналогичные изделия	Трение сухое	4	4

Таблица 5. Санитарно-химические показатели химических волокон и нитей

Наименование показателя	Норма						
	Нить полиамидная текстурированная жгутовая	Нить полиамидная текстильного назначения	Нить полиамидная медицинского назначения	Волокно штапельное и жгут полиамидные	Волокно полиакрилонитрильное	Волокно полиэфирное	Волокно полипропиленовое
Массовая доля экстрагируемых веществ, %	—	2,5—4,0	не более 3,0	3,0—5,0	—	—	—
Массовая доля замасливателя, %	0,4—2,0	0,4—4,0	0,1—2,0	0,1—4,0	0,30—0,80	0,10—3,00	не более 5,00
Удельное поверхностное электрическое сопротивление антистатической нити, Ом, не более	10^{14}	—	—	—	—	—	—
Массовая доля роданистого натрия, %, не более	—	—	—	—	0,1	—	—
Массовая доля осыпи, %	—	—	—	—	0,05—0,15	—	
Концентрация миграции нитрилоакриловой кислоты из волокна в воздух, мг/м^3, не более	—	—	—	—	0,03	—	

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к Техническому регламенту

Предельно допустимые нормы выделения вредных веществ из материалов, применяемых для производства одежды и изделий, в том числе из кожи и меха

Материалы	Наименование выделяющихся веществ	Воздушная среда мг/м^3, не более
Натуральные из:	Формальдегид	0,003
животного сырья	Формальдегид	0,003
растительного сырья		
Искусственные:	Формальдегид	0,003
вискозные	Уксусная кислота	0,06
ацетатные		
Полиэфирные	Диметилтерефталат	0,05
	Ацетальдегид	0,01
Полиамидные	Капролактам	0,06
	Гексаметилендиамин	0,001
Полиакрилонитрильные	Акрилонитрил	0,03
	Диметилформамид	0,03
	Винилацетат	0,15
Поливинилхлоридные	Винилхлорид	0,01
	Ацетон	0,35
	Бензол	0,1
	Толуол	0,6
	Фенол	0,003
Винилспиртовые	Винилацетат	0,15
Полиолефиновые	Формальдегид	0,003
	Ацетальдегид	0,01
Полиуретановые	Этиленгликоль	1,0
	Ацетальдегид	0,01

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к Техническому регламенту

Перечень гармонизированных стандартов

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
СТ РК 4.3-2002	Система разработки и постановки продукции на производство. Продукция легкой промышленности. Основные положения
СТ РК 1013-99	Белье постельное. Общие технические условия
СТ РК 1017-2000	Одеяла и покрывала стеганые. Общие технические условия
СТ РК 1095-2002	Волокно хлопковое. Технические условия
ГОСТ 1104-69	Ткань хлопчатобумажная доместик. Технические условия
СТ РК 1164-2002	Обувь модельная. Технические условия
СТ РК 1165-2002	Кожа хромовая для верха обуви. Технические условия
96/74/ЕС	Европейская Директива Европейского парламента и Совета 96/73/ЕС относительно методов проведения количественного анализа двухкомпонентных текстильных волокон
73/44/ЕЕС	Директива Совета относительно сближения законодательств государств-членов, касающаяся количественного анализа трехкомпонентных текстильных волокон
Эко-Текс 100	Общие положения по применению маркировки Эко-Текс
Эко-Текс 101	Текстильные полотна (ткани, трикотажные полотна, нетканые материалы) для одежды (за исключением детской)
Эко-Текс 102	Принадлежности для одежды, за исключением одежды для детей, например, молнии, пуговицы, пряжки, плечики, прокладочные нетканые материалы, нетекстильные принадлежности
Эко-Текс 103	Одежда, за исключением детской
Эко-Текс 108	Текстильные материалы для настенных покрытий (гобелены)
Эко-Текс 109	Мебельные декоративные ткани и гардины
Эко-Текс 110	Мебельные ткани
Эко-Текс 111	Одеяла, подушки и их наполнители
Эко-Текс 112	Постельное белье, подкладочные материалы и покрывала
Эко-Текс 113	Матрацы
Эко-Текс 114	Текстильные материалы для домашнего обихода (скатерти, полотенца, махровые изделия)
Эко-Текс 115	Прядомые волокна (одиночная или крученая пряжа) и исходное сырье (волокна, флок и штапельные волокна), используемые для производства текстильных полотен в промышленных и кустарных условиях
Эко-Текс 116	Кожа и кожаная одежда (за исключением детской)
Эко-Текс 200	Методы испытаний
ISO 105-Z06:1998	Текстиль. Испытания на устойчивость окраски. Часть Z06. Оценка миграции красителя и пигмента
ISO 1833:1977	Текстиль. Двухкомпонентные смеси волокон. Количественный химический анализ
ISO 2076:1999	Текстиль. Искусственные волокна. Общие наименования
ISO 2959:1973	Текстиль. Описания тканей
ISO 3635:1981	Обозначение размеров одежды. Определение и снятие мерок
ISO 3636:1981	Обозначение размеров одежды. Верхняя одежда для мужчин и мальчиков
ISO 3637:1981	Обозначение размеров одежды. Верхняя одежда для женщин и девочек
ISO 3758:2005	Текстиль. Маркировочный код с использованием символов, применяемый на этикетках с правилами по уходу за текстильными изделиями
ISO 4415:1981	Обозначение размеров одежды. Нижнее белье, ночное белье и рубашки для мужчин и мальчиков
ISO 4416:1981	Обозначение размеров одежды. Нижнее белье, ночное белье и блузы для женщин и девочек

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ISO 4417:1981	Обозначение размеров одежды. Головные уборы
ISO 4418:1981	Обозначение размеров одежды. Перчатки
ISO 4880:1997	Характеристики горения текстиля и текстильных изделий. Словарь
ISO 4921:2000	Трикотаж. Основные понятия. Словарь
ISO 5403:2002	Кожа. Испытания физических свойств и механические испытания. Определение водостойкости мягкой кожи
ISO 5971:1981	Обозначение размеров одежды. Колготки
ISO 6938:1984	Текстиль. Натуральные волокна. Названия и определения
ISO 6940:2004	Изделия текстильные. Горючесть. Определение легковоспламеняемости вертикально ориентированных образцов
ISO 8388:1998	Трикотажные ткани. Типы. Словарь
ISO 8959:1987	Текстиль. Морфология волокна и пряжи. Словарь
ISO 9092:1988	Текстиль. Нетканые материалы. Словарь
ISO/TR 9240:1992	Текстиль. Конструирование одежды с пониженной пожароопасностью
ISO 10047:1993	Текстиль. Определение времени горения поверхности тканей
ISO 14184-1:1998	Текстиль. Определение формальдегида. Часть 1. Свободный и гидролизированный формальдегид (метод водного экстракта)
ISO 14184-2:1998	Текстиль. Определение формальдегида. Часть 2. Освобожденный формальдегид (метод поглощения пара)
ISO/TR 14510:1997	Текстиль. Режимы стирки ткани в прачечных при предприятиях и арендуемых прачечных
ISO 15700:1998	Кожа. Испытания на стойкость окраски. Стойкость окраски к обрызгиванию водой
ISO/TS 17226:2003	Кожа. Химические испытания. Определение содержания формальдегида
ГОСТ 485-82	Юфть для верха обуви. Технические условия
ГОСТ 737-69	Ткань хлопчатобумажная «Тифтик вод». Технические условия
ГОСТ 939-94	Кожа для верха обуви. Технические условия
ГОСТ 940-81	Кожа для подкладки обуви. Технические условия
ГОСТ 1135-88	Обувь домашняя и дорожная. Общие технические условия
ГОСТ 1443-78	Полотно трикотажное для подкладки полимерной обуви. Технические условия
ГОСТ 1821-75	Овчина шубная выделанная. Технические условия
ГОСТ 1838-91	Кожа из спилка. Технические условия
ГОСТ 1875-83	Кожа для одежды и головных уборов. Технические условия
ГОСТ 1903-78	Кожа для низа обуви. Воротки и полы. Технические условия
ГОСТ 2291-77	Кирза трехслойная хлопчатобумажная. Технические условия
ГОСТ 3279-95	Волокно хлопковое. Технические условия
ГОСТ 3595-74	Каракуль чистопородный цветной выделанный. Технические условия
ГОСТ ИСО 3635-2002	Одежда. Размеры. Определения, обозначения и требования к измерению
ГОСТ ISO 3636-2004	Обозначение размеров одежды. Верхняя одежда для мужчин и мальчиков
ГОСТ ISO 3637-2004	Обозначение размеров одежды. Верхняя одежда для женщин и девочек
ГОСТ ИСО 3758-2002	Изделия текстильные. Маркировка символами по уходу
ГОСТ 3673-69	Лайка. Технические условия
ГОСТ 3717-74	Замша. Технические условия
ГОСТ 3927-88	Колодки обувные. Общие технические условия
ГОСТ ISO 4415-2004	Обозначение размеров одежды. Нижнее белье, ночное белье и рубашки для мужчин и мальчиков
ГОСТ ISO 4416-2004	Обозначение размеров одежды. Нижнее белье, ночное белье и блузы для женщин и девочек
ГОСТ ИСО 4417-2002	Одежда. Головные уборы. Обозначение размеров
ГОСТ ИСО 4418-2002	Одежда. Перчаточные изделия. Обозначение размеров

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 4661-76	Овчина меховая выделанная. Технические условия
ГОСТ ИСО 3758-2002	Изделия текстильные. Маркировка символами по уходу.
ГОСТ 5007-87	Изделия трикотажные перчаточные. Общие технические условия
ГОСТ 5274-90	Шарфы трикотажные. Общие технические условия
ГОСТ 5394-89	Обувь из юфти. Общие технические условия
ГОСТ 5665-77	Ткани бортовые льняные и полульняные. Общие технические условия
ГОСТ 5679-91	Вата хлопчатобумажная одежная и мебельная. Технические условия
ГОСТ 5710-85	Одежда из овчины шубной и мехового велюра. Общие технические условия
ГОСТ 6752-78	Платки тканые из натурального шелка и химических нитей. Общие технические условия
ГОСТ 6803-72	Шкурки лисиц серебристо-черных, платиновых, снежных и черно-бурых выделанные. Технические условия
ГОСТ 6904-83	Пряжа хлопчатобумажная суровая крученая для ткацкого производства. Технические условия
ГОСТ 7065-81	Нитроискожа-Т обувная. Технические условия
ГОСТ 7069-74	Воротнички, манжеты и отделки меховые. Технические условия
ГОСТ 7081-93	Полотна шелковые и полушелковые ворсовые. Общие технические условия
ГОСТ 7179-70	Шкурки песца выделанные. Технические условия
ГОСТ 7296-2003	Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
ГОСТ 7297-90	Ткани хлопчатобумажные палаточные и плащевые. Технические условия
ГОСТ 7416-73	Бекеши овчинные нагольные. Технические условия
ГОСТ 7458-78	Обувь для игры в футбол. Технические условия
ГОСТ 7472-78	Обувь лыжная. Технические условия
ГОСТ 7474-88	Изделия трикотажные верхние для женщин и девочек. Общие технические условия
ГОСТ 7737-89	Шерсть овечья заводская. Технические условия
ГОСТ 8402-89	Нити хлопчатобумажные вышивальные, вязальные и штопальные. Общие технические условия
ГОСТ 8541-94	Изделия чулочно-носочные, вырабатываемые на круглочулочных автоматах. Общие технические условия
ГОСТ 9009-93	Ткани хлопчатобумажные плащевые с водоотталкивающей отделкой. Технические условия
ГОСТ 9092-81	Пряжа хлопчатобумажная для трикотажного производства. Технические условия
ГОСТ 9182-75	Кожа для рантов. Технические условия
ГОСТ 9196-93	Ткани обувные. Общие технические условия
ГОСТ 9236-74	Нитроискожа-Т обувная. Технические условия
ГОСТ 9296-74	Каракуль чистопородный выделанный крашеный. Технические условия
ГОСТ 9333-70	Кирза обувная. Технические условия
ГОСТ 9441-80	Платки, шарфы, палантины чистошерстяные и полушерстяные. Общие технические условия
ГОСТ 9705-78	Кожа лаковая обувная. Технические условия
ГОСТ 9706-75	Нить вискозная крашенная в массе, бобинного способа получения. Технические условия
ГОСТ 9845-83	Ткани шелковые и полушелковые галстучные. Общие технические условия
ГОСТ 10151-75	Уборы меховые женские. Технические условия
ГОСТ 10322-70	Шкурки норки выделанные. Технические условия
ГОСТ 10325-79	Головные уборы меховые. Общие технические условия
ГОСТ 10435-94	Волокно и жгут полиэфирные шерстяного типа. Технические условия
ГОСТ 10438-78	Винилискожа-НТ галантерейная. Технические условия
ГОСТ 10522-73	Яхобаб выделанный. Технические условия

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 10524-74	Ткани и изделия штучные льняные и полульняные махровые. Общие технические условия
ГОСТ 10530-79	Изделия штучные текстильные декоративные. Общие технические условия
ГОСТ 10540-90	Изделия трикотажные купальные. Общие технические условия
ГОСТ 10546-80	Волокно вискозное. Технические условия
ГОСТ 10596-77	Шкурки зайца беляка и зайца русака выделанные. Технические условия
ГОСТ 10623-63	Шкурки котика морского выделанные. Шкурки зайца беляка и зайца русака выделанные. Технические условия
ГОСТ 10714-73	Каракульча выделанная. Шкурки зайца беляка и зайца русака выделанные. Технические условия
ГОСТ 11039-84	Ткани льняные и полульняные пестротканые и кислованные. Общие технические условия
ГОСТ 11237-65	Шкурки телят северного оленя выделанные. Шкурки зайца беляка и зайца русака выделанные. Технические условия
ГОСТ 11355-82	Шкурки енотовидной собаки и енота-полоскуна выделанные. Шкурки зайца беляка и зайца русака выделанные. Технические условия
ГОСТ 11372-84	Платки головные хлопчатобумажные, смешанные и из вискозной пряжи. Общие технические условия
ГОСТ 11373-88	Обувь. Размеры
ГОСТ 11381-83	Платки носовые хлопчатобумажные. Общие технические условия
ГОСТ 11518-88	Ткани сорочечные из химических нитей и пряжи. Общие технические условия
ГОСТ 11615-77	Шкурки сурка и тарбагана выделанные. Технические условия
ГОСТ 11616-79	Шкурки куниц, кидуса и харзы выделанные. Технические условия
ГОСТ 11806-66	Шкурки хоря выделанные. Технические условия
ГОСТ 11809-82	Шкурки морского зверя меховые выделанные. Технические условия
ГОСТ 12056-66	Шкурки рыси и диких кошек выделанные. Технические условия
ГОСТ 12133-86	Шкурки нутрии выделанные. Технические условия
ГОСТ 12299-66	Меха, скрои и полосы из меховых шкурок различных видов. Технические условия
ГОСТ 12438-66	Шкурки соболя выделанные. Технические условия
ГОСТ 12581-67	Шкурки колонка и солонгоя выделанные. Технические условия
ГОСТ 12780-67	Шкурки белки выделанные. Технические условия
ГОСТ 12804-67	Шкурки горностая и ласки выделанные. Технические условия
ГОСТ 13220-67	Шкурки суслика-песчаника выделанные. Технические условия
ГОСТ 12851-87	Нити полистирольные. Технические условия
ГОСТ 13692-68	Шкуры волка и шакала выделанные. Технические условия
ГОСТ 13713-82	Шкуры росомахи выделанные. Технические условия
ГОСТ 14308-77	Нить вискозная крашенная в массе, центрифугирального способа получения. Технические условия
ГОСТ 14362-69	Пряжа хлопчатобумажная суровая кардная ровничная. Технические условия
ГОСТ 14781-69	Шкурки лисицы красной, лисицы-крестовки, лисицы-сиводушки и корсака выделанные. Технические условия
ГОСТ 14961-91	Нити льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 16537-83	Пряжа хлопчатобумажная аппаратного прядения. Технические условия
ГОСТ 16958-71	Изделия текстильные. Символы по уходу
ГОСТ 17504-80	Ткани хлопчатобумажные и смешанные с отделками синтетическими смолами. Общие технические условия
ГОСТ 17511-83	Пряжа гребенная чистошерстяная и полушерстяная для трикотажного производства. Технические условия
ГОСТ 18273-89	Ватины холстопрошивные шерстяные. Общие технические условия

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 18724-88	Обувь валяная грубошерстная. Технические условия
ГОСТ 19864-89	Полотно кружевное. Общие технические условия
ГОСТ 19878-74	Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение
ГОСТ 20723-2003	Ткани плательные из натурального крученого шелка. Общие технические условия
ГОСТ 21184-76	Шкурки ягнят выделанные. Технические условия
ГОСТ 21481-76	Каракуль-метис выделанный. Технические условия
ГОСТ 21746-92	Кружева. Общие технические условия
ГОСТ 21790-93	Ткани хлопчатобумажные и смешанные одежные. Общие технические условия
ГОСТ 22031-76	Полотно гардинное. Общие технические условия
ГОСТ 22501-85	Пряжа триацетатная в бобинах. Технические условия
ГОСТ 22665-83	Нитки швейные из натурального шелка. Технические условия
ГОСТ 24220-80	Ткани мебельные. Общие технические условия
ГОСТ 24382-80	Обувь спортивная. Размеры
ГОСТ 24486-90	Ткани плащевые и курточные из синтетических нитей. Общие технические условия
ГОСТ 24662-94	Нить полиэфирная техническая. Технические условия
ГОСТ 25294-2003	Одежда верхняя платьево-блузочного ассортимента. Общие технические условия
ГОСТ 25295-2003	Одежда верхняя пальтово-костюмного ассортимента. Общие технические условия
ГОСТ 25296-2003	Изделия швейные бельевые. Общие технические условия
ГОСТ 25441-90	Ткани клееные прокладочные. Общие технические условия
ГОСТ 25716-94	Волокно полиэфирное хлопкового типа. Технические условия
ГОСТ 25851-83	Изделия кожгалантерейные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 25899-83	Материалы для низа обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
ГОСТ 26022-94	Волокно полиэфирное мехового типа. Технические условия
ГОСТ 26167-84	Обувь повседневная. Технические условия
ГОСТ 26300-84	Нить ацетатная в бобинах. Технические условия
ГОСТ 26383-84	Шерсть тонкая сортированная мытая. Технические условия
ГОСТ 26623-85	Материалы и изделия текстильные. Обозначения по содержанию сырья
ГОСТ 28411-89	Шерсть козья мытая сортированная. Технические условия
ГОСТ 26491-95	Волокно и жгут полиэфирные льняного типа. Технические условия
ГОСТ 27887-88	Материалы текстильные. Ткань смежная из вискозных волокон. Технические требования и методы испытаний
ГОСТ 28144-89	Кожа синтетическая на нетканой основе для верха обуви. Общие технические условия
ГОСТ 28253-89	Ткани шелковые и полушелковые плательные и плательно-костюмные. Общие технические условия
ГОСТ 28367-94	Мех искусственный трикотажный. Общие технические условия
ГОСТ 28461-90	Кожа искусственная одежная. Общие технические условия
ГОСТ 28503-90	Одежда на меховой подкладке. Общие технические условия
ГОСТ 28554-90	Полотно трикотажное. Общие технические условия
ГОСТ 28631-90	Сумки, чемоданы, портфели, ранцы, папки, изделия мелкой кожгалантереи. Общие технические условия
ГОСТ 28748-90	Полотна нетканые махровые. Общие технические условия
ГОСТ 28754-90	Ремни поясные и для часов. Общие технические условия
ГОСТ 28755-90	Мех искусственный тканепрошивной. Общие технические условия
ГОСТ 28846-90	Перчатки и рукавицы. Общие технические условия
ГОСТ 29013-91	Ткани одеяльные и корсетные из химических нитей и пряжи. Общие технические условия

Обозначение стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 29097-91	Изделия корсетные. Общие технические условия
ГОСТ 29098-91	Ткани для галантерейных изделий. Общие технические условия
ГОСТ 29222-91	Ткани плащевые из химических волокон и смешанные. Общие технические условия
ГОСТ 29223-91	Ткани плательные, плательно-костюмные и костюмные из химических волокон. Общие технические условия
ГОСТ 29277-92	Кожа для низа обуви. Технические условия
ГОСТ 29250-91	Ткани льняные и полульняные грубые. Технические условия
ГОСТ 29298-92	Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые, плательные и плательно-костюмные. Общие технические условия
ГОСТ 30084-93	Материалы текстильные. Первичная маркировка
ГОСТ 30327-95	Сорочки верхние. Общие технические условия
ГОСТ 30724-2001	Шерсть. Термины и определения
СТ РК РСТ Уз 643-2006 (РСТ Уз 643-95, IDT)	Хлопок-сырец. Методы отбора проб
СТ РК 1095-2002	Волокно хлопковое. Технические условия
СТ РК 1096-2002	Стандартные образцы хлопкового волокна. Порядок изготовления и применения
СТ РК 1403-2005 (РСТ Уз 615-94, МОД)	Хлопок-сырец. Технические условия
СТ РК 1404-2005 (РСТ Уз 592-92)	Образцы-эталоны хлопка-сырца. Порядок изготовления и применения
СТ РК 1596-2006	Линт хлопковый. Технические условия
СТ РК 1597-2006	Хлопок-сырец семенной и семена хлопчатника посевные. Методы отбора проб
СТ РК 1160-2002	Полотна холстопрошивные обтирочные. Технические условия
СТ РК 1161-2002	Отходы хлопчатобумажные. Технические условия
СТ РК 1162-2002	Шерсть овечья немытая полугрубая классированная. Общие технические условия
СТ РК 1164-2002	Обувь модельная. Технические условия
СТ РК 1165-2002	Кожа хромовая для верха обуви. Технические условия
СТ РК 1018-2004	Пряжа хлопчатобумажная и смешанная суровая кардная и гребенная одиночная для ткацкого производства. Технические условия
СТ РК 1058-2004	Пряжа аппаратная чистошерстяная, шерстяная и полушерстяная для ткацкого производства. Общие технические условия
СТ РК 37-98	Вышивка машинная и ручная. Общие технические требования
СТ РК 145-81	Изделия трикотажные верхние детские из лоскута. Общие технические условия
СТ РК 1620-2007 (СТБ 1516-2004)	Световозвращающие элементы детской и подростковой одежды. Общие технические требования
СТ РК 1186-2003	Материалы текстильные. Покрытия и изделия ковровые машинного способа производства. Информация для потребителя. Общие требования
СТ РК 100-98	Одежда национальная. Общие технические условия
СТ РК 107-98	Уборы головные национальные. Общие технические условия

ПРИЛОЖЕНИЕ № 13

к перечню пунктов технических регламентов Республики Казахстан, являющейся государством — участником таможенного союза, которые содержат обязательные требования в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

Об утверждении технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

В целях реализации Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техническом регулировании» Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции».

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

Премьер-Министр
Республики Казахстан **К. МАСИМОВ**

Астана, Үкімет Үйі, 19 мая 2009 года
№ 743

*Постановление Правительства Республики Казахстан опубликовано в общенациональной ежедневной газете Казастана «Казахская правда» от 9 сентября 2009 г. № 215 (25959) (на русском языке).

* * *

Утвержден
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 19 мая 2009 года № 743

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»

1. Область применения

1. Настоящий технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» (далее — Технический регламент) распространяется на все производимые (изготавливаемые) и ввозимые (импортируемые) виды рыбы и рыбной продукции, с кодами по классификации товаров в Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан, указанными в приложении к настоящему Техническому регламенту.

Настоящий Технический регламент устанавливает требования к безопасности пищевой продукции из рыбы, в том числе продукции аквакультуры, процессам производства, упаковыванию, маркированию и обороту рыбы и рыбной продукции.

2. Требования настоящего Технического регламента не распространяются на:

1) процессы разведения и выращивания (доращивания) рыбы;

2) рыбу и рыбные продукты, предназначенные для детского, специального (в том числе диетического и лечебно-профилактического) питания;

3) биологически активные и пищевые добавки из рыбы;

4) кормовую и техническую продукцию из рыбы.

3. Идентификация рыбы и рыбной продукции проводится посредством визуальной проверки наличия у нее идентификационных признаков.

Идентификацию и отбор проб для проведения исследований и испытаний продукции проводят с использованием нормативных документов по стандартизации, устанавливающих требования к конкретному наименованию продукции путем:

анализа документов, характеризующих партию продукции;

исследований и испытаний продукции;

визуального (органолептического) осмотра продукции;

изучения информации, представленной с продукцией в виде текста на этикетке, потребительской таре, листе-вкладыше.

4. К наиболее вероятным рискам, вследствие которых рыба и рыбная продукция приобретают опасные свойства, которые отрицательно действуют на здоровье человека и окружающую среду, относятся:

1) содержание химических загрязнителей в рыбе и рыбной продукции;

2) содержание токсических элементов, пестицидов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков;

3) микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции;

4) содержание запрещенных к использованию пищевых добавок и продуктов генной инженерии.

5. При заготовке и производстве рыбы и рыбной продукции должны учитываться все возможные риски, возникающие при:

выборе места и территории предприятия, размещении и устройстве производственных зон (помещений) по заготовке рыбы и рыбной продукции;

подготовке сырья к переработке;

подготовке персонала, оборудования и бытовых помещений;

производстве рыбы и рыбной продукции, ее хранении и обороте.

2. Термины и определения

6. В настоящем Техническом регламенте используются термины и определения, предусмотренные законами Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии», от 4 декабря 2002 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции», а также следующие:

1) продукция аквакультуры — рыба и нерыбные объекты, выращенные или доращенные в контролируемых условиях;

2) нарушение консистенции рыбы — изменение консистенции рыбы вследствие нарушения структуры мышц, которая становится пастообразной при отделении мяса от костей;

3) рыба свежая — рыба, единственным условием хранения которой при ее получении было охлаждение;

4) рыбная продукция — рыба в натуральном или переработанном виде, предназначенная для использования на пищевые цели;

5) рыбное сырье — живая, сырец, охлажденная, мороженая рыба, используемая для приготовления пищевой продукции;

6) плавбаза (плавсредство) — любое судно, на борту которого продукты рыболовства подвергаются одной или более из следующих операций: упаковывание, охлаждение, замораживание, филетирование, нарезка;

7) имитированная продукция — продукция, изготовленная с использованием рыбы и нерыбных объектов, воспроизводящая органолептические показатели заданного натурального продукта;

8) контаминация — загрязнение рыбы и рыбной продукции чужеродными веществами биологической или химической природы, при попадании в пищевой продукт непреднамеренно делающими их небезопасными и не пригодными для употребления;

9) морозильное судно — любое судно, на борту которого осуществляется замораживание рыбы и рыбной продукции;

10) рыба мороженая — рыба, которая подвергалась замораживанию, при этом температура была понижена достаточно для сохранения присущего ей качества, и которая затем сохранялась при этих низких температурах в процессе транспортирования, хранения и реализации, включая время продажи;

11) замораживание — технологический процесс, осуществляемый в соответствующем оборудовании таким образом, чтобы температура в толще продукта не превышала −18°С;

12) филетирование — вид разделки, при котором рыба разделывается по длине на две продольные половины, а чешуя, голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности удаляются; кожа может быть оставлена или удалена;

13) рыба охлажденная — рыба, прошедшая процесс охлаждения, обеспечивающий снижение температуры в толще мышечной ткани продукта до температуры от −1°С до −5°С;

14) рыба холодного копчения — продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанной дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре +40°С и обладающая запахом и вкусом копчености;

15) рыба живая — рыба, плавающая в естественной или приближенной к ней среде обитания, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек;

16) чистая вода — морская или пресная, в том числе обеззараженная (очищенная) вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности водных биоресурсов;

17) рыба горячего копчения — продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанная дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре выше +80°С и обладающая запахом и вкусом копчености, полностью проваренная.

3. Условия обращения рыбы и рыбной продукции на рынке

7. При размещении на объектах внутренней торговли необходимо обеспечить соответствие рыбы и рыбной продукции требованиям настоящего Технического регламента и ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам, а также обеспечить наличие документов, подтверждающих ее безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, товарно-сопроводительная документация).

8. Реализация рыбы и рыбной продукции должна осуществляться в соответствии с нормативными правовыми актами в области ветеринарии, здравоохранения, безопасности пищевой продукции и торговой деятельности, обеспечивающими безопасность продукции для жизни и здоровья людей и окружающей среды.

9. Рыба и рыбная продукция, имеющие явные признаки недоброкачественности, нарушении консистенции, не имеющие сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность, происхождение и качество, с неустановленным или истекшим сроком годности, а также при несоответствии свойств и маркировки рыбы и рыбной продукции требованиям законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции и технического регулирования, изымаются для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

10. Запрещается реализация рыбы и рыбной продукции, не имеющей документов, удостоверяющих ее соответствие требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан о безопасности пищевой продукции.

11. Уничтожение непригодной к употреблению и опасной для жизни и здоровья человека рыбы и рыбной продукции осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

4. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции

12. Микробиологическая и паразитологическая контаминация рыбы и рыбной продукции и содержание химических загрязнителей, токсических элементов, пестици-

дов, радионуклидов, других вредных веществ и их остатков, пищевых добавок и продуктов генной инженерии не должны превышать уровни, установленные законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

13. Живая рыба как пищевой продукт должна быть получена из естественной среды обитания непосредственно перед реализацией либо реализована после ее получения из естественной среды обитания в течение времени меньшего, чем время, после которого прекращается их жизнедеятельность.

14. Живая рыба, относящаяся к продукту рыболовства, перед направлением в оборот должна пройти период биологической очистки для исключения наличия корма в желудке и кишечнике.

Рыба, содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека вещества, должна быть разделана с удалением и последующей утилизацией опасных частей.

Рыба и рыбная продукция на стадии обращения не должны содержать гельминтов и их личинок, опасных для здоровья человека.

Не допускается для изготовления рыбной продукции использовать в качестве сырья рыбы семейств Canthigasteridae, Diodontidae, Molidae, Tetraodontidae.

Наличие глубокого обезвоживания у мороженой рыбы и рыбной продукции должно быть не более 10% от массы.

5. Требования безопасности к зданиям, территориям предприятий, занимающихся переработкой рыбы и рыбной продукции

15. Размещение и ввод в эксплуатацию вновь строящихся и реконструируемых предприятий по переработке рыбы и рыбной продукции (далее — предприятия) осуществляются в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и ветеринарии.

Территория предприятия должна быть огорожена, благоустроена, озеленена и содержаться в чистоте.

16. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и отходов с потоком готовой продукции.

17. Вода, используемая в процессе производства рыбы и рыбной продукции, должна соответствовать требованиям технического регламента «Требования к безопасности питьевой воды для населения».

18. Помещения предприятий должны быть оборудованы системами вентиляции, водоснабжения и канализации.

19. Канализационное оборудование, дренажные каналы должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения рыбы и рыбной продукции и окружающей среды.

20. При планировке производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных и складских помещений предприятий предусматривается возможность организации системы производственного контроля, включая лабораторного, для проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью рыбы и рыбной продукции, а также за качеством уборки, мойки и дезинфекции.

21. Независимо от мощности и вида деятельности предприятия в процессе производства (изготовления) рыбной продукции обеспечиваются:

1) поточность технологических процессов;

2) изоляция грязных процессов от чистых.

В цехах по производству (изготовлению) рыбной продукции для устранения неприятных запахов, пыли и других загрязнений подаваемого воздуха оборудуется принудительная вентиляция.

22. Все поверхности, которые могут соприкасаться с рыбой, должны быть изготовлены из коррозийно-устойчивых, водонепроницаемых материалов и быть светлоокрашенными, гладкими и легко моющимися. Стены и перегородки должны быть гладкими и иметь достаточную высоту для обеспечения технологического процесса.

На потолках и навесных арматурах не допускаются скопления грязи, осыпания посторонних частиц в пищевую продукцию и образования конденсатов или плесени на поверхности.

Полы всех помещений предприятия покрываются ровными, гладкими, водонепроницаемыми материалами и должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить соответствующий отвод сточных вод в канализацию.

Конструкция окон должна свести к минимуму накопление грязи, двери должны иметь гладкую несорбирующую поверхность, соединение между полами и стенами должны быть легко доступными для очистки.

23. Предприятие оборудуется знаками безопасности, а внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением окрашиваются в отличительные цвета в соответствии с требованиями Технического регламента «Требования к сигнальным цветам, разметкам и знакам безопасности на производственных объектах».

6. Требования безопасности к рыболовным и рыбоперерабатывающим судам

24. Рыболовные суда должны быть сконструированы так, чтобы не вызвать контакт продуктов с трюмной, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами, иметь минимум острых углов и выступов, должны обеспечивать интенсивный сток.

Поверхности, оборудования и материалы, с которыми контактируют продукты рыболовства на рыболовном судне, должны быть изготовлены из пригодного коррозионно-устойчивого материала, гладкого и легко поддающегося мойке и дезинфекции. Покрытия поверхностей должны быть прочными и нетоксичными.

Суда, спроектированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы трюмами, цистернами или контейнерами для хранения продуктов рыболовства.

Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа перегородками, которые достаточны для того, чтобы предотвратить какую-либо контаминацию хранимых продуктов рыболовства. Трюмы и контейнеры, должны обеспечивать сохранность продукции в удовлетворительных гигиенических условиях и, при необходимости, чтобы талая вода не контактировала с продуктами.

На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны должны быть снабжены устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне.

Такие устройства должны достигать степени охлаждения, которая обеспечивает температуру смеси рыбы и чистой морской воды, не превышающую +3°С через шесть часов после загрузки и не превышающую 0°С через 16 часов, и позволять вести мониторинг и регистрацию температур. При охлаждении продуктов рыболовства должны соблюдаться требования ветеринарно-санитарных правил и норм.

25. Лед, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть изготовлен из питьевой или чистой воды. До использования он должен храниться в условиях, предотвращающих его загрязнение.

26. Продукты рыболовства должны быть охлаждены льдом или охлажденной водой не позднее одного часа после вылова.

27. Малые суда могут, если это позволяют температурные условия, выгружать продукты рыболовства безо льда. Такая рыба должна быть выгружена в течение 12 часов с момента вылова и температура рыбы должна поддерживаться на уровне между −1°С и +4°С.

28. При охлаждении продуктов рыболовства водой ее надо хранить в чистой охлажденной воде. Такой способ охлаждения не может применяться более трех суток на борту судна.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с продуктами рыболовства, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

29. Необходимо предотвратить попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

7. Требования к морозильным суднам, холодильным камерам и морозильникам

30. Морозильное судно должно иметь:

морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры до −18°С;

охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше −18°С. Трюмы для хранения оборудуются устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме.

Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

Продукты рыболовства при размещении в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 сантиметров от пола. Штабеля должны располагаться на расстоянии не ближе 30 сантиметров от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно должно быть установлено таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.

8. Требования безопасности к плавбазам (плавсредствам)

31. Плавбазам (плавсредствам), по меньшей мере, необходимо иметь:

зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, которая спроектирована так, чтобы защитить продукт от солнца и нагревательных элементов и от любого источника контаминации и легко поддающуюся уборке;

систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любую контаминацию продуктов;

зону для хранения готовой продукции;

место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, не пригодных для потребления людьми, при этом отходы должны храниться на судне не более 24 часов;

водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, также должны иметь оборудование, требуемое для морозильных судов.

9. Требования безопасности к оборудованию и метрологическому обеспечению

32. Расположение оборудования в цехах должно быть таковым, чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение, и технологические процессы должны быть полностью разделены в пространстве или времени.

Все поверхности в местах обработки продукта должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, быть гладкими, водонепроницаемыми, поддерживаться в хорошем состоянии — для того чтобы свести к минимуму накопление рыбьей слизи, чешуи, внутренностей и снизить риск физического загрязнения.

В местах обработки рыбы водой должна быть налажена подача холодной питьевой воды. Должно иметься соответствующее оборудование для хранения и/или производства льда.

33. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пище-

выми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться. Металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющих материалов.

Оборудование на предприятиях должно быть размещено так, чтобы обеспечить выполнение технологических операций и изготовление безопасной пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

Оборудование, используемое при производстве рыбной продукции, должно иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие ее безопасность.

34. Конструкция и исполнение оборудования должны давать возможность производить их мойку, дезинфекцию и уборку окружающей зоны. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения. График (частота) мойки и дезинфекции утверждается руководителем предприятия.

Оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольно-измерительными приборами.

35. Средства измерения и контроля технологических процессов проходят периодическую поверку или калибровку в порядке, установленном государственной системой обеспечения единства измерений.

Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть оборудованы металлические футляры.

36. Работа на новом, а также отремонтированном и реконструированном технологическом оборудовании должна проводиться после его санитарной обработки и обязательного микробиологического контроля.

37. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 сантиметров.

Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

Контейнеры, используемые для посола, должны быть изготовлены из антикоррозийного или полимерного материала.

Стеллажи, предназначенные для стока воды с размороженной, промытой и соленой рыбы, должны находиться на высоте не менее 40 сантиметров от пола.

38. Коптильные камеры должны быть оснащены дистанционными контрольно-измерительными приборами, показания которых заносятся в специальный журнал.

39. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность технологического процесса. Фасовка икры в банки и бочки должна быть раздельной.

10. Требования безопасности к процессу производства рыбы и рыбной продукции

40. Безопасность рыбы и рыбной продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена:

1) выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства рыбы и рыбной продукции;

2) выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой пищевой продукции;

3) контролем за работой технологического оборудования;

4) соблюдением условий хранения сырья и пищевых добавок, необходимых для производства рыбной продукции;

5) содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции, в состоянии, исключающем загрязнение рыбной продукции;

6) выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства рыбы и рыбной продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточ-

ной для исключения риска загрязнения рыбной продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

7) ведением и хранением документации, подтверждающей выполнение требований настоящего Технического регламента.

41. При производстве рыбной продукции необходимо использовать только пищевые добавки, зарегистрированные уполномоченным органом в области здравоохранения.

42. Обезглавливание и потрошение рыбы должны выполняться с соблюдением ветеринарно-санитарных и санитарно-гигиенических требований.

Филетирование и резка должны проводиться таким образом, чтобы избежать контаминации и порчи филе рыбы. Не допускается скопление филе на рабочих столах, после их приготовления они должны подвергаться дальнейшей переработке.

43. Сырье, используемое в производстве рыбной продукции, должно соответствовать ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим правилам и нормам.

44. Производство свежей рыбы (сырца) на судах должно соответствовать следующим требованиям:

в случае обнаружения гельминтов, опасных для здоровья человека, прилова ядовитых рыб, контаминации улова донным грунтом или нефтепродуктами, должны быть приняты меры, установленные настоящим Техническим регламентом, предотвращающие возможность выпуска опасной для здоровья потребителя продукции;

все допущенные нарушения должны быть зафиксированы и сообщены соответствующему лицу при выгрузке улова или готовой продукции в порту;

процесс разгрузки должен исключать контаминацию продуктов рыболовства, обеспечивать защиту от солнечных и атмосферных воздействий и соответствующие температурные условия ее хранения.

45. При производстве охлажденной рыбы должны выполняться следующие требования:

тунец, парусник, макрель, марлин, меч-рыба и хрящевая рыба после вылова должны быть немедленно обескровлены;

осетровые рыбы (кроме стерляди) должны быть обескровлены, разделаны, у них должны быть удалены внутренности и сфинктер;

маринку, илишу, османов и храмулю изготовляют только потрошеными; внутренности, икра, молоки и черная пленка должны быть тщательно удалены и уничтожены, головы у илиши и храмули должны быть удалены и уничтожены;

сом длиной более 53 см должен изготовляться потрошеным.

46. При производстве мороженых рыбы и рыбной продукции должны выполняться следующие требования:

участок разделки должен быть обеспечен питьевой или чистой водой;

замораживание должно проходить при температуре не выше −30°С до достижения в толще продукта температуры не выше −18°С;

допускается проводить замораживание в естественных условиях в местах улова наваги при температуре воздуха не выше −12°С на ледяных, хорошо проветриваемых площадках или на сквозняке.

Замораживание рыбы и рыбопродуктов должно производиться после завершения необходимых производственных стадий. С момента поступления сырья в производство и до его закладки в морозильник не должно проходить более 4 часов.

47. При изготовлении соленых и маринованных продуктов прудовая рыба массой более 1 килограмма перед посолом должна быть разделана.

Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука следует осуществлять в соответствии с утвержденной технологией производства.

48. Копченые, вяленые и сушеные пищевые продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

Температура в толще рыбы во время горячего копчения должна быть не менее +80°С.

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше +20°С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. Рыбу горячего копчения хранят при температуре от +2° до −2°С, рыбу холодного копчения при температуре от 0° до −5°С.

Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не дольше 12 часов.

Запрещается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

49. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии.

Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 часа.

Икра осетровых рыб должна изготавливаться из икры-сырца, заготавливаемой только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

50. Промышленная переработка рыбы, рыбного сырья и производство рыбной продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями экологического законодательства Республики Казахстан.

51. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, должны собираться в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляться из производственных помещений.

Отходы должны храниться в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Допускается хранить отходы без охлаждения в закрытых емкостях не более двух часов.

Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

11. Требования к упаковке, маркировке рыбы и рыбной продукции

52. Упаковка, маркировка рыбы и рыбной продукции проводятся в соответствии с требованиями Технического регламента «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

53. Упаковка рыбы и рыбной продукции должна производиться в условиях, не допускающих их загрязнение.

Упаковка рыбной продукции должна обеспечивать ее безопасность и неизменность ее идентификационных признаков в течение срока годности.

54. Упаковочные материалы и тара должны:

не нарушать органолептические характеристики рыбы и рыбной продукции;

изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

быть достаточно прочными;

храниться в отдельном помещении с соблюдением санитарно-гигиенических условий.

55. Тара не должна использоваться повторно, за исключением тары, легко поддающейся очистке и дезинфекции.

Тара, используемая для хранения охлажденной льдом продукции, должна обеспечивать хороший сток талой воды.

56. Не допускается нанесение на потребительскую упаковку:

изображений рыбы и других ингредиентов, которые не были использованы при изготовлении данной продукции;

имитированной рыбной продукции изображений, наименований рыбы и рыбной продукции, которые имитируются данной продукцией.

57. Маркировка должна содержать следующую информацию:

принадлежность к району промысла;

длина и масса рыбы (крупная, средняя или мелкая);

вид разделки;

для мороженой продукции массу нетто указывают без учета массы глазури или специального защитного покрытия. Массовая доля глазури или защитного покрытия должна быть указана отдельно;

отличительное состояние или вид обработки, если отсутствие такой информации может ввести потребителя в заблуждение;

информацию об использовании ионизирующего излучения;

степень солености (малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепкосоленая);

сорт (при наличии) или категории (для мороженого рыбного филе);

надпись «упаковано под вакуумом» или «упаковано в газовой среде» (при использовании вакуума или газовой среды в упаковке).

12. Требования безопасности к хранению и транспортным средствам

58. Для хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов на предприятиях оборудуются складские помещения.

Для хранения пищевого сырья и вспомогательных материалов используются стеллажи, поддоны, полки. Складирование пищевого сырья и вспомогательных материалов на пол не допускается. Все складские помещения необходимо содержать в чистоте, подвергать периодической дезинсекции и дератизации.

59. Помещения и оборудование для хранения рыбы и рыбной продукции со специальными условиями хранения должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции. Рекомендуется установить термометр, записывающий показатели температуры.

60. Перевозка рыбы и рыбной продукции осуществляется специально оборудованным транспортным средством имеющим санитарный паспорт, выданный территориальными органами санитарно-эпидемиологической службы.

К транспортным средствам предъявляются следующие требования:

внутренние поверхности или любая другая часть транспортного средства, которая контактирует с рыбой и рыбной продукцией, изготавливаются из материалов, не влияющих на безопасность продукции и здоровье потребителя, и должны быть гладкими, легко чиститься и дезинфицироваться;

транспортное средство должно быть оборудовано таким образом, чтобы обеспечить эффективную защиту продуктов от насекомых и пыли и быть водонепроницаемым для предотвращения дренажа жидкостей;

должны быть оснащены контрольно-измерительными средствами.

61. По мере необходимости между погрузками должны проводиться уборка и дезинфекция транспортных средств и/или контейнеров.

62. При хранении рыбы и рыбной продукции необходимо соблюдать следующие условия:

охлажденная рыба должна храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда;

мороженые рыба и рыбная продукция должны храниться при температуре не выше −18°С;

неразделанная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше −9°С;

живая рыба должна содержаться в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации. Емкости должны быть изготовлены из материалов, не изменяющих качество воды.

63. Для хранения принимаются рыба и рыбная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента, других нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции и имеющие документы, обеспечивающие безопасность и прослеживаемость (ветеринарный сертификат, гигиеническое заключение, товарно-сопроводительная документация).

64. Хранение рыбы и рыбной продукции осуществляется в специально выделенных, оборудованных для этих целей, закрытых, чистых, оснащенных контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения этой продукции помещениях, исключающих проникновение грызунов, птиц, насекомых.

При хранении не допускается складирование рыбы и рыбной продукции у водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, непосредственно на полу, а также вне складских помещений.

В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должна регулярно проводиться механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

13. Подтверждение соответствия

65. Подтверждение соответствия рыбы и рыбной продукции может осуществляться в добровольном порядке, в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области технического регулирования.

14. Сроки и условия введения в действие

66. Настоящий Технический регламент вводится в действие по истечении двенадцати месяцев со дня первого официального опубликования.

15. Переходные положения

67. С момента введения в действие настоящего Технического регламента нормативные правовые акты, действующие на территории Республики Казахстан, до приведения их в соответствие с настоящим Техническим регламентом, подлежат исполнению в части, не противоречащей требованиям настоящего Технического регламента и соответствующей целям защиты интересов национальной безопасности, обеспечения охраны жизни или здоровья человека и окружающей среды.

* * *

ПРИЛОЖЕНИЕ
к Техническому регламенту

Перечень рыбы и рыбной продукции согласно коду Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Республики Казахстан

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0301	Живая рыба:
0301 10	декоративная рыба
0301 10 100 0	пресноводная рыба
0301 10 900 0	морская рыба
	живая рыба прочая:
0301 91	форель (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster):
0301 91 1000	видов Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster
0301 91 900 0	прочая
0301 92 000 0	угорь (Anguilla spp.)
0301 93 000 0	карп
0301 99	прочая:
	пресноводная рыба:
0301 99 110 0	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)
0301 99 19	прочая:
	осетровые:
0301 99 191 0	мальки
0301 99 198 0	прочие
0301 99 199 0	прочая
0301 99 900 0	морская рыба
0302	Рыба свежая или охлажденная, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304:
	лососевые, за исключением печени, икры и молок:
0302 11	форель (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster)
0302 11 100 0	видов Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster
0302 11 900 0	прочая
0302 12 000 0	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0302 19 000 0	прочие
	камбалообразные (Pleuronectidae, Bothidae, Cynoglossidae, Soleidae, Scophthalmidae и Citharidae), за исключением печени, икры и молок:
0302 21	палтус (Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus, Hippoglossus stenolepis):
0302 21 100 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardtius hippoglossoides)
0302 21 300 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0302 21 900 0	палтус тихоокеанский белокорый (Hippoglossus stenolepis)
0302 22 000 0	камбала морская (Pleuronectes platessa)
0302 23 000 0	морской язык (Solea spp.)
0302 29	прочие:
0302 29 100 0	мегрим (Lepidorhombus spp.)
0302 29 900 0	прочие
	тунец (рода Thunnus), скипджек, или тунец полосатый (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), за исключением печени, икры и молок:
0302 31	тунец длинноперый, или альбакор (Thunnus alalunga)
0302 31 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 31 900 0	прочий
0302 32	тунец желтоперый (Thunnus albacares):
0302 32 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 32 900 0	прочий
0302 33	скипджек, или тунец полосатый:
0302 33 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 33 900 0	прочий
0302 34	тунец большеглазый (Thunnus obesus):
0302 34 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 34 900 0	прочий
0302 35	тунец синий, или обыкновенный (Thunnus thynnus)
0302 35 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 35 900 0	прочий
0302 36	тунец южный синий (Thunnus maccoyii):
0302 36 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 36 900 0	прочий
0302 39	прочие:
0302 39 100 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 39 900 0	прочие
0302 40 000 0	сельдь (Clupea harengus, Clupea pallasii), за исключением печени, икры и молок
0302 50	треска (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), за исключением печени, икры и молок:
0302 50 100 0	вида Gadus morhua
0302 50 900 0	прочие
	рыба прочая, за исключением печени, икры и молок:
0302 61	сардины (Sardina pilchardus, Sardinops spp.), сардинелла (Sardinella spp.), кильки или шпроты (Sprattus sprattus):
0302 61 100 0	сардины вида Sardina pilchardus
0302 61 300 0	сардины рода Sardinops; сардинелла (Sardinella spp.)
0302 61 800 0	кильки или шпроты (Sprattus sprattus)
0302 62 000 0	пикша (Melanogrammus aeglefmus)
0302 63 000 0	сайда (Pollachius virens)
0302 64 000 0	скумбрия (Scomber scombrus, Scomber australasicus, Scomber japonicus)
0302 65	акулы:
0302 65 200 0	акула колючая Squalus acanthias
0302 65 500 0	акула кошачья Scyliorhinus spp.

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0302 65 900 0	прочие акулы
0302 66 000 0	угорь (Anguilla spp.)
0302 69	прочая:
	пресноводная рыба:
0302 69 110 0	карп
0302 69 19	прочая:
	осетровые:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0302 69 191 0	неразделанные
0302 69 192 0	без жабер и внутренностей
0302 69 193 0	прочей разделки
0302 69 198 0	прочие
0302 69 199 0	прочая
	морская рыба:
	рыба рода Euthynnus, кроме скипджека, или тунца полосатого (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), субпозиции 0302 33:
0302 69 210 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0302 69 250 0	прочая
	окунь морской (Sebastes spp.):
0302 69 310 0	вида Sebastes marinus
0302 69 330 0	прочий
0302 69 350 0	рыба вида Boreogadus saida
0302 69 410 0	мерланг (Merlangius merlangus)
0302 69 450 0	мольва (Molva spp.)
0302 69 510 0	минтай (Theragra chalcogramma) и серебристая сайда (Pollachius poilachius)
0302 69 550 0	анчоусы (Engraulis spp.)
0302 69 610 0	карась морской (Dentex dentex и Pagellus spp.)
	мерлуза (Merluccius spp.) и американский нитеперый налим (Urophycis spp.):
	мерлуза рода Merluccius:
0302 69 660 0	мерлуза капская (мелководная) (Merluccius capensis) и мерлуза намибийская (глубоководная) (Merluccius paradoxus)
0302 69 670 0	мерлуза новозеландская (Merluccius australis)
0302 69 680 0	прочая
0302 69 690 0	американский нитеперый налим рода Urophycis
0302 69 750 0	лещ морской обыкновенный (Brama spp.)
0302 69 810 0	удильщик (Lophius spp.)
0302 69 850 0	путассу (Micromesistius poutassou или Gadus poutassou)
0302 69 860 0	путассу южная (Micromesistius australis)
0302 69 870 0	меч-рыба (Xiphias gladius)
0302 69 880 0	клыкач (Dissostichus spp.)
0302 69 910 0	ставрида (Caranx trachurus, Trachurus trachurus)
0302 69 920 0	конгрио черный (Genypterus blacodes)
0302 69 940 0	лаврак (Dicentrarchus labrax)
0302 69 950 0	аурата (Sparus aurata)
0302 69 990 0	прочие
0302 70 000 0	печень, икра и молоки
0303	Рыба мороженая, за исключением рыбного филе и мяса рыбы товарной позиции 0304:
	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), за исключением печени, икры и молок:

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0303 11 000 0	красная, или нерка (Oncorhynchus nerka)
0303 19 000 0	прочие
	лососевые прочие, за исключением печени, икры и молок:
0303 21	форель (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster)
0303 21 100 0	видов Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster
0303 21 900 0	прочая
0303 22 000 0	лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)
0303 29 000 0	прочие
	камбалообразные (Pleuronectidae, Bothidae, Cynoglossidae, Soleidae, Scophthalmidae и Citharidae), за исключением печени, икры и молок:
0303 31	палтус (Reinhardtius hippoglossoides, Hippoglossus hippoglossus. Hippoglossus stenolepis)
0303 31 100 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardiius hippoglossoides)
0303 31 300 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0303 31 900 0	палтус тихоокеанский белокорый (Hippoglossus stenolepis)
0303 32 000 0	камбала морская (Pleuronectes platessa)
0303 33 000 0	морской язык (Solea spp.)
0303 39	прочие:
0303 39 100 0	камбала (Platichthys flesus)
0303 39 200 0	мегрим (Lepidorhombus spp.)
0303 39 300 0	рыба рода Rhombosolea
0303 39 800 0	прочие
	тунец (рода Thunnus), скипджек или тунец полосатый (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), за исключением печени, икры и молок:
0303 41	тунец длинноперый, или альбакор (Thunnus alalunga):
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 41 110 0	неразделанный
0303 41 130 0	без жабер и внутренностей
0303 41 190 0	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 41 900 0	прочий
0303 42	тунец желтоперый (Thunnus albacares):
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
	неразделанный:
0303 42 120 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 180 0	прочий
	без жабер и внутренностей:
0303 42 320 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 380 0	прочий
	прочей разделки (например, «обезглавленный»):
0303 42 520 0	массой более 10 кг каждый
0303 42 580 0	прочий
0303 42 900 0	прочий
0303 43	скипджек, или тунец полосатый:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 43 110 0	неразделанный
0303 43 130 0	без жабер и внутренностей
0303 43 190 0	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 43 900 0	прочий
0303 44	тунец большеглазый (Thunnus obesus):
0303 44 110 0	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 44 130 0	неразделанный

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0303 44 190 0	без жабер и внутренностей
	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 44 900 0	прочий
0303 45	тунец синий, или обыкновенный (Thunnus thynnus):
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 45 110 0	неразделанный
0303 45 130 0	без жабер и внутренностей
0303 45 190 0	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 45 900 0	прочий
0303 46	тунец южный синий (Thunnus maccoyii):
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 46 110 0	неразделанный
0303 46 130 0	без жабер и внутренностей
0303 46 190 0	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 46 900 0	прочий
0303 49	прочий:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 49 310 0	неразделанный
0303 49 330 0	без жабер и внутренностей
0303 49 390 0	прочей разделки (например, «обезглавленный»)
0303 49 800 0	прочий
0303 50 000 0	сельдь (Clupea harengus, Clupea pallasii), за исключением печени, икры и молок
0303 60	треска (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus), за исключением печени, икры и молок:
0303 60 110 0	вида Gadus morhua
0303 60 190 0	вида Gadus ogac
0303 60 900 0	вида Gadus macrocephalus
	прочая рыба, за исключением печени, икры и молок:
0303 71	сардины (Sardina pilchardus, Sardinops spp.), сардинелла (Sardinella spp.), кильки или шпроты (Sprattus sprattus):
0303 71 100 0	сардины вида Sardina pilchardus
0303 71 300 0	сардины рода Sardinops; сардинелла (Sardinella spp.)
0303 71 800 0	кильки или шпроты (Sprattus Sprattus)
0303 72 000 0	пикша (Melanogrammus aeglefmus)
0303 73 000 0	сайда (Pollachius virens)
0303 74	скумбрия (Scomber scombrus. Scomber australasicus, Scomber japonicus)
0303 74 300 0	видов Scomber scombrus и Scomber japonicus
0303 74 900 0	вида Scomber australasicus
0303 75	акулы:
0303 75 200 0	акула колючая Squatus acanthias
0303 75 500 0	акула кошачья Scyliorhinus spp.
0303 75 900 0	прочие акулы
0303 76 000 0	угорь (Anguilla spp.)
0303 77 000 0	лаврак (Dicentrarchus labrax, Dicenlratcbus punctatus)
0303 78	мерлуза (Merluccius spp.) и американский нитеперый налим (Urophycis spp.):
	мерлуза рода Merlucdus:
0303 78 110 0	мерлуза капская (мелководная) (Merluccius capensis) и мерлуза намибийская (глубоководная) (Merluccius paradoxus)
0303 78 120 0	мерлуза аргентинская (Merluccius hubbsi)
0303 78 130 0	мерлуза новозеландская (Merluccius australis)
0303 78 190 0	прочая

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0303 78 900 0	американский нитеперый налим рода Urophycis
0303 79	прочая:
	пресноводная рыба:
0303 79 110 0	карп
0303 79 19	прочая:
	осетровые:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604
0303 79 191 0	неразделанные
0303 79 192 0	без жабер и внутренностей
0303 79 193 0	прочей разделки
0303 79 198 0	прочие
0303 79 199 0	прочие
	морская рыба:
	рыба рода Euthynnus, кроме скипджека, или тунца полосатого (Euthynnus (Katsuwonus) pelamis), субпозиции 0303 43:
	для промышленного производства продуктов товарной позиции 1604:
0303 79 210 0	неразделанная
0303 79 230 0	без жабер и внутренностей
0303 79 290 0	прочей разделки (например, «обезглавленная»)
0303 79 310 0	прочая
	окунь морской (Sebastes spp.):
0303 79 350 0	вида Sebastes marinus
0303 79 370 0	прочий
0303 79 410 0	рыба вида Boreogadus saida
0303 79 450 0	мерланг (Merlangius merlangus)
0303 79 510 0	мольва (Molva spp.)
0303 79 550 0	минтай (Theragra chalcogramma) и серебристая сайда (Pollachius pollachius)
0303 79 580 0	рыба вида Orcynopsis unicolor
0303 79 650 0	анчоусы (Engraulis spp.)
0303 79 710 0	карась морской (Dentex dentex и Pagellus spp.)
0303 79 750 0	лещ морской обыкновенный (Brama spp.)
0303 79 810 0	удильщик (Lophius spp.)
0303 79 830 0	путассу (Micromesistius poutassou или Gadus poutassou)
0303 79 850 0	путассу южная (Micromesistius australis)
0303 79 870 0	меч-рыба (Xiphias gladius)
0303 79 880 0	клыкач (Dissostichus spp.)
0303 79 910 0	ставрида (Caranx trachurus, Tiachurus trachurus)
0303 79 920 0	макруронус новозеландский (Macruronus novaezeaiandiae)
0303 79 930 0	конгрио черный (Genypterus blacodes)
0303 79 940 0	рыба видов Pelotreis flavilatus и Peltorhamphus novaezeaiandiae
0303 79 980 0	прочая
0303 80	печень, икра и молоки:
0303 80 100 0	икра и молоки для производства дезоксирибонуклеиновой кислоты или сульфата протамина
0303 80 900 0	прочие
0304	Филе рыбное и прочее мясо рыбы (включая фарш), свежие, охлажденные или мороженые:
0304 10	свежие или охлажденные:
	филе:
	пресноводной рыбы:
0304 10 110 0	форели видов Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita и Oncorhynchus gilae

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0304 10 130 0	лосося тихоокеанского (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосося атлантического (Salmo salar) и лосося дунайского (Hucho hucho)
0304 10 19	пресноводной рыбы прочей:
0304 10 191 0	осетровых
0304 10 199 0	прочей
	прочей:
0304 10 310 0	трески (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus) и рыбы вида Boreogadus saida
0304 10 330 0	сайды (Pollachius virens)
0304 10 350 0	окуня морского (Sebastes spp.)
0304 10 380 0	прочей
	мясо рыбы прочее (включая фарш):
0304 10 910 0	пресноводной рыбы
	прочее:
0304 10 970 0	кусочки сельди
0304 10 980 0	прочее
0304 20	филе мороженое:
	пресноводной рыбы:
0304 20 110 0	форели видов Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita и Oncorhynchus gilae
0304 20 130 0	лосося тихоокеанского (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосося атлантического (Salmo salar) и лосося дунайского (Hucho hucho)
0304 20 19	пресноводной рыбы прочей:
0304 20 191 0	осетровых
0304 20 199 0	прочей
	трески (Oadus morhua, Gadus macrocephalus, Gadus ogac) и рыбы вида Boreogadus saida:
0304 20 210 0	трески вида Gadus macrocephalus
0304 20 290 0	прочей
0304 20 310 0	сайды (Pollachius virens)
0304 20 330 0	пикши (Melanogrammus aeglefmus)
	окуня морского (Sebastes spp.):
0304 20 350 0	вида Sebastes marinus
0304 20 370 0	прочего
0304 20 410 0	мерланга (Merlangius merlangus)
0304 20 430 0	мольвы (Molva spp.)
0304 20 450 0	тунца (рода Thunnus) и рыбы рода Euthynnus
	скумбрии (Scomber scombras, Scomber australasicus, Scomber japonicus) и рыбы вида Orcynopsis unicolor
0304 20 510 0	скумбрии вида Scomber australasicus
0304 20 530 0	прочей
	мерлузы (Merluccius spp.) и американского нитеперого налима (Urophycis spp.):
	мерлузы рода Merluccius:
0304 20 550 0	мерлузы капской (мелководной) (Merluccius capensis) и мерлузы намибийской (глубоководной) (Merluccius paradoxus)
0304 20 560 0	мерлузы аргентинской (Merluccius hubbsi)
0304 20 580 0	прочей
0304 20 590 0	американского нитеперого налима рода Urophycis
	акул:
0304 20 610 0	акулы колючей (Squalus acanthias spp.) и акулы кошачьей (Scyliorhinus spp.)

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0304 20 690 0	акул прочих
0304 20 710 0	камбалы морской (Pleuronectes platessa)
0304 20 730 0	камбалы речной (Platichthys flesus)
0304 20 750 0	сельди (Clupea harengus, Clupea pallasii)
0304 20 790 0	мегрима (Lepidorhombus spp.)
0304 20 810 0	леща морского обыкновенного (Brama spp.)
0304 20 830 0	удильщика (Lophius spp.)
0304 20 850 0	минтая (Theragra chalcogramma)
0304 20 870 0	меч-рыбы (Xiphias gladius)
0304 20 880 0	клыкача (Dissostichus spp.)
0304 20 910 0	макруронуса новозеландского (Macruronus novaezealandiae)
0304 20 950 0	прочей
0304 90	прочие:
0304 90 050 0	сурими
	прочие:
0304 90 100 0	пресноводной рыбы
	прочие:
0304 90 220 0	сельди (Clupea harengus, Clupea pallasii)
0304 90 310 0	окуня морского (Sebastes spp.)
	трески (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus) и рыбы вида Boreogadus saida:
0304 90 350 0	трески вида Gadus macrocephalus
0304 90 380 0	трески вида Gadus morhua
0304 90 390 0	прочей
0304 90 410 0	сайды (Pollachius virens)
0304 90 450 0	пикши (Melanogrammus aeglefinus)
	мерлузы (Merluccius spp.) и американского нитеперого налима (Urophycis spp.):
0304 90 470 0	мерлузы рода Merluccius
0304 90 490 0	американского нитеперого налима рода Urophycis
0304 90 510 0	мегрима (Lepidorhombus spp.)
0304 90 550 0	леща морского обыкновенного (Brama spp.)
0304 90 570 0	удильщика (Lophius spp.)
0304 90 590 0	путассу (Micromesistius poutassou или Gadus poutassou)
0304 90 610 0	минтая (Theragra chalcogramma)
0304 90 650 0	меч-рыбы (Xiphias gladius)
0304 90 970 0	прочей
0305	Рыба сушеная, соленая или в рассоле; рыба горячего или холодного копчения:
0305 20 000 0	печень, икра и молоки рыбы, сушеные, копченые, соленые или в рассоле
0305 30	рыбное филе, сушеное, соленое или в рассоле, но некопченое
	трески (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus) и рыбы вида Boreogadus saida:
0305 30 110 0	трески вида Gadus macrocephalus
0305 30 190 0	прочее
0305 30 300 0	лосося тихоокеанского (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосося атлантического (Salmo salar) и лосося дунайского (Hucho hucho), соленое или в рассоле
0305 30 500 0	палтуса черного, или палтуса синекорого (Reinhardtius hippoglossoides), соленое или в рассоле
0305 30 90	прочее:
0305 30 901 0	осетровых

Код ТН ВЭД РК	Наименование позиции
0305 30 909 0	прочее
	рыба копченая, включая филе:
0305 41 000 0	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhodurus), лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)
0305 42 000 0	сельдь (Clupea harengus, Clupea pallasii)
0305 49	прочая:
0305 49 100 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardtius hippoglossoides)
0305 49 200 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0305 49 300 0	скумбрия (Scomber scombrus, Scomber australasicus, Scomber japonicus)
0305 49 450 0	форель (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita и Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache и Oncorhynchus chrysogaster)
0305 49 500 0	угорь (Anguilla spp.)
0305 49 80	прочая:
0305 49 801 0	осетровые
0305 49 809 0	прочая
	рыба сушеная, соленая или несоленая, но некопченая:
0305 51	треска (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus):
0305 51 100 0	сушеная, несоленая
0305 51 900 0	сушеная, соленая
0305 59	прочая:
	рыба вида Boreogadus saida:
0305 59 110 0	сушеная, несоленая
0305 59 190 0	сушеная, соленая
0305 59 300 0	сельдь (Clupea harengus, Clupea pallasii)
0305 59 500 0	анчоусы (Engraulis spp.)
0305 59 600 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardtius hippoglossoides) и палтус тихоокеанский белокорый (Hippoglossus stenolepis)
0305 59 700 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0305 59 900 0	прочая
	рыба соленая, но несушеная и некопченая, рыба в рассоле:
0305 61 000 0	сельдь (Clupea harengus, Clupea pallasii)
0305 62 000 0	треска (Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus)
0305 63 000 0	анчоусы (Engraulis spp.)
0305 69	прочая:
0305 69 100 0	рыба вида Boreogadus saida
0305 69 200 0	палтус черный, или палтус синекорый (Reinhardtius hippoglossoides) и палтус тихоокеанский белокорый (Hippoglossus stenolepis)
0305 69 300 0	палтус атлантический (Hippoglossus hippoglossus)
0305 69 500 0	лосось тихоокеанский (Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhyncus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou и Oncorhynchus rhoduras), лосось атлантический (Salmo salar) и лосось дунайский (Hucho hucho)

gost.e-ecolog.ru