

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/281872>

Тип работы: Реферат

Предмет: Животноводство

Оглавление

Введение 3

1 Сертификация мяса: определение. Виды продукции, подлежащие сертификации 4

2 Процедура сертификации. Технические регламенты при сертификации мяса 7

Заключение 14

Список используемой литературы 15

Введение

Мясо и мясные продукты в обязательном порядке подлежат проверке на безопасность. От качества этих товаров зависит здоровье потребителей.

К мясной продукции относится пищевая продукция, изготовленная из продуктов убоя путем их переработки с возможным, но необязательным добавлением различных ингредиентов, как натуральных, так и искусственных.

Мясные продукты можно классифицировать по множеству признаков, например:

По виду продукта убоя:

- 1) мясо,
- 2) кость,
- 3) субпродукты,
- 4) кровь и продукты ее переработки,
- 5) жир-сырец,
- 6) разные виды мясного сырья.

По виду мяса:

- 1) говядина,
- 2) свинина,
- 3) телятина и т.д.

По термическому состоянию:

- 1) охлажденное,
- 2) замороженное,
- 3) парное,
- 4) размороженное и т.д.

Целью данной работы является рассмотрение ПВК – ветеринарной сертификации при реализации мяса.

1 Сертификация мяса: определение. Виды продукции, подлежащие сертификации

Для целей подтверждения соответствия пищевые продукты принято делить на продукцию непереработанную, специализированную и продукцию нового вида. Мясные изделия могут попасть в любую из этих категорий.

К непереработанной продукции относится мясо, которое не проходило какую-либо обработку, например, тушки животных. Специализированными называют продукты питания для детей, спортсменов, беременных и кормящих женщин, а также лиц, соблюдающих диету. Изделия нового вида – товары, аналогов которым в Таможенном союзе еще не было.

С мая 2014 года на территории нашей страны оборот мяса регулируется положениями ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» под номером 034/2013. Согласно положениям этого документа, мясо говядины, свинины, баранины не подлежит обязательной процедуре проведения сертификации. На мясную продукцию оформляется декларация ТР ТС на простой бумаге без водяных знаков и степеней защиты. Свидетельство государственной регистрации, как правило, не составляется. Для импорта и

экспорта продуктов убоя скота требуется ветеринарный сертификат.

Особенности сертификации мяса и продуктов убоя в РФ

В зависимости от категории мясной продукции, подтверждение ее соответствия проводится тремя способами:

- 1) Получением ветеринарного сертификата в ветеринарной организации (если это переработанные мясные изделия, в том числе предназначенные для детского питания);
- 2) Посредством государственной регистрации в органах Потребнадзора (если это специализированная продукция или продукт нового вида);
- 3) Регистрацией декларации о соответствии органом по сертификации (если это переработанная продукция для взрослых, не входящая в категории, указанные выше).

На каждый вид товара оформляется всего один вид документа, что заметно упрощает реализацию продуктов в странах Таможенного союза .

Обязательной сертификации мясо не подлежит, но производитель вправе пройти процедуру добровольной сертификации.

Виды продукции, подлежащие сертификации

На мясную продукцию из говядины, свинины и других видов мяса оформляется декларация о соответствии нормам и требованиям технических регламентов Таможенного Союза (034, 021, 022 и 029). Декларацию на мясо в переработанном виде, предназначенное для питания детей в возрасте до 3- лет необходимо дополнять свидетельством о государственной регистрации,

Список используемой литературы

- 1) Бородин К., Основные направления развития инфраструктуры экспорта мяса // Экономика сельского хозяйства России. — 2020. — № 12. — С. 86-92.
- 2) ГОСТ Р ИСО 22000-2019// <https://docs.cntd.ru/document/1200166674> (дата обращения 18.07.2022)
- 3) Кузлякина Ю. А., Законодательная база в сфере электронной ветеринарной сертификации // Мясная индустрия. — 2018. — № 4. — С. 10-13.
- 4) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)// <https://docs.cntd.ru/document/499050564> (дата обращения 18.07.2022)
- 5) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)// <https://docs.cntd.ru/document/499050564> (дата обращения 18.07.2022)
- 6) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011// <https://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения 18.07.2022)
- 7) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011// <https://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения 18.07.2022)
- 8) ХАССП: основные принципы контроля безопасности пищевых производств// <https://vils.ru/articles/khassp-osnovnye-printsipy-kontrolya-bezopasnosti-pishchevykh-proizvodstv/> (дата обращения 18.07.2022)

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/281872>