

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Коллегии  
Евразийской экономической комиссии  
от 20 г. №

### **ИЗМЕНЕНИЯ, вносимые в раздел 16 главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)**

1. В пункте 1:

абзац третий изложить в редакции:

«Настоящий раздел Единых санитарных требований регламентирует требования к материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами, поименованным в таблице 2 и изделиям из них.»,

абзац четвертый пункта 1 изложить в редакции:

«Подконтрольные товары, являющиеся источником физических факторов, дополнительно оцениваются по показателям безопасности, указанным в разделе 7 главы II Единых санитарных требований»,

абзац пятый пункта 1 исключить.

2. В пункте 3:

после абзаца третьего дополнить абзацем:

«Перечень модельных сред, используемых при исследовании материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, представлен в таблице 7.»,

в абзаце одиннадцатом слова «таблицах 4, 5» заменить словами «таблица 6.».

3. Дополнить пунктом 4:

#### «4. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ

Маркировка изделий, изготовленных из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, должна содержать информацию, необходимую для идентификации изделия.

Маркировка должна быть прочной, стойкой к истиранию и долговечной. Маркировка должна быть нанесена непосредственно на изделие и (или) сопроводительную документацию. В случае отсутствия на изделии соответствующей маркировки изготовитель продукции должен нанести на ярлык (этикетку, потребительскую упаковку) маркировку, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается изделие, в соответствии с сопроводительной документацией.

Маркировка изделия должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) материала, из которого изготавливается изделие, и включать символы о возможности контакта с пищевой продукцией и режимах эксплуатации.

Информация об изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, должна быть приведена в сопроводительных документах и содержать:

наименование изделия;

информацию о назначении;

условия хранения, транспортирования, возможность утилизации;

способ обработки;

наименование и местонахождение изготовителя (производителя),  
информацию для связи с ним;

наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, импортера, информацию для связи с ним (при их наличии);

дату изготовления (месяц, год);

срок хранения (годности), если установлен изготовителем (производителем).

Информация должна быть изложена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства - члена Евразийского экономического союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) - члена(ов) Евразийского экономического союза.

В маркировке упакованной продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция.».

4. Таблицы 1, 4, 5 исключить.

5. В Таблице 2:

в пункте 1 после слов «на их основе» дополнить сноской «<5>»,  
дополнить пунктом 12:

« 12. Древесина и изделия из нее, натуральная и прессованная пробка, резина и резино-пластиковые материалы							
12.1. Древесина и изделия из нее	Формальдегид	0,1	-	2	0,003	-	2
12.2. Натуральная и прессованная пробка	Формальдегид	0,1	-	2	0,003	-	2
12.3. Резина и резино-пластиковые материалы (прокладки, уплотнители бидонов, уплотнительные	Нитрил акриловой кислоты (НАК)	0,02					
	Тиурам Д	0,03	-	-	-	-	-
	Каптакс	0,15	-	-	-	-	-
	Цинк	1,0	-	-	-	-	-

кольца крышек для консервирования и т.д.)	Диоктилфталат	2,0	-	-	-	-	-
	Дибутилфталат	Не допускается					

дополнить сноской <5>:

«<5> Для материалов и изделий из полимерных материалов дополнительно определяется изменение кислотного числа (только для модельной среды - нерафинированное подсолнечное масло), которое должно составлять не более 0,1 мг КОН/г.»

6. Дополнить Таблицей 6:

«Таблица 6

**Требования, предъявляемые к органолептическим показателям материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами**

Наименование показателя	Норматив
I. Органолептические показатели образца материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами	
Запах образца (баллы)	не более 1
II. Органолептические показатели водных вытяжек при испытании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью более 15%, включая детское питание	
Запах (баллы)	не более 1
Привкус	не допускается
Муть	не допускается
Осадок <*>	не допускается
Окрашивание <*>	не допускается
III. Органолептические показатели воздушной вытяжки при испытании материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами с влажностью до 15%, включая детское питание	
Запах сорбента <*> (баллы)	не допускается
Вкус сорбента <*>	не допускается
Цвет сорбента <*>	не допускается

<\*> Окрашивание водной вытяжки и осадок при моделировании корковых изделий и изделий из древесины допускаются.

<\*> Исходя из условий эксплуатации материалов и изделий в качестве сорбента применяются пищевые продукты (хлеб, печенье, мука, масло и др.).»

7. Дополнить Таблицей 7:

«Таблица 7

**Перечень модельных сред, используемых при исследовании материалов, контактирующих с пищевыми продуктами**

Наименование пищевой продукции, для контакта с которой предназначен	Модельные среды, имитирующие пищевую продукцию
Мясо и рыба свежие	Дистиллированная вода, 0,3% раствор молочной кислоты
Мясо и рыба соленые и копченые	Дистиллированная вода, 5% раствор поваренной соли
Молоко, кисломолочные продукты и молочные консервы	Дистиллированная вода, 3% раствор молочной кислоты
Колбаса вареная; консервы: мясные, рыбные, овощные; овощи маринованные и квашеные, томат-паста и др.	Дистиллированная вода, 2% раствор уксусной кислоты, содержащий 2% раствор поваренной соли; нерафинированное подсолнечное масло
Фрукты, ягоды, фруктово-овощные соки, консервы фруктово-ягодные, безалкогольные напитки, пиво	Дистиллированная вода, 2% раствор лимонной кислоты
Алкогольные напитки, вина	Дистиллированная вода, 20% раствор этилового спирта, 2% раствор лимонной кислоты
Водки, коньяки	Дистиллированная вода, 40% раствор этилового спирта
Спирт пищевой, ликеры, ром	Дистиллированная вода, 96% раствор этилового спирта
Готовые блюда и горячие напитки (чай, кофе, молоко, бульон и др.)	Дистиллированная вода, 1% раствор уксусной кислоты

».

## **МОДЕЛИРОВАНИЕ**

### **продолжительности контакта материала с модельными средами**

Продолжительность контакта материала с модельными средами устанавливается в зависимости от условий эксплуатации ее с некоторой аггравацией:

если время предполагаемого контакта пищевой продукции с материалом не превышает 10 минут, экспозиция при исследовании – 2 часа;

если время контакта пищевой продукции с материалом не превышает 2 часов, экспозиция при исследовании – 1 сутки;

если время контакта пищевой продукции с материалом составляет от 2 до 48 часов, экспозиция при исследовании – 3 суток;

если время контакта пищевой продукции с материалом свыше 2 суток, экспозиция при исследовании – 10 суток.

Материалы, контактирующие с пищевой продукцией, подлежащей стерилизации, наполняют модельными средами, герметично закрывают и автоклавируют в течение 2 часов, а затем оставляют на 10 суток при комнатной температуре.

### **ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ при исследовании материалов, контактирующих с пищевыми продуктами**

Материалы, предназначенные для контакта:

с пищевой продукцией при температуре окружающей среды, заливают модельными средами комнатной температуры и выдерживают в течение указанного выше времени;

с горячей пищевой продукцией, заливают нагретыми до 80 °С модельными средами и затем выдерживают при комнатной температуре в течение указанного выше времени;

с пищевой продукцией, затариваемой в горячем виде (топленое масло, твердые и плавленые сыры и др.), заливают нагретыми до 80 °С модельными средами и затем выдерживают при комнатной температуре в течение указанного времени.

Формы для выпечки хлеба, ветчины и т.д. заливают кипящими модельными растворами, закрывают крышкой и кипятят в течение 30 минут.

---