



ГО "УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ХОЛДИНГА  
"КОНЦЕРН БРЕСТМЯСОМЛПРОМ"

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»  
224034, ул. Писателя Смирнова, 4, г. БРЕСТ  
ТЕЛ.: +375 162 27 78 39, ТЕЛ./ФАКС: +375 162 27 78 60  
E-MAIL: БМК@МКБРЕСТ.BY, WWW.BRESTMEAT.BY  
P/C BY89 АКВБ 3012 7801 3001 0100 0000  
ОАО «АСБ БЕЛАРУСБАНК»  
АДРЕС БАНКА: Г. МИНСК, ПР. ДЗЕРЖИНСКОГО, 18  
БИК АКБВВУ2Х, УНП 200020262

ДА "КІРУЮЧАЯ КАМПАНІЯ ХОЛДІНГУ  
"КАНЦЭРН БРЭСТМЯСАМАЛПРОМ"

АДКРЫТАЕ АКЦЫЯНЕРНАЕ ТАВАРЫСТВА  
"БРЭСЦКІ МЯСАКАМБІНАТ"  
224034, вул. Пісьменніка Смірнова, 4, г. Брэст  
тэл.: +375 162 27 78 39, тэл./факс: +375 162 27 78 60  
E-MAIL: БМК@МКБРЕСТ.BY, WWW.BRESTMEAT.BY  
P/C BY89 АКВБ 3012 7801 3001 0100 0000  
ААТ "АСБ БЕЛАРУСБАНК"  
АДРАС БАНКА: Г. Мінск, пр. Дзяржынскага, 18  
БІК АКБВВУ2Х, УНП 200020262

№ 01-12/22 от 12.01.2024

Члену Коллегии (министру)  
по техническому  
регулированию ЕЭК  
Назаренко В.В.

*О внесении изменений в технический  
регламент Таможенного союза «О  
безопасности пищевой продукции»  
(ТР ТС 021/2011)*

ОАО «Брестский мясокомбинат» рассмотрело проект изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и просит внести следующие предложения:

- в статье 4 абзац 24 изложить в следующей редакции:

«партия продукции» - совокупность единиц продукции одного наименования и обозначения (при наличии), одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, в соответствии с товаросопроводительным документом и обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции».

**Обоснование:** предложенное в проекте изменений, вносимых в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) определение «партии продукции» подразумевает применение его **только при проведении подтверждения соответствия.**

- Статью 4 дополнить следующими определениями:

**«типовой образец»** – образец, выбранный из ряда однородной продукции для проведения испытаний продукции при оценке соответствия;

**«однородная продукция»** – это продукция, произведенная по одному



региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) техническим условиям, и (или) иным документам изготовителя с одинаковыми показателями безопасности, установленными в технических регламентах Таможенного союза.

С целью выделения типового образца из группы однородной пищевой продукции по показателям безопасности, изготовитель руководствуется разделением на группы и подгруппы, установленными приложениями к техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложениями к техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» для мясоперерабатывающих организаций.

*Обоснование:* ОАО «Брестский мясокомбинат» просит при оценке соответствия пищевой продукции на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» применять следующие определения: «типовой образец» для однородной продукции и «однородная продукция» так как проведение испытаний каждого образца из группы однородной продукции приведет к существенному увеличению финансовых затрат организации, а также к повышенной загруженности аккредитованных лабораторий.

В ОАО «Брестский мясокомбинат» выпуск безопасной пищевой продукции обеспечивается проведением входного, производственного и аналитического контролей, а также функционированием систем менеджмента.

Входной и производственный контроль сырья и материалов проводится по показателям, обеспечивающим выполнение требований технических регламентов, и с периодичностью проведения испытаний, установленными в «Схеме производственного лабораторного контроля качества сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, вспомогательного сырья и материалов на ОАО «Брестский мясокомбинат», «Схемой производственного лабораторного радиационного контроля сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов». Специалистами отдела производственно-ветеринарного контроля организации в соответствии с «Инструкцией по правилам контроля остаточного количества ветеринарных лекарственных средств в продуктах убоя, полученных после переработки сельскохозяйственных животных в ОАО «Брестский мясокомбинат» проводится дополнительный аналитический контроль остаточных количеств ветеринарных препаратов и антибиотиков в мясе каждой туши, в случае наличия информации, предоставленной в справках хозяйств-поставщиков, где применялись ветеринарные препараты и антибиотики.

Кроме того, государственными ветеринарными инспекторами «Брестской ветеринарной станции» проводится мониторинг пищевой продукции в соответствии с «Программой проведения мониторинга в области ветеринарии в целях обеспечения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животного происхождения на 2024 г.», «Планом проведения лабораторных исследований (испытаний) продукции животного происхождения по показателям безопасности с целью подтверждения гарантий безопасности при её экспортной сертификации на 2024 г.». Также соответствие общим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденным декретом Президента Республики Беларусь № 7 подтверждается положительным результатом санитарно-гигиенической экспертизы производства.

Контроль за соблюдением технологических процессов осуществляется на всех стадиях производства в соответствии с требованиями карт метрологического обеспечения технологических процессов, технологических инструкций и «Схемы производственного лабораторного контроля качества сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, вспомогательного сырья и материалов». Операционный контроль в процессе производства продукции осуществляется в подразделении, в котором осуществляется конкретная стадия технологического процесса, мастером подразделения, технологом отдела главного технолога. До выпуска в реализацию продукция предъявляется ветеринарному врачу и специалисту производственной лаборатории для приёмки по качеству. Приемка включает в себя проверку соответствия готовой продукции требованиям, установленным в ТНПА по органолептическим показателям, упаковке, маркировке, состоянию тары, температуре в толще продукта. С целью контроля соответствия продукции требованиям технических регламентов верификация продукции проводится в аккредитованных лабораториях, в том числе сторонних.

ОАО «Брестский мясокомбинат» постоянно обеспечивает стабильность функционирования систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов и условий производства при изготовлении пищевой продукции, что подтверждается результатами внутренних и внешних аудитов систем менеджмента.

- в статье 30 «Декларирование соответствия» пункт 8 абзацы 8, 16 изложить в следующей редакции:

протоколы исследований (испытаний) образцов (проб) пищевой продукции.

*Обоснование:* все сырьё и компоненты для производства пищевой продукции поступают в ОАО «Брестский мясокомбинат» с документами,

подтверждающими их соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза.

- в статье 30 «Декларирование соответствия» пункт 10 изложить в следующей редакции:

Изготовитель осуществляет производственный контроль и принимает все необходимые меры, чтобы процесс производства был стабильным и обеспечивал соответствие пищевой продукции установленным требованиям (для схем 1д и 3д), а также принимает все необходимые меры по обеспечению стабильности функционирования внедренной и сертифицированной системы ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ISO 22000 или системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе национальных стандартов и условий производства для изготовления пищевой продукции, соответствующей установленным требованиям (для схемы 6д).

- в статье 30 «Декларирование соответствия» пункт 11 абзац 4 изложить в следующей редакции:

обеспечивает проведение исследований (испытаний) и измерений отобранных образцов (проб) пищевой продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (для схем 3д, 4д, 6д) или собственной испытательной лаборатории изготовителя (для схем 1д, 2д, 3д, 4д, 6д).

- статью 30 «Декларирование соответствия» дополнить информацией следующего содержания: «Декларация о соответствии может быть принята в отношении пищевой продукции или группы однородной пищевой продукции, на которую согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) техническим регламентам Союза на отдельные виды пищевой продукции установлен единый перечень показателей безопасности».

- в статье 32 пункт 4 абзац 17 и пункт 5 абзац 16 изложить в следующей редакции:

копия документа, подтверждающего наличие у изготовителя внедренной системы менеджмента, обеспечивающей стабильный выпуск пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, заверенная заявителем (письмо изготовителя, и (или) копия сертификата соответствия системы менеджмента, и (или) копия сертификата соответствия производства принципам надлежащей производственной практики (GMP), и (или) копия сертификата о внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ISO 22000, и (или) копия сертификата о внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе национальных стандартов, и (или) документы, подтверждающие, что

изготовителем разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах анализа риска и критических контрольных точек (ХАССП), и (или) иные документы).

Генеральный директор

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized capital letter 'P' followed by several horizontal strokes and a long diagonal line extending downwards and to the right.

П.Я.Буховецкий

Березюк  
+375162277933