

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33825—
2016

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА УПАКОВАННЫЕ

Руководство по облучению для уничтожения паразитов,
патогенных и иных микроорганизмов

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 12324
1 июля 2016 г.



Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Европейских Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Научно-исследовательский центр Учебно-научного производственного комплекса Московского физико-технического института (ОАО «Научно-исследовательский центр УНПК МФТИ»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 28 июня 2016 г. №49-2016)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения международного документа ASTM E2449-05 Standard guide for irradiation of pre-packaged processed meat and poultry products to control pathogens and other microorganisms (Руководство по облучению фасованных полуфабрикатов мяса и мяса птицы для уничтожения патогенных и иных микроорганизмов)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения	1
2 Термины и определения	1
3 Значение и использование	2
4 Обращение с продуктом перед облучением	2
5 Упаковка и конфигурация загрузки продукта	3
6 Облучение	4
7 Требования к маркировке и хранению продукта после облучения	5
8 Критерии для оценки эффективности радиационной обработки с точки зрения ограничения числа бактерий, паразитов и вызывающих порчу организмов (см. [29])	6
9 Документация	7
Приложение А (справочное) Радиационная чувствительность бактерий, обнаруживаемых в полуфабрикатах из мяса	8
Библиография	9

Введение

В настоящем стандарте представлена информация об использовании ионизирующего излучения для уничтожения или уменьшения количества патогенных микроорганизмов и паразитов и для снижения количества микроорганизмов, вызывающих порчу, которые присутствуют в переработанном мясе. Приводится также информация об обращении с мясом до и после процедуры облучения. Облучению могут подвергаться только полуфабрикаты из мяса, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу и соответствующие действующим санитарно-гигиеническим требованиям.

Настоящий стандарт содержит в виде рекомендаций положения по применению технологии облучения в тех случаях, когда она одобрена соответствующим органом нормативного контроля.