

## Нормативные требования в мясоперерабатывающей индустрии

▶ **Title 9 CFR Часть 310 → §310.25 Снижение концентрации патогенных микроорганизмов/требования к HACCP**

Снижение концентрации патогенных микроорганизмов, требования к системам анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP) (PR/HACCP): Свод федеральных правил (CFR), Title 9, часть 310 → §310.25 (3 октября 1970 г.)

▶ **84 FR 57688, Нормативные показатели для Salmonella**

Изменения в программе тестирования для подтверждения соответствия показателям по Salmonella: Рекомендуемые нормативные показатели для Salmonella в сыром говяжьем фарше и говяжьей обрезе и соответствующие нормативные процедуры контроля: Федеральный реестр, вып. 84, No. 208, стр. 57688 (28 октября 2019 г.)

▶ **Федеральный закон по инспекции мяса (21 U.S.C.601(m)(1))**

Федеральный закон по инспекции мяса: инспекция мяса; инспекционные требования, фальсификация и незаконная маркировка (21 US Code 601(m)(1))

▶ **Рекомендации по нормативному соответствию Службы по контролю над безопасностью продуктов питания и медикаментов США FSIS STEC:**

Рекомендации по нормативному соответствию Службы по контролю над безопасностью продуктов питания и медикаментов США в целях минимизации риска присутствия кишечной палочки, продуцирующей токсин Шига (STEC), при переработке сырой говядины (включая телятину) (6 сентября 2017 г.)

▶ **Директива Службы по контролю над безопасностью продуктов питания и медикаментов 10,010.1, Версия 4**

Меры проверки образцов сырой мясной продукции для анализа на кишечную палочку, продуцирующую токсин Шига (STEC) (20 августа 2015 г.)

▶ **Правило касательно Listeria (9 CFR раздел 430)**

Контроль *Listeria monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах из мяса и птицы, контактировавших с сырыми продуктами (январь 2014 г.)  
Свод федеральных правил (CFR), Title 9, часть 430 (6 июня 2003 г.)

▶ **Рекомендации по нормативному соответствию Службы по контролю над безопасностью продуктов питания и медикаментов США**

Рекомендации по нормативному соответствию Службы по контролю над безопасностью продуктов питания и медикаментов США: Контроль *Listeria monocytogenes* в готовых к употреблению продуктах из мяса и птицы, контактировавших с сырыми продуктами (январь 2014 г.)

## Дополнительную информацию об экспорте продуктов см. на сайте USDA:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/exporting-products>



АО «3М Россия»  
Отдел «Пищевая безопасность»  
Россия, 108811, г.Москва, п.Московский,  
Киевское ш., 22-й км, домовл.б, стр.1  
Тел.: +7 (800) 250 8474  
foodsafetyrussia@mmm.com  
<http://www.3mrussia.ru/foodsafety>

3M, Clean-Trace и Petrifilm являются товарными знаками компании 3M.

© 3M, 2020. Все права защищены.

# Комплексные решения мясоперера- батывающей промышлен- ности



# КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ

Комплексная пищевая безопасность для переработки мяса

## 1

Первичная переработка

Продукты:

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета КМАФАНМ

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета *E. coli*/колиформных бактерий

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета бактерий рода *Enterobacteriaceae*

тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для быстрого подсчета КМАФАНМ

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для быстрого подсчета *E. coli*/колиформных бактерий

Губки 3M™

## 2

Отбор проб с туши

Продукты:

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета *E. coli*/колиформных бактерий

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета бактерий рода *Enterobacteriaceae*

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для быстрого подсчета *E. coli*/колиформных бактерий

Тест-набор 2 *Salmonella* для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (*E. coli* O157 (включая H7)) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (генетическое сканирование STEC, *stx* и *eae*) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Губки 3M™

Тест для:

- ▶ *E. coli*

## 3

Резка и помол

Продукты:

Тест-набор 2 *Salmonella* для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (*E. coli* O157 (включая H7)) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (генетическое сканирование STEC, *stx* и *eae*) для 3M™ Системы молекулярного анализа

АТФ-тесты поверхности 3M™ Clean-Trace™

Тест для:

- ▶ *Salmonella*
- ▶ STEC (O157 и отличных от O157)

## 4

Дальнейшая обработка и упаковка продуктов, готовых к употреблению

Продукты:

Тест-пластины 3M™ Petrifilm™ для подсчета молочнокислых бактерий

Тест-набор 2 *Salmonella* для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (O157, включая H7) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (генетическое сканирование *stx*) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 (*Listeria*) для 3M™ Системы молекулярного анализа

Тест-набор 2 *Listeria monocytogenes* для 3M™ Системы молекулярного анализа

АТФ-тесты поверхности 3M™ Clean-Trace™

Тестирование на наличие аллергенов 3M™

Тест для:

- ▶ *Listeria*
- ▶ *Listeria monocytogenes*

Подберите решения 3M по безопасности пищевых продуктов для вашей лаборатории на сайте [3Mrussia.ru/meatprocessing](http://3Mrussia.ru/meatprocessing)

Решения 3M по безопасности пищевых продуктов для каждого этапа вашего производства.

