**Для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих сбор, транспортировку, переработку сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и производство молочной продукции**

1. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 °C - 2 °C в течение не более 2 ч.
2. При производстве сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок используются оборудование и материалы, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.
3. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не превышает 10 °C.
4. Перевозка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок осуществляется в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, сырого молока, при температуре 4 °C - 2 °C, сырых сливок - при температуре не выше 8 °C.

1. Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.
2. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке составляет не менее 8,2 процентов.
3. Уровни содержания потенциально опасных веществ в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.
4. Уровни содержания микроорганизмов и соматических клеток в сыром молоке, сыром обезжиренном молоке, сырых сливках не превышают допустимые уровни.
5. Показатели идентификации сырого молока коровьего, и сырых сливок из коровьего молока соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013
6. Поставки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок на молокоприемные пункты или на молокоперерабатывающие предприятия продавцы осуществляются в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов.

Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.

1. Перемещения (перевозка) подконтрольных товаров (за исключением случаев, когда их оформление не требуется в соответствии с настоящими Правилами); переход права собственности на подконтрольные товары (за исключением передачи (реализации) подконтрольного товара покупателю для личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью) осуществляется при наличии ВСД.
2. ВСД хранятся у получателя (приобретателя) подконтрольного товара в течение 3 лет после получения (приобретения) подконтрольного товара, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара.

Ведется и хранится документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, хранятся в течение трех лет со дня их выдачи.

1. До начала промышленной переработки хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4 °C +/- 2 °C, сырых сливок - при температуре не выше 8 °C не более 36 ч. (включая время перевозки).

До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре 4 °C +/- 2 °C не более 24 ч. (включая время перевозки).

1. Хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 °C +/- 2 °C.
2. Процессы утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, а также подвергшихся предварительной термической обработке, в том числе пастеризации, соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
3. Производство молочной продукции осуществляется из сырого молока, и (или) сырого обезжиренного молока, и (или) сырых сливок, соответствующих установленным требованиям безопасности, и подвергнутых термической обработке, обеспечивающей получение молочной продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента.

Иное продовольственное сырье, используемое для производства молочной продукции, соответствует установленным требованиям.

1. Уровни содержания в молочной продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза, токсичных элементов, потенциально опасных веществ, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не превышают установленных уровней.
2. Уровни содержания микроорганизмов в молочной продукции не превышают допустимые установленные уровни.
3. Производство продуктов диетического питания и кисломолочных продуктов (кроме молочных составных продуктов) осуществляться без применения пищевых добавок и ароматизаторов, за исключением функционально необходимых компонентов.

Производство творожной массы и зерненого творога должно осуществляться без термической обработки готового продукта и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов.

1. Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока соответствуют установленным требованиям.
2. Физико-химические и микробиологические показатели идентификации молочной продукции соответствуют установленным требованиям.
3. Материалы, контактирующие с молоком и молочной продукцией в процессе производства, соответствуют требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

На всех стадиях процесса производства молока и молочной продукции обеспечивается их прослеживаемость.

1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки, реализуемые физическими лицами, зарегистрированными в качестве индивидуальных предпринимателей, юридическими лицами для переработки, сопровождаются товаросопроводительной документацией, содержащей следующую информацию:

а) наименование (сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки);

б) показатели идентификации, соответствуют установленным требованиям, при возможности их определения;

в) наименование и местонахождение изготовителя сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (юридический адрес, включая страну, адрес места производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (при несовпадении с юридическим адресом));

г) объем сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок (в л) или масса (в кг);

д) дата и время (часы, минуты) отгрузки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

е) температура при отгрузке (°C) сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок;

ж) номер партии сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок.

1. Прием пищи непосредственно в производственных помещениях.
2. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.
3. Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;
4. Используемый в производстве (изготовлении) пищевых продуктов лед изготовлен из питьевой воды, соответствующей установленным законодательством государства - члена Таможенного союза требованиям к питьевой воде.
5. Трубопроводы, для воды, не соответствующей требованиям к питьевой воде, не используются в целях снабжения питьевой водой и имеют признаки, позволяющие отличать их от трубопроводов для питьевой воды.
6. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.
7. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер обеспечивают:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

- необходимое пространство для осуществления технологических операций;

- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.

1. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы:

- туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

1. В производственных помещениях не хранится личная и производственная (специальная) одежда и обувь персонала.
2. В производственных помещениях не хранятся любые вещества и материалы, не использующиеся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.
3. Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, соответствуют следующим требованиям:

- поверхности полов выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, доступны для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

1. Открывание дверей проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.
2. Канализационное оборудование в производственных помещениях спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
3. Ремонт производственных помещений не проводится одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких производственных помещениях.
4. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполнены из неабсорбирующих материалов.