Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

Тест

1. что такое зельц

А. колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты;

+Б. колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов

В. замороженные субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера;

Г. мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения;

2. что такое желатин пищевой

+А. продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью;

Б. колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты;

В. изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке;

Г. продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов;

3. Кем не осуществляется отнесение продуктов убоя и мясной продукции к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий технический регламент, идентификация продуктов убоя и мясной продукции

А. заявителем

Б. органами государственного контроля (надзора)

В. органами, осуществляющими таможенный контроль

+Г.директором предприятия

4. что не относится к требованиям безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

А. Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), содержание которых в продуктах убоя и мясной продукции контролируется в соответствии с информацией об их использовании, предоставляемой изготовителем (поставщиком) при ввозе их на таможенную территорию Таможенного союза или при поставке продуктов убоя на переработку в установленном законодательством государства-члена порядке, должны соответствовать требованиям

Б. Микробиологические и гигиенические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции (в том числе продуктов убоя и мясной продукции для детского питания) должны соответствовать требованиям

+В. Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать более 0,01 мг/кг бенз(а)пирена.

Г. Продукты убоя и мясная продукция, находящиеся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должны быть безопасны.

5.какие требования предъявляются к процессам производства продуктов убояи мясной продукции

А. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей продуктов убоя и мясной продукции, не обязаны осуществлять процессы их производства таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

+Б. На всех стадиях процесса производства продуктов убоя и мясной продукции должна обеспечиваться их прослеживаемость.

В. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции, не подлежат государственной регистрации в соответствии с положениями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

6. Сколько групп рабочих операций при убое должно обеспечиваться

+А. 3

Б.2

В.4

Г.5

7. Процесс зачистки субпродуктов от кровоподтеков и процесс удаления серозной оболочки и прилегающих тканей должны завершаться не позднее какого времени после убоя продуктивного животного, включая передачу на охлаждение или замораживание.

+А.3 ч.

Б.4 ч.

В.5 ч.

Г.6 ч.

8. с каким интервалом необходимо заменять инструменты для осуществления процессов обвалки и жиловки

А.20 мин

+Б.30 мин

В.1 час

Г.1,5 часа

9. Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более какого процента.

А.0,7%

Б.0,8%

+В.0,9%

Г.1%

10. Какие требования необходимо соблюдать при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса

 А. выдержка мяса при посоле проводится в помещениях с температурой воздуха не выше плюс 10 °C, за исключением применения в процессе посола технологического оборудования со встроенной системой охлаждения;

Б. приготовление рассолов и расфасовка (подготовка) немясных ингредиентов проводится в объеме, необходимом для обеспечения не более 3 смен работы производственного объекта;

+В. тепловая обработка колбасных изделий и продуктов из мяса осуществляется на специальном оборудовании, оснащенном приборами для контроля температуры (в том числе в центре продукта, кроме сырокопченых и сыровяленых изделий) и относительной влажности или только температуры (для термической обработки в воде).

11. Какие требования необходимо соблюдать при производстве консервов

А. потребительская тара для консервов проверяется на герметичность не менее 1 раз в смену, а также после каждой регулировки, ремонта или замены частей оборудования;

Б. температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару должна быть не ниже плюс 80 °C

В. документы, которые содержат параметры стерилизации или пастеризации, записываемые на носители информации, являются документами строгой отчетности и должны храниться изготовителем в течение времени, превышающем срок годности продукции не менее чем на 1 месяц;

+Г. срок годности консервов устанавливается изготовителем с учетом группы консервов, свойств используемой потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта;

12. Где происходит производство мясной продукции для питания детей первого года жизни

А. на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения

+Б. на специализированных производственных объектах

В. на технологическом оборудовании по производству мясной продукции общего назначения в начале смены или в отдельную смену после их мойки и дезинфекции.

13. Какой процент общего фосфора допустим при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп

+А. 0,2 %

Б. 1 %

В.1,5 %

Г.2 %

14. Какие требования предъявляют к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции

А. Допускается использование транспортных средств и контейнеров для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них продуктивных животных

Б. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) находится в горизонтальном состоянии без соприкосновения друг с другом.

+В. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер.

Г. Продукты убоя в процессе хранения не группируются по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденное, замороженное).

15. Что не относится к требованиям маркировке продуктов убоя и мясной продукции

А. не допускается маркировка мясной продукции общего назначения с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания (например, сосиски "Детские", колбаса "Карапузик", "Крепыш", "Топтыжка");

+Б. В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, обработанных ферментными препаратами, в составе таких продуктов и продукции допустимо отсутствие содержаться информация об использовании этих препаратов, если активность, в том числе остаточная, ферментного препарата в готовом продукте сохраняется.

В. В составе маркировки мясной продукции не допускается использовать слова "произведено из охлажденного сырья" или аналогичные по смыслу слова в случае использования при изготовлении мясной продукции продуктов убоя иного термического состояния, кроме охлажденного.

Г. В случае использования мяса механической обвалки (дообвалки) при изготовлении мясной продукции информация об этом указывается в составе такой продукции (например, "мясо механической обвалки").