

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КАЧЕСТВА ПРЯНОСТЕЙ И  
ТРАВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПРОДУКТАХ ИЗ МЯСА  
ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ (CAC/GL 14-1991)**

## **1. Раздел I. НАЗНАЧЕНИЕ**

Настоящие методические указания распространяются на пряности и травы, выращенные или собранные в дикой природе и применяемые в качестве ингредиентов в продуктах из мяса животных и птицы после предварительной обработки.

В них перечислены методы обработки пряностей и трав вместе с критериями конечного продукта, призванные улучшить и обеспечить их пригодность к применению в продуктах из мяса животных и птицы.

## **2. Раздел II. ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**2.1 *Пряности и травы.*** Ароматические части листьев, цветков или других частей растений, используемые для придания аромата или вкуса пищевым продуктам.

**2.2 *Пригодность к применению.*** Состояние, при котором загрязнение пряностей и трав микроорганизмами, вызывающими порчу продуктов или представляющими угрозу здравоохранению, уменьшено до такой степени, что пряности и травы допускаются к применению в качестве ингредиентов в продуктах из мяса животных и птицы.

**2.3 *Обеззараживание.*** Сокращение численности жизнеспособных микроорганизмов, способных снизить пригодность пряностей и трав к применению, физическими или химическими средствами.

**2.4 *Обработка.*** Процесс обеззараживания пряностей и трав. Включает в себя сортировку, облучение, воздействие химических веществ, экстракцию, термическую обработку, экструзию и другие аналогичные физические или химические методы.

## **3. Раздел III. ОБРАБОТКА**

**3.1** Обработка должна выполняться под контролем квалифицированного технического персонала.

**3.2** Все этапы процесса обработки, включая упаковку, должны выполняться без неоправданной задержки и в условиях, призванных свести к минимуму загрязнение, порчу и развитие микроорганизмов, способных снизить пригодность к применению.

**3.3** Методы обработки должны быть такими, чтобы обработанные пряности и травы соответствовали приведенным в настоящих методических указаниях критериям конечного продукта.

**3.4** Обработка должна проводиться таким образом, который обеспечивает минимальное воздействие на качество и состав и дает максимальный обеззараживающий эффект.

3.4.1 Хотя процессы термической обработки или экструзии обладают выраженным бактерицидным действием, не все пряности и травы могут подвергаться такой обработке без отрицательного воздействия на вкус и цвет.

3.4.2 Если обработка включает процесс экстракции, экстрагент должен быть одобрен к применению в пищевых продуктах и использоваться в соответствии с надлежащей производственной практикой.

3.4.3 В тех случаях, когда для борьбы с микробным загрязнением или заражением насекомыми используется облучение, необходимо обеспечить соблюдение требований надлежащей практики облучения и соответствие положениям общего стандарта Кодекса «Облучение пищевых продуктов» (CODEX STAN 106-1983) и стандарта «Рекомендуемые международные технические нормы и правила эксплуатации облучательных установок, используемых для обработки пищевых продуктов» (CAC/RCP 19-1979-Rev.1).

3.4.4 Если для сокращения численности микроорганизмов применяется воздействие твердых, жидких или газообразных химических веществ (например, фумигантов), используемые химические вещества должны быть одобрены для этой цели.

### **3.5 Идентификация процесса**

Если пряности, травы или их смеси были подвергнуты обработке каким-либо из вышеуказанных методов, это должно быть указано либо путем маркировки транспортной тары, либо в сопроводительных документах.

### **3.6 Процедуры отбора проб и контроля качества**

3.6.1 На каждом предприятии, занятом обработкой пряностей и трав, должна действовать программа контроля качества, призванная обеспечить безопасность и пригодность производимой продукции к применению. Эта программа должна быть разработана в соответствии с принципами ХАССП для конкретного процесса обработки, продукта и его целевого назначения. Программа должна предусматривать отбраковку продуктов, непригодных к применению.

3.6.2 Применяемые лабораторные процедуры должны соответствовать надлежащим и признанным методам, позволяющим быстро интерпретировать результаты.

#### **4. Раздел IV. КРИТЕРИИ КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА**

Для отбора проб, анализа и при принятии других решений должны использоваться стандартные методы, обеспечивающие соответствие указанным ниже критериям для пряностей, трав и их смесей с другими пищевыми ингредиентами или без них, обработанных в соответствии с настоящими методическими указаниями:

**4.1** Пряности и травы, обработанные в соответствии с п. п. 3.4.2 и 3.4.4, должны содержать минимально возможное количество остатков используемых химикатов или экстрагентов.

**4.2** Микробиологические характеристики обработанных пряностей или трав должны соответствовать параметрам обеспечения сохранности продуктов из мяса и птицы, в которых они применяются.