

МРНТИ 10.62.41

<https://doi.org/10.26577/JAPJ.2023.v108.i4.010>**Н.А. Демесинов**

Институт государства и права КазНУ им. аль-Фараби, Казахстан, г. Алматы

e-mail: marshal\_1308@mail.ru

## О СООТВЕТВИИ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ НОРМАМ ДЕЙСТВУЮЩЕГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

В статье автором анализируются правовые нормы соответствия качества мяса и мясной продукции действующему законодательству Республики Казахстан. Поскольку индустриальное развитие экономики АПК страны, в том числе мясной отрасли требует новых подходов государственного регулирования и разработки мер государственной поддержки данной сферы. Так возникает необходимость выполнения исследований по определенной теме, с учетом не совсем благоприятной ситуаций развития мясной промышленности. Важность определения задач, относящихся к государственному регулированию экономики страны в сфере мясной промышленности, а также недостаточное соблюдение юридических аспектов аграрного сектора, в том числе животноводства определили темы и потребность исследований.

Автор статьи заострил основное внимание на развитии взаимоотношений между законодательной базой и предприятиями АПК, а также совершенствованию и улучшению механизмов контроля качества безопасности мясной продукции на рынках и в торговых предприятиях страны, где в последние годы заметно увеличился сбыт небезопасных мясных товаров как отечественного, так и импортного производства. При этом в большинстве случаев производители и продавцы недоброкачественной продукции не несут ответственности и остаются безнаказанными.

Анализ показал, что в связи с поступлением на потребительский рынок большого объема и разнообразного ассортимента отечественных и импортных мясных продуктов требуется тщательный и быстрый контроль их качества. Для решения некоторых аспектов проблемы качества, безопасности и подтверждения соответствия продукции возникает необходимость использования эффективных методов. Автор исследует процесс соблюдения необходимых требований к качеству мяса и мясных продуктов в Казахстане. На основе анализа существующих законодательных актов автором даны рекомендации по решению правовых проблем обеспечения надлежащего контроля производства и реализации мяса и мясной продукции, а также правовая оценка государственным стандартам качества.

**Ключевые слова:** продовольственная безопасность, мясо, мясная продукция.

N.A. Demesinov

Institute of State and Law Al-Farabi Kazakh National University, Kazakhstan, Almaty

e-mail: marshal\_1308@mail.ru

### On the conformity of the quality of meat products with the norms of the current legislation of the Republic of Kazakhstan

In the article, the author analyzes the legal norms for the compliance of the quality of meat and meat products with the current legislation of the Republic of Kazakhstan. Since the industrial development of the country's agro-industrial complex, including the meat industry, requires new approaches to state regulation and the development of state support measures for this area. So there is a need to carry out research on a specific topic, taking into account the not entirely favorable situations in the development of the meat industry. The importance of defining tasks related to the state regulation of the country's economy in the meat industry, as well as insufficient compliance with the legal aspects of the agricultural sector, including livestock, determined the topics and need for research.

The author of the article focused on the development of relations between the legislative framework and agro-industrial complex enterprises, as well as the improvement and improvement of the mechanisms for monitoring the quality of the safety of meat products in the markets and trade enterprises of the country, where in recent years the sale of unsafe meat products, both domestic and imported production. At the same time, in most cases, manufacturers and sellers of low-quality products are not responsible and go unpunished.

The analysis showed that in connection with the entry into the consumer market of a large volume and a diverse range of domestic and imported meat products, careful and quick control of their quality is required. To solve some aspects of the problem of quality, safety and conformity assessment of products, it becomes necessary to use effective methods. The author examines the process of compliance with the necessary requirements for the quality of meat and meat products in Kazakhstan. Based on the analysis of existing legislative acts, the author gives recommendations on solving legal problems of ensuring proper control of the production and sale of meat and meat products, as well as a legal assessment of state quality standards.

**Key words:** food security, meat, meat products.

N.A. Demesinov

Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті Мемлекет  
және құқық институты, Қазақстан, Алматы қ.  
e-mail: marshal\_1308@mail.ru

### **Ет өнімдерінің сапасының Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасының нормаларына сәйкестігі туралы**

Мақалада автор ет және ет өнімдерінің сапасының Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкестігі бойынша құқықтық нормаларды талдайды. Еліміздің агроөнеркәсіп кешенінің, оның ішінде ет саласының индустриялық дамуы мемлекеттік реттеудің жаңа тәсілдерін және осы саланы мемлекеттік қолдау шараларын әзірлеуді талап етеді. Сондықтан ет өнеркәсібінің дамуындағы мүлде қолайлы емес жағдайды ескере отырып, белгілі бір тақырыпта зерттеу жұмыстарын жүргізу қажеттілігі туындайды. Ет саласында ел экономикасын мемлекеттік реттеуге байланысты міндеттерді айқындаудың маңыздылығы, сонымен қатар ауыл шаруашылығы саласының, оның ішінде мал шаруашылығының заңнамалық аспектілерінің жеткіліксіз сақталуы ғылыми зерттеулердің тақырыптары мен қажеттілігін айқындады.

Мақала авторы заңнамалық база мен агроөнеркәсіптік кешен кәсіпорындары арасындағы қарым-қатынастарды дамытуға, сондай-ақ еліміздің базарлары мен сауда кәсіпорындарында ет өнімдерінің қауіпсіздігінің сапасын бақылау тетіктерін жетілдіру мен жетілдіруге баса назар аударған. соңғы жылдары отандық және импорттық өндірісте қауіпті ет өнімдерін сату. Сонымен қатар, көп жағдайда сапасыз өнімді өндірушілер мен сатушылар жауапкершілікке тартылмай, жазасыз қалып жатады.

Талдау көрсеткендей, тұтыну нарығына отандық және импорттық ет өнімдерінің үлкен көлемі мен сан алуан ассортименті шығуына байланысты олардың сапасын мұқият және жедел бақылау қажет. Өнімнің сапасы, қауіпсіздігі және сәйкестігін бағалау мәселесінің кейбір аспектілерін шешу үшін тиімді әдістерді қолдану қажет болады. Автор Қазақстандағы ет және ет өнімдерінің сапасына қажетті талаптарға сәйкестік процесін зерттейді. Қолданыстағы заңнамалық актілерді талдау негізінде автор ет және ет өнімдерін өндіру мен өткізуді тиісті бақылауды қамтамасыз етудің құқықтық мәселелерін шешу, сондай-ақ мемлекеттік сапа стандарттарына құқықтық баға беру бойынша ұсыныстар береді.

**Түйін сөздер:** азық-түлік қауіпсіздігі, ет, ет өнімдері.

### **Введение**

Производство мясной продукции в Республике Казахстан напрямую связано с продовольственной безопасностью, поскольку от ее уровня и качества зависит здоровье и физическое состояние человека. Согласно статье 1 Конституции РК (<https://adilet.zan.kz>),

высшими ценностями является человек, его жизнь, права и свободы, а так же согласно Статьи 29 Конституции РК Граждане Республики Казахстан имеют право на охрану здоровья. Государство является гарантом обладания человеком права на пищевую безопасность и здоровое питание. В кодексе РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» (от 7 июля 2020 года

№360-63РК прописаны такие понятия как «общественное здоровье – комплексная характеристика психического, физического и социального благополучия населения, отражающая усилия общества по ведению гражданами Республики Казахстан здорового образа жизни, включая здоровое питание, по профилактике заболеваний и травм, а также по предотвращению влияния неблагоприятных факторов среды обитания в общую систему национальной безопасности государства». Основное направление социально-экономической политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности – улучшение качества продуктов питания, что прописано в законах «О национальной безопасности Республики Казахстан» от 26 июня 1998 года №233-І

РК, «О безопасности пищевой, продукции» от 21 июля 2007 года N 301, «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года №274 – 4, «О ветеринарии» от 10 июля 2002 года N 339, Гражданском кодексе РК, а так же в международных соглашениях (<https://adilet.zan.kz>).

Таким образом одним из главных факторов, способствующим укреплению здоровья, обеспечивающим жизнедеятельность и нормальное развитие человека является здоровое питание. С ростом образовательного и материального уровня населения Республики Казахстан растет и внутренний потребительский спрос на здоровое питание.

Решение проблем продовольственной безопасности связано с развитием мясной отрасли агропромышленного комплекса, что закреплено в правовых нормах РК. Агропромышленный комплекс – межотраслевой комплекс, объединяющий все отрасли хозяйства, принимающие участие в производстве сельскохозяйственной продукции, доводимой до конечного потребителя. В статье проведен предварительный анализ контроля соответствия качества мясной продукции нормам действующего законодательства Республики Казахстан. В частности, рассмотрены качество мяса и мясной продукции, реализуемые на территории Республики Казахстан.

### Результаты и обсуждение

Мясная индустрия в Республике Казахстан является одной из приоритетных отраслей агропромышленного комплекса.

Для производства мясных продуктов в РК широко используется мясо говядины, конины, баранины. Постоянно растущий спрос на мясо и мясные продукты создает предпосылки для увеличения промышленных масштабов. На прилавках магазинов, рынках, и местах реализации мяса и мясной продукции стал появляться товар сомнительного качества, не прошедший должную проверку. Для увеличения валовой продукции и удовлетворения количества спроса населения, недобросовестные производители мяса при выращивании и содержании сельскохозяйственных животных и птицы не всегда соблюдают положения технических регламентов, обеспечивающих надлежащее качество производимой продукции. С целью защиты населения от некачественных продуктов и пагубных последствий от их потребления в РК существуют ГОСТ – ы, направленные на обеспечение жесткого контро-

ля деятельности производителей и реализаторов мяса и мясной продукции. Однако на практике бывает иначе и можно выделить 2 группы нарушений.

1) Нарушения при выращивании с/х животных:

1. Разведение с/х животных в экологически (эпизоотически) неблагополучных районах.

2. Использование гормонов роста; антибиотиков и противовирусных препаратов; пестицидов, кормовые добавок, стимуляторов роста, транквилизаторов, (3-адреноблокаторы, антимикробные, антигельминтные, антипротозойные и трипаноцидные средства), генно-модифицированных объектов.

3. Допуск к забою и реализации животных больных инфекционными заболеваниями: сальмонеллез, туберкулез, ящур, бруцеллез, сибирская язва.

4. Наличие гельминтозов, наиболее распространенными из которых являются трихинеллез, тениоз, тениаринхоз, эхинококкоз, бычий цепень, свиной цепень и другие.

5. Попадание в организм животных следующих химических загрязнителей: токсических элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути).

6. Содержание в мясе радионуклидов (цезия-137 и стронция-90).

7. Отсутствие у сельскохозяйственного животного индивидуального номера, и ветеринарного паспорта, выданных в соответствии с Правилами идентификации сельскохозяйственных животных, утвержденных приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 30 января 2015 года № 7-1/68(<https://adilet.zan.kz>) (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 11127) (далее – Правила идентификации).

8. Отсутствие сведений о проведенных ветеринарно-профилактических мероприятиях и диагностических исследованиях в базе данных по идентификации сельскохозяйственных животных или выписке из нее в соответствии с Правилами формирования и ведения базы данных по идентификации сельскохозяйственных животных и выдачи выписки из нее, утвержденными приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 2 июня 2010 года № 367 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 6321) (<https://adilet.zan.kz>) (далее – Правила формирования и ведения базы данных);

9. Несоблюдение «Правил организации проведения убоя сельскохозяйственных животных, предназначенных для последующей реализации» (<https://adilet.zan.kz>), озвученных в Приказе Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 27 апреля 2015 года № 7-1/370. В соответствии с подпунктом 42) статьи 8 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии».

10. Отсутствие производственного контроля за процессами производства и переработки пищевых продуктов.

2) Нарушения при реализации мяса:

1. Отсутствие или нарушение правил приема и ветеринарной проверки мяса в местах реализации и продажи. Владелец, доставивший мясо для продажи на рынке в пределах административного района, должен представить ветеринарную справку (форма №4), подписанную ветеринарным врачом (фельдшером) и заверенную печатью ветеринарного учреждения. В справке указывается, что животное было осмотрено перед убоем, продукты все были подвергнуты ветеринарно-санитарному осмотру и местность благополучна по остро протекающим и карантинным заразным болезням. В справке также указываются возраст, дата убоя животного, результаты диагностических исследований, сроки вакцинаций и антибиотикотерапии. При вывозе мяса за пределы района справка недействительна. В этом случае должно быть предоставлено ветеринарное свидетельство (форма № 2).

2. Отсутствие следующих видов экспертиз:

1) экспертиза внутренних органов и туш крупного рогатого скота, 2) экспертиза внутренних органов и туш телят, 3) экспертиза внутренних органов и туш мелкого рогатого скота, 4) исследование органов и туш свиней 5) ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при некоторых инвазионных заболеваниях, 6) экспертиза внутренних органов и тушек птицы.

3. Неправильное хранение мясной продукции в местах ее продажи.

4. Отсутствие санитарно – гигиенических условий.

5. Отсутствие надзора администрации совместно с ветеринарным специалистом за тем, чтобы не продавались непроверенные пищевые продукты. Поступающие для продажи на рынки и базы мясо и мясопродукты обязательно подлежат экспертизе независимо от осмотра их вне рынка (кроме мяса и мясопродуктов, прошед-

ших экспертизу на мясокомбинате и птицекомбинатах, имеющих знаки ветеринарного осмотра и поступающих для продажи в фирменные магазины на рынках).

6. Отсутствие контроля со стороны ветеринарного персонала за санитарным состоянием мясных павильонов.

7. Отсутствие обязательного клеймения после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарными клеймами и штампами согласно «Правил по ветеринарному клеймению мяса Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 19 марта 2003 года N 140. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Республики Казахстан 18 апреля 2003 года N 2236(<https://adilet.zan.kz>)

В соответствии с подпунктом 8) статьи 8 Закона Республики Казахстан «О ветеринарии» от 10 июня 2002 года. Туши (полутуши, четвертины) и субпродукты всех видов сельскохозяйственных и диких животных, включая птицу, признанные доброкачественными и пригодными к использованию на пищевые цели, подлежат на рынке обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами.

Для контроля производства и реализации продуктов питания в Казахстане действует нормативно – правовая база:

1. Кодекс Алиментариус (<https://ru.wikipedia.org>) (по латыни это означает «закон или свод законов о пище») – это свод международных пищевых стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса и правил по пищевым продуктам. В целях перехода на международную систему технического регулирования и выполнения требований Соглашения ВТО по техническим барьерам в торговле и реализации законов Республики Казахстан «О техническом регулировании», «О безопасности пищевой продукции» в РК разработаны и приняты следующие технические регламенты:

«Требования к безопасности мяса и мясной продукции».

«Требования к безопасности молока и молочной продукции».

«Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции» и т.д.

На международном рынке координацию действий правительств стран-членов ВТО при подготовке стандартов и норм, касающихся безопасности пищевой продукции, обеспечивает Комиссия Кодекс Алиментариус (Joint FAO/ WHO Codex Alimentarius Commission), основанная

Продовольственной и сельскохозяйственной Организацией Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) в 1963 году. Одним из наиболее эффективных методов обеспечения безопасности пищевых продуктов, признанных Кодексом Алментариус, во всем мире признана система ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), название которой переводится как Анализ рисков и критические контрольные точки (или Анализ рисков и управление в критических точках. Главная идея системы ХАССП – сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условий производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов, и гарантировать, что продукция не нанесет вреда потребителю. Внедрение и сертификация системы ХАССП производится на основе действующих национальных стандартов. В Казахстане такими стандартами являются СТ РК 1179-2003 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Общие требования» и СТ РК ИСО 22000:2006 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования для использования любой организацией, работающей в цепочке создания пищевой продукции». Вариант разработки системы ХАССП – более простой по СТ РК 1179-2003, более престижный – по СТ РК ИСО 22000:2006. Открыты референс-лаборатории: Республиканская референс-лаборатория по безопасности пищевой продукции (г. Алматы), Республиканская референс-лаборатория по проведению исследований на генно-модифицированные объекты (г. Астана), Национальный референс-центр по ветеринарии.

2. Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-63РК (<https://adilet.zan.kz>)

3. Закон “О безопасности пищевой продукции” Республики Казахстан от 21 июля 2007 года N 301 (<https://adilet.zan.kz>).

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят решением совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года №68 (ТР ТС 03. 2013) (<https://adilet.zan.kz>). Настоящий Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции» разработан в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» и законов Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года «О техни-

ческом регулировании», от 10 июля 2002 года «О ветеринарии». Это документ, который устанавливает единые для Евразийского экономического союза обязательные требования к продуктам убоя и мясной продукции, связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также содержит требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции.

5. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021) (<https://adilet.zan.kz>). Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 110.

6. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Принят решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011г

7. Санитарные правила «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции»

Постановление Правительства Республики Казахстан от 3 февраля 2012 года № 200. В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения».

8. Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования к объектам производства, осуществляющем заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения. Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года № 7-1/832. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 29 октября 2015 года № 12208.

В соответствии с подпунктом 46-2) статьи 8 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии». ГОСТ 7269 – 79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», 2)ГОСТ 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести».

9. Закон РК «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года №274 – 4.

10. Закон Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии» (<https://adilet.zan.kz>). Это основные законодательные документы, которые являются фундаментом для обеспечения безопасности пищевой продукции.

Несмотря на наличие столь солидной законодательной базы, некоторые производители при головотяпстве и порой намеренном попус-

тельстве контролирующих органов пытаются идти в обход вышеуказанных нормативных актов. Так для увеличения объемов продукции и уменьшения потерь и затрат зачастую используются пестициды и кормовые добавки (гормональные препараты и антибиотики). В мясных продуктах регламентируется содержание следующих химических контаминантов: токсических элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), радионуклидов (цезия-137 и стронция-90), антибиотиков (левомицетина, тетрациклиновой группы, гризина, бацитрацина), пестицидов (гексахлорциклогексана, ДДТ и его метаболитов, а также пестицидов, используемых при получении сырья), бензапирен (для копченых продуктов), нитрозамины. Также при проведении анализа зачастую обнаруживают наличие следующих групп зоотехнических (ветеринарных) препаратов, если они использовались при выращивании животных и птицы: стимуляторы роста, транквилизаторы, (3-адреноблокаторы, антибиотики, антимикробные, антигельминтные, антипротозойные и трипанцидные средства). Особое внимание следует уделить анализу законодательных актов связанных с проблемой заболеваний с/х животных, которые оказывают негативное влияние на здоровье человека. Казахстан всегда был местом повышенного риска возникновения эпизоотии. На территории Республики Казахстан, по данным ветеринарной отчетности и исследовании сотрудников Казахского НИВИ, зарегистрировано свыше 60 инфекционных болезней, в том числе 29 – болезни крупного рогатого скота, 26 – овец и коз, 13 – лошадей, 6 – верблюдов, 20 – свиней, 10 – птиц. Из них 18 инфекционных болезней являются зооантропонозами, общими для животных и человека. Среди всех инфекционных заболеваний наиболее широко распространены бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, лептоспироз, листериоз, пастереллез, колибактериоз, сальмонеллез, хламидиоз, рожа, которые являются постоянными источниками заражения людей. В связи с этим Приказом Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 28 марта 2012 года № 18–03/128, был утвержден перечень заразных болезней животных при которых устанавливаются ограничительные мероприятия или карантин.

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан “Об утверждении перечней заразных болезней животных, при которых устанавливаются ограничительные мероприятия или карантин” от 28 марта 2012 года № 18–03/128

(<https://adilet.zan.kz>). Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 16 апреля 2012 года № 7583. В соответствии с пунктом 2 статьи 27 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии». Однако не все компетентные службы на местах должным образом производят контроль проверки качества мяса и мясной продукции на предмет отсутствия в мясе запрещенных препаратов и болезней.

Таможенным союзом, куда входит РК были приняты совместные положения по безопасности мяса и мясной продукции. Безопасность мяса, мясopодуктов и субпродуктов убойных животных нормируется в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года N301 «О безопасности пищевой продукции», Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года № 7-1/832. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 29 октября 2015 года № 12208.

На базарах, рынках и в магазинах по продаже мяса и мясной продукции зачастую игнорируют основные положения: 1) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции, 2) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), 3) Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 4) Санитарные правила «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции», 5) Ветеринарные (ветеринарно – санитарные) требования к объектам производства, осуществляющим заготовку (убой животных), хранение, переработку и реализацию продукции и сырья животного происхождения, 6) ГОСТ 7269 – 79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», 7) ГОСТ 23392--78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести», 8) Закон РК от 4 мая 2010 года №274 – 4 «О защите прав потребителей» статьи 8 Закона Республики Казахстан от 10 июля 2002 года «О ветеринарии».

Ветеринарный, санитарный и другие виды контроля должны выявлять несоответствие микробиологическим, физико-химическим, генетическим показателям безопасности, несоответствие требованиям технических регламентов по маркировке, присутствие фальсификации фактов

несовпадения видового состава мяса заявленного на этикетке с фактическим, устанавливая нарушения правил убоя, хранения и реализации, соблюдать требования на предмет доброкачественности мяса. Мясо по своей доброкачественности или свежести делят на три категории: 1) мясо доброкачественное, или свежее; 2) мясо подозрительной свежести; 3) мясо недоброкачественное, или несвежее.

Для определения доброкачественности мяса и мясопродуктов законодательство РК предусматривает проведение органолептической, биохимической, бактериологической экспертиз.

Органолептическая оценка дает оценку доброкачественности мяса, которое определяется по следующим признакам: внешний вид, цвет, запах и консистенция, состояние жира и сухожилий, прозрачность и аромат бульона.

Биохимическое исследование определяет свежесть мяса. Мясо относят к скоропортящимся продуктам. В процессе хранения оно может подвергаться различным изменениям. Эти изменения возникают под действием собственных ферментов самого мяса (загар) или в процессе жизнедеятельности микроорганизмов (ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, гниение). Наиболее опасный вид порчи мяса -- гниение, поскольку разрушается белок и образуются вещества, вредные для организма. Для определения свежести мяса применяют лабораторные методы. Указанные ГОСТы распространяются на говядину, баранину, свинину и мясо других видов убойного скота, на мясные субпродукты (кроме печени, легких, почек, селезенки и мозгов).

Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами происходит во время убоя животных и переработки сырья. Контактирующая микрофлора не дает возможности быстрого размножения этих бактерий в сыром мясе. Поэтому при проведении первичной переработки скота необходимо соблюдать требования действующих санитарных правил и таким образом исключить проникновение микроорганизмов в мясо убойных животных. (<https://elib.sfu-kras.ru> › bitstream › handle ›)

Целью бактериологического исследования мяса и мясопродуктов является подтверждение или исключение диагноза на инфекционные болезни, а также выяснение вопроса о наличии в мясе микробов, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериологическое исследование проводят в случаях, предусмотрен-

ных действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов и нормативно-технической документацией. Также лабораторная экспертиза позволяет определить:

1) наличие фрагментов видоспецифичной ДНК, присутствие которых свидетельствует о наличии в нем компонентов тканей животных определённого вида, не заявленного производителем в маркировке продукта.

2) содержание генно-модифицированных объектов.

3) наличие гормонов роста.

4) содержание антибиотиков и противовирусных препаратов: тетрациклин, левомицетин, бацитрацин и т.д.

5) содержанию радионуклидов (цезия-137, стронция-90).

6) содержания токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк).

7) наличие зоонозов, инфекционных заболеваний, возбудители которых в естественных условиях передаются людям. сальмонеллёз, туберкулёз, ящур, бруцеллёз, сибирская язва, эхинококкоз, лептоспироз и другие.

8) наличие гельминтозов, наиболее распространёнными из которых являются трихинеллез, тениоз, тениаринхоз, эхинококкоз, бычий цепень, свиной цепень и другие.

9) наличии в мясе микробов, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

10) содержание фосфатов, усилителей вкуса и аромата, бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

Таким образом производителям мяса и мясной продукции необходимо строго выполнять нормативные требования, предусмотренные положениями экспертиз.

## Заключение

Термин “безопасность пищевых продуктов” подразумевает состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Продовольственная безопасность представляет собой такое состояние экономики, при котором обеспечивается продовольственная независимость страны и гарантируется физическая и экономическая доступность доброкачественной

продукции для населения в количестве, необходимом для активной и здоровой жизни

В сфере обеспечения продовольственной безопасности, как было сказано выше, существуют определенные проблемы, которые требуют своевременного реагирования со стороны как органов, в круг полномочий которых входит контроль качества выпускаемых продуктов (санэпиднадзор, государственные инспекции по контролю качества продуктов питания и защите прав потребителей), так и органов государственной власти

Мы видим следующие пути решения вышеописанных проблем продовольственной безопасности

1) разработку специальных правовых актов, ужесточающих ввод химических добавок и замену натурального сырья;

2) закрепление правовой ответственности в области контроля и прогнозирования состояния безопасности мяса и мясной продукции.

3) нормативно-правовая поддержка производства продукции с натуральными компонентами;

4) формирование у предпринимателей, занимающихся производством и реализацией мяса и мясной продукции мотивации для увеличения выпуска продуктов здорового питания;

5) формирование государственных информационных ресурсов продовольственной безопасности в мясной отрасли.

Для реализации и исполнения этих задач и осуществления контроля качества производимой продукции был принят закон РК от 21 июля 2007 года за №301 «**О безопасности пищевой продукции**», Данный Закон призван урегулировать отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека. Он закрепляет основные направления государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов:

а) государственное нормирование;

б) государственная регистрация пищевых продуктов;

в) оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов, а также систем качества;

г) государственный надзор и контроль;

д) мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и здоровья населения.

Эти меры касаются производства и реализации мяса и мясной продукции.

Необходимо отметить, что казахстанское законодательство определяет продовольственную безопасность как: «продовольственную безопасность, предусматривающую состояние защищенности экономики, в том числе агропромышленного комплекса, при котором государство способно обеспечить физическую и экономическую доступность населению качественных и безопасных продовольственных товаров, достаточных для удовлетворения физиологических норм потребления и демографического роста».

Таким образом в РК имеется законодательная основа для обеспечения безопасности пищевой продукции в области мяса и мясомолочной продукции. В соответствии с положениями нормативных актов, основная ответственность за безопасность возлагается на производителей пищевой продукции. Проблема в том, что нормы закона не имеют практической реализации. При этом стратегической ошибкой будет делать основной упор на принятие «карательных» мер в отношении недобросовестных производителей. Для большинства отечественных предприятий нужен другой подход, основанный на внедрении международных современных стандартов и функциональной практики в области безопасности пищевой продукции.

Многие современные продукты питания трудно назвать здоровой пищей, так как они в себе содержат мало полезных веществ. Как показывает статистика, на прилавках магазинов и супермаркетов лишь около 30 % продуктов являются действительно здоровыми.

Международные стандарты по безопасности пищевой продукции требуют внедрения системного подхода, предполагающего, что производители пищевой продукции будут на добровольной основе анализировать риски и внедрять соответствующие национальные программы по предупреждению возникновения опасностей в критических контрольных точках, которые также называют планом HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Анализ рисков и критические контрольные точки) ([https://ru.wikipedia.org > wiki](https://ru.wikipedia.org/wiki)). С 2005 года действует новый международный стандарт ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к любым организациям в продуктовой цепи», который был создан для гармонизации требований международного стандарта CODEX ALIMENTARIUS и национальных требований, например, в области санитарии и гигиены. Этот стандарт применяется

вместе с другим международным стандартом ИСО 22004 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005 содержат требования и рекомендации касательно внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в том числе и мясной К этой серии относится и стандарт ИСО 22005, содержащий общие принципы и руководящие указания по проектированию и разработке систем, обеспечивающих прослеживаемость в кормовой и продуктовой цепи. Развития отечественной производственной базы, различиями в требованиях к безопасности пищевых продуктов и организации системы контроля их соблюдения.

Пищевая продукция, выполняя функцию обеспечения человека необходимыми для его здоровья и здоровья будущих поколений элементами (витаминами, полезными веществами и пр.), не может служить только средством утоления голода. Предложенное в законодательстве понятие безопасности пищевой продукции только через отсутствие в ней опасных веществ снижает полезность пищевой продукции для потребителя. Следовательно, безопасность пищевой продукции – это такая совокупность её характеристик, при которых обеспечивается не только её соответствие обязательным требованиям и показателям безвредности, но и надлежащая пищевая ценность, способная удовлетворять потребности человека в пище, его физиологические потребности в питательных веществах и энергии. К наиболее безопасной пищевой продукции следует отнести органическую пищевую продукцию, к производству которой предъявляются особые требования, отвечающие принципам ведения экологического предпринимательства. Особый порядок производства органической пищевой продукции обуславливает её высокую себестоимость и конечную цену для потребителя. Таким образом, для соблюдения баланса интересов потребителей и производителей такой продукции особо актуальным остаётся вопрос о мерах государственной поддержки последних, однако он в законодательстве не решён. Отсутствие целевых программ по субсидированию производителей, доступа на рынок сбыта органической пищевой продукции делают её недоступной для абсолютного большинства граждан ([https://elib.sfu-kras.ru > bitstream > handle](https://elib.sfu-kras.ru/bitstream/handle/)).

Для улучшения качества продукции необходимо выработать доктрину продовольственной

безопасности. Она должна представлять собой совокупность государственных подходов в отношении цели, задач и основных направлений экономической политики в области обеспечения продовольственной безопасности. Система показателей для оценки продовольственной безопасности включает показатели в сфере потребления, показатели в сфере производства и национальной конкурентоспособности, а также показатели в сфере управления и организации. Для оценки состояния продовольственной безопасности в качестве критерия определяется удельный вес отечественной продукции и продовольствия в общем объеме товарных ресурсов (внутреннего рынка соответствующих продуктов. Основными направлениями обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий являются: – применение мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – проведение изготовителями и лицами, осуществляющими деятельность по обороту пищевых продуктов организационных, агрохимических, ветеринарных, технологических, инженерно – технических, санитарно – противоэпидемических и фитосанитарных мероприятий по выполнению требований нормативных документов к пищевым продуктам, материалам и изделиям, условиям их изготовления, хранения, перевозок и реализации – проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий – применение мер по пресечению нарушений законодательства, в том числе требований нормативных документов, а также мер гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности к лицам, виновным в совершении указанных нарушений.

В настоящее время необходимо обеспечить процесс гармонизации отечественной нормативно – правовой базы в области обеспечения безопасности мяса и мясной продукции с международной практикой. Основными принципами гармонизации должны стать добровольность и самостоятельность в определении направлений унификации (гармонизации) национального законодательства, постепенность и поэтапность реализации программ взаимодействия с международными соглашениями.

## Литература

Конституция РК [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Кодекс РК «О здоровье народа и системе здравоохранения» от 7 июля 2020 года №360-63РК [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Закон «О национальной безопасности Республики Казахстан» [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Закон «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года N 301 [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Закон «О защите прав потребителей» от 4 мая 2010 года №274 – 4 [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Закон «О ветеринарии» от 10 июля 2002 года N 339, [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Приказ Министра сельского хозяйства РК “Правила идентификации сельскохозяйственных животных” от 30 января 2015 года № 7-1/68 [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Приказ Министра сельского хозяйства РК “Правила формирования и ведения базы данных” от 2 июня 2010 года № 367 [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 27 апреля 2015 года № 7-1/370 «Правила организации проведения уоя сельскохозяйственных животных, предназначенных для последующей реализации» [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Приказ Министра сельского хозяйства РК “Правила по ветеринарному клейменю мяса” от 19 марта 2003 года N 140 N 2236 [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Кодекс Алиментариус [электронный ресурс] <https://ru.wikipedia.org>

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 года №68 (ТР ТС 03. 2013) [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Технический регламент «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021). Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года № 110. [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан “Об утверждении перечней заразных болезней животных, при которых устанавливаются ограничительные мероприятия или карантин” от 28 марта 2012 года № 18-03/128. [электронный ресурс] // Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Адилет» URL: <https://adilet.zan.kz>

15. Карабаева М.Э. “Влияние генотипических и паратипических на мясность овец разных пород”. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (<https://elib.sfu-kras.ru> > bitstream > handle > )

[17] Уланова Е.С. “Правовое регулирование обеспечения хозяйствующими субъектами безопасности пищевой продукции” Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (Национальный исследовательский университет)» (

<https://elib.sfu-kras.ru> > bitstream > handle).

## References

Konstitucija RK [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Kodeks RK «O zdorov'e naroda i sisteme zdravoohranenija» ot 7 ijulja 2020 goda №360-6ZRK [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Zakon “O nacional'noj bezopasnosti Respubliki Kazahstan” [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Zakon «O bezopasnosti pishhevoj produkcii» ot 21 ijulja 2007 goda N 301 [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Zakon «O zashhite prav potrebitelej» ot 4 maja 2010 goda №274 – 4 [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Zakon “O veterinarii” ot 10 ijulja 2002 goda N 339, [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Prikaz Ministra sel'skogo hozjajstva RK "Pravila identifikacii sel'skohozejstvennyh zhivotnyh" ot 30 janvarja 2015 goda № 7-1/68"[jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Prikaz Ministra sel'skogo hozjajstva RK "Pravila formirovanija i vedenija bazy dannyh" ot 2 ijunja 2010 goda № 367"[jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Prikaz Ministra sel'skogo hozjajstva Respubliki Kazahstan ot 27 aprelja 2015 goda № 7-1/370 «Pravila organizacii provedenija uboja sel'skohozejstvennyh zhivotnyh, prednaznachennyh dlja posledujushhej realizacii» «[jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Prikaz Ministra sel'skogo hozjajstva RK "Pravila po veterinarnomu klejmeniju mjasa" ot 19 marta 2003 goda N 140 N 2236"[jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Kodeks Alimentarius [jelektronnyj resurs] <https://ru.wikipedia.org>

Tehnicheskij reglament Tamozhennogo sojuza «O bezopasnosti mjasa i mjasnoj produkcii» ot 9 oktjabrja 2013 goda №68 (TR TS 03. 2013) «[jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Tehnicheskij reglament «O bezopasnosti mjasa pticy i produkcii ego pererabotki» (TR EAJeS 051/2021). Prinjat resheniem Soveta Evrazijskoj jekonomicheskoj komissii ot 29 oktjabrja 2021 goda № 110. [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Prikaz Ministra sel'skogo hozjajstva Respubliki Kazahstan "Ob utverzhdenii perechnej zaraznyh boleznj zhivotnyh, pri kotoryh ustanavlivajutsja ogranichitel'nye meroprijatija ili karantin" ot 28 marta 2012 goda № 18-03/128. [jelektronnyj resurs] // Informacionno-pravovaja sistema normativnyh pravovyh aktov Respubliki Kazahstan «Adilet» URL: <https://adilet.zan.kz>

Karabaeva M.Je. "Vlijanie genotipicheskikh i paratipicheskikh na mjasnost' ovec raznyh porod". Federal'noe gosudarstvennoe bjudzhetnoe obrazovatel'noe uchrezhdenie vysshego obrazovanija

Saratovskij gosudarstvennyj agrarnyj universitet im. N.I. Vavilova (<https://elib.sfu-kras.ru> > bitstream > handle > )

Ulanova E.S. "Pravovoe regulirovanie obespechenija hozjajstvujushhimi sub'ektami bezopasnosti pishhevoj produkcii" Federal'noe gosudarstvennoe avtonomnoe obrazovatel'noe uchrezhdenie vysshego obrazovanija «Juzhno-Ural'skij gosudarstvennyj universitet (Nacional'nyj issledovatel'skij universitet)» (<https://elib.sfu-kras.ru> > bitstream > handle).