

14.03.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Будут разработаны стандарты к техрегламенту на питьевую воду

Коллегией Евразийской экономической комиссии утверждена Программа по разработке правил и методов исследований (испытаний) и измерений согласно требованиям техрегламента ЕАЭС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

Программа содержит 68 проектов межгосударственных стандартов, обозначены сроки разработки и страны-разработчики. В том числе:

- стандарт на пищевые продукты и продовольственное сырье;
- на питьевую воду с отбором проб;
- стандарты для определения в воде массовой концентрации ртути, свинца и др. элементов.

С 1 января 2019 года вступил в силу Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017) за исключением некоторых пунктов.

Подробнее ознакомиться с этими пунктами можно по ссылке:





Техрегламент устанавливает следующие требования на территории ЕАЭС:

- безопасность упакованной питьевой воды (включая природную минеральную воду);
- требования к процессам производства, хранения, перевозки и реализации воды;
- маркировка и упаковка питьевой воды.

Новый документ ЕАЭС распространяется на природную минеральную воду, включая лечебно-столовую, питьевую воду для детского питания и искусственно минерализованную питьевую воду.

В частности, должны четко соблюдаться нормы по химической, микробиологической и радиационной безопасности. Упакованная питьевая вода должна быть задекларирована, кроме:

1. питьевой для детского питания,
2. лечебно-столовой,
3. лечебной природной минеральной воды.

Оценка соответствия последних (п.1-3) требованиям техрегламента проводится в форме государственной регистрации.

Согласно положениям перехода, до 1 июля 2020 года действительны:

- ранее выданные документы об оценке соответствия упакованной питьевой воды до окончания срока их действия,
- выпуск продукции с документами, оформленными на ранее действующие требования,
- обращение вышеуказанной продукции до окончания срока годности. Установленный переходный период позволит обеспечить плавный переход бизнеса на новые требования.

Установленный переходный период позволит обеспечить плавный переход бизнеса на новые требования.

Вопрос-ответ



*Кудинова Ирина
Евгеньевна*

Вопрос:

Наша организация занимается производством молочной продукции. Помимо СМК, на предприятии должна быть реализована система VACCP и TACCP. Нас интересует, каким образом проходят эти процедуры, что от нас требуется на предприятии в части документов, как это вообще реализовывать?

Ответ:

НАССР — это Hazard Analysis and Critical Control Points, то есть анализ рисков и критические контрольные точки.

TACCP — это Threat Assessment Critical Control Point, то есть оценка угроз и критические контрольные точки.

VACCP — это Vulnerability Assessment & Critical Control Point, то есть оценка уязвимых мест и критические контрольные точки.

НАССР — это Hazard Analysis and Critical Control Points, то есть анализ рисков и критические контрольные точки.

TACCP — это Threat Assessment Critical Control Point, то есть оценка угроз и критические контрольные точки.

VACCP — это Vulnerability Assessment & Critical Control Point, то есть оценка уязвимых мест и критические контрольные точки.

НАССР, которая должна быть внедрена на производстве в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», направлена на контроль безопасности пищевой продукции. Всё, что влияет на безопасность продукции, должно анализироваться в рамках этой системы.

Под VACCP и TACCP понимают системы оценки рисков фальсификации продукции, не влияющей на безопасность, так как именно эти риски не охвачены системой НАССР.

TACCP — это система защиты пищевой продукции от злонамеренных угроз с целью причинения вреда, то есть она рассматривает влияние внешних факторов.

VACCP — рассматривает возможные уязвимости внутри предприятия, которые могут привести к выпуску некачественной продукции. Например — возможность подмены указанного в рецептуре и ТУ компонента пищевой продукции более дешевым.

Обе системы основаны на применении принципов НАССР для указанных рисков.

МУ 4.1/4.2.2484-09 «Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции» определяют фальсифицированную пищевую продукцию как пищевые продукты и продовольственное сырье (в том числе молоко и молочную продукцию), умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

В соответствии с п.2.2.16 ГОСТ Р 57881-2017 «Система защиты от фальсификаций и контрафакта. Термины и определения» фальсифицированное изделие — это изделие, сопровождаемое при производстве и обороте заведомо неполной или недостоверной (ложной) информацией о соответствии изделия требованиям к качеству изделий по договору закупки и поставки, обязательным требованиям к данному виду продукции, установленным нормативными правовыми документами, техническими регламентами, документами по стандартизации, технической документацией на данную продукцию.

Термин «уязвимость» определен в п.2.2.15 ГОСТ Р 57881-2017 как внутренние свойства или слабые места объекта, вызывающие его чувствительность к источнику риска, что может приводить к реализации события и его последствий.

В отличие от HACCP, разработка и внедрение TACCP и VACCP не предусмотрены нормативными актами.

Если на вашем предприятии должны быть реализованы системы VACCP и TACCP, то это должно быть сделано на основе каких-то распорядительных документов. В этих документах должно быть установлено, на основании каких актов, в каком порядке и для каких целей разрабатываются TACCP и VACCP.

При разработке можно использовать общие документы по менеджменту риска, например, ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска».

В разделе 5 ПНСТ 242-2017 «Система защиты от фальсификаций и контрафакта. Основные положения» перечислены параметры, анализ которых должен проводиться в рамках оценки риска фальсификации и контрафакта.