

24.04.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Установлены переходные положения к техрегламенту на алкогольную продукцию

Коллегия Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) 16 апреля 2019 г. установила переходные положения к техническому регламенту ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции». Документ вступает в силу с 9 января 2021 года. Переходные положения определяют:

1. В странах ЕАЭС можно производить и продавать алкоголь по документам об оценке соответствия продукции, выданным до вступления в силу техрегламента;
2. Срок производства и реализации — до 9 января 2024 года;
3. Обращение продукции допускается в течение срока годности, установленного изготовителем.

Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий, вы всегда можете получить бесплатный доступ, заполнив простую форму регистрации, на странице издания.

Технический регламент ЕАЭС «О безопасности алкогольной продукции» устанавливает следующие обязательные требования:

- безопасности к алкогольной продукции и процессам производства;
- хранения, перевозки и реализации;
- маркировки, упаковки и оценки соответствия.

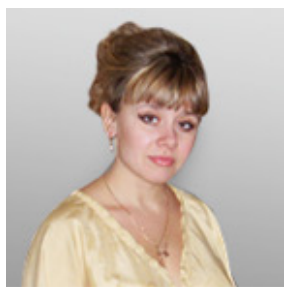
Текст документа доступен по ссылке:



[ТР ЕЭС О безопасности алкогольной продукции](#)

Также вы можете ознакомиться с другими проектами технических регламентов, узнать сроки обсуждения и контакты разработчика с помощью сервиса **«Проекты документов по стандартизации»**.

Вопрос-ответ



Тихомирова Л.А.

Вопрос:

Каким образом проводится анализ соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции?

Ответ:

Анализ соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции производится в соответствии с требованиями законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии, санитарных норм и правил, технических регламентов.

Пунктом 1 ст.17 Федерального закона от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предусмотрено, что при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации

населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии со ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (далее — ТР ТС 021/2011), пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к ТР ТС 021/2011. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В соответствии со ст.10 ТР ТС 021/2011 изготовители пищевых продуктов обязаны осуществлять процессы их производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Требование п.7 ч.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 о соблюдении условий хранения пищевой продукции конкретизировано в п.6.1. СП 2.3.6.1079-01, регламентирующем наличие достаточного количества необходимого оборудования и предметов материально-технического оснащения (в данном случае отсутствие достаточного количества подтоварников и стеллажей, выполненных из соответствующих материалов, не исключает нарушения условий хранения свеклы, а именно, хранение свеклы на подтоварниках, не прошедших надлежащую обработку, могло стать причиной ее дополнительного загрязнения и оказать в дальнейшем влияние на показатели безопасности готовых блюд).

В силу п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем (п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011).

В силу п.6.4 СП 2.3.6.1066-01 контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

Согласно п.7.5 СП 2.3.6.1066-01 хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Пункт 4 ч.3 ст.10, п.6 ч.3 ст.11 ТР ТС 021/2011 в части проведения проверки выпускаемой продукции на соответствие требованиям Технического регламента конкретизирован в п.14.1. СП 2.3.6.1079-01 и п.2.4. Санитарных правил «СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18 (далее — СП 1.1.1058-01), на основании которых юридическое лицо должно разработать программу производственного контроля и в последующем исполнять ее требования, в том числе посредством проведения лабораторных испытаний готовой продукции по показателям безопасности.

© АО «Кодекс», 2024

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных