

06.02.2020

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Внесены изменения в регламент на пищевую продукцию

Утверждено решение от 8 августа 2019 г. N 115 о внесении изменений в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Документ был опубликован 13 января 2020 г. Советом Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) и вступает в силу спустя полгода.

Подробнее с текстом документа вы можете ознакомиться по ссылке:



[О Программе по разработке](#)

Изменения касаются непереработанного продовольственного сырья. Оно должно быть признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Получение ветеринарного сертификата остается без изменений.

В новой редакции регламента обозначены виды не переработанного продовольственного сырья животного происхождения, которые не допускаются к обращению:

- продукция со средствами консервирования;
- продукция, не отвечающая органолептическим показателям;
- мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов;

- мясо с кровоизлияниями в тканях, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и/или контаминированное грызунами;
- мясо с механическими примесями, а также с не свойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);
- охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4°C, и т.д.

В случаях, когда животные принимали ветеринарные препараты, для получения сырья должны быть соблюдены сроки их выведения из организма.

Изменения также коснулись отдельных приложений к регламенту, в частности:

- таблиц с микробиологическими нормативами безопасности;
- раздела 4 приложения № 3 о гигиенических нормативах хлебобулочных изделий.

Полностью в новой редакции также изложен раздел «Антибиотики» из приложения для всех разделов.

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

Вопрос-ответ



Вопрос:

Можем ли мы указывать на этикетке условия хранения: сухое прохладное место?

Есть ли нормативный документ, который запрещает данную трактовку условий хранения?

Какой именно температурный режим и влажность подразумевает эта фраза: сухое прохладное место?

Кан Виктория
Михайловна

Ответ:

Требования к продукции в части ее маркировки установлены ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Согласно разделу 4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 маркировка пищевой продукции должна содержать в том числе сведения об условиях хранения пищевой продукции.

Условия хранения пищевой продукции устанавливает изготовитель, либо они могут быть предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки.

Таким образом, изготовителем должны быть указаны конкретные условия хранения пищевой продукции (температура, влажность) до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки. Указывать «хранить в сухом прохладном месте» без уточнения параметров нельзя.

Параметры «сухого прохладного места» найдены только в Общей фармакопейной статье от 31.10.2018 N ОФС.1.1.0001.18, указанные параметры могут быть использованы только в качестве ориентира.

Прохладное сухое место: температура от +8 до +15°C, влажность не более 50%.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

[Политика конфиденциальности персональных данных](#)