

20.02.2020

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Видеосеминар «FSSC 22000 (версия 5), дополнительные требования» уже в системе!

В ноябре 2019 года информационная сеть «Техэксперт» провела вебинар на актуальную тему — «FSSC 22000 (версия 5), дополнительные требования». Мероприятие было организовано для специалистов в области качества, стандартизации и технологов пищевых предприятий. На вебинаре выступил эксперт Ассоциации по сертификации «Русский Регистр» — Григорьева Елена Владимировна, главный специалист Департамента образовательных проектов и программ.

На вебинаре были рассмотрены следующие темы:

- Переход на новую версию схемы сертификации FSSC 22000 (version 5). Перечень дополнительных требований к внедрению FSSC. Условия перехода на версию 5 и условия ресертификации.
- Ключевые изменения в схеме сертификации FSSC 22000 (version 5). Обзор новых требований.
- Проведение аудита по FSSC 22000 (version 5). Практические примеры.
- Отличительные особенности FSSC 22000 и ISO 22000.

- Внедрение программ предварительных условий (ППУ).
- Управление рисками по FSSC 22000 (version 5), в том числе управление рисками фальсификации и биотerrorизма. Практические примеры.

Эксперт дала рекомендации по наиболее важным вопросам системы менеджмента безопасности пищевой продукции, что поможет вам адаптироваться к требованиям Схемы сертификации FSSC 22000 и пройти аудит по новой версии 5.

Несмотря на то что вебинар был бесплатный, материалы доступны исключительно для наших пользователей!

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

Запись и презентация доступны в следующих системах:

- В комплекте «Базовые нормативные документы. Лаборатория. Пищевая промышленность»,
- «Нормы, правила, стандарты и законодательство России»,
- «Базовые нормативные документы. Лаборатория».

А знаете ли вы?

О новом чате для общения специалистов пищевой отрасли

Специально для вас мы создали виртуальную площадку для того, чтобы вы могли:

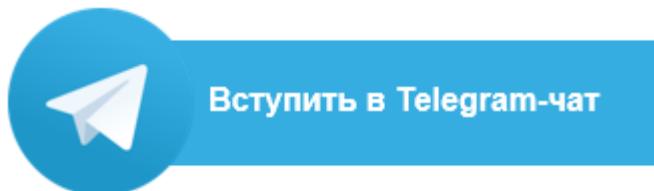
- обмениваться профессиональным и практическим опытом;
- узнавать о горячих новостях отрасли;
- обсуждать с коллегами актуальные темы пищевого производства;
- быть в курсе специализированных мероприятий, организованных информационной сетью «Техэксперт», например, вебинаров;
- получать выпуски онлайн-издания «Продэксперт».

Виртуальная площадка организована в чате Telegram под названием «ПродЭксперт. Пищевая промышленность». Для того чтобы вступить в чат, необходимо:

1. Скачать/открыть бесплатное приложение-мессенджер Telegram;
2. В строке поиска ввести expertprod;
3. Вступить в чат.

В случае, если приложение Telegram уже установлено на устройстве, просто [перейдите по ссылке](#) и присоединитесь к чату.

Присоединяйтесь, общайтесь, будьте в курсе актуальных событий пищевой отрасли!



Вопрос-ответ



Кудинова И. Е.

Вопрос:

В ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», пункт 14 части 4.4, указан перечень компонентов, которые могут вызвать аллергическую реакцию или противопоказаны при отдельных видах заболеваний. В любом случае согласно ТР ТС 022/2011 на этикетку потребительской упаковки должна быть нанесена информация о пищевых добавках независимо от того, какое количество содержится в продукции (ст.4 п.4.4 пп.13).

Например, содержание диоксида серы и сульфитов в продукции не должно превышать 10 мг на 1 л или 1 кг.

Согласно ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» приложения 4 и 8, максимальный уровень в продукции сернистой кислоты (диоксида серы Е220) и солей составляет 100 мг/кг.

На какой документ нужно ссылаться в случае, если в продукции будут обнаружены диоксид серы и сульфиты — на ТР ТС 022/2011 или ТР ТС 029/2012?

Есть ли еще нормативные документы для пищевых добавок, в которых прописаны пределы их содержания, допускаемые в пищевой продукции?

Ответ:

В перечислении 4 п.14 ч.4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» не написано, что содержание диоксида серы и сульфитов в продукции не должно превышать 10 мг на 1 л или 1 кг.

Данное положение не устанавливает предельное содержание диоксида серы и сульфитов, оно констатирует, что если общее содержание диоксида серы и сульфитов составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы, то они могут вызывать аллергическую реакцию.

Предельные содержания пищевых добавок установлены в ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В соответствии с п.15 ч.4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011 сведения об аллергенных свойствах диоксида серы и сульфитов указывать в маркировке не требуется, а эти пищевые добавки должны быть указаны в составе продукции независимо от их содержания, поэтому сведения в перечислении 4 п.14 ч.4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011 призваны, скорее всего, информировать о том, что диоксид серы и сульфиты в количестве, превышающем 10 мг на 1 л или 1 кг, являются аллергенами.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных