

05.03.2020

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Риск-ориентированный подход на пищевом предприятии

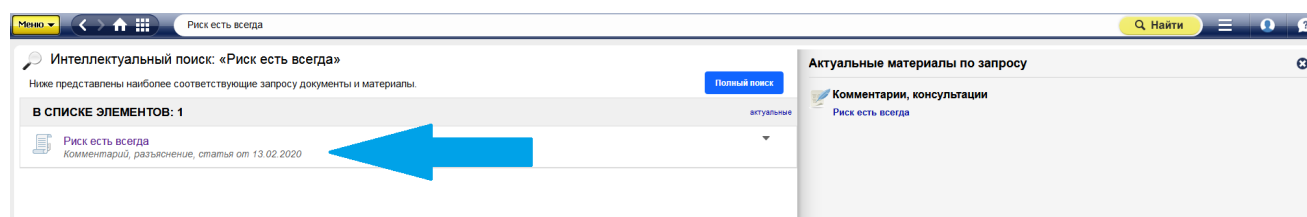
Концепция риск-ориентированного мышления предполагает, что в основе любого риска лежит неопределенность. В неопределенности присутствуют как позитивные, так и негативные факторы. Какой из этих факторов будет преобладать, зависит от конкретного сценария, по которому развиваются события.

Таким образом, к решению проблемы нужно подходить с учетом различных вариантов развития событий, анализа последствий. Это реализуется следующим образом:

- определение проблем, их анализ,
- прогноз развития событий для каждого из вариантов,
- ранжирование проблем по степени важности с учетом негативных последствий,
- определение необходимых мер, проведение запланированных работ,
- оценка результатов.

Все вышеописанные шаги, как правило, выполняются рабочей группой и должны содержать описание конкретных мероприятий, сроки и ответственных.

Подробнее об анализе рисков и возможностей вы можете прочитать в статье, включенной в системы «Техэксперт»: «Риск есть всегда».



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



Кудинова И. Е.

Вопрос:

Если продукцию производят в соответствии с ГОСТ, в котором указана пищевая ценность, можно ли эти данные указывать на этикетке?

Или нужно эту произведенную продукцию подвергнуть исследованиям пищевой ценности?

Является ли нарушением указание на этикетке продукта информации о пищевой ценности в соответствии с нормативным документом, на основании которого он произведен?

Обязательно ли изготовителю определять показатели пищевой ценности продукции, произведенной по ГОСТ, если эта информация указана в Приложении?

Есть ли нормативный документ, регламентирующий эти действия?

Какова ответственность изготовителя за несоблюдение этого документа?

Ответ:

На основании п.12 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

В разных стандартах технических условий (общих технических условий) требования к пищевой ценности продукции устанавливаются по-разному.

Например, в справочном приложении А к ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» приведена расчетная пищевая ценность хлеба из пшеничной муки.

Но поскольку это справочная информация, то вы не можете указать приведенные в стандарте значения показателей пищевой ценности в маркировке изготовленного по ГОСТ Р 58233-2018 хлеба.

Вы должны выполнить требование п.12 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011, в соответствии с которым именно изготовитель продукции, а не разработчик проекта стандарта должен определять показатели пищевой ценности продукции.

Невыполнение требования технического регламента является нарушением, ответственность за которое предусмотрена ст.14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и которое влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц — от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, — от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц — от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных