

18.02.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Очередные изменения в техрегламент на пищевую продукцию

Началось общественное обсуждение проекта изменений в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Вносятся изменения по содержанию остатков ветеринарных лекарственных средств, фармакологически активных веществ и их метаболитов в пищевой продукции животного происхождения, включая переработанную продукцию и продовольственное сырье.

С этой целью вновь **вводится приложение N 5** (ранее оно было признано утратившим силу) в новой редакции с указанием этих предельных норм. В таблицу приложения № 5 включено 70 позиций лекарственных средств, фармакологически активных веществ и их метаболитов (индикаторная молекула).

Определены наименования и виды пищевой продукции, а также, собственно, сами максимально допустимые значения в мг/кг.

Например:

- абамектин в молоке и молочной продукции допускается в пределах, не превышающих 0,001 мг/кг;
- для мясной и рыбной продукции этот показатель не должен превышать 0,004 мг/кг.

Включение единого приложения по возможным остаткам лекарственных средств в пищевой продукции позволяет исключить отдельные сноски по остаточным содержаниям веществ. Это касается двух позиций приложения № 3 к ТР ТС 021/2011: остаточное содержание доксициклина в специализированной пищевой продукции и бацитроцина в продуктах убоя кроликов.

Проектируемое приложение № 5 к регламенту будет применяться при государственном надзоре и государственном мониторинге продуктов питания.

Отметим, что вместе с проектом правок в регламент на обсуждение вынесены проекты актуализированных сопутствующих документов:

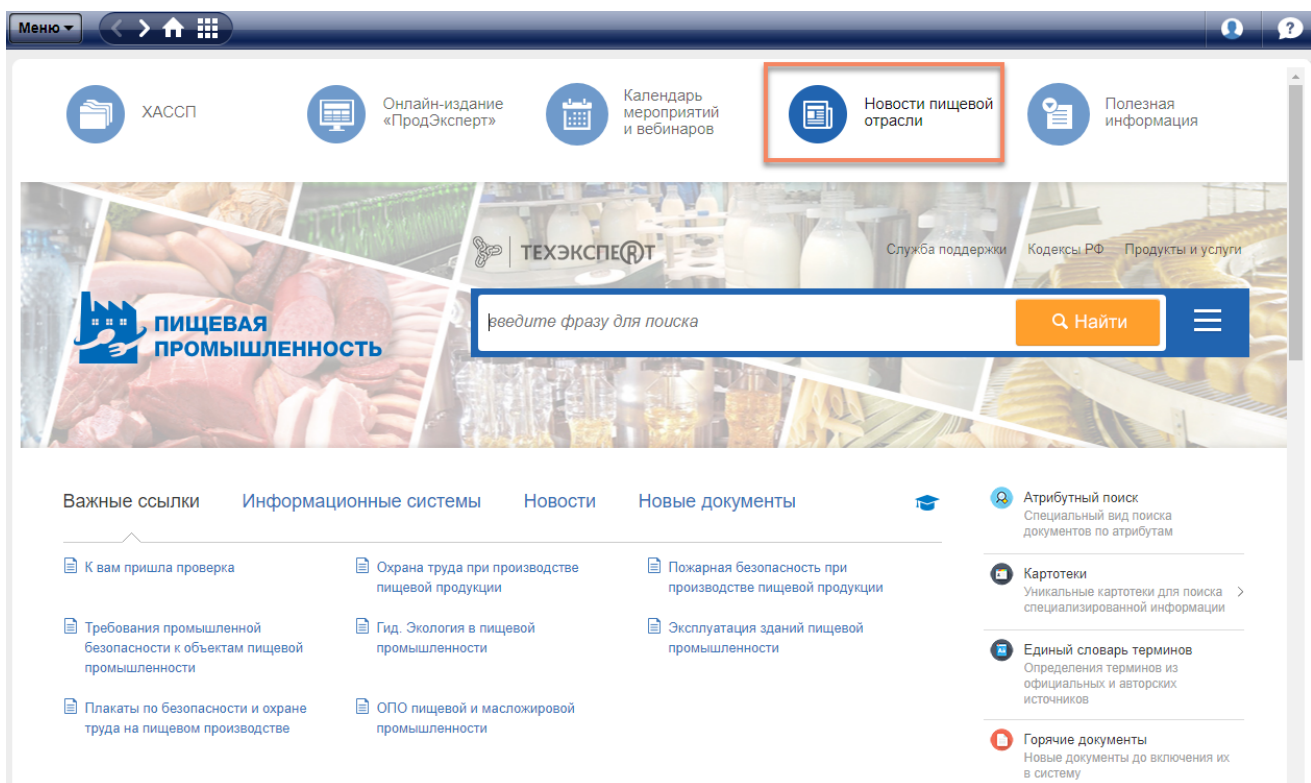
— перечень стандартов на методы испытаний (включено 55 стандартов);

— проект программы по разработке/пересмотру стандартов (еще не внесены нормативные документы).

Обратите внимание! Санкции за нарушение требований технических регламентов (ст. 14.43 КоАП РФ):

- для юридических лиц — административный штраф в размере от ста тысяч до трехсот тысяч рублей (при повторном нарушении штраф до 1 млн. рублей);
- для ИП- административный штраф в размере от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей (при повторном нарушении штраф до пятидесяти тысяч рублей).

Публичное обсуждение проекта **завершится 5 апреля 2021 г. Следите за новостями в сервисе «Новости пищевой отрасли».**



Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! [Форма регистрации](#) →

А знаете ли вы?

Какие видеосеминары есть в системе «Техэксперт» по пищевой промышленности?

В сервисе «Видеосеминары» в системе «Техэксперт», собраны прошедшие вебинары по темам для пищевой промышленности.

Видеосеминары всегда проводятся на самые актуальные для специалиста темы, а спикеры — это высококвалифицированные эксперты, представители государственных органов и профильных ведомств. Они дают исчерпывающий ответ по теме вебинара, ссылками на правовые акты, практические инструкции и авторские материалы, которые есть в системе «Техэксперт».

Для того чтобы найти нужную запись, достаточно просто перейти по кнопке «Видеосеминары».

Сервис «Видеосеминары» находится на главной странице «Пищевая промышленность» в полезной информации.

The screenshot shows the website interface for 'Пищевая промышленность'. At the top, there is a navigation bar with icons and labels: 'ХАССП', 'Онлайн-издание «ПродЭксперт»', 'Календарь мероприятий и вебинаров', 'Новости пищевой отрасли', and 'Полезная информация'. An orange arrow points to the 'Полезная информация' link. Below the navigation bar is a large banner image with the text 'ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ' and a search bar with the placeholder text 'введите фразу для поиска'. Underneath the banner, there are four main sections: 'Важные ссылки', 'Информационные системы', 'Новости', and 'Новые документы'. Each section contains several links to various resources. On the right side, a search dropdown menu is open, listing various topics such as 'Кодекс Алиментариус', 'Реестры сертификатов, лабораторий', and 'Видеосеминары'. The 'Видеосеминары' option is highlighted with a red box.

В сервисе легко ориентироваться. Все видеосеминары разделены на тематические фрагменты — «программа видеосеминара», это дает возможность быстрого поиска нужного материала для специалиста.

Видеосеминары

для специалистов пищевой промышленности



1

История образования особых элементов в системе пищевой безопасности. Позиция GFSI в отношении защиты продукции и предотвращения её фальсификации. Терминология.

Шипулина Г. В. | Полатовна

консультант предприятий Управления Делами Президента РФ, аудитор и преподаватель по системам менеджмента качества и безопасности продукции, аудите систем менеджмента (стандарты ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000)

ТЕХЭКСПЕРТ

1 2 3 4 5 6

Фальсификация продуктов: Защита пищевых продуктов и предотвращение мошенничества с ними

Апрель 2020

- [Программа видеосеминара](#)

2

Переход на новую версию схемы FSSC 22000 (version

FSSC 22000 (версия 5), дополнительные

Сейчас в сервис добавлены видеосеминары на следующие актуальные для пищевой промышленности темы:

- Фальсификация продуктов: Защита пищевых продуктов и предотвращение мошенничества с ними;
- FSSC2200 (версия 5), дополнительные требования;
- Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП): переход на новую версию ИСО 22000.

Благодаря видеосеминарам вы получаете именно практическую информацию.

Сервис «Видеосеминары» станет незаменимым помощником для специалиста пищевой промышленности.

Если у вас еще не подключена система Техэксперт: «Пищевая промышленность. Премиум», то вы всегда можете получить бесплатный доступ, нажав на кнопку «попробовать бесплатно».

Вопрос-ответ



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Вопрос:

У нас изменились: адрес (написание) и условия хранения продукта (было: хранить в сухом прохладном месте и относительной влажности воздуха не более 75%, стало: хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%). Получили новую декларацию.

Соответственно, нужно внести изменения на этикетки. Но есть проблема — большой остаток типографских этикеток с устаревшей информацией, которые нужно сработать.

Мы планируем создать дополнительные стикеры с информацией: Данную информацию считать приоритетной: Рекомендуемые условия хранения: хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, при температуре не выше плюс 25 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%.

Адрес: Россия,

Можем ли мы размещать такие стикеры на дне продукта (мельницы для помола соли)?

Возможности разместить дополнительный стикер рядом с основной информацией у нас нет.

Ответ:

На наш взгляд, таким способом исправления недостоверной информации потребитель может быть введен изготовителем в заблуждение.

Изготовитель обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора. Такая информация в обязательном порядке должна содержать в том числе сведения об условиях хранения (если речь идет о продуктах питания), адрес (место нахождения) изготовителя. Она доводится до сведения потребителей в технической документации, прилагаемой к товарам (работам, услугам), на этикетках, маркировкой или иным способом, принятым для отдельных видов товаров (работ, услуг) (статья 10 Закона РФ от 07.02.92 N 2300-1 «О защите прав потребителей»).

Согласно пунктам 3.1, 3.2 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информацию для потребителя представляют

непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям (пункт 3.4 ГОСТ Р 51074-2003). .

В соответствии с требованиями пункта 1 части 4.12 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881, маркировка упакованной пищевой продукции и пищевой продукции, помещенной в транспортную тару (в том числе условия хранения пищевой продукции и место нахождения ее изготовителя), должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Необходимо учитывать, что сведения об условиях хранения пищевой продукции должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено (пункт 2 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011). Сведения о месте нахождения ее изготовителя могут быть нанесены также на листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице (пункт 3 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011).

Тем самым, хотя законодательство не регулирует вопрос, как исправлять отдельную информацию о пищевой продукции в составе ее маркировки, из приведенных положений можно сделать вывод о том, что изготовитель, обязанный предоставить потребителю лишь достоверную информацию о продукте, вправе дополнить упакованную продукцию этикеткой с такой достоверной информацией.

Однако необходимо понимать, что при этом должен быть соблюден ряд требований — предотвращение введения потребителей в заблуждение, размещение информации надежным способом.

В рассматриваемой ситуации продукция дополнена самоклеящимся стикером (контрэтикеткой), содержащим новую редакцию текста, причем стикер будет приклеен на дно упакованной продукции с текстом «Данную информацию считать приоритетной», а неверная информация (маркировка) останется на упаковке (этикетке) и не будет скрыта.

В таком случае, во-первых, есть риск нарушения требования о нанесении маркировки на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено (самоклеящийся стикер наверняка легко удалить).

Во-вторых, учитывая, что на потребительской упаковке продукта будет содержаться двойственная информация, причем устаревшая, недостоверная — на видном месте, тогда как новая, достоверная — на дне упаковки, такое расхождение и размещение информации может рассматриваться как введение потребителя в заблуждение.

Чтобы не вводить потребителя в заблуждение неоднозначно понимаемой, двойственной, разнящейся информацией, полагаем, можно либо трудноудаляемой этикеткой с полной достоверной информацией о продукте перекрыть старую маркировку, либо внимание потребителя привлечь к новой информации на этикетке, размещенной рядом с устаревшей, снабдив достоверную информацию надписью «Данную информацию считать приоритетной» и сделав ее текст более крупным, контрастным и удобочитаемым. Такой способ исправления информации о товаре будет свидетельствовать о добросовестности и разумности действий изготовителя, что требуется от каждого участника гражданских правоотношений (статья 10 Гражданского кодекса РФ).

За нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), а также об изготовителе частью 1 статьи 14.8 КоАП РФ предусмотрена административная ответственность.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных