

28.10.2021

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Сою с ГМО хотят освободить от госрегистрации до конца 2022 года

Министерство сельского хозяйства России разработало проект приказа, продлевающий освобождение от необходимости госрегистрации генно-модифицированных (ГМО) соевых бобов и шрота (соевый жмых) для кормов животных до 1 января 2023 года. Документ опубликован на портале проектов нормативных правовых актов (<http://regulation.gov.ru/p/121788>).

В 2013 году кабмин утвердил правила регистрации ГМО, а также продукции, полученной с применением ГМО. В свою очередь, Минсельхоз утвердил нормативные правовые акты, необходимые для реализации правил, до марта 2020 года. Но госрегистрация ГМО и продукции для участников рынка возможна только после проведения молекулярно-генетических исследований и экспертиз биологической безопасности.

Учитывая длительные сроки прохождения исследований, в апреле 2020 года генно-модифицированную кормовую сою и шрот для кормов животных освободили от процедур государственной регистрации до конца года (это значит, что ввозить такую продукцию в страну можно без госрегистрации, если ее безопасность подтвердит Россельхознадзор). В декабре прошлого года кабмин продлил действие этой нормы до конца 2021 года.

Проектом постановления предлагается **продлить действие соответствующего постановления до конца 2022 года**. Это позволит испытательным лабораториям с 1 марта 2022 года использовать протоколы или отчеты о результатах научных исследований, которые являются уникальными для каждого конкретного ГМО. После этого Россельхознадзор сможет изучить итоги испытаний биологической безопасности и молекулярно-генетических исследований ряда ГМО, включая соевые бобы и соевый шрот, и сможет провести госрегистрацию ГМО для целевого использования «корм для животных». На прохождение всех процедур потребуется до 90 календарных дней.

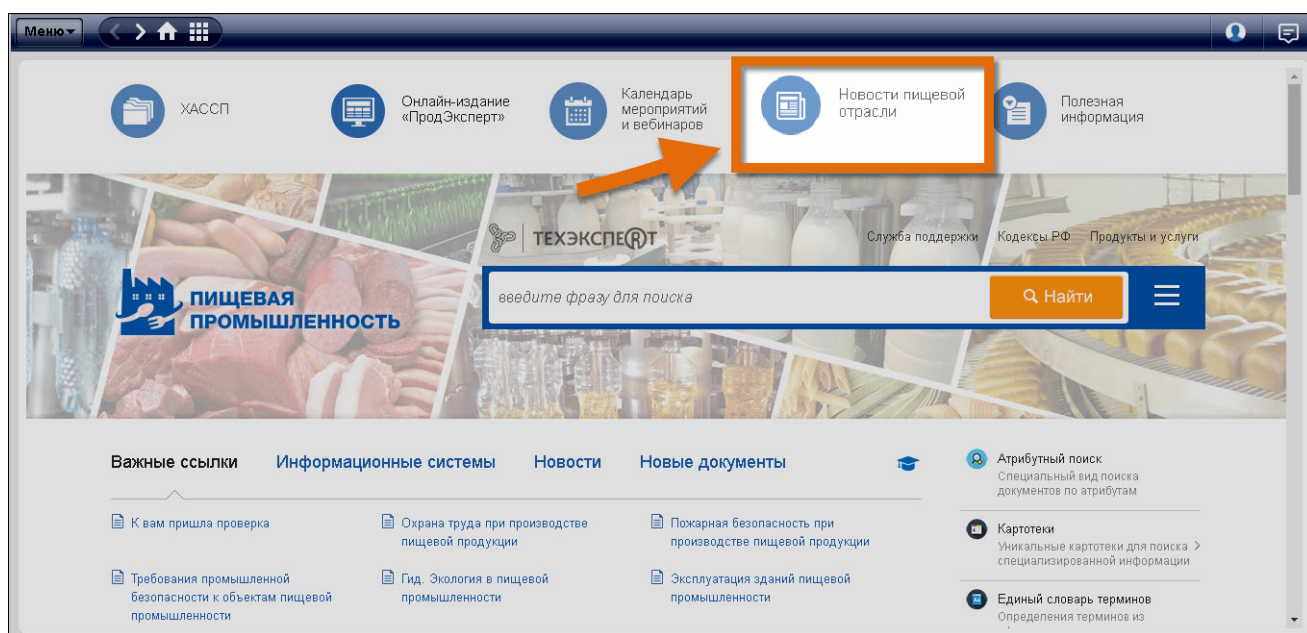
В Минсельхозе предупредили, что если не продлить срок действия постановления, это негативно скажется на ценах на корма и поставит под угрозу бизнес-планы всех животноводческих и птицеводческих компаний страны.

В мае прошлого года против ввоза в Россию сои с ГМО выступили главы ряда регионов, отметив, что допуск иностранной генно-модифицированной сои предоставит доступ крупнейшим корпорациям США на рынок стратегически важной для российского АПК продукции. Также они указали, что влияние ГМО на организм человека и животных ещё не до конца изучено и может «способствовать снижению иммунитета».

В Минсельхозе тогда заявили, что отмена или приостановка постановления может привести к дефициту кормовой базы в стране и, как следствие, угрозе повышения цен на продукцию животноводства в связи со сложившейся на отечественном рынке монополией на поставки соевых бобов.

По материалам: <https://www.pnp.ru/>

Не пропустите новости о важных событиях и документах с новостной лентой «Новости пищевой отрасли» на главной странице комплекта систем для пищевой промышленности!



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

А знаете ли вы?

С 1 сентября 2022 года оформляется товаросопроводительный документ на зерно и продукты его переработки

Постановлением Правительства РФ от 09.10.2021 N 1721 утверждены Правила оформления товаросопроводительного документа на партию зерна или партию продуктов переработки зерна в Федеральной государственной информационной системе прослеживаемости зерна и продуктов переработки зерна.



Правила оформления товаросопроводительного документа

Правила определяют порядок и сроки оформления товаросопроводительного документа, а также его форму.

Установлено, что приемка, отгрузка и перевозка партии зерна и партии продуктов его переработки по территории РФ, а также ввоз на территорию РФ и вывоз с территории РФ любым видом транспорта, реализация партии зерна и партии продуктов переработки зерна на территории РФ осуществляются при наличии товаросопроводительного документа.

Товаросопроводительный документ во ФГИС оформляется производителем или уполномоченным им лицом в электронной форме на безвозмездной основе и подписывается усиленной квалифицированной подписью. Товаросопроводительный документ содержит сведения о партии зерна, партии продуктов переработки зерна, сведения о реализации партии зерна или партии продуктов переработки зерна, сведения о перевозке и (или) приемке и (или) об отгрузке партии зерна или продуктов его переработки.

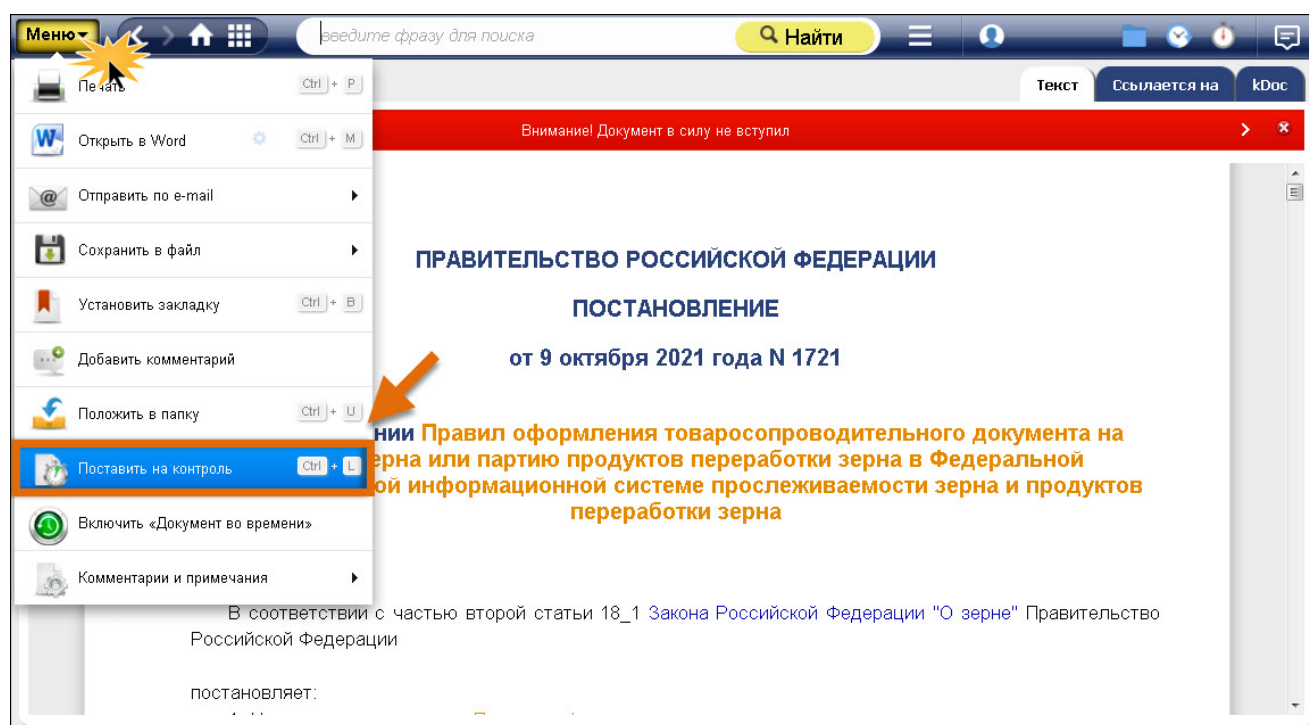
Постановление вступает в силу с 1 сентября 2022 года и действует до 1 сентября 2028 года.

Источник: <https://www.alt.ru>

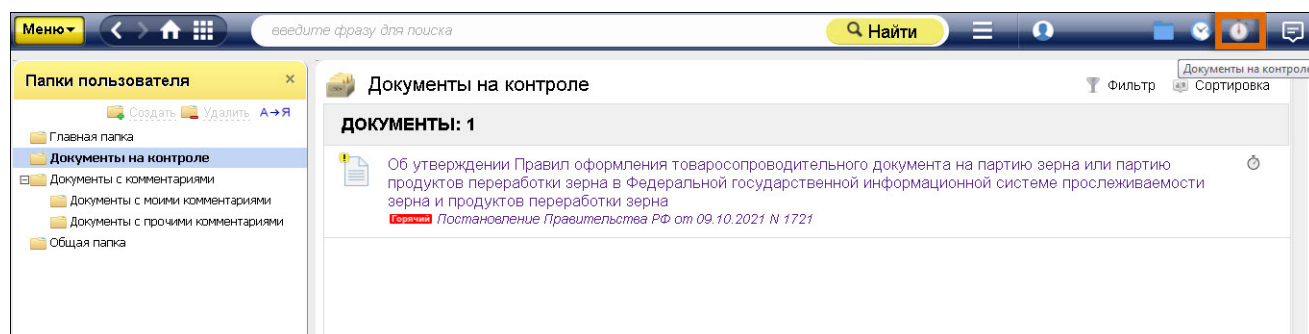
Как не пропустить ни одного изменения в важных для вас документах? Поможет сервис «Документы на контроле»!

Сервис «Документы на контроле» — главный помощник в актуализации документов. Он не пропустит ни одного изменения и сразу же оповестит о них. Ставьте на контроль любые документы: нормативные, правовые, технические, комментарии экспертов, материалы судебной практики, готовые образцы или формы — и ни одно изменение не останется незамеченным.

Откройте документ и нажмите «CTRL+L» или зайдите в «Меню» (или кликните по документу правой кнопкой мыши) и выберите команду «Поставить на контроль».



Поставленные на контроль документы будут автоматически помещаться в специальную папку пользователя, и при каждом запуске системы будет проводиться их актуализация.



Вопрос-ответ

Вопрос:



Лисицкая Ольга
Сергеевна

Сколько раз в месяц должна проходить санитарная обработка и генеральная уборка на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности?

Нашли в «Техэксперте» Инструкцию по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности (с Дополнениями N 1, 2, 3), но в этой инструкции ссылаются на Порядок санитарной обработки производства продуктов детского питания, а нашему предприятию необходима информация для мясоперерабатывающего производства.

Ответ:

При принятии решения по вопросу необходимо учитывать требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Что касается Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности (утв. Ростехрегулированием 14.01.2003), она также применяется в отношении предприятий по переработке мясного сырья, порядок же санитарной обработки производства продуктов детского питания изложен отдельно в Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и помещений производственных цехов для специализированных предприятий по выработке продуктов для детского питания (Приложение 1).

Обоснование:

Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства таких продуктов убоя и мясной продукции устанавливает Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68.

Он же определяет ряд обязательных правил санитарной обработки (дезинфекции) помещений, оборудования и инвентаря при производстве продуктов убоя (в том числе в части периодичности такой обработки), в частности:

— в процессе нутровки туш нож заменяют не реже 1 раза в 30 минут на другой, подвергнутый санитарной обработке (пункт 41);

— полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через 1 час работы (пункт 45);

— санитарную обработку (дезинфекцию) инструментов, оборудования и производственной (специальной) одежды необходимо проводить после помещения продуктов убоя в изолированную камеру (при обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней (пункт 55);

— санитарную обработку (дезинфекцию) помещения, оборудования и инвентаря необходимо производить по окончании работы в производственных помещениях, в которых перерабатываются обезвреженные продукты убоя, допущенные ветеринарной службой к использованию с ограничением (причем перерабатываются они в конце смены или в отдельную смену под контролем специалиста ветеринарной службы) (пункт 56);

— мойка технологического оборудования и инвентаря требуется каждый раз, если производство мясной продукции из субпродуктов и крови осуществляется не в отдельном помещении, а в помещении и на оборудовании по производству колбасных изделий (пункт 62).

Кроме того, обращаем внимание, что ТР ТС 034/2013 дополняет требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, носящего общий характер по отношению к различным видам пищевой продукции.

А ТР ТС 021/2011, в свою очередь, определяет, что для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции сам изготовитель должен определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (посредством внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП), и вести, хранить документацию о выполнении данных мероприятий (часть 2 и пункт 10 части 3 статьи 10, пункт 7 части 3 и часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011).

Следует ориентироваться также на санитарные правила по профилактике инфекционных болезней. Так, согласно пункту 2191 Санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4, для профилактики иерсиниоза должна обеспечиваться ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки сырой мясной продукции.

Что касается Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности (утв. Ростехрегулированием 14.01.2003), она может быть использована в рассматриваемой ситуации, поскольку в силу преамбулы и пункта 1.1 Инструкции она устанавливает порядок санитарной обработки основного и вспомогательного оборудования, инвентаря, тары и помещений на предприятиях мясной промышленности в том числе комбинатах, заводах и цехах по переработке мясного сырья, то есть не касается исключительно процессов

производства мясной продукции детского питания. Порядок же санитарной обработки производства продуктов детского питания изложен отдельно в Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и помещений производственных цехов для специализированных предприятий по выработке продуктов для детского питания (Приложение 1).

Иных требований, сформулированных законодателем по рассматриваемому вопросу, не обнаружено.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных