31.03.2022

ПродЭксперт

Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Правительство ввело временный запрет на экспорт сахара и зерновых

В России вводится временный запрет на экспорт зерновых в страны Евразийского экономического союза (ЕАЭС), а также на вывоз белого сахара и тростникового сахара-сырца в третьи страны (Постановлениями Правительства РФ от 14 марта 2022 года N 361 и N 362).

Запрет по зерновым распространяется на:

- пшеницу;
- меслин;
- рожь;
- ячмень;
- кукурузу.

Постановления об этом подписал Председатель Правительства Михаил Мишустин. Ограничения по зерну будут действовать до 30 июня, по сахару — до 31 августа 2022 года.

Обратите внимание. Для вывоза сахара и зерна предусмотрен ряд исключений. Так, поставки этой продукции за пределы России будут возможны, в том числе, для оказания гуманитарной помощи, а также в рамках международных транзитных перевозок.

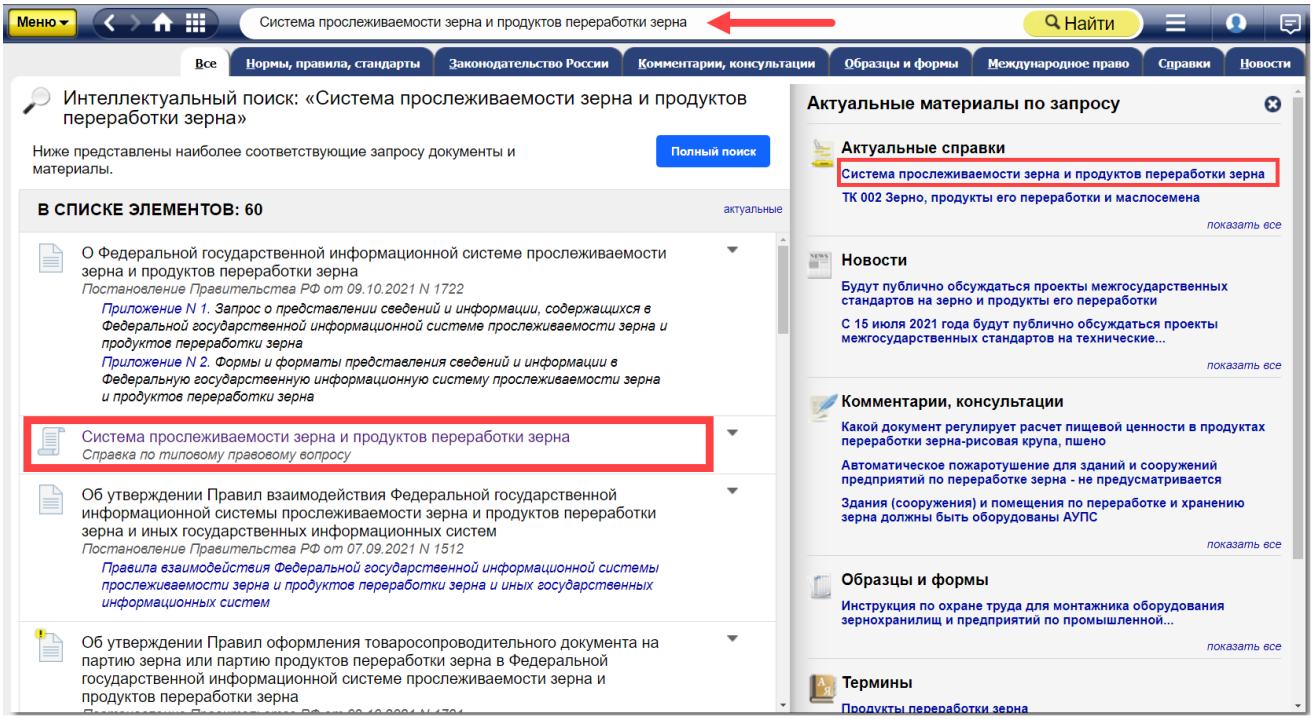
Ранее решение о временном запрете экспорта сахара и зерновых одобрила подкомиссия по таможенно-тарифному и нетарифному регулированию, защитным мерам во внешней торговле Правительственной комиссии по экономическому развитию и интеграции. Оно принято для защиты внутреннего продовольственного рынка в условиях внешних ограничений.

Источник: http://government.ru/

В 2022 году поэтапно вводится система прослеживаемости зерна, в которой сельхозпроизводители будут оформлять документы на партии зерна или продукты его переработки. Система предназначена для автоматизированного сбора, обработки и анализа информации о производстве, хранении, перевозке и утилизации продукции. Ознакомьтесь с грядущими изменениями в обращении зерновых в новом справочном материале «Система прослеживаемости зерна и продуктов переработки зерна», который поможет:

- узнать о Федеральной государственной информационной системе прослеживаемости зерна и продуктов переработки зерна (ФГИС «Зерно»);
- узнать о задачах, сроках запуска и участниках системы;
- ознакомиться с НПА, регулирующими эксплуатацию ФГИС «Зерно» и др.

Получить доступ к справочному материалу можно через запрос в интеллектуальном поиске.



Ещё не работаете с «Техэксперт» для пищевых предприятий? Попробуйте бесплатный доступ! Форма регистрации →

А знаете ли вы?

Новинка «Кодекс»/«Техэксперт»: настройте поиск системы под себя

Поисковый профиль пользователя — сервис, который позволяет получить быстрый доступ к информации по вашему запросу в зависимости от выбранного профессионального направления.

Настроив один раз поисковый профиль, система всегда будет отбирать для вас профессиональный контент, соответствующий выбранной тематике. Таким образом, поиск подстраивается под вас и специфику ваших функциональных обязанностей.

Что вы получаете, используя сервис:

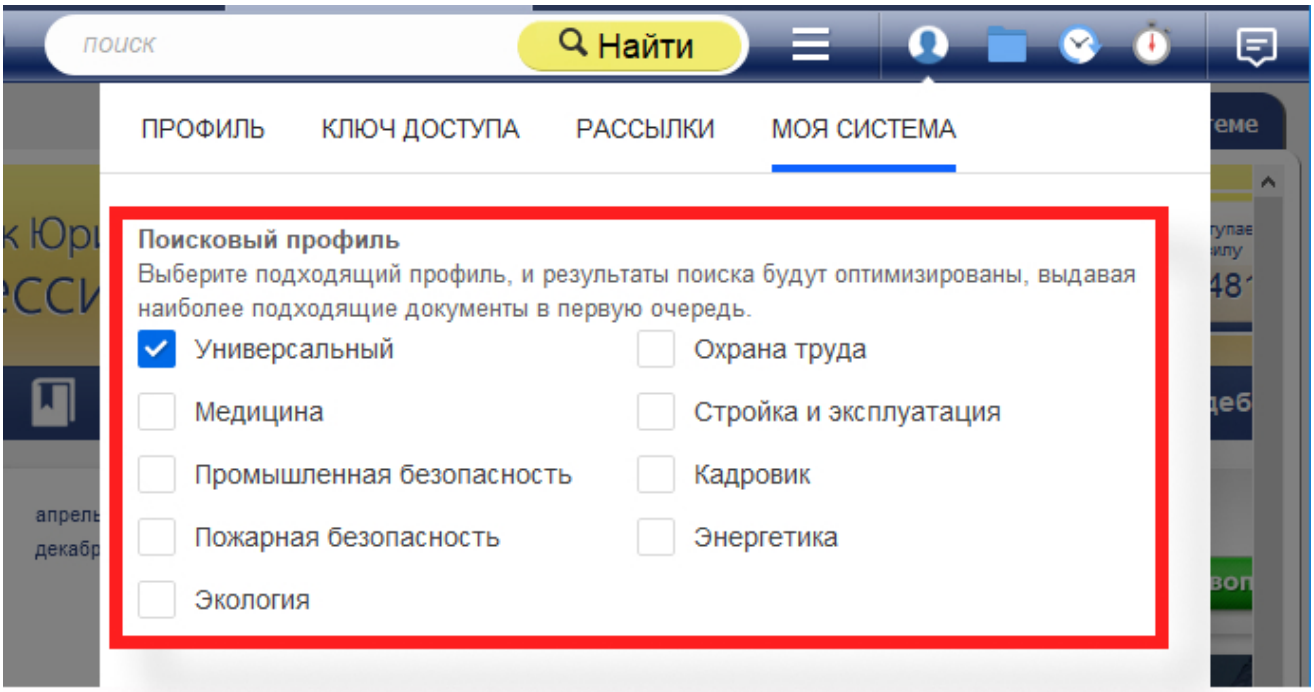
- подсказки с документами меняются в соответствии с выбранным профилем;
- более точные результаты быстрого интеллектуального поиска учитывают особенности вашей профессии;
- подбор актуальных справочных материалов, комментариев, консультаций, образцов и форм, технической документации, новостей и другого контента;
- сервис помогает экономить ваше время и принимать правильные решения при выполнении рабочих задач.

Вы можете выбрать сразу несколько или даже все имеющиеся профили в зависимости от подключенных систем. Настройте поиск под себя и будьте уверены, что необходимая информация найдется быстро и будет соответствовать вашим профессиональным требованиям. Сейчас доступны следующие поисковые профили:

- Универсальный (быстрый поиск без фильтра);
- Медицина;
- Промышленная безопасность;
- Пожарная безопасность;
- Экология;

- Охрана труда;
- Стройка и эксплуатация;
- Кадровик;
- Энергетика.

В ближайшее время планируется разработка профилей по госзакупкам, нефтегазовой отрасли и промышленности.

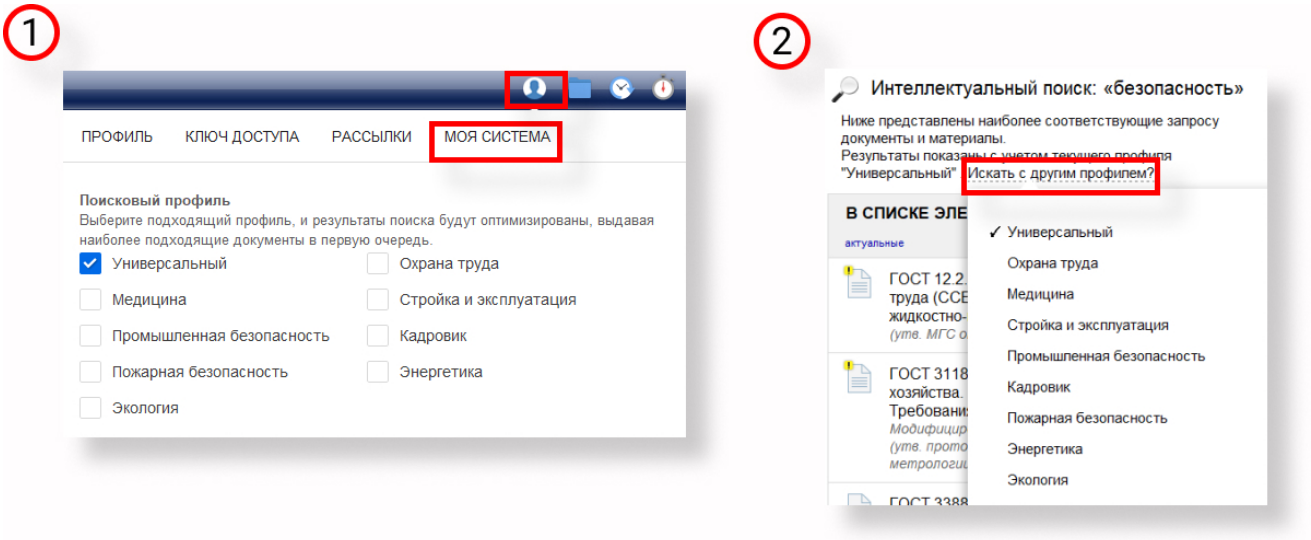


Как подключить поисковый профиль пользователя?

Есть два простых способа:

1. В профиле пользователя на вкладке «*Моя система*». После этого можно сразу работать с интеллектуальным поиском;

2. В поисковой выдаче результатов по кнопке «*Искать с другим профилем?*».



Оптимизируйте результаты поиска под интересующую вас профессиональную сферу и выполняйте рабочие задачи быстро и уверенно!

Вопрос-ответ

Лисицкая Ольга Сергеевна

Вопрос:

1. Нужно ли подтверждать срок годности промежуточных полуфабрикатов, полученных из сырья и используемых для изготовления пищевой продукции?

Пример: из супового набора мы производим мясо птицы механической обвалки. Для мяса птицы механической обвалки мы установили срок годности 5 суток при температуре 0.. минус 1 градус. Нужно ли получить подтверждение, что данный полуфабрикат в течение этого срока будет безопасным? Каким документом это регулируется?

2. Входит ли в срок годности сырья срок годности полуфабриката, из него изготовленного?

Пример: срок годности супового набора закончится 25 февраля. И 25 февраля мы производим из него мясо птицы механической обвалки. Срок годности мяса птицы механической обвалки закончится 25 февраля или продлится на 5 суток, которые мы установили как срок годности мяса птицы механической обвалки? Каким документом регулируется включение срока годности полуфабриката в срок годности сырья?

Ответ:

1. Да, нужно, учитывая, что изготовитель хочет установить пролонгированный срок годности скоропортящегося пищевого продукта (полуфабриката из мяса птицы).

2. Да, входит. Срок годности особо скоропортящегося и скоропортящегося продукта ограничен предельными сроками годности входящих в его состав компонентов (пищевого сырья).

Обоснование:

1. Сроки годности пищевой продукции устанавливаются изготовителем (часть 6 статьи 7 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880).

В терминологии ТР ТС 021/2011 (статья 4) к скоропортящейся пищевой продукции относится пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

В силу пункта 1.8 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98, установленные сроки годности и условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, указаны в приложении N 1 к СанПиН 2.3.2.1324-03, если иные сроки годности не оговорены другими документами.

Исходя из содержания пункта 1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 обоснованию в установленном порядке подлежат пролонгированные сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов (указанных в приложении 1), а также сроки годности на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном приложении 1. Обоснование сроков годности указанных пищевых продуктов должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке (пункт 1.11 СанПиН 2.3.2.1324-03).

Данный документ является действующим нормативным правовым актом в части, не противоречащей требованиям технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза (письмо Роспотребнадзора от 05.11.2015 N 01/13474-15-31).

По условиям вопроса из супового набора производится мясо птицы механической обвалки, которое также обозначено Вами как полуфабрикат.

Обращаем Ваше внимание, что данные понятия не являются синонимичными. Исходя из понятийного аппарата Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 N 110 (вступает в силу с 1 января 2023 года) (пункт 6 раздела II):

— «мясо птицы механической обвалки» — продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шей или костей, с прирезями мякотной ткани не менее 30 процентов, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемыми размером и массовой долей костных включений;

— «полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы» — продукция из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленная из мяса птицы на кости или бескостного мяса птицы в виде кусков или в измельченном виде, или их сочетания с добавлением или без добавления не мясных ингредиентов, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке.

В Вашем случае речь идет, очевидно, не о производстве мяса птицы механической обвалки (которое является продуктом убоя птицы, то есть не переработанной продукции, полученной в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы), а об изготовлении из супового набора именно полуфабриката из мяса птицы (переработанной продукции из мяса птицы).

Полуфабрикаты из мяса птицы — это, как следует из понятия скоропортящейся пищевой продукции и приложения N 1 к СанПиН 2.3.2.1324-03, скоропортящаяся пищевая продукция. Сроки годности на них различны (в зависимости от того, является ли полуфабрикат рубленым или натуральным, в панировке или без), но в любом случае не превышают 48 часов (см. приложение N 1 к СанПиН 2.3.2.1324-03).

Поэтому срок годности на такой полуфабрикат, установленный изготовителем в 5 суток, является пролонгированным, а потому на основании пункта 1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 подлежит обоснованию в установленном порядке, на основании результатов санитарно-эпидемиологических исследований.

Порядок проведения и методологию санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности пищевых продуктов устанавливают Методические указания МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.03.2004).

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 установлено требование о том, что сырье должно иметь оставшийся срок годности не меньше срока годности всего конечного продукта, компонентом которого оно выступает.

Так, в силу пункта 3.1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 при обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

Обозначенное требование означает, что оставшийся срок годности компонента (используемого сырья), используемого при производстве многокомпонентного пищевого продукта, на момент выработки не может быть меньше срока годности, устанавливаемого для данного продукта.

В то же время Минздрав РФ выпускал Письмо от 12.02.2004 N 1100/576-04-115 «О разъяснении пунктов СанПиН 2.3.2.1324-03», согласно которому положение пункта 3.1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 относится к особо скоропортящимся продуктам.

Действующий сейчас ТР ТС 021/2011 не употребляет понятие «особо скоропортящиеся продукты», применяя только понятие «скоропортящаяся пищевая продукция».

Скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами следует считать продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, такие продукты подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации (абзац третий пункта 1.5 СанПиН 2.3.2-1324-03). Это в том числе те продукты, которые обозначены в приложении 1 к СанПиН 2.3.2-1324-03.

Соответственно, требование пункта 3.1.9 СанПиН 2.3.2-1324-03 следует применять не как общее ко всем продуктам требование ограничения срока годности конечного продукта предельными сроками годности входящих в его состав компонентов (пищевого сырья), а как частное — установленное в отношении особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (статья 11, пункт 3 статьи 39 Федерального закона от 30.03.99 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

По условиям вопроса суповой набор является сырьем, а полуфабрикат из мяса птицы — изготавливаемым из него скоропортящимся продуктом.

Следовательно, оставшийся срок годности входящих в состав полуфабриката компонентов (сырья — мяса супового набора) должен превышать/соответствовать сроку годности самого получаемого полуфабриката.

В данном случае сырье, срок годности которого заканчивается, например, 25 февраля, не имеет резерва оставшегося срока годности, а, значит, не может использоваться для изготовления продукции из мяса птицы (полуфабриката из мяса птицы).

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных