

27.04.2022

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Продлен переходный период по вступлению в силу техрегламента на мясо птицы

Коллегия Евразийской экономической комиссии утвердила переходные положения технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

Переходный период установлен на 18 месяцев с даты вступления в силу техрегламента 1 января 2023 года, то есть **до 30 июня 2024 года**.

В переходный период допускается производство и выпуск в обращение продукции по документам об оценке соответствия требованиям союзного законодательства (включая техрегламент «О безопасности пищевой продукции»), которые были выданы до даты вступления в силу техрегламента. Обращение этой продукции допускается в течение срока годности, установленного изготовителем.

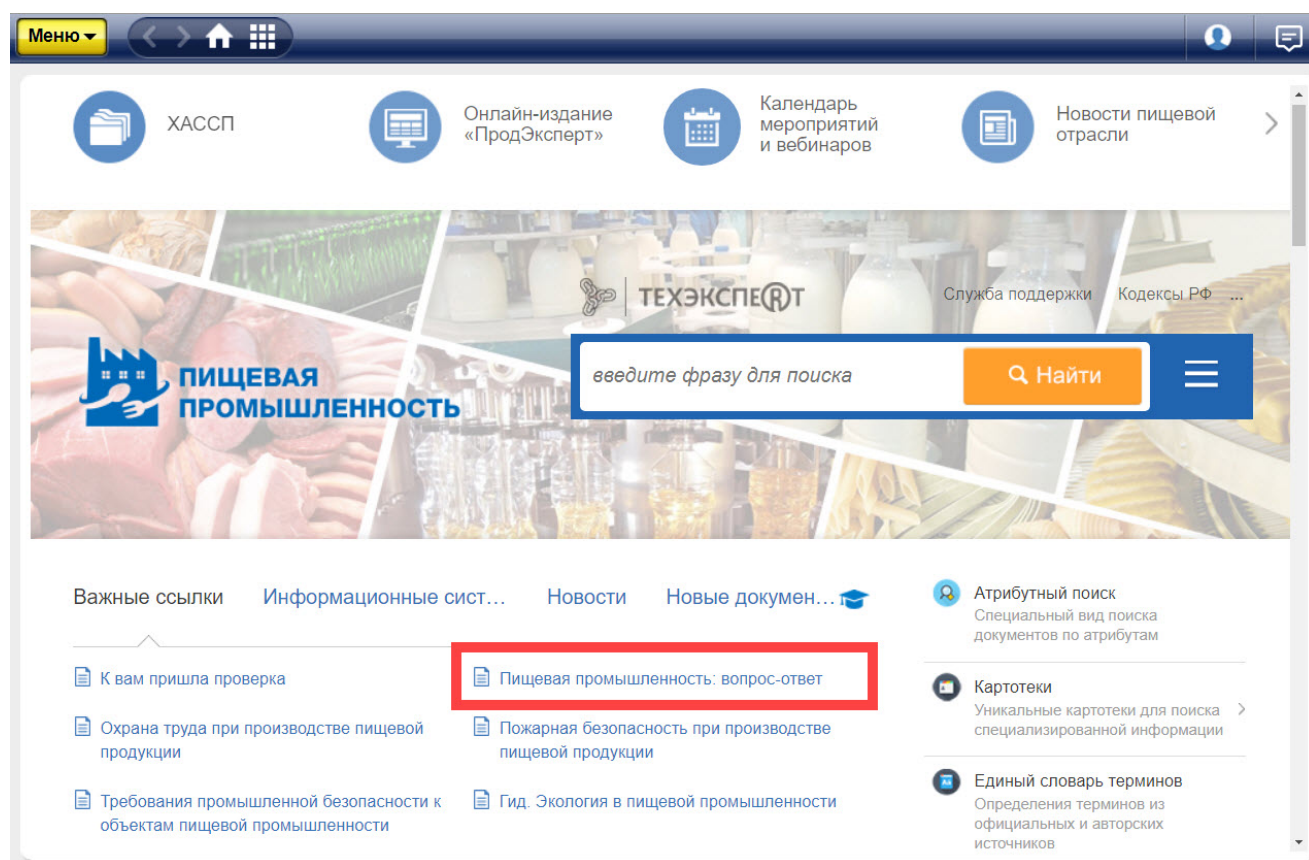
Также до дня вступления в силу техрегламента на мясо птицы предполагается, что совместно со странами ЕАЭС Комиссия подготовит программу по разработке межгосударственных стандартов и перечень продукции, в отношении которой при помещении под таможенные процедуры подтверждается соблюдение требований техрегламента «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

Переходные положения приняты для поэтапного перехода на требования техрегламента и документы об оценке соответствия в отношении мяса птицы и продукции его переработки.

Источник: <https://eec.eaeunion.org/>

Ищете информацию по практическим вопросам? Воспользуйтесь материалами раздела «Пищевая промышленность: вопрос-ответ». В разделе содержатся консультации экспертов по вопросам производства пищевой продукции и не только. Ответы экспертов всегда обоснованы и подкреплены ссылками на нормативные документы.

Доступ к разделу расположен на главной странице отраслевого комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» в блоке «Важные ссылки». Используйте в своей работе только проверенную информацию!



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

А знаете ли вы?

Новые рекомендации по производственному контролю на предприятиях пищевой отрасли

Опубликованы методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям МР 2.3.0279-22.

Настоящий документ был разработан сотрудниками Роспотребнадзора и ФБУН «Екатеринбургский медицинский-научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий».

Методические рекомендации созданы с целью предотвращения заболеваний, связанных с производством пищевой продукции, и могут быть использованы при организации работы по производству и обращению пищевой продукции.

МР содержат рекомендуемые объем и кратность проведения производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, пищевой промышленности. Объем и периодичность лабораторных исследований на каждом конкретном объекте рекомендуется определять организации с учетом характеристик производства, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

При разработке программ производственного контроля (ППК) учитываются процедуры системы качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП.

В программы производственного контроля рекомендуется включать:

- Сведения о субъекте деятельности (наименование, адрес, ИНН, ОГРН, контактные данные);
- Сведения о производственном объекте (наименование, адрес, ФИО ответственного лица, дату утверждения ППК);
- Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации;
- Программу контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции;
- Программу контроля за факторами производственной среды и трудового процесса;
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации;
- Перечень форм и типовые бланки учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля;

- Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического контроля;
- Контроль за соблюдением требований при обращении с отходами, включая стоки;
- Контроль за факторами окружающей среды в зоне влияния предприятия;
- Контроль за загрязнением атмосферного воздуха;
- Контроль за загрязнением почвы.

Рекомендуемые типовые ППК представлены в приложениях 1 и 2 к МР 2.3.0279-22.

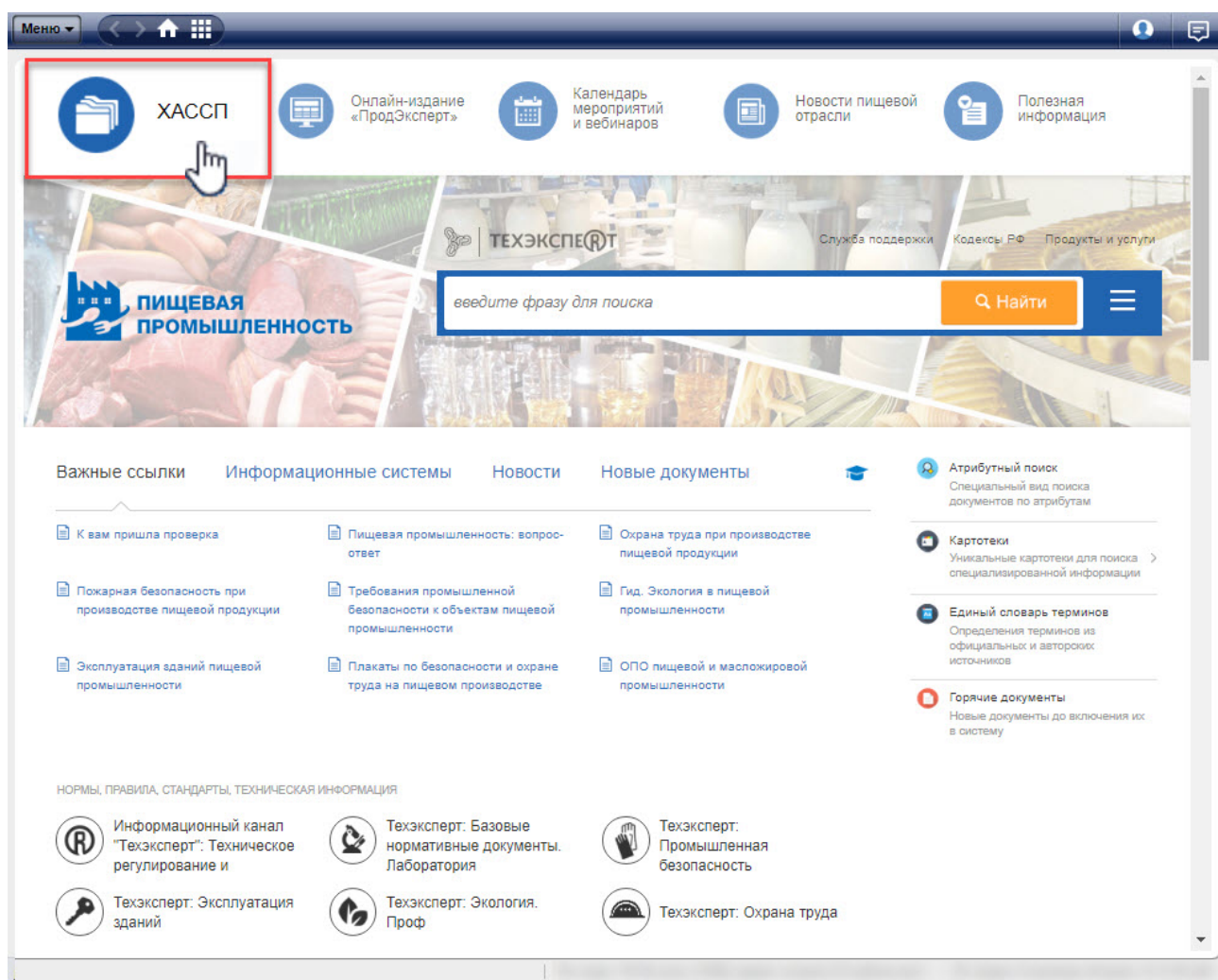
Документ вступил в силу 21.03.2022

Пищевая продукция должна быть не только вкусной и полезной, но и безопасной для здоровья потребителей, поэтому все этапы производства и реализации должны тщательно контролироваться. Эффективный инструмент для обеспечения безопасности пищевой продукции — ХАССП. Это система управления безопасностью пищевых продуктов.

Пользователям отраслевого комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность» доступен справочный материал по ХАССП, который содержит:

- методические рекомендации,
- ответы экспертов на данную тему,
- образцы и формы документов,
- подборку наиболее важных нормативных документов по безопасности пищевого производства.

Доступ к информации расположен под баннером «ХАССП» на главной странице комплекта систем для пищевой промышленности от «Техэксперт».



Информация поможет вам разобраться в особенностях внедрения ХАССП на предприятии, обеспечить выполнение всех требований законодательства и пройти сертификацию безопасности пищевой продукции.

Узнайте все о требованиях к безопасности пищевой продукции вместе с «Техэксперт»!

Новые документы в отраслевом комплекте «Техэксперт Пищевая промышленность» за март



[Список новых документов](#)

Вопрос-ответ

Вопрос:



*Кудинова Ирина
Евгеньевна*

Является ли обязательной для предприятий мясной промышленности установка бактерицидных ламп? Аудитор ссылается на «Инструкцию по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» и утверждает, что установка бактерицидных ламп обязательна.

Ответ:

На основании ч.1 ст.24 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами РФ.

«Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности», утвержденная председателем технического комитета по стандартизации N 26 «Мясо и мясная продукция», не относится к санитарным правилам или иным нормативным правовым актам РФ.

Утвержденное Главным государственным санитарным врачом РФ руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» также не является обязательным для организаций, не относящихся к учреждениям государственной санитарно-эпидемиологической службы и лечебно-профилактическим организациям.

В действующих санитарных правилах не установлено обязательное применение бактерицидных ламп на предприятиях мясной промышленности.

В ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» также отсутствует требование к установке на предприятиях бактерицидных ламп.

Таким образом, требование аудитора не основано на документах, имеющих обязательный характер.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных