

02.03.2023

# ПродЭксперт



**Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности**

---

## **Новое в стандарте об экологической маркировке и заявлениях**

Росстандартом утвержден подготовленный Роскачеством [ГОСТ Р ИСО 14021-2023](#), устанавливающий требования к самодекларируемым экологическим маркировкам и заявлениям компаний на свою продукцию, включающим словесные формулировки, знаки и графические изображения. Стандарт подготовлен взамен устаревшей версии ИСО 14021, содержит дополнительные термины и положения об экологической нейтральности и экологическом следе продукции и вступит в силу с **1 сентября 2023 года**.

[ГОСТ Р ИСО 14021-2023](#) является важным инструментом для производителей, которые хотели бы представить свою продукцию в более выгодном свете с точки зрения ее влияния на окружающую среду. Стандарт содержит список общих требований и устанавливает термины, применяемые при составлении текста для использования в экологической маркировке и заявлениях. В стандарте также оговариваются условия использования самодекларируемых экологических заявлений и описывается общая методология их проверки.

Стандарт [ГОСТ Р ИСО 14021-2023](#) не требует обязательного использования экологических заявлений. Он устанавливает правила составления заявлений, чтобы они были максимально информативными и полезными для потребителя и не вводили его в заблуждение.

Стандарты серии ИСО 14020, устанавливающие требования к экологическим маркировкам и заявлениям, разрабатываются в рамках международного подкомитета ИСО ТС 207/SC 3. Активное участие в данной работе принимает Роскачество, на базе которого функционирует секретариат российского ТК 708 «Экологическая маркировка».

До 2026 года Роскачество планирует обновить еще 4 стандарта серии ИСО 14020. Перспективная программа стандартизации ТК 708 содержит актуализацию и разработку таких стандартов, как ИСО 14020, ИСО 14026, ИСО 14027 и ИСО 14029.

## **Справочно**

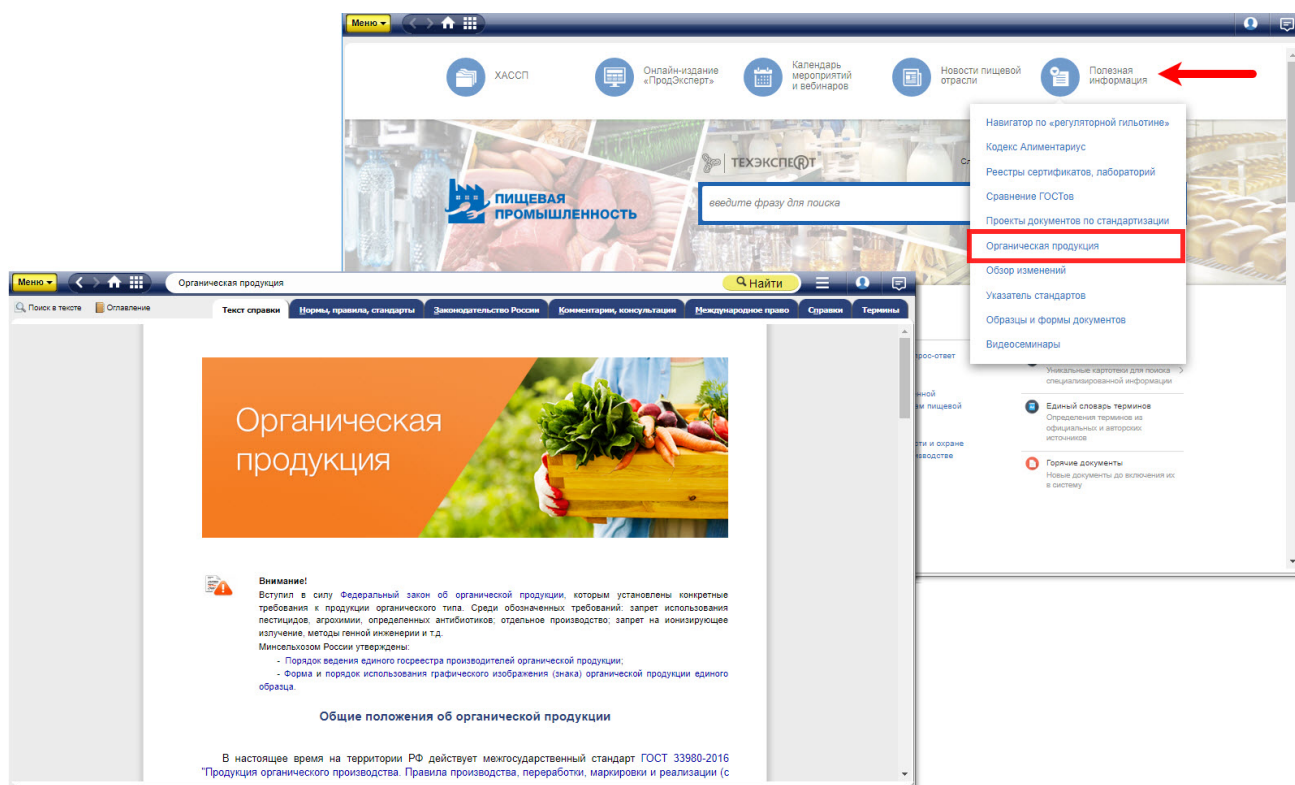
К самодекларируемым экологическим заявлениям относятся такие заявления, как: «упаковка пригодна для переработки», «использовано переработанное содержимое», «упаковка пригодна к многократному заполнению» и др.

Источник: <https://roskachestvo.gov.ru/>

Интересуетесь темой экологической маркировки пищевой продукции? Ознакомьтесь со справочным материалом «[Органическая продукция](#)». Информация поможет разобраться в регулировании производства и обращения органической продукции на территории РФ.

В справочном материале представлена информация о:

- нормативном регулировании и общих положениях об органической продукции;
- маркировке органической продукции;
- процессе сертификации органической продукции, в том числе порядке действий при сертификации органического производства.



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

А знаете ли вы?

## Консультации по вопросам применения нового техрегламента на мясо птицы

С 1 января 2023 года на территории Евразийского экономического союза (ЕАЭС) вступил в силу новый технический регламент «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

Новый техрегламент содержит обновленные условия оформления разрешительных документов. Производители и реализаторы продукции из мяса птицы должны будут получать следующие разрешительные документы:

— заключение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы (в том числе продуктов убоя птицы для детского питания) и оформление ее результатов проводятся в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части ветеринарно-санитарной экспертизы;

— свидетельство о государственной регистрации;

— декларация о соответствии.

Декларирование должно производиться по схемам 3Д, 4Д и 6Д (схемы 1Д и 2Д не допускаются)

**Обратите внимание**, что переходный период по вступлению в силу техрегламента установлен до 30.06.2024 г. До этой даты допускается производство и реализация продукции по выданным ранее документам об оценке соответствия требованиям союзного законодательства.

В связи с этими изменениями у специалистов возникает множество вопросов:

- Как идентифицировать костный бульон из мяса птицы
- Когда можно начать применять ТР ЕАЭС 051/2021
- Можно ли декларировать продукцию из мяса птицы на время переходного периода без подтверждения соответствия ТР ЕАЭС 051/2021
- Можно ли продать мясо куриное механической обвалки охлажденное в другое производство
- Нужно ли заменять СТО на технические условия (ТУ) в связи с вступлением в силу с 01.01.2023 года ТР ЕАЭС 051/2021
- Попадают ли блюда с мясом птицы под действие ТР ЕАЭС 051/2021
- Чем регламентированы правила и методы исследований мяса птицы до вступления в силу соответствующего техрегламента

Ответы на эти и другие вопросы вы найдете в специальной подборке экспертных консультаций в сфере применения положений нового техрегламента, регулирующих процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и маркировки продукции из мяса птицы.

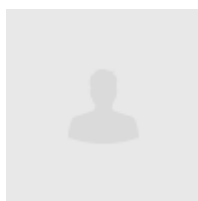
Все материалы представлены в формате вопрос-ответ и содержат ссылки на нормативную документацию для подробного изучения вопроса. Информация поможет вам принять правильное решение ваших задач, опираясь на опыт коллег и мнение эксперта.

Доступ к подборке «ТР ЕАЭС 051/2021: вопрос-ответ» расположен на главной странице в блоке «Важные ссылки».

The image shows two screenshots of the 'Техэксперт' website. The top screenshot displays the main navigation menu with icons for 'ХАССП', 'Онлайн-издание «ПродЭксперт»', 'Календарь мероприятий и вебинаров', 'Новости пищевой отрасли', and 'Полезная информация'. Below the menu is a search bar with the text 'ведите фразу для поиска' and a 'Найти' button. A section titled 'Важные ссылки' (Important links) is circled in red, containing a grid of links such as 'К вам пришла проверка', 'Пищевая промышленность: вопрос-ответ', 'Охрана труда при производстве пищевой продукции', 'Пожарная безопасность при производстве пищевой продукции', 'Требования промышленной безопасности к объектам пищевой промышленности', 'Плакаты по безопасности и охране труда на пищевом производстве', 'Гид. Экология в пищевой промышленности', 'Эксплуатация зданий пищевой промышленности', and 'ОПО пищевой и масложировой промышленности'. The bottom screenshot shows a search result for 'ТР ЕАЭС 051/2021: вопрос-ответ', with the title highlighted by a red box. The result page lists 42 documents, including questions and answers regarding poultry safety, labeling, and storage.

Решайте ваши задачи с экспертной поддержкой от **«Техэксперт»!**

## Вопрос-ответ



*Долженкова Галина  
Михайловна*

### Вопрос:

Интересует вопрос применения и хранения чистой и грязной ветоши на пищевом производстве (емкость, маркировка емкости, применяемый материал).

### Ответ:

Применение и хранение чистой и грязной ветоши на пищевом производстве определяется на основе анализа потенциальных опасностей.

### Обоснование:

Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации установлены в ТР ТС 021/2011, ст.10.

Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) перечислены в ТР ТС 021/2011, ст.11.

Общие положения при проведении санитарной обработки перечислены в Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности, ст.1 – документ не действующий, но можно использовать как пример.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

— содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

— выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции 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.

Программы влажной и сухой очистки должны быть документированы, чтобы обеспечить проведение очистки установок, инструмента и оборудования через определенные промежутки времени.

Программы должны определять, что подлежит очистке (включая дренажи), кто должен нести ответственность, способ очистки (например, безразборная мойка, разборная мойка), использование специальных инструментов для очистки, требования к демонтажу или разборке и методы проверки результативности очистки. Применяют ручной и механизированный способы санитарной обработки. Ручной способ мытья заключается в обработке с использованием моющего раствора поверхностей или частей оборудования, а также тары, инвентаря и помещений при помощи приспособлений (щетки, ерши и т.д.).

Механизмы и оборудование следует поддерживать в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

Чистящие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны быть четко обозначены, должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, должны храниться отдельно и использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

Инструменты и оборудование должны иметь соответствующую требованиям гигиены конструкцию и поддерживаться в состоянии, при котором они не являются потенциальным источником попадания в продукты посторонних материалов.

Организация должна разрабатывать и валидировать программы очистки и санитарной обработки, предусматривающие очистку и (или) санитарную обработку всех элементов инфраструктуры предприятия и оборудования согласно определенному графику, включая очистку моечно-очистительного оборудования.

Программы очистки и (или) санитарной обработки должны устанавливать, как минимум:

- a) зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления, подлежащие очистке и (или) санитарной обработке; в т.ч. моечно-очистительное оборудование;
- b) ответственность за выполнение отдельных работ;
- c) способ и периодичность очистки/санитарной обработки;
- d) порядок мониторинга и верификации;
- e) осмотры после очистки;
- f) осмотры перед запуском в работу.

© АО «Кодекс», 2023

*Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».*

*Политика конфиденциальности персональных данных*