07.09.2023

ПродЭксперт

Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

# Изменился техрегламент о безопасности пищевых добавок

Совет Евразийской экономической комиссии на заседании 29 августа принял решение о внесении изменений в техрегламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Изменения разрабатывались Министерством здравоохранения Республики Казахстан в соответствии с законодательством ЕАЭС в части требований к пищевым добавкам, а также в части содержания в мясной продукции фосфорной кислоты и пищевых фосфатов. Кроме того, учитывались изменения, вносимые в международное и европейское законодательство в сфере безопасности пищевых добавок, ароматизаторов, технологических средств, в том числе в Кодекс Алиментариус.

Изменения являются комплексным документом, они предусматривают актуализацию пяти разделов техрегламента и 29 приложений к нему, включая перечни разрешенных для пищевой продукции пищевых добавок и разрешенных для ароматизаторов вкусоароматических веществ.

В частности, изменениями предусмотрено:

— исключение из перечня разрешенных пищевых добавок 19 позиций, утративших свою актуальность, а также дополнение 6 позициями;

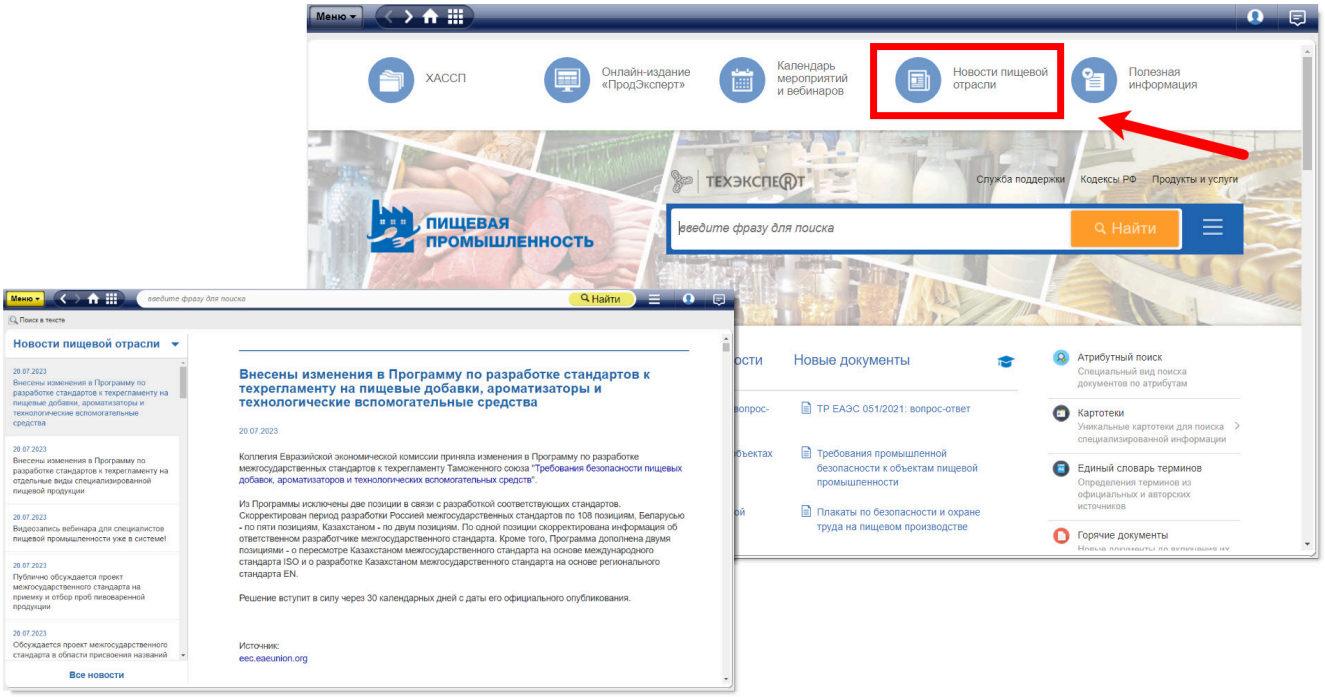
— расширение перечня ферментных препаратов и перечня вкусоароматических веществ;

— корректировка области применения отдельных пищевых добавок и редакция наименований групп пищевой продукции, в том числе с учетом современной номенклатуры.

Решение Совета ЕЭК вступает в силу по истечении 180 календарных дней с даты его официального опубликования. Для плавного перехода бизнеса на новые требования разработан проект решения Коллегии Комиссии о порядке введения в действие данных изменений, который предусматривает 18 месяцев на плавный переход к новым требованиям и 36 месяцев на переход в отношении требований к маркировке. Документ будет рассмотрен и принят в установленном порядке.

Источник:
https://eec.eaeunion.org

Чтобы быть в курсе всех важных нововведений и реформ пищевой отрасли, воспользуйтесь сервисом «Новости пищевой промышленности», который доступен пользователям отраслевого комплекта систем **«Техэксперт: Пищевая промышленность»**. Сервис поможет вам оставаться в курсе всех изменений: в ленту собраны новости отрасли со ссылками на нормативную документацию в системе, что значительно упрощает поиск нужной информации.




> **Используемые документы:**
> Техрегламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
>
> **Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».**
>
> **Если ссылки неактивны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт» или у вас не настроена утилита «КАссист». Обратитесь к представителю «Техэксперт» в вашем регионе.**

# Вопрос-ответ

*Долженкова Галина Михайловна*

**Вопрос:**

Должны ли сотрудники пищевого производства при походе в туалет снимать всю одежду или, как и раньше, можно снимать только халат? Данный вопрос для очень важен. Необходим документ, который его регламентирует.

**Ответ:**

Должны ли сотрудники пищевого производства при походе в туалет снимать всю одежду или, как и раньше, можно снимать только халат? Данный вопрос для очень важен. Необходим документ, который его регламентирует.

***Обоснование*:**

Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции обозначены в ТР ТС 021, гл.3.

Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП, даны в ГОСТ Р 56671-2015.

Рекомендации по опасным факторам и предупреждающим действиям обозначены в ГОСТ Р 51705.1-2001, ст.4.3.

Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции при производстве пищевой продукции перечислены в ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009.

Требования к административно-бытовым зданиям и помещениям установлены в ВСТП-6.01-92, ст.4.

Санитарная одежда для работников АПК, нормы обеспечения даны в ОСТ 10 286-2001, ст.2,4, 6.

Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств, Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 767н.

Санитарная одежда — это вид специальной защитной одежды, предназначенный для предотвращения или уменьшения влияния на работника вредных биологических факторов (микроорганизмов), общих производственных загрязнений, а также обеспечения санитарно-гигиенических мероприятий производственного процесса.

Санитарные одежда и обувь не должны стать возможным источником загрязнения пищевой продукции волокнами и частицами хлопка и т.д.

Изготовители обязаны осуществлять процессы производства (изготовления), таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям, установленным к ней техническими регламентами Таможенного союза.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points). Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры по выбору способов производства и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Предприятие должно:

— обеспечивать достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;

— обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

Шлюзы перед уборными в бытовых помещениях должны быть оборудованы вешалками для спецодежды, раковинами для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды, снабженные смесителями, электрополотенцем или полотенцем разового пользования.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

— перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза;

Как вариант:

— микробное загрязнение и/или рост (например, рост бактерий в результате нарушения правил гигиены при посещении туалетом — не снял сан. одежду полностью...);

— физическое загрязнение (например, попадание осколков стекла от разбитых лампочек, древесных опилок от поддонов, пыли, вредителей);

— химическое загрязнение (например, попадание аллергенов и очищающих химических средств, загрязнение продукции).

Группа ХАССП должна определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

— мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

Пример перечня предупреждающих действий можно представлять в виде таблицы:

| Наименование операции | Учитываемый опасный фактор | Контролируемые признаки | Предупреждающие действия |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Чистота санитарной одежды | Микробное загрязнение | Рост бактерий (БГКП) в результате нарушения правил гигиены при посещении туалетом | 1. Снятие верхней санитарной части одежды (халат/куртка) перед посещением туалета или полностью в зависимости от операции и оценки риска на этой операции .<br><br>2. Смывы с одежды перед допуском к процессу с периодичностью ...<br><br>3. Смывы с рук... |

Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие выполнение принятых мер/действий, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

*© АО «Кодекс», 2025*

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

*Политика конфиденциальности персональных данных*