

14.11.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

«Современная пищевая индустрия: безопасность, прозрачность, доверие» - живой разговор о реальных решениях

Современный рынок ставит перед специалистами пищевой отрасли сложные задачи: ужесточение контроля, растущие ожидания потребителей и необходимость постоянной оптимизации процессов. В ответ на эти вызовы **25 ноября 2025 года** мы представляем уникальный формат профессионального общения — экспертное интервью с практиком отрасли.

Почему это мероприятие стоит вашего времени:

Формат живого интервью специально создан для глубокого погружения в актуальные проблемы. Здесь нет места теории «в вакууме» — только конкретные примеры и рабочие методики, которые уже доказали свою эффективность на практике. Мероприятие основано на самых острых вопросах от пользователей «Техэксперт», чтобы слушатели получили эксклюзивные ответы и практические алгоритмы действий от эксперта, который каждый день решает реальные задачи производителей, технологов и владельцев общепита.

Артём Чухланцев, кандидат сельскохозяйственных наук и заместитель директора НПЦ «Агропищепром», поделится опытом решения задач, с которыми сталкиваются технологи, производители и представители общепита в своей ежедневной работе.

Мария Бахтина, курирующая разработку отраслевых решений в «Техэксперт», добавит системный взгляд на интеграцию этих решений в рабочие процессы предприятий.

Современная пищевая индустрия: безопасность, прозрачность, доверие

Приглашаем принять участие в бесплатном вебинаре

25 ноября 2025 года, 10:00 (мск)

Онлайн

Принять участие



Мы разберем самые волнующие темы:

Идентификация и прослеживаемость продукции — от бюрократии к конкурентному преимуществу

На живом интервью мы разберем, как трансформировать обязательные требования в инструмент маркетинга и повышения лояльности потребителей через демонстрацию полной прозрачности цепочек поставок.

Честный знак: издержки и выгоды. Прошел ли пик проблем с маркировкой?

Обсудим с экспертами, как извлекать выгоду из системы после преодоления первоначальных сложностей.

ГОСТ vs ТУ. Как избежать рисков фальсификации и при этом сохранить гибкость в разработке рецептов

Разберем практические стратегии балансирования между требованиями стандартов и возможностями для инноваций в создании уникальных продуктовых позиций.

Какие загрязняющие вещества требуют сегодня особого внимания технологов? Как эффективно бороться с «вечными» проблемами микробиологии и аллергенов?

Погрузимся в современные методы контроля, детально разобрав возможные пути решения и методы борьбы.

Какой инструментарий сегодня наиболее убедителен для продвижения продукции? Как легитимно работать с маркировкой «органик», «био», «чистый состав»?

На живых примерах мы покажем путь от идеи о «чистом составе» до ее законной реализации на упаковке.

Как балансировать между маркетинговой привлекательностью упаковки, ее функциональностью и требованиями экологической повестки?

Обсудим как создавать упаковочные решения, одновременно отвечающие запросам потребителей, требованиям безопасности и экологической ответственности.

Дата и время: 25 ноября с 10:00 до 12.30

Ссылка на регистрацию: https://cntd.ru/about/events/webinars/dlya-specialistov-pischevoi-promyshlennosti?utm_source=online

ВАЖНО!

1. При регистрации лучше использовать общедоступные почтовые адреса (mail, gmail, yandex и др.). Не используйте корпоративные адреса, потому что письмо со ссылкой для подключения может не прийти.
2. После регистрации вы получите письмо с подтверждением участия в вебинаре и **уникальную ссылку для подключения**. Перейдите по ней в день вебинара. Если вы не получили ссылку в течение 30 минут после регистрации, проверьте папку «Спам».

Хотите задать спикеру вопрос? Его можно отправить заранее: для этого перейдите **по ссылке** и нажмите «Задать свой вопрос». Возможно, именно на него эксперт ответит в прямом эфире.

Есть вопрос по теме мероприятия? ⓘ

Нажмите на кнопку справа, напишите вопрос, спикер, по возможности, даст ответ на мероприятии

Задать свой вопрос

РЕГИСТРАЦИЯ →

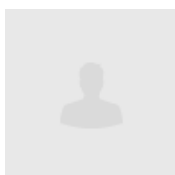
Участие в мероприятии бесплатное!

Слушатели получают электронный сертификат участника.

Информация о возможных дополнениях в программе вебинара будет оперативно публиковаться в Telegram-канале <https://t.me/expertprod>

Ждем вас 25 ноября в 10.00! Живое интервью, без воды, только суть вопросов.

Вопрос-ответ



Чухланцев Артем
Юрьевич

Вопрос:

Сколько составляет срок годности готовых блюд после их приготовления?

Ответ:

Срок годности готовых блюд изготавливает изготовитель. Для ряда блюд сроки годности могут быть установлены в соответствии СанПиН 2.3.2.1324-03 или национальными/межгосударственными стандартами (при их наличии).

Обоснование:

В соответствии с п.2.3 части 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: «Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации».

Сроки годности конкретного ассортимента пищевой продукции обязан устанавливать ее изготовитель. При отсутствии национальных и межгосударственных стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р) сроки годности устанавливаются в технических условиях (ТУ) или стандартах организации (СТО) на конкретный ассортимент продукции.

Сроки годности для многих видов продукции общественного питания могут быть установлены в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Современные реалии требуют длительных сроков годности, позволяющих реализовать кулинарную продукцию в торговой сети. Значительного увеличения сроков годности производители добиваются путем использования новых видов упаковки, в том числе вакуума, МГС, консервантов и других пищевых добавок. При этом возникает необходимость обоснования увеличенных сроков годности. ПНСТ 826-2023 устанавливает порядок и правила оценки характеристик пищевой продукции для целей установления изготовителем ее сроков годности.

ПНСТ 826-2023 распространяется на пищевую продукцию, производимую на территории Российской Федерации, в том числе специализированную пищевую продукцию, за исключением скоропортящейся пищевой продукции, свежих фруктов, овощей и грибов, природных минеральных упакованных вод, алкогольной продукции, биологически активных добавок к пище, пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, функционально необходимых компонентов при производстве продуктов переработки молока.

ПНСТ 826-2023 может быть применен при проведении научно-исследовательских работ с целью определения рекомендуемых сроков годности при разработке национальных и межгосударственных стандартов.

Согласно пункту 4.1 ПНСТ 826-2023:

Срок годности пищевой продукции устанавливает изготовитель пищевой продукции на основании результатов проведенных испытаний ее образцов (проб) с учетом оценивания рисков.

Допускается не проводить испытания для установления сроков годности продукции, если:

- для аналогичной пищевой продукции срок годности уже установлен в национальных или межгосударственных стандартах;
- для однородной или аналогичной пищевой продукции срок годности уже установлен ранее, в том числе при организации производства на другом производственном объекте.

Примечание — Для такой продукции оценивают ее соответствие документам по стандартизации и (или) иным документам изготовителя, в соответствии с которыми произведена и может быть идентифицирована продукция, а также требованиям [3] и иных технических регламентов ЕАЭС (Таможенного союза), действие которых распространяется на эту продукцию.

Таким образом, в процессе установления сроков годности продукции необходимо произвести системную работу по идентификации заявленного объекта стандартизации, в том числе выделить стандарты на продукцию, которая может быть идентифицирована как аналогичная. При наличии национальных/ межгосударственных стандартов на аналогичную продукцию, срок годности для заявленного объекта стандартизации может быть установлен с учетом этих стандартов.

Если стандарты на аналогичную продукцию отсутствуют или изготовитель планирует установить срок годности, превышающий срок годности в национальных/межгосударственных стандартах, то изготовитель обязан подтвердить заявленный срок годности в порядке, установленном ПНСТ 826-2023, МУК 4.2.1847-04.

Обращаем внимание, что на отдельные виды продукции разработаны специальные стандарты для подтверждения сроков годности:

ГОСТ Р 70412-2022 Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности;

ГОСТ Р 70354-2022 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности (с Поправкой).

Источники:

ГОСТ Р 70412-2022 Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности.

ГОСТ Р 70354-2022 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности (с Поправкой).

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями на 22 августа 2024 года).

ПНСТ 826-2023 Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования.

МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.

Эксперт Чухланцев Артем Юрьевич

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки не активны 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.