

08.04.2026

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Чем запомнилась секция по изменениям в пищевой отрасли 2026

18 марта 2026 года состоялась секция «Нормативное регулирование: Адаптируемся к изменениям в пищевой отрасли 2026», посвященная актуальным вопросам правоприменения в сфере пищевой промышленности. В рамках мероприятия были рассмотрены проблемы идентификации продукции при подтверждении соответствия и налогообложении, новые товарные группы в системе маркировки «Честный знак», новые требования к органическому производству, а также требования к протоколам испытаний с целью декларирования соответствия, вопросы безопасности продукции на предприятиях общественного питания.

Чухланцев Артем Юрьевич, заместитель директора ООО «Агропищепром», к.с-х.н., эксперт в области стандартизации и сертификации пищевой продукции: «Проблемы идентификации продукции в контексте подтверждения соответствия и льготного налогообложения»

В своей презентации Чухланцев А.Ю. поднимает проблему корректной идентификации пищевой продукции, которая является краеугольным камнем для соблюдения требований технических регламентов, успешного прохождения процедур подтверждения соответствия и, что особенно важно, для применения мер налогового стимулирования, в частности льготной ставки НДС. Эксперт на конкретных примерах демонстрирует, как выбор термина или кода (ТН ВЭД ЕАЭС и ОКПД 2) напрямую влияет на правовой и фискальный статус товара: так, наименование продукта «орех» может автоматически отнести его к аллергенам, а разница между «маргарином» и «спредом» влечет за собой существенную разницу в налогообложении (10% против 20% НДС). Ключевой вывод презентации заключается в том, что производители и заявители нередко манипулируют терминами или допускают ошибки в классификации из-за неверной интерпретации Основных правил интерпретации (ОПИ) ТН ВЭД, неточного описания товара или игнорирования примечаний к классификаторам. Спикер подчеркивает, что для безошибочного определения кода необходимы не только точное знание характеристик товара и структуры классификаторов (ОКПД 2, ТН ВЭД), но и глубокое понимание примечаний к ним, а также использование вспомогательных публикаций, вроде «Пояснений к ТН ВЭД». В качестве решения проблемы эксперт предлагает обращаться к специализированным справочным системам, таким как «Техэксперт», которые помогают отслеживать изменения в законодательстве и классификаторах, а также предоставляют консультационную поддержку по сложным вопросам идентификации. Таким образом, главный посыл доклада: точная идентификация продукции — это не просто формальность, а сложный аналитический

процесс, от которого зависят как законный оборот товара, так и финансовая состоятельность бизнеса, что ставит на повестку дня необходимость постоянного повышения компетенций в области товарной номенклатуры и стандартизации.

Яковлева Ульяна Николаевна, заведующая отделом гигиены питания ФБУЗ «ЦГиЭ в городе Санкт-Петербург и Ленинградской области»: «Качество и безопасность продовольственного сырья и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания»

В своем выступлении Ульяна Николаевна представила всесторонний анализ текущего состояния контроля качества и безопасности пищевой продукции с акцентом на сегмент общественного питания как зону повышенного эпидемиологического риска. Основной посыл доклада строится вокруг риск-ориентированного подхода в надзоре: на основе многолетних данных Роспотребнадзора (2015-2024 гг.) эксперт демонстрирует, что, несмотря на общую положительную динамику снижения доли нестандартной продукции, кулинарные изделия, особенно вырабатываемые по нетрадиционной технологии, стабильно лидируют по удельному весу нарушений микробиологических показателей (17,8% в 2024 году). Эксперт детализирует структуру выявляемых нарушений, обращая внимание на рост фальсификации (физико-химические показатели) и сохранение проблем с контаминантами. Ключевой вывод, который делает спикер, заключается в том, что безопасность готовых блюд в общепите — это комплексная проблема, требующая строгого соблюдения технологической дисциплины на всех этапах (от входного контроля сырья до реализации), эффективной работы системы ХАССП и постоянного повышения квалификации персонала, особенно в условиях экономического давления, провоцирующего удешевление производства. В качестве позитивного тренда отмечается техническое переоснащение лабораторного контроля, позволяющее выявлять все более широкий спектр загрязнителей и фальсификаций, что ужесточает требования к добросовестности производителей. Таким образом, перед отраслью стоят задачи не только адаптации к растущим контрольно-надзорным требованиям, но и имплементации современных методов производственного контроля для минимизации рисков причинения вреда здоровью потребителей.

Кузьмина Юлия Игоревна, руководитель управления безакцизной пищевой продукции Центра развития перспективных технологий: «Новые товарные группы в области пищевой продукции — порядок и сроки маркировки «Честным знаком»

В своем докладе Кузьмина Ю.И. представила комплексный обзор функционирования и развития национальной системы цифровой маркировки товаров «Честный Знак». Основной посыл выступления заключается в том, что система маркировки из инструмента прослеживаемости товаропотоков трансформировалась в многофункциональную платформу, обеспечивающую автоматическое выявление нарушений и защиту прав потребителей. Эксперт подробно освещает ключевые вехи внедрения маркировки для различных товарных групп пищевой продукции, акцентируя внимание на проведении экспериментов и поэтапном введении обязательных требований. Важнейший тезис доклада — автоматический поиск потенциальных нарушений: система самостоятельно идентифицирует оборот контрафактной и немаркированной продукции, просроченных товаров, нарушения в части разрешительной документации, а также признаки незаконной предпринимательской деятельности. При этом бизнесу предоставлен доступ к данным о собственных отклонениях, что позволяет добросовестным участникам рынка проводить самоочищение и снижать влияние человеческого фактора на легальный оборот. Особое внимание Юлия Игоревна уделяет роли мобильного приложения «Честный Знак» как инструмента общественного контроля в масштабе страны: миллионы пользователей могут проверять оригинальность, срок годности и состав товаров, оперативно сообщая о нарушениях. Кроме того, на основе накопленных данных система формирует аналитические продукты — бесплатные обзоры рынков маркированных товаров, включающие динамику производства, импорта, розничных продаж и региональную структуру потребления. Ключевой вывод выступления: цифровая маркировка становится не только механизмом контроля, но и источником ценной рыночной аналитики, а также инструментом обратной связи между потребителем и производителем. Перед отраслью стоит задача не просто технического соблюдения требований по нанесению кодов, но и активного использования предоставляемых системой сервисов для повышения прозрачности бизнеса, снижения регуляторных рисков и укрепления доверия потребителей к своей продукции.

Добаркина Вера Анатольевна, ведущий специалист по сертификации и стандартизации АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»: «Ключевые риски пищевой безопасности в 2026 году»

В своей презентации, посвященной ключевым рискам пищевой безопасности в 2026 году, эксперт Добаркина В.А. акцентирует внимание на том, что текущий период характеризуется завершением переходных этапов по масштабным изменениям в технических регламентах Таможенного союза (ТР ТС 029/2012 и 024/2011) и вступлением в силу новых федеральных законов, в частности, регулирующих использование иностранных слов в маркировке и оборот биологически активных добавок. Основным посылом выступления — необходимость тотальной адаптации бизнеса к ужесточившимся требованиям через актуализацию производственного контроля, технической документации и рецептур. Одной из интересных и практически значимых частей доклада — глубокий разбор проблемы фальсификации, которая, по мнению эксперта, эволюционирует от простой подмены состава к сложным цифровым махинациям в государственных информационных системах («Честный знак», «Меркурий»). Спикер предлагает слушателям не просто констатировать угрозы, а предоставляет детализированные инструменты для защиты: от чек-листов проверки контрагентов (с акцентом на «красные флаги» вроде фантомных площадок и аномально низких цен) до памяток для торговых представителей по выявлению фальсификата непосредственно на полке магазина. Ключевой вывод, который следует из презентации, заключается в том, что обеспечение безопасности продукции и соответствие деятельности обязательным требованиям в 2026 году невозможны без интеграции сквозного цифрового контроля — от мониторинга нормативной базы до тщательной прослеживаемости каждой партии сырья и готового товара. Вопросы на будущее связаны с практической реализацией предложенных мер: насколько малый и средний бизнес готов к столь высокому уровню цифровой и юридической грамотности и не приведет ли дальнейшее ужесточение контроля к росту издержек и, как следствие, к появлению новых, схем фальсификации, против которых предложенные методы могут оказаться недостаточно эффективными.

Кузлякина Юлия Алексеевна, к.т.н., руководитель отдела технического регулирования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.В.М.Горбатова» РАН: «Актуализация обязательных требований к мясной продукции»

В своем докладе Кузлякина Ю.А. представила системный обзор актуальных изменений в обязательных требованиях к мясной продукции, уделив особое внимание вопросам идентификации, классификации и маркировки. Основным вектором выступления связан с гармонизацией положений технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013) и Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС 051/2021), а также с проектами планируемых изменений в эти документы. Ключевой тезис доклада заключается в том, что правильная идентификация мясной продукции требует четкого понимания терминологии (например, различий между мясным и мясосодержащим продуктом, которые определяются массовой долей мясных ингредиентов — более 60% и от 5 до 60% включительно соответственно) и строгого соблюдения требований к наименованиям. Особое внимание спикер уделяет проблеме использования «придуманных названий». Эксперт подробно освещает планируемые изменения в ТР ТС 034/2013, которые уточняют понятийный аппарат, вводят категории продукции с добавлением субпродуктов и установят понятие «технологически неустраняемая примесь» применительно к ДНК компонентов. Также в докладе представлен анализ проектов изменений в ТР ЕАЭС 051/2021 по мясу птицы, которые введут классификацию продукции по группам (мясная, мясосодержащая, мясорастительная, растительно-мясная) с соответствующими пороговыми значениями массовой доли мясных ингредиентов. Ключевой вывод выступления: производителям мясной продукции необходимо внимательно отслеживать изменения в технических регламентах и стандартах (как принятые, так и проектные), поскольку они напрямую влияют на возможность выпуска продукции в обращение, требования к ее маркировке и, в конечном счете, на защиту прав потребителей и добросовестных изготовителей от недобросовестной конкуренции и введения в заблуждение.

Чумак Александр Сергеевич, заместитель руководителя Роскачества: «Новое нормативное регулирование производства органической продукции»

В своем докладе Чумак А.С. проанализировал текущее состояние и перспективы развития рынка органической продукции в России, сделав акцент на изменениях в нормативном регулировании и мерах по борьбе с гринвошингом. Основной тезис выступления строится вокруг того, что российский органический сектор демонстрирует устойчивую положительную динамику. Эксперт подробно останавливается на сформированной нормативной базе, ключевым элементом которой является Федеральный закон № 280-ФЗ «Об органической продукции», а также на комплексе профильных ГОСТов, включая недавно введенный ГОСТ Р 72180-2025, устанавливающий требования к побочным продуктам животноводства. Важным событием, по мнению спикера, стало вступление в силу с 1 сентября 2025 года Федерального закона № 367-ФЗ, который законодательно закрепил тождественность понятий «органический», «экологичный» и «био» на переходный период до 2030 года, что призвано устранить путаницу для потребителей. Особое внимание эксперт уделяет проблеме гринвошинга — необоснованного использования маркировки, вводящей потребителей в заблуждение. Приводимые данные мониторинга свидетельствуют о масштабности явления. Ключевой вывод доклада заключается в том, что для защиты добросовестных производителей и потребителей в России выстроена многоуровневая система защиты: обязательная сертификация, внесение в государственные реестры Минсельхоза и Росаккредитации, нанесение единого российского знака органической продукции с QR-кодом, а также методическая работа с торговыми сетями по недопущению к реализации товаров с ложными экологическими заявлениями. Таким образом, перед отраслью стоит задача не только дальнейшего наращивания объемов производства, но и активного информирования потребителей о механизмах проверки подлинности органической продукции через государственные реестры и специальную маркировку.

Дерепаско Олеся Николаевна, бизнес-тренер по ХАССП: «Пищевая безопасность и СМБПП: сложности и решения»

В своем выступлении Дерепаско О.Н. предложила нестандартный взгляд на проблему внедрения и поддержания систем менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе принципов ХАССП. Основной тезис доклада строится вокруг разрыва между формальным наличием системы и реальным исполнением ее требований персоналом. Спикер подчеркивает, что, хотя наличие СМБПП является обязательным, а ее сертификация — добровольной, ключевая проблема заключается не в разработке документации, а в поведении сотрудников, которые зачастую саботируют или игнорируют установленные процедуры. Для решения этой проблемы эксперт предлагает применять модель управления изменениями ADKAR (Awareness, Desire, Knowledge, Ability, Reinforcement), которая позволяет диагностировать, на каком именно этапе происходит сбой в восприятии сотрудником новых требований. Вместо стандартных объяснительных записок эксперт рекомендует использовать целевое анкетирование, чтобы выявить, осознает ли работник необходимость соблюдения правил (осознание), готов ли их выполнять (стремление), знает ли, как именно это делать (знание), имеет ли для этого необходимые условия (умение) и получает ли поддержку и признание за правильные действия (укрепление). Ключевой вывод выступления заключается в том, что эффективная СМБПП требует не только системного подхода к управлению рисками, но и системной работы с персоналом как с главным носителем этих рисков, а модель ADKAR позволяет точно воздействовать на причины неисполнения требований, экономя бюджет и формируя устойчивую культуру пищевой безопасности на предприятии. Таким образом, перед отраслью стоит задача перехода от формального внедрения ХАССП к управлению человеческим поведением, что требует новых компетенций от руководителей и специалистов по качеству.

Иванова Анастасия Павловна, эксперт по пищевой безопасности, основатель обучающего проекта по маркировке и декларированию пищевой продукции Docs Evolution: «Требования к оформлению протоколов испытаний в целях декларирования соответствия»

В своей презентации Иванова А.П. сконцентрировалась на критически важных аспектах оформления протоколов испытаний, для целей декларирования соответствия пищевой продукции. Основной тезис доклада строится вокруг взаимосвязи между качеством оформления протокола и юридической силой выданной на его основе декларации. Спикер подробно останавливается на нормативной базе, подчеркивая, что ключевыми документами здесь выступают постановление Правительства № 934, устанавливающее правила признания документов недействительными, и ГОСТ Р 58973-2020,

определяющий требования к оформлению протоколов. Анастасия Павловна детализирует наиболее частые и грубые нарушения, ведущие к аннулированию деклараций: оформление протокола без учета требований стандарта, фактическое непроведение испытаний, работа с неаккредитованной или даже несуществующей лабораторией, а также нарушение методик отбора проб и самих процедур исследований. Особое внимание эксперт уделяет необходимости проверки лаборатории на сайте ФГИС Росаккредитации для подтверждения ее включения в национальный реестр, если это предусмотрено схемой декларирования. Ключевой вывод доклада заключается в том, что протокол испытаний — это не просто технический документ, а юридически значимое доказательство безопасности продукции, и любая формальная ошибка в его оформлении, нарушение прослеживаемости или сквозной идентификации образцов может привести к признанию декларации недействительной со всеми вытекающими последствиями для бизнеса. Таким образом, перед производителями стоит задача не просто формально провести исследования, но и обеспечить безупречное документальное сопровождение этого процесса, что требует высокой компетенции как в области технического регулирования, так и в понимании требований к деятельности испытательных лабораторий.

Секция продемонстрировала, что современная пищевая отрасль находится в точке комплексной трансформации, где требования нормативного регулирования, цифрового контроля (маркировка «Честный знак»), технической идентификации продукции и поведенческих факторов персонала (ХАССП) перестали быть разрозненными задачами и превратились в единую систему жесткой прослеживаемости и юридической ответственности. Ключевым выводом всех докладов является безальтернативность перехода от формального соблюдения требований к глубокой компетенции в области классификации, лабораторного оформления, антифальсификационной защиты и управления человеческим поведением, поскольку любая ошибка — от неверного кода ТН ВЭД до некорректного протокола испытаний или нарушения процедур персоналом — напрямую влечет за собой не только налоговые и репутационные потери, но и аннулирование разрешительной документации. Таким образом, успех бизнеса в 2026 году и далее зависит не от адаптации к отдельным изменениям, а от выстраивания целостной, цифровизированной и компетентностно-ориентированной системы управления безопасностью и соответствием.

А знаете ли вы?

Пользователям «Техэксперт» доступна полная видеозапись секции

Консорциум «Кодекс» в очередной раз собрал на своей площадке специалистов и экспертов пищевой отрасли. Речь идет о ежегодной конференции в рамках Недели «Техэксперт». В текущем году тема мероприятия: «Правовой ландшафт промышленности — 2026».

Секцию «Нормативное регулирование: Адаптируемся к изменениям в пищевой отрасли 2026» посетили порядка 1000 слушателей. Мы стремились сделать встречу максимально полезной, и ваша обратная связь и живой отклик подтверждают успех мероприятия. Отдельное спасибо каждому, кто оставался с нами до конца и задавал вопросы!

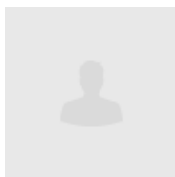
Если вы планировали посетить конференцию, но по каким-то причинам не смогли это сделать, или хотели бы повторно просмотреть доклады интересующих вас спикеров, рекомендуем воспользоваться сервисом «Видеосеминары» в системах «Техэксперт». Запись третьего дня конференции, а также презентации спикеров уже доступны пользователям.



Так же удобно в системе размещены гиперссылки на полезные материалы и связанные документы. Это позволяет оперативно обратиться к соответствующим положениям нормативных документов, чтобы уточнить сведения.



Вопрос-ответ



Добаркина Вера
Анатольевна

Вопрос:

Винодельческое предприятие. По ППК и СанПиН необходимо ежемесячно проводить мероприятия по дератизации и дезинсекции.

Появились новые требования от отдела безопасности: ежемесячно нужно только мониторить, но не проводить работы.

Необходимо ли на предприятии пищевой промышленности ежемесячно проводить каждый месяц только мониторинг или же каким-то нормативным документом установлена обязанность проводить именно все мероприятия по дератизации и дезинсекции (раскладка ядохимикатов, замена клеевых ловушек и т.д.)?

Ответ:

В соответствии с требованиями части III СанПиН 3.3686-21 проведение истребительных мероприятий по дезинсекции и дератизации должно планироваться исходя из результатов мониторинговых мероприятий по установлению факта заселенности объекта и локализации вредителей на объекте. Нормативные и законодательные акты, действующие в РФ, не требуют от предприятия, изготавливающего пищевую продукцию, проведения истребительных мероприятий по борьбе с вредителями с периодичностью именно один раз в месяц. Эта периодичность может быть как реже, так и чаще, исходя из результатов, полученных при обследовании объекта.

Обоснование:

В соответствии с требованиями подпункта 7 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, устанавливающие выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, а также установление периодичности и порядка проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции. В соответствии с требованиями подпункта 8 пункта 3 статьи 11 ТР ТС 012/2011 изготовитель пищевой продукции должен предпринять меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

В соответствии с положениями части III пункта 98 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4, действует с 01.09.2021 по 31.08.2027) организации пищевой промышленности, общественного питания и организации, осуществляющие хранение и реализацию пищевой продукции, относятся к объектам, имеющим особое эпидемиологическое значение. В соответствии с данным требованием и требованием части III пункта 101 СанПиН 3.3686-21, кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц. В соответствии с требованиями части III пунктов 110 и 111 СанПиН 3.3686-21 на объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки. При проведении обследования объекта или территории обработки осуществляются мероприятия по определению численности и локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.

Дополнительно в части III пункте 128 СанПиН 3.3686-21 указано, что в организациях пищевой промышленности при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования: 1) не допускается наличие грызунов и насекомых; 2) мероприятия по дезинфекции осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по применению дезинфекционных средств, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность.

Обязательные требования в нормативных и законодательных актах исходят из того, что на пищевом предприятии не допускается наличие насекомых и других членистоногих, грызунов, синантропных птиц и животных. Для определения регулярности проведения процедур дезинсекции и дератизации необходимо проводить предварительные обследования объекта для определения наличия членистоногих, грызунов и их локализации. Обследования на заселенность членистоногими объектов контроля следует проводить не реже 2 раза в месяц, а обследование на заселенность грызунами — не реже одного раза в месяц. Необходимость проведения работ по уничтожению грызунов и (или) членистоногих определяется только по результатам обследования.

В соответствии положениями части III с пункта 117 СанПиН 3.3686-21 объект и территория считаются заселенными грызунами при наличии хотя бы одного из следующих признаков:

- а) наличие отловленного грызуна;
- б) обнаружение следов грызунов на контрольно-пылевых (следовых) площадках;
- в) открытое перемещение грызунов по объекту или территории;
- г) наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов;
- д) поедание грызунами разложенной приманки.

Признаки заселенности объекта членистоногими в СанПиН 3.3686-21 и других нормативно-правовых актах, действующих в РФ, не уточнены. В целом, можно указать следующие признаки наличия членистоногих на объекте: наличие живых членистоногих, наличие мертвых членистоногих, следы присутствия членистоногих (загрязнение и повреждение поверхностей, продукты жизнедеятельности), наличие личинок, наличие гнездовых.

При обнаружении в ходе обследования хотя бы одного признака заселенности объекта вредителями необходимо сразу предпринимать меры по проведению истребительных мероприятий.

В части III с пункта 116 СанПиН 3.3686-21 указано, что эффективными являются дератизационные мероприятия, обеспечивающие отсутствие грызунов на объекте в течение не менее трех месяцев со дня проведения дератизации, при условии обеспечения защиты объекта от проникновения грызунов.

Таким образом, проведение истребительных мероприятий по дезинсекции и дератизации должно планироваться исходя из результатов мониторинговых мероприятий по установлению факта заселенности объекта и локализации вредителей на объекте. Нормативные и законодательные акты, действующие в РФ, не требуют от предприятия, изготавливающего пищевую продукцию, проведения истребительных мероприятий по борьбе с вредителями с периодичностью именно один раз в месяц. Эта периодичность может быть, как реже, так и чаще, исходя из результатов, полученных при обследовании объекта. Само обследование объекта на заселенность членистоногими (насекомыми) должно проводиться не реже двух раз в месяц, а на заселенность грызунами — не реже одного раза в месяц.

Эксперт Добаркина Вера Анатольевна



© АО «Кодекс», 2026

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных