

## ПИЩЕВОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО РФ И ЕАЭС: ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Специальность: Экономика и управление народным хозяйством

Направление: Экономика пищевой промышленности

Автор: Е.М. ГРИГОРЬЕВА, консультант ООО «ИнтерКонсалт» по системам менеджмента, главный редактор портала [foodsmi.com](http://foodsmi.com)

В статье рассмотрены часто задаваемые вопросы по пищевому законодательству в РФ и ЕАЭС.

The article discusses frequently asked questions on food legislation in the Russian Federation.

**Ключевые слова:** НАССР, пищевая продукция, безопасность пищевой продукции.

**Keywords:** HACCP, food products, food safety.

### **Что такое НАССР (ХАССП)?**

НАССР (ХАССП) – Анализ опасностей и критические контрольные точки. Это система, позволяющая предприятию сосредоточить контроль на критических контрольных точках (ККТ).

### **Необходимо ли внедрять НАССР при осуществлении процессов производства пищевой продукции на территории ЕАЭС?**

В соответствии с ч.2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

### **Гарантирует ли применение системы НАССР полную защиту от любых проблем с продукцией, поскольку все риски учтены и предусмотрены?**

Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации. Особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля. Система ХАССП является системой снижения рисков, но не является системой нулевых рисков. Внедрение принципов ХАССП позволяет осуществлять контроль над

имеющимися рисками и вовремя принимать меры по предупреждению нежелательных ситуаций.

**Распространяются ли требования, предусмотренные ч. 2 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), на предприятия общественного питания?**

С 15 февраля 2015 года разработка, внедрение и поддержание процедуры, основанной на принципах ХАССП, обязательны для всех предприятий общественного питания, которые при оказании услуг общепита занимаются изготовлением продукции питания.

**Кто осуществляет контроль за выполнением требований, предусмотренных ч. 2 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)?**

Контроль за соблюдением обязательных требований осуществляют органы Роспотребнадзора. При проведении проверок соблюдения санитарного законодательства в обязательном порядке специалисты Роспотребнадзора следят за надлежащим выполнением производителями пищевой продукции обязанностей по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП.

**Что проверяют сотрудники Роспотребнадзора при осуществлении проверки выполнения процедур, основанных на принципах ХАССП?**

Перечень документации и порядок проведения проверки соответствия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции представлен в утвержденных Методических рекомендациях Роспотребнадзора МР 5.1.00980-14 от 18.12.2014 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

**Есть ли отличия ХАССП от ГОСТов и в чем оно заключается?**

Да, ХАССП отличается от ГОСТов. Требования ГОСТа касаются только конечного результата – соответствует ли продукт заявленным критериям. ХАССП позволяет осуществлять контроль над имеющимися рисками и вовремя принимать меры по предупреждению нежелательных ситуаций.

**Какой предусмотрен порядок рассмотрения анонимных обращений, содержащих информацию, являющейся основанием для проведения проверки? Какие действия будут предприняты органом государственного контроля (надзора) при установлении анонимности или недостоверности обращения?**

Часть 3 ст. 10 Закона N 294-ФЗ установлено, что в случае, если изложенная в обращении или заявлении информация может являться основанием для проведения внеплановой проверки, должностное лицо органа государственного контроля (надзора) при наличии у него обоснованных сомнений в авторстве обращения или заявления обязано принять разумные меры к установлению обратившегося лица. Обращение и

заявления, направленные заявителем в форме электронных документов, могут служить основанием для проведения внеплановой проверки только при условии, что они были направлены заявителем с использованием средств информационно-коммуникационных технологий, предусматривающих обязательную авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации.

В случае, если орган государственного контроля (надзора) установит анонимность или недостоверность обращения, то по решению руководителя, заместителя территориального органа Роспотребнадзора предварительная проверка, внеплановая проверка прекращаются, если после начала соответствующей проверки выявлена анонимность обращения или заявления, явившихся поводом для ее организации, либо установлены заведомо недостоверные сведения, содержащиеся в обращении или заявлении.

Кроме того, орган государственного контроля (надзора), вправе обратиться в суд с иском о взыскании с гражданина, в том числе с юридического лица, индивидуального предпринимателя, расходов, понесенных органом государственного контроля (надзора), в связи с рассмотрением поступивших заявлений, обращений указанных лиц, если в заявлениях, обращениях были указаны заведомо ложные сведения.

**В соответствии с каким документом должна выпускаться в обращение на территории ЕАЭС пищевая продукция?**

Пищевая продукция должна выпускаться в обращение на территории ЕАЭС при ее соответствии требованиям технических регламентов Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), а также в соответствии с требованиями технических регламентов на ту продукцию, которая производится.

**Каким органом устанавливаются сроки годности и условия хранения пищевой продукции?**

Согласно п. 6 ст. 7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем.

В технических регламентах нет порядка исчисления и обоснования срока годности продукции. Продолжительность срока годности зависит от условий хранения, упаковки и других показателей. При этом отсутствие в техническом регламенте порядка подтверждения сроков годности продукции не дает права изготовителю устанавливать его произвольно, без соблюдения требований федерального законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (решение Арбитражного суда г. Москвы от 29 января 2020 г. по делу N А40-212472/2019).

Порядок проведения и методология санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов установлены Методическими указаниями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

**На какие стандарты необходимо опираться при разработке технических условий на продукцию?**

При разработке технических условий на продукцию необходимо опираться на следующие стандарты:

– Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 1.3-2018 «Стандартизация в Российской Федерации. Технические условия на продукцию. Общие требования к содержанию, оформлению, обозначению и обновлению», утвержденный и введенный в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2018 г. N 1084-ст.

– Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению», утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 ноября 2016 г. N 1816-ст.

– Стандарт ГОСТ Р 1.3-2018 устанавливает общие требования к содержанию, оформлению, обозначению и обновлению технических условий на продукцию, выпускаемую отечественными изготовителями, которые являются документом по стандартизации.

### **Список литературы**

1. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении Государственного контроля (надзора) и муниципального контроля: Закон N 294-ФЗ // СПС «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_83079/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_83079/).
2. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации Роспотребнадзора МР 5.1.00980-14 от 18.12.2014 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://minobr.gov-murman.ru/files/MTO/Food/mp\\_5.1.0096\\_14.pdf](https://minobr.gov-murman.ru/files/MTO/Food/mp_5.1.0096_14.pdf).
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов: Методические указания МУК 4.2.1847-04 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200035982>.
4. Стандартизация в Российской Федерации. Технические условия на продукцию. Общие требования к содержанию, оформлению, обозначению и обновлению: Национальный стандарт Российской Федерации.

- федерации ГОСТ Р 1.3-2018 // Консорциум Кодекс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200161774>.
5. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011 // Консорциум Кодекс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>.
  6. Пищевая продукция в части ее маркировки: ТР ТС 022/2011 // Консорциум Кодекс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>.