



Нормативно-правовое обеспечение организации производственного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях

Начальник отдела надзора за питанием населения
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Московской области
Раева Надежда Руслановна

Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 26 декабря 2008г. № 294 – ФЗ.

- В 2009 году, в связи с вступлением в силу Федерального закона от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», изменились подходы к проведению надзорной деятельности: сокращено количество проверок, введен уведомительный порядок начала предпринимательской деятельности, в том числе организаций занимающихся производством и оборотом пищевых продуктов.

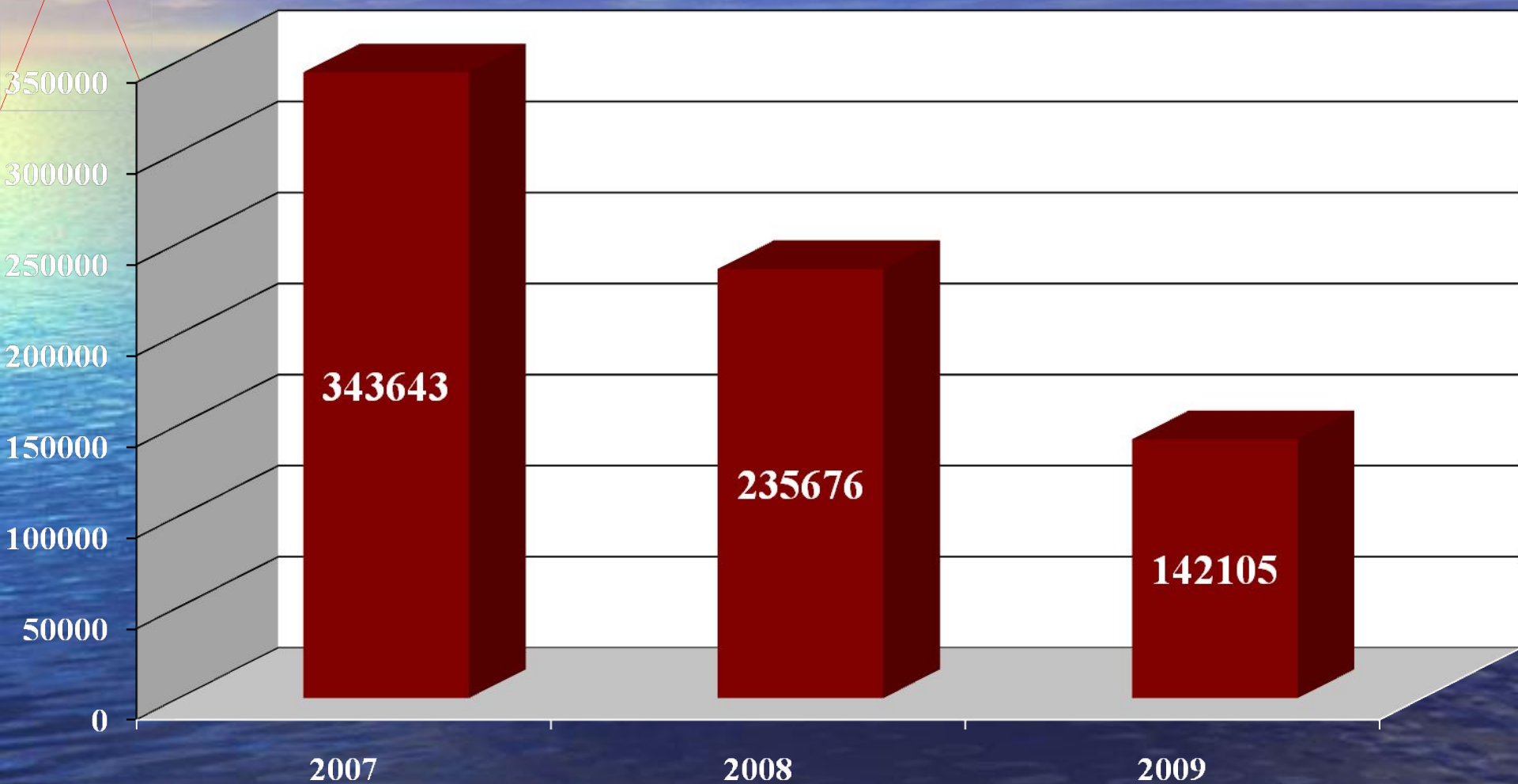
Согласно указанному закону одним из основных принципов защиты прав юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля является презумпция добросовестности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей. То есть возрастает роль социальной ответственности бизнеса перед потребителем пищевых продуктов – гражданами Российской Федерации.

Учитывая, что питание человека является ведущим фактором, влияющим на его здоровье, хозяйствующие субъекты, занимающиеся производством и оборотом пищевых продуктов, должны более ответственно подходить к вопросам обеспечения их качества и безопасности, такими как проведение производственного контроля за процессами производства, хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов, прохождение работниками предприятий необходимых медицинских осмотров, наличие полной и достоверной информации для потребителя о продукте. ■

периодичность планового контроля - не чаще – чем 1 раз в 3 года или по истечении 3 лет со дня:

- 1) государственной регистрации юридического лица, индивидуального предпринимателя;**
- 2) окончания проведения последней плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя;**
- 3) начала осуществления юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем предпринимательской деятельности в соответствии с представленным в уполномоченный Правительством Российской Федерации в соответствующей сфере федеральный орган исполнительной власти уведомлением о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности в случае выполнения работ или предоставления услуг, требующих представления указанного уведомления.**

Количество проверок предприятий общественного питания и организаций, занимающихся производством и торговлей пищевыми продуктами



Внеплановые мероприятия по контролю (ст.10 п.2)

- 1) истечение срока исполнения юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем ранее выданного предписания об устранении выявленного нарушения обязательных требований и (или) требований, установленных муниципальными правовыми актами;
- 2) поступление в органы государственного контроля (надзора), органы муниципального контроля обращений и заявлений граждан, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации о следующих фактах:
 - а) возникновение угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям, окружающей среде, безопасности государства, а также угрозы чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
 - б) причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям, окружающей среде, безопасности государства, а также возникновение чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
 - в) нарушение прав потребителей (в случае обращения граждан, права которых нарушены).

Постановление Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»

«Правила предоставления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений»

Федеральный закон от 27.12.09г. № 365-ФЗ
«О внесении изменений в отдельные законодательные акты
Российской Федерации в связи с совершенствованием
деятельности органов государственной власти субъектов
Российской Федерации и органов местного самоуправления»
в Федеральный закон от 26.12.08г. № 294-ФЗ «О защите прав
юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при
проведении государственного контроля (надзора) и
муниципального контроля»

- производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- производство молока и молочной продукции;
- производство соковой продукции из фруктов и овощей;
- производство масложировой продукции;
- производство сахара;
- производство мукомольной продукции;
- производство безалкогольных напитков

ФОРМА УВЕДОМЛЕНИЯ О НАЧАЛЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- в соответствии со статьей 8 Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" уведомляет о начале осуществления следующего вида (видов) предпринимательской деятельности:

_____ (указывается вид (виды) деятельности и выполняемые в ее составе работы)

_____ (услуги) по перечню работ и услуг в составе отдельных видов

_____ предпринимательской деятельности, о начале осуществления которых

_____ юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем _____ (представляется уведомление)

- с " " 20 г. и подтверждает соответствие территорий, зданий, помещений, сооружений, оборудования, иных подобных объектов, транспортных средств, предназначенных для использования в процессе осуществления заявленной деятельности, персонала, иных условий осуществления предпринимательской деятельности обязательным требованиям.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

- Единые санитарные требования), разработаны в целях реализации положений Соглашения таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года, в соответствии с Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) на уровне глав правительств от 11 декабря 2009 года № 28.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

- Привычные нам «Санитарные правила» – это обязательные требования, направленные на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения нашей страны, которые утверждаются Главным государственным санитарным врачом РФ и действуют на территории РФ.
- «Единые требования» - это обязательные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции, которая пересекает границу Таможенного союза и перемещается по территории этого союза (территории союза Белоруссии, Казахстана, России) и утверждаются Комиссией Таможенного союза, возглавляемая вице-премьерами этих трех стран.
- В связи с тем, что эти обязательные требования принимаются в качестве международного договора, статус их выше, чем нормативно-правовые акты государств участников таможенного союза (законы, технические регламенты, постановления Правительств, указы Президентов и др.), требования санитарных правил не должны противоречить Единым требованиям.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

- При разработке новых видов пищевых продуктов (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов изготовления, упаковки, хранения, перевозки пищевых продуктов (не использованных ранее на территории государств – членов таможенного союза) индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновать требования безопасности и пищевой ценности, сроки годности, а также разработать методики испытаний.
- Изготовление новых пищевых продуктов на территории государств-членов таможенного союза, ввоз пищевых продуктов на территорию государств – членов таможенного союза, осуществляемый впервые, допускается только после их оценки на соответствие Единым санитарным требованиям.
- Импортные пищевые продукты подлежат оценке на соответствие Единым санитарным требованиям *до их ввоза на территорию государств – членов таможенного союза.*
- *Пищевые продукты, поступающие и находящиеся в обороте на территории государств – членов таможенного союза должны сопровождаться документом изготовителя (поставщика), подтверждающим их безопасность.*

Общие требования к маркировке пищевых продуктов в соответствии с

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору

Следует сразу уточнить, что вынесение реквизитов свидетельств о государственной регистрации на потребительскую упаковку товаров в соответствии с Соглашением таможенного союза по санитарным мерам и принятым в его развитие документам не требуется, как это было предусмотрено нашими ТР.

Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать национальному законодательству государств – членов таможенного союза

Требования к маркировке.

- Использование терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский», «пробиотический» или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах - вкладышах к продукту проводится в соответствии с порядком, установленном национальным законодательством государств-членов таможенного союза.
- Использование термина «экологически чистый продукт» в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается. (**Дополнения и изменения 14 к СанПиН 2.3.2.1078-01.**)

Нормативная база Федеральные законы

- О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999г., № 52-ФЗ ст.10,11,15
- О качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.2000 № 29-ФЗ ст.4, 17, 22
- Технический регламент на молоко и молочную продукцию от 12.06.2008г. № 88-ФЗ ст. 20, 21.

Федеральный закон №. 2300-I -ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992;
Федеральный закон № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения» от 09.01.1996;
Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 18.12.2002;
Федеральный закон № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008;
Федеральный закон № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 08.08.2001;
Федеральный закон № 294-ФЗ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008;

Федеральный закон от 02.05.06г.
№ 59-ФЗ «О порядке
рассмотрения обращений граждан
Российской Федерации»

Указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 утверждена Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

Данный программный документ определяет основные направления деятельности по продовольственной безопасности, в том числе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и качества питания населения Российской Федерации.

*Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010
№ 120*

*«Об утверждении Доктрины продовольственной
безопасности Российской Федерации»*

Основные направления

12. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов необходимо контролировать соответствие требованиям законодательства Российской Федерации в области сельскохозяйственной, рыбной продукции и продовольствия, в том числе импортированных, на всех стадиях их производства, хранения, транспортировки, переработки и реализации.

Необходимо совершенствовать систему организации контроля безопасности пищевых продуктов...

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ

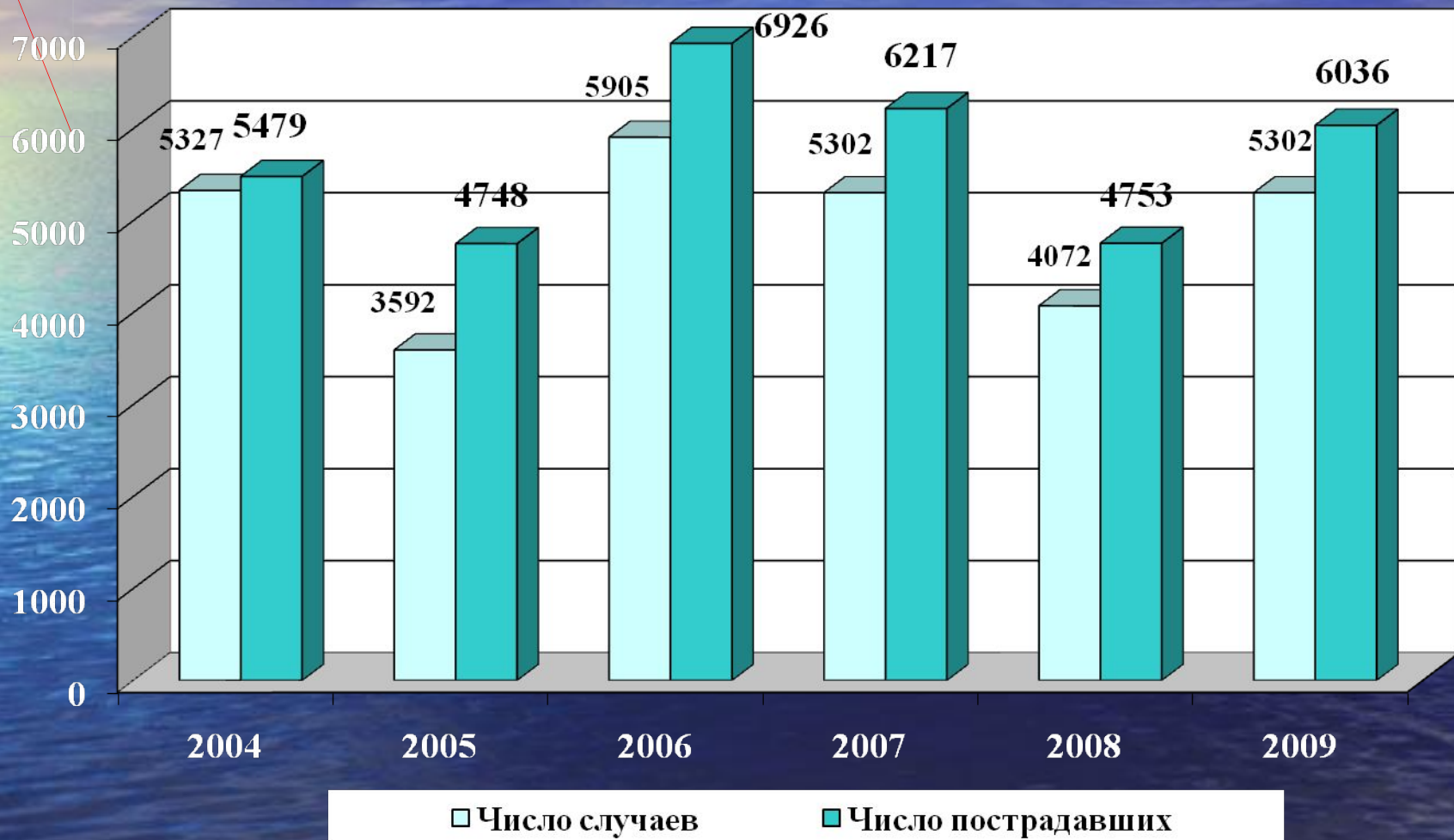
- **Статья 22.** Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий
 - 1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны организовывать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью, соблюдением требований нормативных и технических документов к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий.
 - 2. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании государственных стандартов и технических документов. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их изготовления и оборота.

Продолжают регистрироваться вспышки острых кишечных инфекционных заболеваний пищевого характера, массовые пищевые отравления бактериальной природы. Ежегодно в России регистрируется от 40 до 60 вспышек инфекционных заболеваний с пищевым путем передачи инфекции. Доля вспышек данных заболеваний в общей структуре вспышек составляет около 60 %. Так, в Ставропольском крае, где в 2007 г. были зарегистрированы три молочные вспышки дизентерии с числом пострадавших 1046 человек, из них 975 - дети (93%), посещающие детские организованные коллективы. Причинами вспышек явились нарушения санитарных норм и правил, технологических процессов при производстве молочных продуктов на трех молокоперерабатывающих предприятиях края.

В 2009 г зарегистрировано 5302 случаев пищевых отравлениях с количеством пострадавших 6036, что больше чем в 2008 г. (4072 с количеством пострадавших – 4753).

В феврале 2010 г. среди жителей Республики Саха - Якутия зарегистрировано 283 случаев острых кишечных инфекций, связанных с нарушениями требований санитарного законодательства на ОАО «Якутский гормолзавод».

Количество случаев пищевых отравлений и пострадавших



Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- 2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- 2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Периодичность производственного лабораторного контроля вредных факторов производственной среды может быть сокращена, но не более чем в два раза по сравнению с нормируемыми показателями на промышленных предприятиях (промышленных объектах) в случаях, если на них не отмечается в течение ряда лет, но не менее 5 лет, превышений ПДК и ПДУ по результатам лабораторных исследований и измерений, проведенных лабораториями, аккредитованными на техническую компетентность и независимость, и установления положительной динамики их санитарно-гигиенического состояния (проведение эффективных санитарно-оздоровительных мероприятий, подтверждаемых результатами исследований и измерений факторов производственной среды, отсутствия регистрации профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний и высокого уровня заболеваемости с временной утратой трудоспособности, кроме производственного контроля вредных веществ с остронаправленным механизмом действия, вредных веществ 1 - 4 классов опасности и случаев изменения технологии производства);

Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности (с атласом значимых микроорганизмов) МР 2.3.2.2327-08 от 07.02.2008г.

- Разработаны взамен «Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности», утв. Госагропромом СССР 28.12.1987 и «Инструкции по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности», утв. Минсельхозпродом РФ 29.12.1995г. (в части микробиологических показателей)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ по организации и проведению производственного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях

- Программа производственного контроля разрабатывается уполномоченными ответственными лицами предприятия и утверждается его руководителем, который несет персональную ответственность за выпуск качественной и безопасной продукции.
- Периодичность проведения контроля и его объем устанавливает каждое предприятие самостоятельно, исходя из требований законодательства Российской Федерации, нормативных и технических документов с учетом критериев установления периодичности

-4. Порядок организации и проведения производственного контроля

4.1 Основной задачей производственного контроля является обеспечение выпуска в оборот качественных и безопасных продуктов переработки молока, соответствующих требованиям ТР, нормативных и технических документов, стандартов организации, по которым они производятся и могут быть идентифицированы.

Эта задача решается путем проведения на предприятии комплекса мероприятий:

- проверки и недопущения поступления на предприятие сырья и материалов, в т.ч. упаковочных, несоответствующих установленным требованиям;
- проверки и обеспечения соблюдения условий, сроков хранения и сроков годности продукции, сырья и материалов, хранящихся на складах предприятия;

- проверки и обеспечения качества полуфабрикатов и готового продукта на регламентированных в технических документах стадиях технологического процесса;
- выявления возможных причин и источников загрязнения продукции, разработка и осуществление профилактических мероприятий по предотвращению такого загрязнения;
- проверки и обеспечения надлежащего выполнения технологических процессов производства;
- проверки и обеспечения надлежащего состояния зданий, сооружений, территории предприятия, инженерных коммуникаций и технологического оборудования;
- выявления готовой продукции, несоответствующей требованиям технического регламента и осуществления мероприятий по предотвращению ее поступления к потребителю;
- проверки и обеспечения надлежащих санитарно-гигиенических условий производства продукции.

4.2 Объектами производственного контроля на молокоперерабатывающем предприятии являются:

- сырье и материалы;
- произведенные продукты переработки молока;
- параметры технологических процессов производства;
- условия транспортирования и хранения сырья, материалов и готовой продукции;
- техническое состояние оборудования и инвентаря, их мойка и санитарная обработка;
- техническое обслуживание оборудования;
- производственные и бытовые помещения, их размещение, оснащение и санитарное состояние;

- благоустройство территории предприятия;
- системы энергоснабжения, водоснабжения, холодообеспечения и другие системы, обеспечивающие функционирование предприятия;
- сбор, хранение и удаление отходов;
- мероприятия по борьбе с вредителями (дератизация, дезинсекция и др.);
- условия труда персонала и защита его и производственной среды от вредных физических, химических и биологических факторов;
- обучение, личная гигиена и медицинские осмотры персонала.

Технический регламент на молоко и молочную продукцию от 12.06.2008г. № 88-ФЗ ст. 20, 21.

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

- 1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной частью 2 статьи 20 настоящего Федерального закона.
- 2. Программа производственного контроля должна предусматривать:
 - 1) показатели осуществления процессов производства, связанных с обязательными требованиями к молочной продукции, установленными настоящим Федеральным законом, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;

Технический регламент на молоко и молочную продукцию от 12.06.2008г. № 88-ФЗ ст. 20, 21.

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

- 2) показатели качества и безопасности сырья, компонентов, готовой молочной продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки их идентификации, условия хранения и перевозки сырья, компонентов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля и объем мероприятий по контролю;
- 3) графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря;
- 4) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;

Технический регламент на молоко и молочную продукцию от 12.06.2008г. № 88-ФЗ ст. 20, 21.

Статья 21. Содержание программы производственного контроля

- 5) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой молочной продукции;
- 6) меры по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процессов производства;
- 7) мероприятия по обеспечению выполнения требований гигиены;
- 8) контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов производства;
- 9) мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона;

11) другие режимы, программы и способы, обеспечивающие предупреждение недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

12) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение программы производственного контроля.

3. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, процессов производства или условий реализации продуктов переработки молока.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г. Г. Онищенко от 06.10.2009г № 61 утвержден СанПиН 2.2.1/2.1.1.2555-09 «Изменение № 2 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция», вступивший в силу с 01.12.2009г.

Этим документом отменяются требования по разработке проектов санитарно-защитных зон (СЗЗ) предприятий, у которых фактическое расстояние до ландшафтно-рекреационных зон, зон отдыха, территорий курортов, санаториев и домов отдыха, территории садоводческих товариществ и коттеджной застройки, коллективных или индивидуальных дачных и садово-огородных участков, а также других территорий с нормируемыми показателями качества среды обитания; спортивных сооружений, детских площадок, образовательных и детских учреждений, лечебно-профилактических и оздоровительных учреждений общего пользования соответствует ориентировочным размерам СЗЗ, указанных в СанПиН предприятий 4 и 5 класса опасности.

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г. Онищенко от 09.09.2010 N 122 утверждены СанПиН 2.2.1/2.1.1.2739-10 «Изменения и дополнения N 3 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция».

- требования санитарных правил (СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция») распространяются на размещение, проектирование, строительство и эксплуатацию вновь строящихся, реконструируемых объектов и производств;

- при размещении объектов малого бизнеса, относящихся к V классу опасности, в условиях сложившейся градостроительной ситуации (при невозможности соблюдения размеров ориентировочной санитарно-защитной зоны) необходимо обоснование размещения таких объектов с ориентировочными расчетами ожидаемого загрязнения атмосферного воздуха и физического воздействия на атмосферный воздух (шум, вибрация, электромагнитные излучения). При подтверждении расчетами на границе жилой застройки соблюдения установленных гигиенических нормативов загрязняющих веществ в атмосферном воздухе и уровней физического воздействия на атмосферный воздух населенных мест, проект обоснования санитарно-защитной зоны не разрабатывается, натурные исследования и измерения атмосферного воздуха не проводятся.

Для действующих объектов малого бизнеса V класса опасности в качестве обоснования их размещения используются данные исследований атмосферного воздуха и измерений физических воздействий на атмосферный воздух, полученные в рамках проведения надзорных мероприятий. Для размещения микропредприятий малого бизнеса с количеством работающих не более 15 человек необходимо уведомление от юридического лица или индивидуального предпринимателя о соблюдении действующих санитарно-гигиенических требований и нормативов на границе жилой застройки. Подтверждением соблюдения гигиенических нормативов на границе жилой застройки являются результаты натурных исследований атмосферного воздуха и измерений уровней физических воздействий на атмосферный воздух в рамках проведения надзорных мероприятий (глава III, дополнительный пункт 3.17. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03);

- для установления (изменения) санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств III, IV и V классов опасности не требуется проведение систематических натурных исследований и измерений загрязнения атмосферного воздуха (тридцать исследований на каждый ингредиент в отдельной точке), уровней физического воздействия на атмосферный воздух (глава IV, пункта 4.2.);

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 29 сентября 1997
г. N 1263 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОЛОЖЕНИЯ
О ПРОВЕДЕНИИ ЭКСПЕРТИЗЫ
НЕКАЧЕСТВЕННЫХ И ОПАСНЫХ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ИХ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИИ (в
ред. Постановлений Правительства РФ от
02.10.1999 N 1104, от 16.04.2001 N 295)

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ
ЭКСПЕРТИЗЫ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ И
ОПАСНЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ИХ
ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИЛИ
УНИЧТОЖЕНИИ (в ред.
Постановлений Правительства РФ от
02.10.1999 N 1104, от 16.04.2001 N
295)

2. Некачественной и опасной признается пищевая продукция, которая:

- не соответствует требованиям нормативных документов;
- имеет явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее именуются - органы государственного надзора и контроля), при проверке такой продукции;
- не имеет удостоверения качества и безопасности (в отношении пищевой продукции российского производства), документов изготовителя и поставщика пищевой продукции, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов (для пищевой продукции, подлежащей государственной регистрации и обязательному подтверждению соответствия);
- не соответствует представленной информации и в отношении которой имеются обоснованные подозрения о ее фальсификации;

. Некачественной и опасной признается пищевая продукция, которая:

- не имеет установленных сроков годности (для пищевой продукции, установление сроков годности которой является обязательным) или сроки годности которой истекли;
не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом, либо в отношении которой не имеется такой информации.
Такая пищевая продукция подлежит изъятию из оборота, экспертизе, утилизируется или уничтожается.
- 4. Пищевая продукция, в отношении которой владелец не может подтвердить ее происхождение, а также имеющая явные признаки недоброкачества и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

До утилизации или уничтожения такая продукция в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля денатурируется ее владельцем любым технически доступным и надежным способом, исключающим возможность ее использования в пищу.

5. Некачественная и опасная пищевая продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

Пищевая продукция, помещаемая на временное хранение, подлежит строгому учету.

Ответственность за сохранность такой пищевой продукции несет ее владелец.

17. Уничтожение пищевой продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований нормативных и технических документов по охране окружающей среды и проводится в присутствии комиссии, образуемой владельцем продукции совместно с организацией, ответственной за ее уничтожение.

В случаях, когда уничтожается продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравлений людей и животных и загрязнения окружающей среды, в состав комиссии обязательно включаются представители органов государственного надзора и контроля.

Инфицированные пищевые продукты, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

Уничтожение пищевой продукции оформляется актом установленной формы, один экземпляр которого в 3-дневный срок представляется органу государственного надзора и контроля, принявшему решение об ее уничтожении.

7. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной пищевой продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются владельцем продукции.

Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

Методические указания МУК 4.2.1847-04

- Устанавливают порядок проведения и методологию санитарно-эпидемиологической оценки обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
- Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов устанавливаются изготовителем пищевых продуктов или разработчиком нормативной и технической документации в соответствии с гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, и вносятся в нормативную или техническую документацию в установленном порядке.

Санитарно-эпидемиологические исследования для обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов проводятся уполномоченными органами и учреждениями госсанэпидслужбы России и научно-исследовательскими институтами Минздрава России и РАМН, аккредитованными в установленном порядке.

При постановке на производство продукции, санитарно-эпидемиологическая оценка сроков годности которой проведена при согласовании нормативной или технической документации исследования проводятся по следующей схеме – одной партии продукции не менее 3 раз в течение установленного срока годности – в начале хранения, на момент окончания срока годности и через промежуток времени, определенный соответствующим коэффициентом резерва.

Коэффициент резерва для скоропортящихся продуктов составляет:

- при сроках годности до 7 суток включительно – 1,5
- при сроках годности до 30 суток включительно – 1,3
- при сроках годности свыше 30 суток – 1,2.
- коэффициент резерва для нескоропортящихся продуктов составляет – 1,15.
- для детского питания (до 3 лет), для лечебного и профилактического питания - 2

Перечень контролируемых показателей:

- санитарно-микробиологические показатели, характеризующие стабильность продукта в хранении;
- санитарно-химические (выбранные для периодического контроля с учетом состава продукта, его физико-химических параметров, условий хранения, для оценки возможной миграции химических соединений из упаковочных материалов)
- органолептические показатели
- показатели пищевой ценности, характеризующие сохранность продукта в хранении.