

Новое в законодательстве для предприятий индустрии питания



Официальный сайт
www.eurasiancommission.org

Евразийский экономический союз (ЕАЭС) создан решением Президентов Российской Федерации, Казахстана, Беларуси, Киргизии, Армении

Евразийский экономический союз (ЕАЭС) (до его создания — Таможенный союз (ТС) и Единое экономическое пространство (ЕЭП)).

ЕАЭС имеет статус наднационального органа управления, не подчинен какому-либо из правительств пяти стран.

Решения ЕАЭС обязательны для исполнения на территории пяти стран

Евразийский экономический союз (ЕАЭС)

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ТАМОЖЕННОЙ ТЕРРИТОРИИ

Международные договоры

Законодательство Таможенного Союза

Технические регламенты Таможенного союза

Межгосударственные и национальные стандарты на продукты, услуги и методы контроля

Санитарные и ветеринарные требования

Технические документы изготовителей

1 Технические регламенты Таможенного союза



□ ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции»

Цели принятия технических регламентов Таможенного союза:

1) защита жизни и (или) здоровья человека

2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
(потребителей)

3) защита окружающей среды, жизни и здоровья животных

Единый знак обращения
продукции на рынке



Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации



Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации *при оказании услуг*, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом

ГЛАВА 4 Статья 21 Часть 3

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ
(ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ),
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ГЛАВА 3)**

Для обеспечения безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011 предусматривает выполнение ряда обязательных требований (Глава 3, статья 10, статья 11):

«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 НАССР — Hazard Analysis and Critical Control Points)»)

Документация системы ХАССП:

- Руководство по системе безопасности/ХАССП
- План ХАССП
- Нормативная, техническая и технологическая документация на процессы, продукцию, условия
- Регистрационно-учетные документы
- Документированные процедуры/документированная информация/инструкции/порядки/правила

Учет производственных объектов по производству пищевой продукции



ТР ТС 021/2011 Глава 5 Статья 37 Часть 1

Участник хозяйственной деятельности **имеет право** начать деятельность по производству (изготовлению) пищевой продукции, после направления заявления о начале деятельности по производству (изготовлению) пищевой продукции в государственный орган контроля (надзора) в порядке, предусмотренном законодательством государства - члена Таможенного союза.

2 Постановления Правительства РФ

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»:

- услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, **типы которых**, а для ресторанов и баров также **их классы** (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с **государственным стандартом**.
- изготовитель **обязан** соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных и др. документах **обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей**

3 Межгосударственные стандарты



ДЕЙСТВУЮЩИЕ С 01.01.2015

- ▣ **ГОСТ 31984-2012** (ГОСТ Р 50764-2009 до **01.01.2015**) Услуги общественного питания. Общие требования
- ▣ **ГОСТ 31985-2013** (ГОСТ Р 50647-2010 до **01.01.2015**) Общественное питание. Термины и определения
- ▣ **ГОСТ 31986-2012** (ГОСТ Р 53104-2008 до **01.01.2015**) Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- ▣ **ГОСТ 31987-2012** (ГОСТ Р 53105-2008 до **01.01.2015**) Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
- ▣ **ГОСТ 31988-2012** (ГОСТ Р 53106-2008 до **01.01.2015**) Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- ▣ **ГОСТ 31989-2012** (ГОСТ Р 53523-2009 до **01.01.2015**) Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения

Общественное питание = индустрия питания

Общие понятия: *общественное питание, кейтеринг, продукция общественного питания, рацион, меню, прейскурант, зал, вместимость зала*

Услуга общественного питания - *исполнитель услуги, потребитель, безопасность услуги*

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов: *сырье, продукты пищевые, виды кулинарной обработки, отходы, потери, порционирование, фарширование, жарка, термостатирование* блюд и многие другие

Изготовление продукции общественного питания: *технологический процесс, ТУ, ТИ, ТТК, ТК*

Качество и безопасность продукции общественного питания: *виды контроля (технологический, входной, операционный, приемочный), срок годности, органолептические показатели, рейтинговая оценка качества, маркировка и тд*

3 Межгосударственные стандарты



ДЕЙСТВУЮЩИЕ С 01.01.2016

- ▣ **ГОСТ 30389-2013** Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- ▣ **ГОСТ 30390-2013** Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ▣ **ГОСТ 30524-2013** Услуги общественного питания. Требования к персоналу
- ▣ **ГОСТ 32691-2014** Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
- ▣ **ГОСТ 32692-2014** Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению.

Общие технические условия

Классификация продукции общественного питания:

- По виду используемого сырья (из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, картофеля, овощей и грибов, фруктов, ягод, круп и тд);
- По способу кулинарной обработки (маринованные, квашенные, отварные, припущенные, тушённые, жареные и др.);
- По характеру потребления (закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, гарниры, соусы и тд);
- По назначению (блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты общего назначения, для диетического, лечебного, школьного, дошкольного, детского питания, вегетарианские блюда, специальные рационы);
- По термическому состоянию (холодные, горячие, охлажденные, замороженные блюда);
- По консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые и тд).

Общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания

- Продукция ОП должна быть **безопасной** в течение установленного срока годности.
- **Качество и безопасность** продукции контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
- Микробиологические показатели безопасности продукции ОП должны соответствовать требованиям установленным в **ТР ТС**.
- Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции

Требования к обеспечению безопасности продукции общественного питания

- При осуществлении процессов изготовления продукции общественного питания предприятие питания должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры ее безопасности, основанные на принципах ХАССП

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Для обеспечения безопасности в процессе производства продукции ОП предприятие должно определить:

- Количество продукции ОП, подлежащей реализации, с учетом сроков годности
- Перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации продукции, не соответствующей требованиям безопасности (принцип №1)
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) (принцип №2)
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (ККТ) (принцип № 3)
- Порядок мониторинга ККТ процесса производства (принцип №4)
- Порядок действий в случае отклонения контролируемых показателей (принцип №5)
- Периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности (принцип №6)
- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического инвентаря и оборудования
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых и др.
- Обязанность по ведению и хранению документации (принцип №7)

Изготовитель продукции ОП **обязан** осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов **на всех этапах производства** в рамках утвержденных программ производственного контроля.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

Правила приемки:

Продукцию ОП, реализуемую в зале предприятия ОП принимают (оценивают) по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении – путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах- путем личного контроля ответственного изготовителя по внешнему виду и запаху.

Требования к реализации продукции ОП (условия и сроки реализации)

Требования к упаковке и маркировке продукции ОП (потребительская упаковка, транспортная тара)

- Продукция ОП, предназначенная для потребления в месте производства маркировке не подлежит.*
- Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией, реализуемой вне места производства (изготовления). - ТР ТС*

До потребителя необходимо довести информацию:

- ❖ *Фирменное наименование продукции*
- ❖ *Сведения о массе (объеме) порции продукции*
- ❖ *Сведения о пищевой ценности*
- ❖ *Обозначение нормативных и технических документов*
- ❖ *Дата и час изготовления*
- ❖ *Срок годности, условия хранения*
- ❖ *Рекомендации по изготовлению (при необходимости).*

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия

- Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых при производстве продукции ОП, должна отвечать требованиям, установленным в ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- Продукция ОП, реализуемая по месту изготовления (в залах предприятий ОП, столах заказов, отделах кулинарии, внутривидовых подразделениях), изготавливается по Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или по ТТК.
- Продукция реализуемая в раздаточных и доготовочных предприятиях, изготавливается по Сборникам рецептов или по ТТК и доставляется в соответствии с ТИ с соблюдением требований НД.

Особенности применения межгосударственных стандартов



- Применение межгосударственных стандартов является добровольным, в результате применения которых должно **обеспечиваться соблюдение требований** технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (Решение КТС № 880 от 09.12.2011)

4 Национальные стандарты



- **ГОСТ Р 54609- 2011** Номенклатура показателей продукции общественного питания (с **01.01.2013**)
- **ГОСТ Р 54607. (части 1-6)** Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.
- **ГОСТ Р 55051-2012** Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу (с **01.07.2013**)
- **ГОСТ Р 55323-2012** Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения (с **01.01.2014**)
- **ГОСТ Р 55889-2013** Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания (с **01.09.2015**)

4 Национальные стандарты

ДЕЙСТВУЮЩИЕ с 01.03.2016

- **ГОСТ Р 56746-2015** Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

ДЕЙСТВУЮЩИЕ С 01.07.2016

- **ГОСТ Р 56725-2015** Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
- **ГОСТ Р 56766-2015** Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

Особенности применения национальных стандартов

Применение национальных стандартов является добровольным (пункт 2 статья 15 закона 184-ФЗ «О техническом регулировании»), но в результате применения которых должно обеспечиваться **соблюдение требований:**

- Постановления Правительства РФ № 1036 от 15.08.1997 "Правила оказания услуг общественного питания»
- технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (Решение КТС № 880 от 09.12.2011)

5 Санитарные правила и нормы



- **СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- **СанПиН 2.3.2.1324-03** «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Особенности применения санитарных правил и норм

- Срок действия санитарных правил устанавливается при их утверждении, но не более чем на 10 лет, с возможностью его продления не более чем на 5 лет

(Пункт 10 Постановление Правительства РФ от 24 июля 2000 г. № 554 "О Положении об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации«)

6 Сборники технологических нормативов

- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, М.: Хлебпродинформ 1996.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2, М.: Хлебпродинформ 1997.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Часть 3, М.: Хлебпродинформ 2000.
- Сборник технологических нормативов. Справочник руководителя предприятий общественного питания. Часть 4, М.: Хлебпродинформ 2001.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд национальной кухни. Часть 5, М.: Хлебпродинформ 2002.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов для диетического питания. Часть 6, М.: Хлебпродинформ 2003.

Обязательства

производителей пищевой продукции:

- снизить риск опасности пищевых продуктов,
- гарантировать безопасность и пригодность продуктов питания на соответствующей стадии/стадиях их использования
- контролировать опасные факторы



Спасибо за
внимание!



E-mail: nafikova.olga@mail.ru
Тел. (343) 350-34-20; (343) 355-27-86