Новое в законодательстве для предприятий индустрии питания

Официальный сайт
www.eurasiancommission.org

Евразийский экономический союз (ЕАЭС) создан решением Президентов Российской Федерации, Казахстана, Белоруси, 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)

HACCP
Hazard Analysis and Critical Control Point

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 HACCP — 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, фаршировании, 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, внутриструктурных подразделениях) , изготавливают по Сборникам рецептур 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 рецептур или по ТТК и доставляют 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1, М.: Хлебпродинформ 1996.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2, М.: Хлебпродинформ 1997.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур 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 рецептур блюд национальной кухни. Часть 5, М.: Хлебпродинформ 2002.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур 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