



Правительство Ростовской области Департамент потребительского рынка Ростовской области



ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
(Для организаций
и индивидуальных предпринимателей)





Департамент потребительского рынка
Ростовской области

Практическое пособие

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Ростов-на-Дону
2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	4
2. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ НА ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ..	27
4. ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕННИКАМ НА ТОВАР	39
5. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	40
6. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	41
7. МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	43
8. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ РАСФАСОВКЕ, УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ	50
9. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	53
10. ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МАГАЗИНЫ ..	77
11. КАК ВЫБРАТЬ БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ?	80
12. ПРОСРОЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ – ЧТО С НИМИ ДЕЛАТЬ?	88
13. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	89
14. ОБЗОР СУДЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	96

1. ВВЕДЕНИЕ.

Данный информационный материал разработан в рамках реализации Областной долгосрочной целевой программы «Защита прав потребителей в Ростовской области» на 2011–2014 годы и рекомендован для использования в своей деятельности индивидуальным предпринимателям, продавцам, любым хозяйствующим субъектам в сфере производства и реализации пищевых продуктов. В нем представлены полезные сведения о том, какая информация является обязательной при маркировке продукции, указаны требования к упаковке, к транспортировке пищевых продуктов. Приводятся нормативные документы для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Также даны рекомендации, как выбирать безопасные продукты.

Проблема качества и безопасности пищевых продуктов, предотвращения возможных заболеваний, обеспечения охраны здоровья граждан РФ в настоящее время становится все более актуальной.

Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» является ведущим нормативно-правовым актом нашего государства в области здорового питания жителей.

В России создана широкая как законодательная, так и методическая база в области качества и безопасности пищевых продуктов, соответствующая научным достижениям в области медицины и отвечающая международным требованиям.

2. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых

продуктов», другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами РФ, а также законами и иными нормативными правовыми актами субъектов РФ.

Важно помнить, что названные нормативные правовые акты в части, касающейся обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, не должны содержать нормы, противоречащие упомянутому Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Если международным договором РФ установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены законодательством РФ в данной области, применяются правила международного договора.

В статье 1 упомянутого Федерального закона определяются понятия «качество пищевых продуктов» и «безопасность пищевых продуктов». **Под качеством пищевых продуктов понимается совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования. Безопасность пищевых продуктов определяется как состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.**

Для успешной реализации и защиты прав потребителей при приобретении пищевых продуктов в ст. 3 указанного Федерального закона содержатся положения об оборотоспособности пищевых продуктов:

1) в обороте **могут находиться пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативных документов и прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;**

2) **не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые:**

не соответствуют требованиям нормативных документов;
имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее – органы государственного надзора и контроля) при проверке таких продуктов;

не имеют удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждающих их происхождение, в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов (пищевые продукты, материалы и изделия, подлежащие государственной регистрации и обязательному подтверждению соответствия);

не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;

не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом, либо в отношении которых не имеется такой информации.

Следует отметить, что такие пищевые продукты признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

Кроме того, в действующем законодательстве определяются основные средства обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Среди таких средств следует выделить следующие:

1) применение мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;

2) проведение гражданами, в том числе индивидуальными предпринимателями, и юридическими лицами, осуществляющими деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, организационных, агрохимических, ветеринарных, технологических, инженерно-технических, санитарно-противоэпидемических и фитосанитарных мероприятий по выполнению требований нормативных документов к пищевым продуктам, материалам и изделиям, условиям их изготовления, хранения, перевозок и реализации;

3) проведение производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий;

4) применение мер по пресечению нарушений Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в том числе требований нормативных документов, а также мер гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности к лицам, виновным в совершении указанных нарушений.

Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов **включает следующие направления.**

1. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.

Требования к качеству пищевых продуктов, материалов и изделий, обеспечению их безопасности, упаковке, маркировке, производственному контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, процедурам оценки и подтверждения их соответствия требованиям нормативных документов, методикам их испытаний и идентификации, а также к техническим документам, системам качества устанавливаются соответствующими государственными стандартами.

Требования к пищевой ценности пищевых продуктов, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, безопасности условий их разработки, постановки на производство, изготовления и оборота, безопасности услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, устанавливаются санитарными правилами и нормами; к безопасности в ветеринарном отношении определенных пищевых продуктов, условий их заготовки, изготовления и оборота – ветеринарными правилами и нормами. Указанные требования основываются на результатах научных исследований особенностей питания и состояния здоровья населения, выявления и оценки степени опасности свойств пищевых продуктов, материалов и изделий и риска причинения вреда здоровью человека от использования пищевых продуктов, материалов и изделий, а также социальных и экономических последствий введения таких требований.

Государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы утверждаются федеральными органами исполнительной власти по государственному надзору в области стандартизации и сертификации, в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора и в области государственного ветеринарного надзора в соответствии с их компетенцией и в установленном законодательством РФ порядке.

Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами, являются обязательными для граждан (в том числе индивидуальных предпринимателей) и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания.

2. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий.

Новые пищевые продукты, материалы и изделия, изготовленные в Российской Федерации, пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется впервые на территорию РФ, подлежат государственной регистрации. Импортные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию РФ.

Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий включает:

экспертизу документов, которые представляются изготовителем, поставщиком пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждают их соответствие требованиям нормативных документов, условий изготовления или поставок пищевых продуктов, материалов и изделий, а также результатов проводимых в случае необходимости их испытаний;

внесение пищевых продуктов, материалов и изделий и их изготовителей, поставщиков в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории РФ или ввоза на территорию РФ и реализации;

выдачу заявителям свидетельств о государственной регистрации пищевых продуктов, материалов и изделий, дающих право на их изготовление на территории РФ или ввоз на территорию РФ и оборот.

Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий и ведение этого Государственного реестра осуществляются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора совместно с уполномоченным федеральным органом исполнительной власти по государственному ветеринарному надзору в соответствии с положением, утвержденным Правительством РФ. Не допускается государ-

ственная регистрация нескольких видов пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием, а также многократная регистрация одного и того же вида пищевых продуктов, материалов и изделий под одним или под различными наименованиями.

3. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества.

Предназначенные для реализации определенные виды пищевых продуктов, материалов и изделий, услуги, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также системы качества подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов.

Соответствие пищевых продуктов, материалов и изделий, перечень которых утверждается Правительством РФ, требованиям нормативных документов может быть подтверждено их изготовителями посредством подачи деклараций о соответствии в порядке, установленном законодательством РФ.

Определенные виды пищевых продуктов, материалов и изделий, услуги, оказываемые в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также системы качества подлежат оценке и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов посредством обязательной сертификации. Следует отметить, что при выборе пищевых продуктов, материалов и изделий, подтверждение соответствия которых требованиям нормативных документов проводится посредством обязательной сертификации, должны учитываться степень опасности для здоровья человека пищевых продуктов, материалов и изделий, условия их изготовления и оборота. Перечень пищевых продуктов, материалов и изделий,

подлежащих обязательной сертификации, утверждается Правительством РФ.

Организация и проведение обязательной сертификации определенных видов пищевых продуктов, материалов и изделий, а также услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, и систем качества осуществляются уполномоченными Правительством РФ федеральными органами исполнительной власти.

Порядок проведения обязательной сертификации определенных видов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли пищевыми продуктами и сфере общественного питания, а также систем качества определяется соответствующими уполномоченными федеральными органами исполнительной власти на основании утвержденного Правительством РФ положения о проведении обязательной сертификации в данной области.

В отношении пищевых продуктов, материалов и изделий, которые не подлежат обязательной сертификации и подтверждению соответствия требованиям нормативных документов посредством подачи декларации о соответствии, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту таких пищевых продуктов, материалов и изделий, вправе проводить их добровольную сертификацию в порядке, установленном законодательством РФ.

Важно знать, что, в случае если изготовитель сертифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий, изготовитель, имеющий сертификат соответствия системы качества, исполнитель сертифицированной услуги, оказываемой в сфере розничной торговли пищевыми продуктами или сфере общественного питания, нарушают установленные нормативными документами требования, орган, выдавший соответствующий сертификат, обязан приостановить действие сертификата на пе-

риод устранения выявленных нарушений или, если устранить нарушения не представляется возможным, отменить действие сертификата. Если такие нарушения допускаются изготовителем, подавшим декларацию о соответствии, он обязан немедленно приостановить изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий, прекратить действие декларации посредством ее отзыва и сообщить о прекращении действия декларации в зарегистрировавший ее орган, а также в органы государственного надзора и контроля по месту своего расположения.

4. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов осуществляется федеральными органами исполнительной власти в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора РФ, в области государственного ветеринарного надзора РФ, в области государственного надзора и контроля за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки, в области государственного контроля торговли, качества товаров и услуг и защиты прав потребителей РФ, а также органами, осуществляющими государственный надзор в области стандартизации и сертификации.

Государственный надзор и контроль ввозимых на территорию РФ пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляется в специально оборудованных и предназначенных для этих целей пунктах пропуска через Государственную границу РФ. Перечень таких пунктов пропуска определяется в порядке, определенном Правительством РФ.

Напомним, что полномочия федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утверждаются Правительством РФ.

Федеральные органы исполнительной власти в области обороны, в области внутренних дел, федеральный орган исполни-

тельной власти в области безопасности, в области надзора в сфере транспорта контролируют в соответствии со своей компетенцией качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий, а также услуг, оказываемых в сфере торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания.

5. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

В целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, охраны здоровья населения, а также в целях разработки мер по предотвращению поступления на потребительский рынок некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий органами государственного надзора и контроля совместно с органами исполнительной власти субъектов РФ организуется и проводится мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

Под мониторингом понимается постоянное наблюдение за каким-либо процессом с целью выявления его соответствия желаемому результату или первоначальному предположению.

Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения утверждается Правительством РФ.

Глава IV Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» закрепляет **общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов**, которые составляют следующие самостоятельные группы:

1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать

установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Необходимо отметить, что пищевая ценность продуктов детского питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания должны быть безопасными для здоровья ребенка.

Продукты диетического питания должны иметь свойства, позволяющие использовать такие продукты для лечебного и профилактического питания человека в соответствии с установленными федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения требованиями к организации диетического питания, и быть безопасными для здоровья человека.

2. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на производство.

При разработке новых пищевых продуктов, материалов и изделий, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок и реализации индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий, их упаковке, маркировке и информации о таких пищевых продуктах, материалах и изделиях, сохранению качества и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении и обороте, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью таких пищевых продуктов, материалов и изделий, методики их испытаний, а также устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Сроки годности пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливаются в отношении таких пищевых продуктов,

материалов и изделий, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается, которые приобретают свойства, представляющие опасность для здоровья человека, и в связи с этим утрачивают пригодность для использования по назначению.

Важно помнить, что показатели качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий, сроки их годности, требования к их упаковке, маркировке, информации о таких пищевых продуктах, материалах и изделиях, условиям изготовления и оборота таких пищевых продуктов, материалов и изделий, программам производственного контроля за их качеством и безопасностью, методикам испытаний, способам утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий должны быть включены в технические документы.

При этом проекты технических документов и опытные образцы новых пищевых продуктов, материалов и изделий подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе.

Проекты технических документов и опытные образцы изготовленных из продовольственного сырья животного происхождения новых пищевых продуктов, кроме того, подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе.

Указанные проекты могут быть утверждены изготовителем только при получении заключений государственных санитарно-эпидемиологической службы РФ или ветеринарной службы РФ, удостоверяющих соответствие таких пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям санитарных или ветеринарных правил и норм, а также безопасность для здоровья человека.

Требования утвержденных технических документов являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов, материалов и изделий.

3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении.

Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с техническими документами при соблюдении требований санитарных и ветеринарных правил и норм.

Изготовитель пищевых продуктов, материалов и изделий в целях обеспечения их качества и безопасности разрабатывает и внедряет системы качества в соответствии с требованиями государственных стандартов.

Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям нормативных документов. При изготовлении продовольственного сырья допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, прошедших санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в порядке, установленном законодательством РФ. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения государственной ветеринарной службы РФ, удостоверяющего соответствие продовольственного сырья животного происхождения требованиям ветеринарных правил и норм.

Важно знать, что при изготовлении продуктов детского питания и продуктов диетического питания не допускается использовать продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

Пищевые добавки, используемые при изготовлении пищевых продуктов, и биологически активные добавки не должны причинять вред жизни и здоровью человека. При изготовлении пищевых продуктов, а также для употребления в пищу могут быть использованы пищевые добавки и биологически активные добавки, прошедшие государственную регистрацию в порядке, установленном ст. 10 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям нормативных документов к качеству и безопасности таких материалов и изделий. При изготовлении пищевых продуктов допускается применение материалов и изделий, прошедших государственную регистрацию в порядке, предусмотренном Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Следует отметить, что изготовитель обязан проверить качество и безопасность каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий и передать покупателю вместе с ними удостоверение их качества и безопасности. Такое удостоверение не оформляется на продукцию общественного питания.

Напомним, что соответствие пищевых продуктов, материалов и изделий, перечни которых утверждаются Правительством РФ, требованиям нормативных документов подтверждается сертификатом соответствия или декларацией о соответствии и знаком соответствия.

Необходимо также знать, что изготовитель пищевых продуктов, материалов и изделий обязан немедленно приостановить изготовление некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий на срок, необходимый для устранения причин, повлекших изготовление таких пищевых продуктов, материалов и изделий. В случае если устранить такие причины невозможно, изготовитель обязан прекратить изготовление некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и из-

делий, изъять их из оборота, обеспечив возврат от покупателей, потребителей таких пищевых продуктов, материалов и изделий, организовать в установленном порядке проведение их экспертизы, утилизацию или уничтожение.

4. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.

Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие расфасовку и упаковку пищевых продуктов, обязаны соблюдать требования нормативных документов к расфасовке и упаковке пищевых продуктов, их маркировке, а также к используемым для этого материалам.

Важно помнить, что на этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством РФ о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана следующая информация на русском языке:

- о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов);

- о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок);

- о способах и об условиях изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);

- об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

- о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов.

5. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозках.

Пищевые продукты, материалы и изделия должны храниться и перевозиться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны соблюдать требования соответствующих нормативных документов и подтверждать соблюдение таких требований записями в товарно-сопроводительных документах.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям строительных, санитарных и ветеринарных правил и норм.

Следует отметить, что для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. В случае если при хранении, перевозках допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие хранение, перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны информировать об этом их владельцев и получателей. Такие пищевые продукты, материалы и изделия не подлежат реализации, направляются на экспертизу, в соответствии с результатами которой они утилизируются или уничтожаются.

6. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации.

При реализации пищевых продуктов, материалов и изделий граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица обязаны соблюдать требования нормативных документов.

Следует отметить, что в розничной торговле не допускается продажа нерасфасованных и неупакованных пищевых продуктов, за исключением определенных видов пищевых продуктов, перечень которых устанавливается федеральным органом исполнительной власти в области торговли по согласованию с уполномоченным федеральным органом исполнительной власти по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору.

При этом реализация на продовольственных рынках пищевых продуктов непромышленного изготовления допускается только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения продавцами заключений государственной ветеринарной службы РФ, удостоверяющих соответствие таких пищевых продуктов требованиям ветеринарных правил и норм.

Важно помнить, что, если при реализации пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица, осуществляющие реализацию пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны снять их с реализации, обеспечить их отзыв от потребителей, направить некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на экспертизу, организовать их утилизацию или уничтожение.

7. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ.

Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ, должны соответствовать требованиям нормативных документов.

Обязательства изготовителей, поставщиков по соблюдению требований нормативных документов в отношении пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется

на территорию РФ, являются существенными условиями договора их поставки.

Важно помнить, что запрещается ввоз на территорию РФ пищевых продуктов, материалов и изделий, не прошедших государственной регистрации в порядке, установленном в ст. 10 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также пищевых продуктов, материалов и изделий, не имеющих документов, удостоверяющих соответствие качества и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных документов.

В пунктах пропуска через Государственную границу РФ и пунктах таможенного оформления пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ, должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственный фитосанитарный контроль, в соответствии со своей компетенцией проводят досмотр таких пищевых продуктов, материалов и изделий, проверку их товарно-сопроводительных документов и принимают решение о возможности оформления ввоза таких пищевых продуктов, материалов и изделий на территорию РФ.

Необходимо отметить, что, в случае если пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется на территорию РФ, вызывают у должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственный фитосанитарный контроль, обоснованные сомнения в безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий, указанные лица принимают решение о временном приостановлении оформления ввоза на территорию РФ таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

В случае если пищевые продукты, материалы и изделия, ввоз которых осуществляется на территорию РФ, признаются

опасными, должностные лица, осуществляющие государственный санитарно-эпидемиологический надзор, государственный ветеринарный надзор и государственный фитосанитарный контроль, запрещают ввоз таких пищевых продуктов, материалов и изделий на территорию РФ и делают отметку в их товарно-сопроводительных документах о том, что такие пищевые продукты, материалы и изделия опасны для здоровья человека и не подлежат реализации. Владелец опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан в течение десяти дней вывезти их за пределы территории РФ.

При этом, если опасные пищевые продукты, материалы и изделия в установленный срок не вывезены за пределы территории РФ, они конфискуются согласно законодательству РФ, направляются на экспертизу, в соответствии с результатами которой утилизируются или уничтожаются.

8. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий.

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.

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 из-

делий, методики такого контроля и методики проверки условий их изготовления и оборота.

9. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением и оборотом пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

Так, необходимо знать, что в силу Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия от 20 мая 2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» утверждена форма личной медицинской книжки для работников отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения. **Личная медицинская книжка должна содержать следующие сведения и отметки:**

дата выдачи;

сведения о владельце: Ф,И,О, год рождения, домашний адрес, должность, личная подпись;

отметки о переходе на работу в другие организации;

отметки о перенесенных инфекционных заболеваниях;

отметки о профилактических прививках;

заключение соответствующих врачей о допуске к работе по результатам медицинского обследования;

результаты обследования на туберкулез;

результаты обследования на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний;

результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога;

результаты исследований на гельминтозы;

результаты обследования на носительство возбудителей дифтерии;

результаты обследования на носительство патогенного стафилококка;

сведения о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

отметка о предупреждении при нарушении санитарных норм и правил.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения, не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями.

10. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат изъятию из оборота. Владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан изъять их из оборота самостоятельно или на основании предписания органов государственного надзора и контроля.

Напомним, что, в случае если владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий не

принял меры по их изъятию из оборота, такие пищевые продукты, материалы и изделия конфискуются в порядке, установленном законодательством РФ.

11. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подлежат соответствующей экспертизе (санитарно-эпидемиологической, ветеринарно-санитарной, товароведческой и др.), проводимой органами государственного надзора и контроля в соответствии со своей компетенцией, в целях определения возможности утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Необходимо знать, что пищевые продукты, материалы и изделия, владелец которых не может подтвердить их происхождение, которые имеют явные признаки недоброкачества и представляют в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы. До утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий их владелец в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля обязан изменить свойства таких пищевых продуктов, материалов и изделий любым доступным и надежным способом, исключающим возможность их дальнейшего использования по назначению.

Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на срок, необходимый для проведения их экспертизы, утилизации или уничтожения, направляются на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность доступа к таким пищевым продуктам, материалам и изделиям. Находящиеся на временном хранении некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат строгому учету. Ответственность за сохранность таких пищевых продуктов, материалов и изделий несет их владелец.

На основании результатов экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий соответствующий орган государственного надзора и контроля принимает постановление об их утилизации или уничтожении. Владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий осуществляет выбор способов и условий их утилизации или уничтожения в соответствии с требованиями нормативных либо технических документов и согласовывает с органом государственного надзора и контроля, вынесшим постановление об утилизации или уничтожении таких пищевых продуктов, материалов и изделий, способы и условия их утилизации или уничтожения.

При этом возможность использования некачественных и (или) опасных пищевых продуктов в качестве корма животных согласовывается с государственной ветеринарной службой РФ.

Расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий оплачиваются их владельцем.

Важно помнить, что владелец некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан представить в орган государственного надзора и контроля, вынесший постановление об их утилизации или уничтожении, документ либо его заверенную в установленном порядке копию, подтверждающие факт утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Органы государственного надзора и контроля, вынесшие постановление об утилизации или уничтожении некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны осуществлять контроль за их утилизацией или уничтожением в связи с опасностью возникновения и распространения заболеваний и отравлений людей и животных, а также загрязнения окружающей природной среды.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ НА ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ.

Закон РФ «О защите прав потребителей» регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, продавцами при продаже товаров и **гарантирует потребителям право:**

- **на качество;**
- **на безопасность;**
- **на информацию;**
- **на возмещение ущерба.**

Все мы являемся потребителями, и каждый день покупаем продукты питания, которые должны быть качественными и безопасными.

Изготовитель (продавец) обязан своевременно предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах для того, чтобы потребитель сделал правильный выбор.

Выбирая в магазине продукты питания, потребители в основном обращают внимание на внешний вид продукта, срок годности и, разумеется, на цену. Однако не обращают внимания на информацию об изготовителе, о составе продукта, пищевой ценности и другие данные, указанные на упаковке, которые также важны для потребителя. Например, неполная информация о пищевой ценности продукта оказывает негативное воздействие на уровень заболеваний, связанных с неправильным питанием (ожирение, диабет, йододефицит и др.), а также делает невозможным для потребителей самостоятельно подбирать оптимальный рацион питания, учитывающий ограничения, связанные со здоровьем.

Закон РФ «О защите прав потребителей», Правила продажи продовольственных товаров, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» устанавли-

вают объем обязательной информации на любом пищевом продукте отечественного или импортного производства, который реализуется в розничной торговле. Информация о товаре должна быть представлена на русском языке непосредственно с пищевым продуктом текстом и/или маркировкой на упаковке (потребительской таре), этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

Каждому производителю, продавцу (**исполнителю**) необходимо знать и соблюдать правила доведения информации до потребителя на продукты питания.

Информация о пищевых продуктах должна содержать следующие данные:

Наименование продукта

Наименование должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения, позволять отличать данный продукт от других. Наименование пищевого продукта наносят четко различаемым шрифтом, выделяющимся на любом фоне. Наименования пищевых продуктов должны соответствовать наименованиям, установленным в национальных стандартах Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, зарубежным региональным и национальным стандартам и регламентам, если это не противоречит национальным стандартам Российской Федерации.

Не допускается: давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы, идентичности, состава, количества, срока годности или срока

хранения, происхождения, метода изготовления пищевого продукта, приписывать особые свойства, в том числе лечебные, которыми продукт не обладает, использовать в наименованиях пищевых продуктов названия продуктов, если они или продукты их переработки не входят в их состав.

При включении в состав продуктов ароматизаторов, имитирующих наличие в них пищевых продуктов, в их наименовании указывают, что эти продукты являются продуктами с их вкусом и (или) ароматом. Для продуктов с ароматом, не присущим конкретному натуральному продукту, или с комплексным ароматом указывают, что они являются ароматизированными (без указания конкретного аромата), давать одно наименование разным пищевым продуктам.

Наименование и местонахождение изготовителя.

Производитель пищевых продуктов на этикетке обязан указывать юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии).

Юридический адрес изготовителя импортных пищевых продуктов указывают на языке страны его местонахождения буква-

ми латинского алфавита, а наименование страны – на русском языке.

Чай зеленый байховый мелкий с жасмином в пакетиках 25 x 2 г Зеленый чай с жасмином. Изготовлено: ООО «Фабрика «Ахмад Ти», Московская область, Мытищинский район, Красногорский сельский округ, улица Фабричная, владение 8, стр.3, report@ahmadtea.ru, www.ahmadtea.ru. Изготовлено под контролем: Ahmad Tea Ltd, EC2V 7WS, Лондон, Вуд стрит, 1, Англия (Великобритания). Заваривать 3-5 минут. Хранить в сухом помещении при относительной влажности воздуха не более 70%.

В случае, если сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты (например: чай, кофе, скот и птица для убоя или мясо для переработки, молоко, растительное мас-

ло, крупа, мука и т.п.) поставляют на предприятия, осуществляющие технологическую обработку, которая изменяет их свойства и (или) превращает их в пищевые продукты, готовые (в том числе фасованные) для реализации потребителям, изготовителем и упаковщиком таких пищевых продуктов считают указанные предприятия.

Допускается наносить надпись «Изготовлено под контролем (далее наименование компании, фирмы-изготовителя)». После такой надписи наносят юридический адрес, включая страну указанной компании, фирмы-изготовителя.

Если изготовитель продукта не является одновременно упаковщиком, экспортером, то, кроме изготовителя и его адреса, должны быть указаны: упаковщик, экспортер и их адреса, дата изготовления и дата упаковки (расфасовки) продукта, срок годности или срок хранения продукта, **масса нетто, или объем, или количество продукта.**

Состав продукта

Перечень ингредиентов приводят для всех пищевых продуктов, за исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента. Перед списком ингредиентов должен быть заголовок «Состав».

Ингредиенты перечисляют в порядке уменьшения массовой доли в момент изготовления пищевого продукта. Если ингредиент представляет собой пищевой продукт, состоящий из двух или более ингредиентов, то такой составной ингредиент допускается включать в перечень ингредиентов под собственным наименованием.

При этом непосредственно после наименования такого составного ингредиента в скобках приводят список составляющих его компонентов в порядке уменьшения их массовой доли.

В списке ингредиентов **не указывают:**

двуокись углерода (если в описании продукта указано, что он газированный);

летучие компоненты, которые в процессе изготовления конкретного пищевого продукта временно выделяются, а затем вновь возвращаются в этот продукт, в количественном отношении не превышая первоначальный уровень содержания;

вещества и вспомогательные материалы, функционально необходимые для производственного процесса, не входящие в состав готового продукта; пищевые добавки, которые содержались в одном или нескольких ингредиентах этого продукта питания, если в конечном продукте они уже не оказывают технологического эффекта;

вещества, используемые как растворители или носители.

Для используемых в качестве ингредиентов известных продуктов, на которые имеются национальные стандарты Российской Федерации видов технических условий, общих технических условий или стандартизованные термины, могут использоваться такие наименования, как «масло подсолнечное», «масло коровье», «крахмал», «рыба», «мясо птицы», «сыр», «пряности», «сахар», «глюкоза», «эластичная основа для жевательной резинки» и другие.

Обязательная информация о составе продуктов должна содержать: данные о применении при изготовлении пищевого продукта и о содержании в использованном сырье пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, ароматизаторов, пищевых продуктов, нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы, облученных ионизирующим излучением.

Обязательным требованием является информирование потребителя о генетически модифицированных пищевых продуктах, пищевых продуктах, полученных из генетически модифи-

цированных источников, или пищевых продуктах, содержащих компоненты из генетически модифицированных источников.

Для пищевых продуктов, содержащих компоненты из генетически модифицированных источников, информацию указывают в тех случаях, когда содержание в их составе указанных компонентов превышает норму, установленную нормативно-правовым актом (техническим регламентом).

Информацию для потребителя о пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников, или содержащих генетически модифицированные источники, наносят на этикетку в виде надписей: «генетически модифицированный ...(наименование продукта)...», или и... (наименование продукта)... получен на основе генетически модифицированных источников», или «...(наименование продукта)... содержит компоненты, полученные из генетически модифицированных источников».

Информацию об использовании генетически модифицированных источников не наносят на пищевые продукты, не содержащие белка (ДНК), полученного из генетически модифицированных источников.

В случае, если содержание ГМО составляет более девяти десятых процента), на этикетке продукта обязательно должна присутствовать информация о пищевой ценности, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах изготовления готовых блюд, весе (объеме).

Назначение и условия применения

Данная информация наносится на упаковку продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок

Любая информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении про-

дукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ или о других аналогичных характеристиках может быть нанесена на этикетку только с разрешения Минздрава России. Содержание биологически активных веществ, витаминов и минеральных веществ указывают в случаях, если они вносились при изготовлении продуктов или естественно содержатся в них в значимых количествах. Обязательна рекомендация о суточной норме потребления такого продукта, согласованная с Минздравом России.

Массы нетто, или объема, или количества продукта

Для продуктов, в которых основной компонент находится в жидкой среде (в сиропе, тузлуке, маринаде, рассоле, во фруктовом или овощном соке, в бульоне и другой), помимо общей массы нетто должна быть указана масса основного продукта.

Для жидких фасованных продуктов указывают значение объема, для других продуктов – значение массы нетто. Массу нетто продукта указывают в граммах (г) или килограммах (кг), объем – в литрах (л) или миллилитрах (мл), сантиметрах (см³) или дециметрах (дм³).

Для пищевых продуктов, масса нетто или объем которых при хранении уменьшается, продаваемых поштучно или «на вес» (взвешиваются в присутствии потребителя), значение массы нетто или объема продукта допускается не указывать.

Условия хранения

Условия хранения указывают для продуктов, имеющих ограниченные сроки годности (хранения, реализации) и/или требующих специальных условий хранения (пониженной температуры, определенных влажности окружающего воздуха и светового режима и других). Для продуктов (например, продук-

тов для детского питания), качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, защищавшей продукт от порчи, рекомендуется указывать условия хранения после вскрытия упаковки.

О способах изготовления готовых блюд

Способы и условия изготовления готовых блюд для концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов. Указанные рекомендации для других пищевых продуктов необходимы только в случае, если правильное их использование без такой информации затруднено, а неправильное их приготовление и/или использование может нанести вред здоровью потребителя, его имуществу, привести к порче или неэффективному использованию продукта.

Пищевые добавки

При указании пищевых добавок используют следующие групповые наименования пищевых добавок:

- антиокислители;
- вещества для обработки муки;
- вещества, препятствующие слеживанию и комкованию;
- вещества, способствующие сохранению окраски;
- влагоудерживающие агенты;
- глазирователи желеобразователи; загустители; кислоты;
- консерванты; красители; наполнители; отвердители;
- пеногасители;
- пенообразователи;
- пропелленты;
- подсластители;
- разрыхлители;

- регуляторы;
- стабилизаторы;
- уплотнители;
- усилители вкуса и запаха;
- эмульгаторы;
- эмульгирующие соли.

После группового наименования указывают индекс согласно Международной цифровой системе (INS), или Европейской цифровой системе (E), или название пищевой добавки.

Виды заболеваний, при которых противопоказано применение отдельных видов пищевых продуктов и добавок, определяет Министерство здравоохранения Российской Федерации.

Пищевая ценность продукта

Пищевая ценность (калорийность или энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов).

Информационные (расчетные) показатели содержания питательных веществ указывают как массу углеводов, белков, жиров, макро- и микроэлементов в 100 г, или 100 мл, или 100 см³ съедобной части продукта, а калорийность (энергетическую ценность) – в килокалориях П (или) килоджоулях в расчете на 100 г, или 100 мл, или 100 см³ продукта.

зберігання від 1 до +25 С. Після розливу зберігати в холодильнику.
В 100 г содержится/ містять:

белки/білки	3,5 г
жиры/жири	0,0 г
углеводы/вуглеводи	11 г
энерг.цен./енерг.цін.	58,0 ккал

Допускається осадок.
ТУ 9162-005-56887222-2003

Сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности/энергетической ценности приводятся и случае, если их значение в 100 г (мл, см³) пищевого продукта составляет не

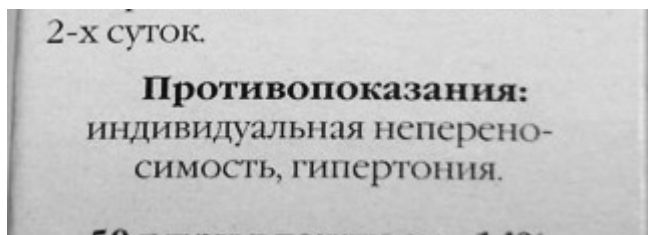
менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

На этикетку алкогольной продукции, кофе, чая, пряностей и пищевкусовых добавок информация о пищевой ценности продукта не наносится.

(RUS) Состав: мука пшеничная в/с, сахар, масло коровье, экстракт солодовый, молоко сухое цельное, меланж, мед натуральный, пищевые добавки (цитрат кальция E333, кальций фосфорнокислый (однозамещенный), для пищевой промышленности E341, железо сернокислое (II) семиводное чистое), крахмал кукурузный, разрыхлитель (сода пищевая), соль поваренная пищевая, концентрат фосфатидный пищевой, ароматизаторы натуральные ("Лимон", "Апельсин"), витамины: С, РР, В1, В2.		
Пищевая ценность (в 100 г продукта):	Содержание витаминов и минеральных веществ (в 100 г продукта):	
Белки - 8,3 г	С - 30 мг	Кальций - 340 мг
Жиры - 11,2 г	В1 - 0,6 мг	Фосфор - 280 мг
Углеводы - 71,0 г	В2 - 0,7 мг	Железо - 15 мг
Калорийность - 419 ккал	РР - 8,0 мг	Натрий - 315 мг
(UA) Склад: пшеничне борошно в/г, цукор, вершкове масло, екстракт		

Противопоказания для употребления в пищу

При отдельных видах заболеваний информация должна содержать противопоказания для употребления в пищу.



Назначение и условия применения

Для продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок.

Назначение: Продукт диетического, профилактического питания, рекомендован при дисбактериозе, при лечении антибиотиками (после консультации с врачом), для нормализации обменных процессов, нормализации веса, улучшения состояния кожи, повышения иммунитета, укрепления здоровья и повышения работоспособности.

Условия применения: 1 пакетик 1-3 раза в день.
Содержание пробиотических лактобактерий - не менее 105 КОЕ/г.

Рекомендации по приготовлению

Указывается для готовых блюд для концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов.

Способ приготовления: положить пельмени в кипящую подсоленную воду варить 8-10 минут
Срок годности: при $1^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$ - не более 30 суток, при $1^{\circ}\text{C} - 18^{\circ}\text{C}$ - не более 3

Условия хранения пищевых продуктов

Условия хранения указывают для продуктов, требующих специальных условий хранения (пониженной температуры, определенных влажности окружающего воздуха и светового режима и других), если в документах, в соответствии с которыми изготовлены продукты, установлены требования к условиям хранения. Для консервированных продуктов могут быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки.

Срок годности - 18 месяцев, условия хранения от 1° до $+25^{\circ}\text{C}$. После вскрытия хранить в холодильнике.
Склад: вода, соевый бобы, пшеница

Информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов



Продукты, соответствие которых требованиям технических регламентов подтверждено, маркируются знаком обращения на рынке. Информацию располагают непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте. Дата разли-

ва прозрачных бесцветных жидких продуктов, разливаемых в бесцветную потребительскую тару, может быть нанесена на обратную сторону этикетки.

Если на потребительской таре невозможно нанести необходимый текст информации о продукте полностью, допускается размещать информацию, характеризующую пищевой продукт, или часть ее, по усмотрению изготовителя на листовкладыше, прилагаемом к каждой единице индивидуальной или групповой потребительской тары, или на групповой потребительской таре. Также сопровождают информацией для потребителя каждую единицу групповой потребительской тары, в которой пищевые продукты продаются наборами.

Недостающую информацию о продуктах для детского питания, фасованных в потребительскую тару небольших размеров, размещают на листах-вкладышах, прилагаемых к каждой единице индивидуальной потребительской тары.

При реализации потребителям пищевых продуктов в предварительно нефасованном виде, когда пищевые продукты фасуют в торговых помещениях в присутствии покупателя,



допускается информация о них размещать по усмотрению продавца на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской тары, или на ценнике или в торговом зале в непосредственной близости от продукта.

Информация может быть нанесена любым способом, и должна быть четкой и легко читаемой.

Если групповая потребительская тара, в которую помещен продукт, покрыта дополнительной оберткой, то либо этикетка внутренней упаковки должна быть легко читаемой сквозь наружную обертку, либо на наружной упаковке должна быть аналогичная этикетка.

Средства нанесения информации, контактирующие с продуктом, не должны влиять на качество продукта, должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации продуктов.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕННИКАМ НА ТОВАР.

В письме Роскомторга от 13.03.95 № 1-304/32-2 «О порядке оформления ценников на реализуемые товары» и письму МАП России от 24.04.2001 № НФ/5397 **рекомендуется на ценниках указывать следующие реквизиты:**

1) на продовольственные товары:

- а) для весовых товаров – наименование товара, сорт (на товары, имеющие сортность), цену за 1 кг или 100 г;
- б) для товаров, продаваемых в розлив, – наименование товара, цену за единицу емкости или отвеса;

ООО "Питайтесь на здоровье"	
Наименование:	
Хлеб "Ржаной" с тмином 900 гр.	
Ед.:	Код:
шт.	2201
Цена, руб.:	
13.50	
Россия	
Подпись ответственного лица:	
17.03.2011	

в) для штучных товаров и напитков, расфасованных предприятиями-изготовителями в бутылки, банки, коробки, пакеты и т.п., – наименование товара, емкость или вес, цену за фасовку;

г) расфасованные непосредственно в предприятиях торговли, – наименование товара, вес и цена за фасовку должны быть указаны во вкладыше или на упаковке;

2) на недовольственные товары:

а) наименование товара, сорт (для товаров, имеющих сортность), цену за 1 кг, 1 л или 1 шт.;

б) для мелких штучных товаров (парфюмерия, галантерея и т. п.) – наименование товара и цену.

ООО "Питайтесь на здоровье"	
Наименование:	
Диван	
Ед.:	Код:
шт.	2211
Цена, руб.:	
13500	
Россия	
Подпись ответственного лица:	
17.03.2011	

Данные правила носят рекомендательный характер, но все же эти сведения будут не лишними для потребителя.

Ценники подписываются материально-ответственным лицом, и на них должна быть указана дата (Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров»).

5. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Упаковка является важной и неотъемлемой частью готовой продукции. Основные функции упаковки – защитная и рекламно-

информационная. Упаковка должна обеспечивать сохранность качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах оборота.

При отсутствии потребительской упаковки потребитель имеет право получить информацию о продукте и его изготовителе с транспортной тары, которая должна храниться в предприятии торговли **до конца реализации товара**.

6. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Особое внимание при покупке продуктов питания необходимо обращать **на дату изготовления продукта и срок его годности**.

Срок годности исчисляется либо временем, в течение которого продукт необходимо употребить, либо датой, до наступления которой продукт пригоден для употребления.

Каждый предприниматель должен знать, что **продажа товаров, срок годности на который истек, – запрещается**.

Причем заявления продавцов о том, что продукты с истекшим сроком годности они продают с большими скидками, также не допускаются. Да, продавец может снижать цену товара, когда до истечения срока годности осталось немного времени.

Продавать товар, срок годности на который уже истек даже по очень низким ценам – нельзя.

При покупке товаров **потребитель имеет право ознакомиться с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека** (товарно-сопроводительные документы, удостоверения качества, декларация о соответствии).

Очень важно помнить, что **скоропортящиеся продукты необходимо продавать только в магазинах, которые оснащены холодильным оборудованием**.

При реализации продуктов необходимо обращать внимание на условия хранения, указанные изготовителем на маркировке.

Режим хранения продуктов оказывает существенное влияние на их качество.

При хранении пищевых продуктов в предприятии торговли должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. **Не допускается** совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

Если на одних весах взвешивают рыбу, мясо, сыр, печенье, конфеты – это нарушение правил торговли, санитарных правил.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» **пищевые продукты, которые:**

не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или государственным стандартом;

не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или срок годности которых истек;

не имеют удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов – признаются некачественными и опасными, не подлежат реализации, и утилизируются или уничтожаются.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора **полную и достоверную информацию о**

качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий и оказании таких услуг.

7. МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

Вопросы повышения качества достигаются, в том числе, и менеджментом качества и позволяют вселить уверенность в то, что продукция таких производителей соответствует требованиям стандартов.

Обеспечение качества является очень емким понятием, включающим в себя множество вопросов, каждый из которых влияет на качество продукта на отдельных этапах производства и в целом, на конечный итог.

При производстве пищевой продукции **система обеспечения качества должна соответствовать следующим условиям:**

- Продукцию необходимо разрабатывать в соответствии со всеми требованиями и стандартами, которые обеспечивают **качество и безопасность пищевых продуктов;**
- На каждую операцию по производству и контролю должна быть четкая документация, соответствующая правилам стандарта;
- Полномочия и ответственность исполнителей строго регламентируются;
- Упаковка и исходное сырье также производятся, поставляются и используются, согласно требованиям данных мероприятий;
- Производится контроль промежуточной продукции, получаемой в ходе технологического процесса и проверка выполнения требований;

- Проведение контроля и проверки готовой продукции в соответствии с действующим законодательством и существующими стандартами;
- Существование процедур по самоконтролю и внутреннему аудиту качества, которые регулярно оценивают эффективность и пригодность действующей системы обеспечения качества.

Управление безопасностью пищевой продукции необходимо не только для того, чтобы повысить прибыли от производства, снизить риски выпуска некачественной продукции.

Внедрение системы менеджмента пищевой безопасности даст следующие неоспоримые преимущества:

- Принципиально иной подход к решению проблемы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов – не ретроспективный, а превентивный – значительно снижает потери от обнаружения брака и отзыва продукции;
- Конкретное распределение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов;
- Уверенность в безопасности пищевых продуктов подтверждается документально, что в случае судебных разбирательств становится особенно важным;
- Системный подход, который учитывает все показатели безопасности пищевых продуктов – от исходного сырья до конечных продуктов;
- Рациональное использование ресурсов для *управления безопасностью*;
- Существенное снижение финансовых издержек, неизбежных при выпуске некачественной продукции;
- Рост доверия потребителей к производимой пищевой продукции;
- Обеспечение оптимального режима работы систем контроля и верификации;

- Расширение рынка сбыта, появление новых возможностей выхода на новые рынки;
- Рост конкурентоспособности произведенных товаров;
- Дополнительное преимущество в тендерах;
- Доверие зарубежных инвесторов;
- Репутация производителя *качественных и безопасных продуктов питания*;
- Гарантированное качество и безопасность продукции – безупречный имидж компании.

Современные задачи в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Качество стало жизненно важной отличительной чертой соревнования на международном рынке пищевой продукции. Чтобы получить хорошую продукцию, требуется осуществлять менеджмент качества на всех этапах создания пищевой продукции, начиная от поставки сырьевых материалов и заканчивая доставкой готовой продукции конечному потребителю.

Вопрос менеджмента качества имеет особое значение для сельского хозяйства и пищевой промышленности. Пищевая продукция это то, что каждый человек употребляет каждый день в течение всей своей жизни, и от чего прямо и косвенно зависит его благополучие и здоровье. Традиционно менеджмент качества пищевой продукции был в первую очередь сфокусирован на вопросах безопасности продукции.

Одним из последствий индустриализации и связанного с ней увеличения масштабов производства пищевой продукции стало то, что в случае, например, случайного загрязнения пищевой продукции на крупном предприятии и попадания партии такой продукции на прилавки супермаркета очень большое количество потребителей будет подвергнуто риску отравления. Качество должно стать составной частью самих производствен-

ных систем, чтобы такие ситуации можно было бы предупреждать заранее, а не бороться с их последствиями.

Характерные особенности, присущие менеджменту качества и безопасности пищевой промышленности:

- Сельскохозяйственная продукция часто является скоропортящейся и подверженной быстрому разложению, в частности, в результате физиологических процессов и микробиологического загрязнения; эти процессы могут быть опасными для здоровья человека, и поэтому для управления качеством требуются глубокие знания о специфике конкретной продукции;
- Большая часть сельскохозяйственной продукции является гетерогенной в отношении желаемых параметров качества, например, содержания важных компонентов (в частности, сахаров), размера и цвета; тип вариаций зависит, например, от разницы в культивации или сезонных условий, которые невозможно контролировать в полной мере;
- Первичное производство сельскохозяйственной продукции осуществляется большим количеством мелких ферм, что в значительной мере усложняет контроль.
- В контексте менеджмента качества, каждая компания является частью сложной сети (фактически состоящей из многих звеньев и компонентов звеньев) поставщиков и потребителей. Каждая компания является одновременно потребителем для своих поставщиков и поставщиком для своих потребителей. Иногда компания должна фокусировать свое внимание и на своих непосредственных заказчиках и на потребителях последующих звеньев.

Можно выделить следующие аспекты, связанные с цепочкой создания пищевой продукции:

- технологические аспекты и взаимодействия во всей цепочке создания сельскохозяйственной продукции;
- менеджмент цепочкой поставок и партнерствами;

- взаимоотношения между поставщиком и потребителем;
- обеспечение качества во всей цепочке, а также образование стратегических союзов в цепочке создания пищевой продукции.

Безопасность пищевой продукции это выполнение требования относительно того, чтобы продукция была «свободна» от опасностей с вполне приемлемым уровнем риска. Риск можно описать как степень вероятности и тяжести вреда, наносимого здоровью человека. Пищевую продукцию можно считать безопасной, если связанный с ней риск находится на приемлемом уровне.

Безопасность пищевой продукции зависит от действия различных факторов, например, наличия патогенных микроорганизмов, присутствия токсичных соединений, физических материалов и порчи. Отрицательное воздействие на здоровье может проявиться через какой-то период времени. В некоторых случаях бывает острое проявление, например, при аллергических реакциях или пищевом отравлении, а в других случаях возникают хронические заболевания, например, рак, заболевания сердца и сосудов. Такие хронические заболевания могут быть обусловлены, кроме других причин, несбалансированной диетой или продолжительным употреблением химических веществ.

Органолептические свойства и срок хранения также являются важными внутренними признаками качества.

- Органолептическое восприятие пищи определяется на основе суммарного восприятия вкуса, запаха, цвета, внешнего вида, структуры, а также звука (например, хруст чипсов). Данные органолептические свойства определяют физические свойства и химический состав пищевой продукции.
- Срок хранения пищевой продукции можно определить как период времени от сбора урожая или переработки и упаковки продукции до того момента, как данная продукция становится непригодной для употребления в пищу.

Обычно непригодность в пищу становится очевидной по ухудшению органолептических свойств, например, по появлению гнилостного запаха или кислого вкуса, являющихся следствием бактериального разложения. Фактический срок хранения продукции зависит от скорости протекания процессов разрушения. Очень часто срок хранения ограничивается процессом разрушения какого-либо одного типа, например, копченый окорок под воздействием кислорода очень быстро приобретает серый оттенок. Хотя данный продукт остается безопасным, так как он не подвергся бактериальной порче, он становится непригодным из-за изменения цвета (т. е. из-за реакции, ограничивающей срок хранения).

Целью обеспечения качества является предоставление гарантии в том, что требования к качеству, например, безопасность продукции, надежность, пригодность и т. п., обеспечиваются системой качества. С другой стороны, обеспечение качества должно вызвать доверие заказчиков и потребителей в отношении того, что требования к качеству будут удовлетворены.

По определению, система качества представляет собой комплекс организационной структуры, ответственности, процессов, процедур и ресурсов, облегчающий осуществление менеджмента качества.

Для пищевой промышленности разработано несколько типов систем обеспечения качества (QA-системы) и нормативов, которые можно использовать в виде рекомендаций для разработки системы качества предприятия, позволяющей обеспечить удовлетворение установленных требований к качеству.

Наиболее часто применяемыми в пищевой промышленности QA-системами являются:

- Кодексы хорошей практики работы (например, Кодекс хорошей производственной практики (GMP),
- Кодекс хорошей гигиенической практики (GHP) и т. п.),
- система ХАССП (Система анализа опасностей и управления в критических точках),

- система ИСО (система Международной организации по стандартизации),
- комбинированные системы такие, как система BRC (система Британского консорциума розничной торговли).

QA-системы отличаются по своей направленности в области качества (например, гарантия поставки безопасной пищевой продукции, всестороннее обеспечение качества) и по применяемому подходу. Если говорить о применяемом подходе, то Кодекс хорошей производственной практики и ХАССП в основном ориентированы на обеспечение выполнения технологических требований, в то время как система ИСО в большей мере сфокусирована на менеджменте.

Кроме того, на национальном и международном уровнях были приняты и другие меры по повышению качества и безопасности пищевой продукции. Группа высших должностных лиц, занимающихся розничной торговлей на международном уровне, и встревоженная вспышками заболеваний, вызванных диоксином, BSE, сальмонеллами и кишечными E-бактериями, выступила с так называемой Всемирной инициативой в отношении безопасности пищевой продукции, предполагающей работу по обеспечению безопасности пищевой продукции в трех направлениях:

- 1. Потребители.**
- 2. Сельское хозяйство и международная торговля.**
- 3. Менеджмент в цепочке поставок.**

Кодексы практики хорошей работы (GP) включают рекомендации, направленные на выполнение минимальных приемлемых требований и условий переработки и хранения продукции. Кодексы GP не имеют юридического статуса, но, тем не менее, их часто рекомендуют для использования в качестве основы для других систем.

Система анализа опасностей и управления в критических точках (ХАССП) представляет собой системный подход к иден-

тификации, оценке и управлению на тех стадиях производства пищевой продукции, которые являются критически важными для обеспечения безопасности пищевой продукции. Основной целью системы ХАССП является обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства на основе предупреждения ошибок, а не с помощью контроля качества.

В настоящее время система ХАССП получила всемирное признание, и повсеместно применяется как качественная субъективная система, в которой большинство решений основывается на качественных, а не количественных данных.

8. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ РАСФАСОВКЕ, УПАКОВКЕ И МАРКИРОВКЕ.

Упаковка пищевых продуктов обеспечивает защиту их от загрязнения, повреждений, дает возможность устранять потери, облегчает транспортировку, хранение и реализацию. Упаковочный материал может быть деревянным, картонно-бумажным, текстильным, стеклянным, металлическим и из полимерных материалов.

Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие расфасовку и упаковку пищевых продуктов, обязаны соблюдать требования нормативных документов к расфасовке и упаковке пищевых продуктов, их маркировке, а также к используемым для упаковки и маркировки пищевых продуктов материалам.

Специфические требования для упаковки пищевой продукции

К упаковочным материалам, предназначенным для контакта с продукцией этой группы, предъявляются наиболее жесткие требования. При выборе упаковочного материала для таких видов продукции в первую очередь следует обеспечить необходимый уровень санитарно-гигиенических характеристик. Обязательным условием применения упаковочного материала для указанной продукции должно быть наличие гигиенического сертификата, подтверждающего физиологическую безвредность упаковки для человека.

Санитарно-гигиенические требования включают следующие положения:

- в состав упаковочного материала не должны входить высокотоксичные вещества, обладающие кумулятивными свойствами и специфическим действием на организм (канцерогенность, мутагенность, аллергенность и др.);
- упаковочный материал не должен изменять органолептические и физиологические свойства продукции, а также выделять вредные вещества в количествах, превышающих допустимые с гигиенической точки зрения уровни миграции.

При **гигиенической оценке** пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами учитываются также следующие факторы:

- отсутствие миграции в пищевые продукты чужеродных химических веществ, входящих в состав материалов, в количествах, превышающих гигиенический норматив;
- отсутствие стимулирующего действия материала или его компонентов на развитие микрофлоры;
- отсутствие химических реакций или других взаимодействий между материалом и пищевым продуктом.

В комплекс гигиенической оценки упаковочного материала входят органолептические, санитарно-химические и токсикологические исследования.

Органолептические исследования предусматривают изучение влияния материалов на органолептические свойства продукта. Определение качественного и количественного состава веществ, выделяющихся из материалов – это санитарно-химические исследования. Изучение биологической активности веществ, выделяющихся из материалов – токсикологические исследования.

В заключении должны быть перечислены области применения и условия использования товара, которые были подтверждены в результате испытаний. Это особенно важно в случаях, когда упаковочный материал используется для контакта с продуктом питания, температура которого намного выше комнатной или когда продукт имеет жировую природу.

Следует подчеркнуть, что в процессе получения готовых изделий, а также хранения, т.е. в случае длительного контакта продукции с упаковочным материалом, могут иметь место сложные химические, физико-химические и биохимические превращения, в результате которых образуются соединения, неблагоприятно действующие на организм человека.

Так, материалы на основе полиэтилена низкой плотности (ПЭНП) непригодны для упаковки жиросодержащей пищевой продукции, поскольку присутствующие в ПЭНП окисленные фракции (с молекулярной массой около 600), мигрируя в контактирующий продукт, ускоряют процесс прогоркания жира. В результате происходит образование продуктов окисления триглицеридов, негативно влияющих на метаболизм живого организма.

Некоторые пищевые продукты чувствительны к действию воздуха, воды и водяного пара. Поэтому важным требованием, предъявляемым к упаковочным материалам для пищевой продук-

ции, является газо-, паро-, водо-, жиро- и ароматопроницаемость. Так, например, при упаковке свежего мяса необходимо обеспечить низкую паропроницаемость (для предотвращения потери влаги) и одновременно определенную газопроницаемость, так как соблюдение этого условия сохраняет окраску мяса.

Жирные продукты питания упаковывают в жиростойкие материалы, обеспечивающие защиту от кислорода и света, т.е. факторов, способствующих окислению жиров. Оболочки для колбасной продукции должны обладать достаточно паро- и газопроницаемостью для проникновения паров воды и копильных газов и вместе с тем иметь достаточную механическую прочность во влажной среде при повышенных температурах. Материал для вакуумной упаковки продуктов должен иметь минимально возможную газопроницаемость.

Особую сложность представляет выбор упаковки для **свежих фруктов и овощей**. С помощью упаковочного материала можно сохранять такой газовый состав внутри емкости (соотношение кислорода, азота и углекислого газа), который обеспечит длительное хранение этой обычно скоропортящейся продукции.

9. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наиболее важными документами в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов являются:

- *Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»*
- *Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ
«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»*
- *Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ
«Технический регламент на табачную продукцию»*

- *Федеральный закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ
«Технический регламент на соковую продукцию из
фруктов и овощей»*
- *Федеральный закон от 21 декабря 2000 г. № 988
«О государственной регистрации новых пищевых про-
дуктов, материалов и изделий»*
- *Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 988
«О государственной регистрации новых пищевых про-
дуктов, материалов и изделий»*
- *Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263
«Об утверждении Положения о проведении экспертизы
некачественных и опасных продовольственного сырья и
пищевых продуктов, их использовании или уничтожении»*
- *Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 № 883
«Об организации и проведении мониторинга качества,
безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»*
- *Постановление Главного государственного санитарно-
го врача РФ от 14.11.2001 № 36
«О введении в действие Санитарных правил»
(«СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное
сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования
безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы)*
- *Постановление Главного государственного санитарно-
го врача РФ от 18.04.2003 № 59
«О введении в действие Санитарно-эпидемиологиче-
ских правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03»
(«СанПиН 2.3.2.1293-03. 2.3.2. Продовольственное
сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования
по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидеми-
ологические правила и нормативы»)*
- *Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402
«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»*

- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.12.2008 № 66
«Об использовании для обработки тушек птицы растворов, содержащих хлор»*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008 № 33
«О производстве и обороте мяса птицы»*
- *Приказ Минсельхоза РФ от 13.10.2008 № 462
«Об утверждении Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры»*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3
«О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05»
(«СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»)*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.11.2007 № 80
«О надзоре за оборотом пищевых продуктов, содержащих ГМО» («МУ 2.3.2.2306-07. 23.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Медико-биологическая оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения. Методические указания», «МУК 4.2.2304-07. Методы контроля и микробиологические факторы. Пищевые продукты и пищевые добавки. Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения. Методические указания», «МУК 4.2.2305-07. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов...*

- *Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.12.2006 № 893 «Об утверждении Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека исполнения государственной функции по осуществлению санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через Государственную границу Российской Федерации»*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 № 28 «Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов»*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.09.2003 № 149 «О проведении микробиологической и молекулярно-генетической экспертизы генетически модифицированных микроорганизмов, используемых в производстве пищевых продуктов»*
- *Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие СанПиН-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» («СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»)*
- *ГОСТ Р 51074-2003. от 01.01.2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»*

В соответствии с ГОСТом Р 51074-2003

Наименование продукции должно конкретно и достоверно характеризовать продукт, позволять отличать данный продукт от других. Наименование должно состоять, как правило, из несколь-

ких слов и включать названия группы, подгруппы, вида продукта, приведенных в любой последовательности, соответствовать нормам русского или иного языка, на котором дается информация о продукте. При необходимости должны быть указаны отличительные качества продукта («сок центрированный», «восстановленный», «сублимированный», «пастеризованный», «стерилизованный», «охлажденный», «замороженный» и другие), которые должны быть включены в основное наименование или расположены на этикетке в непосредственной близости от наименования.

Не допускается:

– в наименованиях аналогов пищевых продуктов указывать, что они являются продуктами типа другого известного продукта (например: вино типа Ркацители, Кинзмараули или Хванчкара, минеральная вода типа Боржоми, Нарзана и т. п.);

– давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы пищевого продукта (промышленно вырабатываемым аналогам натуральных продуктов давать наименования, близкие к наименованиям натуральных продуктов, например, белковой икре – «Икра зернистая черная», палочкам, вырабатываемым из рыбы или другого сырья, – «Крабовые палочки»).

Использование в наименовании продукта таких терминов, как:

«экологически чистый»,

«свежий»,

«изготовленный по-домашнему»,

«выращенный с использованием только органических удобрений»,

«выращенный без применения пестицидов»,

«выращенный без применения минеральных удобрений»,

«витаминизированный»,

«без консервантов»,

«здоровье»,

«лечебный»,
«диетический»

и других, имеющих рекламный характер, допускается только при указании нормативного документа, позволяющего осуществить идентификацию указанных свойств продукта или дающего четкое определение термина, и/или при подтверждении компетентными органами.

Наименование продукта, сформированное в соответствии с изложенными выше требованиями, может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита, нанесением фирменной марки (знака).

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 24.06.2008 № 90-ФЗ
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ
ПРОДУКЦИЮ»
(выдержки)

Требования к маркировке пищевой
масложировой продукции

Изготовитель или продавец обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевой масложировой продукции.

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой масложировой продукции, излагается на русском языке. Указанная информация также может быть изложена на других языках, при этом ее содержание должно быть идентично содержанию информации на русском языке.

На упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

– наименование пищевой масложировой продукции в соответствии с наименованием, установленным статьей 2 ФЕДЕ-

РАЛЬНЫЙ ЗАКОН от 24.06.2008 № 90-ФЗ «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МАСЛОЖИРОВУЮ ПРОДУКЦИЮ». Наименование масла растительного указывается в соответствии с наименованием масличного сырья, из которого оно изготовлено. В наименованиях маргаринов и спредов не допускается употребление слова «масло», однокоренных с ним слов, а также словосочетаний, содержащих слово «масло»;

– наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;

– масса нетто и (или) объем;

– состав пищевой масложировой продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов);

– пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах (мл) съедобной части продукта);

– срок годности;

– наименования закона и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции, и в соответствии с которыми изготовлена данная масложировая продукция;

– информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ .

На потребительской упаковке масел растительных дополнительно должна содержаться следующая информация:

– наименование «Масло растительное – смесь» – для масел растительных – смесей. Допускается указание фирменного наименования изготовителя;

- перечень всех масел растительных в порядке уменьшения их массовых долей (для масел растительных – смесей);
- дата изготовления (дата розлива – для масла растительного в потребительской упаковке; дата налива – для масла растительного в транспортной таре (бочках, флягах, цистернах, баках, контейнерах);
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

На потребительской упаковке маргаринов, спредов растительно-сливочных и растительно-жировых, смесей топленых растительно-сливочных и растительно-жировых, жиров специального назначения, в том числе жиров кулинарных, кондитерских, хлебопекарных и заменителей молочного жира, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа, заменителей масла какао POP-типа, заменителей масла какао нетемператуемых нелауринового типа, заменителей масла какао нетемператуемых лауринового типа дополнительно должна содержаться следующая информация:

- дата изготовления;
- температура хранения;
- массовая доля общего жира;
- массовая доля молочного жира – для спредов растительно-сливочных и смесей топленых растительно-сливочных;
- массовая доля молочного жира (при вводе) – для спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых.

На потребительской упаковке соусов на основе растительных масел, майонезов, соусов майонезных и кремов на растительных маслах дополнительно должна содержаться следующая информация:

- дата изготовления;

- температура хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки.

При нанесении даты изготовления и срока годности на потребительскую упаковку масложировой продукции размер шрифта должен составлять:

- при массе продукции до 100 граммов – не менее 8,5 кегля;
- при массе продукции свыше 100 граммов – не менее 9,5 кегля.

На транспортной упаковке пищевой масложировой продукции должна содержаться следующая информация:

- наименование пищевой масложировой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей;

– масса нетто единицы пищевой масложировой продукции, упакованной в потребительскую упаковку;

– общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц пищевой масложировой продукции в потребительской упаковке;

– масса нетто для нефасованной пищевой масложировой продукции;

– состав пищевой масложировой продукции (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов) для нефасованной пищевой масложировой продукции, а для фасованной пищевой масложировой продукции – в соответствии с условиями договора поставки;

– пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов

в 100 граммах (мл) съедобной части продукта) – для нефасованной пищевой масложировой продукции;

- срок годности и условия хранения;
- номер партии и номер упаковочной единицы;
- дата изготовления;
- наименования закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции и, в соответствии с которыми, изготовлена данная масложировая продукция;
- информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ.

Для жидкой нефасованной масложировой продукции, перевозимой в емкостях, в товарно-сопроводительных документах должна содержаться следующая информация:

- наименование пищевой масложировой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей;
- масса нетто;
- срок годности;
- номер партии или дата изготовления;
- наименования закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ и национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки масложировой продукции и, в соответствии с которыми, изготовлена данная масложировая продукция;
- информация о подтверждении соответствия пищевой масложировой продукции требованиям закона от 24.06.2008 № 90-ФЗ.

На потребительскую и (или) транспортную упаковки масложировой продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации – разработчика рецептуры

и (или) технологии изготовления, товарный знак, штриховой код и иная информация.

На транспортную упаковку масложировой продукции наносятся в соответствии с национальными стандартами или технической документацией знаки и надписи, необходимые для обеспечения безопасности продукции в процессе ее перевозки.

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 27.10.2008 № 178-ФЗ
«ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ
ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ»
(выдержки)**

Федеральный закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ распространяется на следующие виды продукции:

- соки фруктовые и овощные (прямого отжима, свежееотжатые, восстановленные, концентрированные, диффузионные);
- нектары фруктовые и овощные;
- сокосодержащие напитки фруктовые и овощные;
- морсы;
- пюре фруктовые и овощные;
- натуральные ароматобразующие вещества фруктовые и овощные;
- клетки цитрусовых фруктов;
- фруктовая и овощная мякоть.

При сертификации соковой продукции из фруктов и овощей заявителем может быть только:

- юридическое лицо
- индивидуальный предприниматель, зарегистрированный в соответствии с законодательством РФ, и являющийся продавцом такой продукции, поступающей по внешне-экономическому контракту на территорию России.

Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей:

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей, находящаяся в обращении на территории Российской Федерации, не должна причинять вред жизни или здоровью граждан, и должна соответствовать требованиям к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей, установленным в приложении 1 **Федерального закона от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»** в части гигиенических и микробиологических показателей. Определение показателей безопасности смешанной соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется исходя из соотношения массовых долей их отдельных компонентов с учетом как этих массовых долей, так и нормативов допустимых уровней вредных веществ.

Упаковка соковой продукции из фруктов и (или) овощей должна обеспечивать сохранение безопасности этой продукции на всех этапах обращения при соблюдении установленных для нее условий перевозки и хранения.

Материалы, из которых произведена упаковка, и которые контактируют с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.

Наличие в соковой продукции из фруктов и (или) овощей патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные или паразитарные заболевания либо представляющих опасность для здоровья человека и (или) животных, не допускается.

Требования к безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания и ее пищевой ценности:

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детского питания должна соответствовать требованиям к безопасности, установленным в приложении 1 **Федерального закона от**

27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» в части гигиенических и микробиологических показателей, а также требованиям к ее безопасности.

При производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не допускается использование фруктов и (или) овощей, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, а также добавление компонентов и пищевых добавок, содержащих генно-инженерно-модифицированные организмы, подсластителей (за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей, больных сахарным диабетом) и других компонентов и пищевых добавок (за исключением указанных в статьях 8 и 9 **Федерального закона от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»** компонентов и пищевых добавок).

Добавление ароматизаторов и подкрашивающих экстрактов в соковую продукцию из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста не допускается.

Содержание растворимых сухих веществ в готовой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания должно составлять:

– для детей раннего возраста:

не менее чем 4 % и не более чем 16 % для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

не менее чем 4 % и не более чем 10 % для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

не менее чем 4 % и не более чем 11 % для соковой продукции из моркови и (или) тыквы;

– для детей дошкольного возраста и школьного возраста:

не более чем 16 % для соковой продукции из фруктов и для этой продукции с добавлением овощей;

не более чем 10 % для соковой продукции из овощей и для этой продукции с добавлением фруктов (за исключением соковой продукции из моркови и (или) тыквы);

не более чем 11 % для соковой продукции из моркови и (или) тыквы.

Массовая доля этилового спирта в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания не должна превышать 0,2 %.

Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна составлять не более чем 1,2 % для соковой продукции из цитрусовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) и не более чем 0,8 % для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту).

Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей дошкольного возраста и школьного возраста должна составлять не более чем 1,3 % (для соковой продукции из цитрусовых фруктов в пересчете на безводную лимонную кислоту, для соковой продукции из других видов фруктов и (или) овощей в пересчете на яблочную кислоту).

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста, содержащая фруктовую и (или) овощную мякоть, должна быть гомогенизированной.

Соковая продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста должна выпускаться в обращение в упаковках не более чем 0,35 литра.

Требования к процессам производства и обращению соковой продукции из фруктов и (или) овощей (обеспечение качества)

Основные принципы процессов производства и обращения соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязаны осуществлять процессы ее производства и обращения таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней **Федерального закона от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»**.

Обеспечение безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

- определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений в осуществлении технологии производства такой продукции, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность такой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки такой продукции;

- проведение организациями контроля над безопасностью такой продукции средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту этого контроля;

- обеспечение документирования информации о технологических операциях по производству такой продукции и контролю над ней в технических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем такой продукции;

- проведение контроля над сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, используемыми при производстве такой продукции (входного контроля), а также контроля над такой продукцией на этапах технологического процесса ее производства и за готовой продукцией;

- проведение контроля над функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, со-

ответствующей требованиям, установленным **Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;**

– ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным **Федеральным законом от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;**

– выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству такой продукции, правил личной гигиены на каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства такой продукции в целях обеспечения ее безопасности;

– выбор графиков и режимов уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

– проведение утилизации соковой продукции из фруктов и (или) овощей и упаковок такой продукции надлежащими способами.

Общие требования к сырью, используемому при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Сырье, используемое при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно соответствовать требованиям к его безопасности, установленным соответствующими техническими регламентами, и на него должны иметься товарно-сопроводительные документы.

В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

В отношении сырья животного происхождения, используемого при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, обязательно наличие информации о применении препаратов для борьбы с эктопаразитами, обработки помещений, в которых содержатся сельскохозяйственные животные, а также препаратов, используемых для откорма этих животных, профилактики и лечения их заболеваний.

Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

Требования к водоснабжению при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Количество холодной и горячей воды, пара должно быть достаточным для обеспечения производства безопасной соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Вода, используемая при производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде соответствующим техническим регламентом.

Пар, используемый при прямом контакте с сырьем и соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, не должен приводить к загрязнению такого сырья и такой продукции и содержать опасные и (или) вредные вещества.

При тепловой обработке сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей в герметичных емкостях и (или) с использованием соответствующего оборудования должны быть обеспечены условия для предотвращения загрязнения такого сырья и такой продукции водой, используемой для охлаждения указанных емкостей и оборудования.

Требования к производственным помещениям для обеспечения безопасности соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Производственные помещения, используемые в процессе производства и хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточных технологических процессов производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, при которых обеспечено отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, загрязненного инвентаря и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей опасными и (или) вредными веществами;

- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции этого оборудования и производственных помещений;

- предупреждение или минимизацию возможного загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей в результате превышения предельно допустимых концентраций (уровней) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе в производственных помещениях;

- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;

- необходимое пространство для выполнения технологических операций;

- защиту от скопления грязи, контактов с токсичными материалами, осыпания частиц в производимую соковую продукцию из фруктов и (или) овощей и образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

– условия хранения сырья и соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Части производственных помещений, в которых осуществляется производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны соответствовать следующим требованиям:

- поверхности полов должны быть доступными для проведения их мытья и при необходимости дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
- поверхности стен не должны иметь повреждений и должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, которые подвергаются мойке и при необходимости дезинфекции;
- потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и надземные конструкции должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и надземных конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;
- конструкции окон, фрамуг должны обеспечивать предотвращение скопления грязи. Все внешние окна производственных помещений, которые подлежат открыванию, должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений должны быть выполнены из материалов с гладкой и неабсорбирующей поверхностью;
- рабочие поверхности технологического оборудования должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Организации, осуществляющие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны иметь:

- туалеты, которые оборудованы унитазами со смывом, с наличием стоков во внутреннюю систему канализации, соединенную с общей системой канализации, и двери которых не должны выходить в производственные помещения;
- умывальники с подводкой горячей и холодной воды, предназначенные для мытья рук, соответствующим образом расположенные, сконструированные и оснащенные средствами для мытья рук и устройствами для их вытирания и (или) сушки;
- системы вентиляции, системы кондиционирования, конструктивные характеристики которых позволяют избежать возможности загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, а также обеспечивают доступ к частям этих систем, нуждающимся в очищении или замене;
- естественное и (или) искусственное освещение, соответствующее требованиям соответствующих технических регламентов;
- раздевалки для работников, размещаемые вне производственных помещений и оборудованные для отдельного хранения личной и рабочей одежды работников;
- канализационное оборудование, размещенное в производственных помещениях и имеющее конструктивные характеристики, позволяющие избежать риска загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае открытия дренажных каналов полностью или частично их конструктивные элементы должны обеспечить защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, если это может привести к ее загрязнению.

В производственных помещениях не допускается хранение каких-либо веществ и материалов, не используемых для произ-

водства соковой продукции из фруктов и (или) овощей, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

Требования к технологическому оборудованию, инвентарю для производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей

Технологическое оборудование, инвентарь, контактирующие с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей, должны:

- иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство соковой продукции из фруктов и (или) овощей, соответствующей требованиям, установленным международными договорами Российской Федерации, **Федерального закона № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»**, другими федеральными законами, указами Президента Российской Федерации, постановлениями Правительства Российской Федерации;
- подвергаться тщательной мойке и (или) очищению и при необходимости дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения соковой продукции из фруктов и (или) овощей;
- быть произведены из материалов, соответствующих требованиям технических регламентов, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, и содержаться в исправном состоянии;
- иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения и при необходимости проведения дезинфекции;
- быть установлены таким образом, чтобы давать возможность осуществлять их санитарную обработку и уборку производственных помещений и других рабочих зон.

При необходимости технологическое оборудование должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами в целях обеспечения достижения целей **Федерального закона № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»**.

Требования об удалении отходов из производственных помещений.

Отходы производства соковой продукции из фруктов и (или) овощей и мусор должны удаляться из производственных помещений регулярно.

Твердые отходы и мусор должны быть помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора закрываемые контейнеры.

Конструктивные характеристики контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений осуществляются в соответствии с требованиями, установленными соответствующими техническими регламентами, и не должны приводить к загрязнению соковой продукции из фруктов и (или) овощей, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Требования к процессам хранения, перевозки и реализации соковой продукции из фруктов и (или) овощей.

Срок годности, условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей устанавливаются ее изготовителем.

Установленные изготовителем условия хранения и перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей должны обеспечивать ее соответствие требованиям, **Федерального закона от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»**, в течение срока годности.

Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем такой продукции. Соковая продукция из фруктов и (или) овощей подлежит размещению и защите в транспортных средствах и (или) контейнерах при условии минимизации риска ее загрязнения.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки одновременно с соковой продукцией из фруктов и (или) овощей других пищевых продуктов или иных грузов необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств соковой продукции из фруктов и (или) овощей. В случае, если транспортные средства были использованы для перевозки других пищевых продуктов или иных грузов, перед погрузкой соковой продукции из фруктов и (или) овощей следует провести тщательную уборку этих транспортных средств в целях предотвращения риска ее загрязнения.

Перевозка соковой продукции из фруктов и (или) овощей наливом должна осуществляться в танкерах, цистернах, во флекси-танках, предназначенных для перевозки пищевых продуктов.

Транспортные средства и (или) контейнеры или емкости, используемые для перевозки соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны быть оборудованы надлежащим образом для поддержания необходимой температуры такой продукции.

Конструктивные характеристики и эксплуатационные особенности транспортных средств и помещений, предназначенных для хранения соковой продукции из фруктов и (или) ово-

щей, должны обеспечивать возможность проведения в них надлежащей уборки, дезинфекции и дератизации.

Транспортные средства и помещения, предназначенные для хранения соковой продукции из фруктов и (или) овощей, должны регулярно подвергаться механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции. Вода, используемая для мойки, должна соответствовать требованиям соответствующего технического регламента. При санитарной обработке таких транспортных средств и помещений должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, соответствующие требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами.

Грузоотправители самостоятельно выбирают вид транспортного средства и используемого для оснащения транспортного средства оборудования, режим работы этого оборудования при перевозке соковой продукции из фруктов и (или) овощей в зависимости от метеорологических условий в целях обеспечения соответствия такой продукции требованиям, установленным **Федерального закона от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»**, а также обеспечения соответствия условий перевозки такой продукции требованиям, установленным ее изготовителем.

Хранение соковой продукции из фруктов и (или) овощей у продавца и ее реализация должны осуществляться при соблюдении условий, установленных ее изготовителем.

В случае, если осуществляется реализация соковой продукции из фруктов и (или) овощей, часть информации о которой размещается на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке указанной продукции, продавец обязан довести такую информацию до потребителей.

10. ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МАГАЗИНЫ.

Согласно Санитарно-эпидемиологическому правилу СП 2.3.6.1066-01 Зарегистрировано в Минюсте РФ 28 сентября 2001 г. № 2956:

Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается.

Живую рыбу перевозят в автомобилях – цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10⁰С.

При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Требования к соблюдению санитарных правил.

Руководитель организации торговли обеспечивает:

- наличие в каждой организации торговли санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 № 52-ФЗ, Собрание законодательства Российской Федерации от 05.04.99 № 14, ст. 1650).

11. КАК ВЫБРАТЬ БЕЗОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ?

Какие продукты можно считать безопасными? Этот вопрос наверняка задавал себе каждый из нас. Ответ очевиден: те, которые не содержат опасные для организма человека вещества. Последние можно условно разделить на две группы: **генно-модифицированные ингредиенты (ГМИ) и синтетические токсичные вещества (пищевые добавки E)**.

Что такое трансгены, или ГМИ?

ГМИ получают из генно-модифицированных растений. Это растения, в которые встраивают чужеродные гены с целью развития устойчивости к гербицидам и пестицидам, увеличения сопротивляемости к вредителям, повышения их урожайности. Для обозначения трансгенов используют и более общий термин – генно-модифицированный организм (ГМО) – под ним подразумеваются не только растения, но и всякий живой организм с измененными генами.

Чем ГМО опасны для здоровья человека?

Ученые опасаются, что ГМО увеличивают риск возникновения опасных аллергий, пищевых отравлений, мутаций, а также вызывают развитие невосприимчивости к антибиотикам. Также есть данные о канцерогенности ГМО.

Где встречаются ГМО?

Основной поток ГМ-культур – это ввозимые из зарубежья соя, картофель и кукуруза. Они могут попасть к нам на стол, как в чистом виде, так и в качестве добавок в другие продукты.



Разрешены ли ГМО в России?

Да. В нашей стране разрешено использование 14 видов ГМО (8 сортов кукурузы, 4 сорта картофеля, 1 сорт риса, и 1 сорт сахарной свёклы) для продажи и производства продуктов питания.

Пока только в Москве, Нижнем Новгороде и Белгородской области действует закон, который запрещает продажу и производство детского питания с использованием ГМО. Промышленное производство ГМО не разрешено, а для того, чтобы получить разрешение, каждый сорт должен пройти экологическую экспертизу и получить свидетельство о государственной регистрации.

Как отличить продукты, содержащие трансгены?

Обращайте внимание на упаковку покупаемых продуктов. По российскому законодательству, продукты с ГМИ должны маркироваться. Если хотя бы один из компонентов продукта (например, соя) хотя бы на 0.9% состоит из ГМИ, об этом должно быть сообщено на упаковке.

	Кроме того, в Москве ориентируйтесь на значок «Не содержит ГМО!». Он означает, что продукция прошла проверку правительства Москвы и не содержит трансгенов.
	В российских регионах можно встретить ещё значок «Без трансгенов».

Кроме того, Гринпис России выпустил первый в стране справочник потребителя «Как выбрать продукты без трансгенов?». На сегодняшний день вышло уже пять его изданий. Справочник составлен на основании информации, полученной от компаний-производителей о содержании генетически модифицированных ингредиентов (ГМИ)

в производимых ими продуктах. Также Гринпис проводил выборочные проверки в специализированных лабораториях.

Справочник состоит из трех разделов-списков:

зеленого,

оранжевого,

красного.

В **зеленый список** вошли компании, которые письменно подтвердили свой отказ от использования ГМИ при производстве продуктов питания.

В **оранжевый список** вошли компании, в продуктах которых ГМИ были обнаружены до того, как они письменно подтвердили свой отказ от их использования.

В **красный список** вошли компании, которые не отказались от использования ГМИ при производстве продуктов питания или же не предоставили о себе информации.

В справочнике есть и **«черный» список**. В него включены компании, которые письменно подтвердили, что они отказались использования ГМИ при производстве продуктов питания, но, тем не менее, ГМИ были обнаружены в их продукции. Также в список вошли компании, нарушившие правила маркировки.

Пищевые добавки Е также влияют на качество и безопасность

В наше время редко какие продукты попадают на наш стол свежими или свежеприготовленными и без пищевых добавок, прямо с грядки или с плиты. Поэтому приобретая продукты, содержащие различные «пищевые» добавки, обращайте внимание на список ингредиентов на упаковке. Пищевые добавки обычно маркируются буквой Е и тремя цифрами (например, Е320).

В **таблице** напротив обозначения пищевой добавки Е указан характер ее вредного воздействия в соответствии с указанными под таблицей условными обозначениями.

Пример: Р – ракообразующая канцерогенная пищевая добавка.

Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие	Пищевая добавка	Вредное действие
Е 102	О!	Е 180	О!	Е 280	Р	Е 463	РХ
Е 103	(3)	Е 201	О!	Е 281	Р	Е 465	РХ
Е 104	П	Е 210	Р	Е 282	Р	Е 466	РХ
Е 105	(3)	Е 211	Р	Е 283	Р	Е 477	П
Е 110	О!	Е 212	Р	Е 310	С	Е 501	О!
Е 111	(3)	Е 213	Р	Е 311	С	Е 502	О!
Е 120	О!	Е 214	Р	Е 312	С	Е 503	О!
Е 121	(3)	Е 215	Р	Е 320	Х	Е 510	ОО!!
Е 122	П	Е 216	Р (3)	Е 321	Х	Е 513Е	ОО!!
Е 123	ОО!!	Е 219	Р	Е 330	Р	Е 527	ОО!!
Е 124	(3)	Е 220	О!	Е 338	РХ	Е 620	О!
Е 125	О!	Е 222	О!	Е 339	РХ	Е 626	РК
Е 126	(3)	Е 223	О!	Е 340	РХ	Е 627	РК
Е 127	(3)	Е 224	О!	Е 341	РХ	Е 628	РК
Е 129	О!	Е 228	О!	Е 343	РК	Е 629	РК
Е 130	О!	Е 230	Р	Е 400	О!	Е 630	РК
Е 131	(3)	Е 231	ВК	Е 401	О!	Е 631	РК
Е 141	Р	Е 232	ВК	Е 402	О!	Е 632	РК
Е 142	П	Е 233	О!	Е 403	О!	Е 633	РК
Е 150	Р	Е 239	ВК	Е 404	О!	Е 634	РК
Е 151	П	Е 240	Р	Е 405	О!	Е 635	РК
Е 152	ВК	Е 241	П	Е 450	РХ	Е 636	О!
Е 153	(3)	Е 242	О!	Е 451	РХ	Е 637	О!
Е 154	Р	Е 249	Р	Е 452	РХ	Е 907	С
Е 155	РК, РД	Е 250	РД	Е 453	РХ	Е 951	ВК
Е 160	О!	Е 251	РД	Е 454	РХ	Е 952	(3)
Е 171	ВК	Е 252	Р	Е 461	РХ	Е 954	Р
Е 173	П	Е 270	О!	Е 462	РХ	Е 1105	ВК
	П		д/детей				

Условные обозначения вредных воздействий добавок:

O! – опасный

OO!! – очень опасный

(З) – запрещенный

РК – вызывает кишечные расстройства

РД – нарушает артериальное давление

С – сыпь

Р – ракообразующий

РЖ – вызывает расстройство желудка

Х – холестерин

П – подозрительный

ВК – вреден для кожи

Пищевые добавки в России

Прежде всего, необходимо отметить, что лаборатория пищевой токсикологии института питания РАМН не участвует в процедуре запрета вредных для человека пищевых добавок, а ссылается на существующий специальный международный механизм и работу **ЖЕСФА** – объединенного комитета по пищевым добавкам **ФАО/ВОЗ**.

На территории России использование пищевых добавок контролируется органами Роспотребнадзора и нормативными актами и санитарными правилами Минздрава России (в СССР первые такие правила вступили в силу с 1978 года).

Основными документами являются:

- **Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ**
- **Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000, № 29-ФЗ**
- **Федеральный закон «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан» от 22.07.1993**

- **СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» – с 12 июня 2003 года**

Запрещённые добавки – это добавки, достоверно приносящие вред организму.

- E121 – Цитрусовый красный 2 (краситель)
- E123 – Красный амарант (краситель)
- E128 – 03.09.2007. Красный 2G (краситель)
- E216 – Пара-гидроксибензойной кислоты пропиловый эфир, группа парабенов (консервант)
- E217 – Пара-гидроксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль(консервант)
- E240 – Формальдегид (консервант)

Неразрешённые добавки – это добавки, которые не тестировались или проходят тестирование, но окончательного результата пока нет.

- E127 – Эритрозин – запрещен в ряде стран
- E154 – Коричневый FK
- E173 – Алюминий
- E180 – Рубиновый литол BK
- E388 – Тиопропионовая кислота
- E389 – Дилаурилтиодипропионат
- E424 – Курдлан
- E512 – Хлорид олова(II)
- E537 – Гексацианоманганат железа
- E557 – Силикат цинка
- E912 – Эфиры монтаниновой кислоты
- E914 – Окисленный полиэтиленовый воск
- E916 – Кальция йодат
- E917 – Калия йодат
- E918 – Оксиды азота
- E919 – Нитрозил хлорид
- E922 – Персульфат калия
- E923 – Персульфат аммония

- E924b – Бромат кальция
- E925 – Хлор
- E926 – Диоксид хлора
- E929 – Перекись ацетона
- Разрешены в России, но запрещены в Евросоюзе:
- E142 – синтетический пищевой краситель Зелёный S
- E425 – конжак, конжаковая мука, конжаковая камедь и конжаковый глюкоманнан

Опасность некоторых пищевых добавок

Пищевые добавки используются для улучшения стабильности и сохраняемости продуктов питания, для сохранения пищевой ценности продукта, для различных целей при производстве, обработке, упаковке и хранении. Однако, определенные концентрации некоторых из них наносят вред здоровью, что не отрицается ни одним производителем.

В СМИ периодически появляются сообщения, что, к примеру: «добавка E*** – вызывает раковые опухоли», аллергию или расстройство желудка и другие неприятные последствия. Однако, нужно понимать, что влияние любого химического вещества на организм человека зависит как от индивидуальных особенностей организма, так и от количества вещества. Для каждой добавки, как правило, определяется допустимая суточная доза потребления (так называемая ДСП), превышение которой влечёт негативные последствия. Для некоторых веществ, применяемых в качестве пищевых добавок, такая доза составляет несколько миллиграмм на килограмм тела (например, E250 – нитрит натрия), для других (например, E951 – аспартам или E330 – лимонная кислота) – десятые доли грамма на килограмм тела.

Необходимо помнить и о том, что некоторые вещества обладают свойством кумулятивности, т.е. способностью накапливаться в организме. Контроль над соблюдением норм со-

держания пищевых добавок в конечном продукте, разумеется, возложен на производителя.

E250 (нитрит натрия) обычно применяют в колбасах, хотя нитрит натрия и является общеядовитым токсичным веществом, в том числе и для млекопитающих (50 процентов крыс погибают при дозе в 180 миллиграммов на килограмм веса), но на практике его не запрещают, так как это «наименьшее зло», обеспечивающее товарный вид продукта и, следовательно, объём продаж (достаточно сравнить красный цвет магазинной колбасы с тёмно-коричневым цветом домашней колбасы). Для копчёных колбас высоких сортов норма содержания нитрита установлена выше, чем для варёных – считается, что их едят в меньших количествах. Ещё один пример: розовый цвет некоторых йогуртов получается благодаря добавлению кошенили (E120), порошка из сушёных насекомых.

Другие добавки можно считать вполне безопасными (молочная кислота, сахароза и др.). Однако следует понимать, что способ синтеза тех или иных добавок в разных странах различен, поэтому их опасность может сильно различаться. Например, синтетическая уксусная кислота или лимонная кислота, полученная микробиологическим способом, может иметь примеси тяжёлых металлов, содержание которых в разных странах нормируется по-разному. Со временем, по мере развития аналитических методов и появления новых токсикологических данных, государственные нормативы на содержание примесей в пищевых добавках могут пересматриваться.

Часть добавок, ранее считавшихся безвредными (например, формальдегид E240 в шоколадных батончиках или E121 в газированной воде), позднее были признаны слишком опасными и запрещены; кроме того, добавки, безвредные для одного человека, могут оказать сильное вредное воздействие на другого. Поэтому врачи рекомендуют по возможности оградить от пищевых добавок детей, пожилых и аллергиков.

Некоторые производители в маркетинговых целях не указывают ингредиенты с буквенным кодом Е. Они заменяют их на название добавки, например, «глутамат натрия». Ряд производителей использует полную запись – и химическое наименование, и код Е.

12. ПРОСРОЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ – ЧТО С НИМИ ДЕЛАТЬ?

Срок годности истек. Проведите экспертизу!

Пункт 5 статьи 5 Закона РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» запрещает продажу товаров по истечении установленного срока годности. Просроченные товары обычно либо утилизируют, либо уничтожают. При этом нужно соблюдать установленные процедуры.

Так, если речь идет о пищевых продуктах, надо выполнять требования Федерального закона от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Сначала нужно обратиться в подразделение Роспотребнадзора для проведения экспертизы просроченных товаров с целью определения возможности их утилизации или уничтожения. Утилизировать или уничтожить без экспертизы можно только те пищевые продукты, владелец которых не может подтвердить их происхождение. А именно, если имеются явные признаки недоброкачества, представляющие непосредственную угрозу жизни и здоровью человека. В этом случае до уничтожения или утилизации владелец в присутствии представителя Роспотребнадзора должен изменить свойства таких пищевых продуктов любым надежным способом, исключающим возможность их дальнейшего использования по назначению.

На основании результатов экспертизы Роспотребнадзор принимает постановление об их утилизации или уничтожении. Владелец просроченных товаров вправе самостоятельно выбрать способы и условия утилизации (уничтожения) товаров в

соответствии с требованиями нормативных либо технических документов. Это необходимо согласовать с Роспотребнадзором (Федерального закона от 2 января 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).

Все расходы на экспертизу, хранение, перевозку, утилизацию или уничтожение просроченных пищевых продуктов, материалов и изделий оплачиваются их владельцем. В дальнейшем он обязан представить в Роспотребнадзор документ либо его заверенную в установленном порядке копию, подтверждающие факт утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

13. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ.

Вопрос: На этикетке, ярлыках, а также на листках-вкладышах импортируемой биологически активной добавки иностранного производства отсутствует информация о назначении последней на русском языке. Является ли это основанием для привлечения к административной ответственности, предусмотренной ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ, организации, занимающейся розничной продажей данной добавки?

Ответ: Согласно п. 1 ст. 492 Гражданского кодекса РФ по договору розничной купли-продажи продавец, осуществляющий предпринимательскую деятельность по продаже товаров в розницу, обязуется передать покупателю товар, предназначенный для личного, семейного, домашнего или иного использования, не связанного с предпринимательской деятельностью.

Согласно ст. 2 Федерального закона от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» биологически активные добавки относятся к продовольственным товарам.

На основании абз. 7 ст. 1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (да-

лее – Закон № 29-ФЗ) биологически активные добавки – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

Как устанавливает абз. 2 указанной статьи, биологически активные добавки относятся к пищевым продуктам.

В силу п. 1 ст. 10 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (далее – Закон № 2300-1) изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Пунктом 1 ст. 8 Закона № 2300-1 предусмотрено, что потребитель вправе потребовать предоставления необходимой и достоверной информации об изготовителе (исполнителе, продавце), режиме его работы и реализуемых им товарах (работах, услугах).

Далее п. 2 данной статьи гласит, что указанная в п. 1 этой статьи информация в наглядной и доступной форме доводится до сведения потребителей при заключении договоров купли-продажи и договоров о выполнении работ (оказании услуг) способами, принятыми в отдельных сферах обслуживания потребителей, на русском языке, а дополнительно, по усмотрению изготовителя (исполнителя, продавца), на государственных языках субъектов РФ и родных языках народов РФ.

Кроме того, в соответствии с абз. 14 п. 8.24 Санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001, в организациях торговли запрещается реализация продукции без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации.

Как предусмотрено абз. 8 п. 7.4.6 Гигиенических требований к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД). СанПиН 2.3.2.1290-03, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 17.04.2003, не допускается реализация БАД при отсутствии на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями действующего законодательства.

В соответствии с абз. 3 п. 3 ст. 18 Закона № 29-ФЗ на этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов, кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана информация на русском языке о назначении и об условиях применения в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок.

Согласно ч. 1 ст. 14.8 Кодекса РФ об административных правонарушениях нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе и о режиме их работы влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от пятисот до одной тысячи рублей; на юридических лиц – от пяти тысяч до десяти тысяч рублей.

Таким образом, основания для привлечения общества к административной ответственности имеются.

Вопрос: Какая дополнительная информация должна быть предоставлена потребителю на этикетках, ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов?

Ответ: Согласно п. 3 ст. 18 Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» на этикетках, ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов, кроме информации, состав которой

определен законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана следующая информация на русском языке:

- о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро– и микроэлементов);

- о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок);

- о способах и об условиях изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов);

- об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения);

- о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов.

Вопрос: К какой ответственности может быть привлечен индивидуальный предприниматель за реализацию изделий из мяса с истекшим сроком годности?

Ответ: В соответствии с п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли.

Из п. 4 ст. 20 указанного Закона следует, что в случае, если при реализации пищевых продуктов, материалов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица, осуществляющие реализацию пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны снять такие пищевые продукты, материалы и изделия с реализации, обеспечить их отзыв от потребителей, направить

некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на экспертизу, организовать их утилизацию или уничтожение.

Согласно п. 8.24 Санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01, введенных в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23, в организациях торговли запрещается реализация продукции с истекшими сроками годности.

Статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено, что индивидуальные предприниматели, в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, обязаны выполнять требования санитарного законодательства и обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

Из ст. 55 данного Закона следует, что за нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В соответствии со ст. 10.8 Кодекса РФ об административных правонарушениях нарушение ветеринарно-санитарных правил перевозки или убоя животных либо правил переработки, хранения или реализации продуктов животноводства влечет наложение административного штрафа на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, от трех тысяч до пяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток (см. также Постановление ФАС Уральского округа от 22.01.2009 № Ф09-10495/08-С1).

В случае если подобное нарушение санитарно-эпидемиологических правил повлечет по неосторожности массовое заболевание или отравление людей, а также смерть человека, предприниматель может быть привлечен к уголовной ответственности, предусмотренной ст. 236 Уголовного кодекса РФ, вплоть до лишения свободы на срок до пяти лет.

Кроме того, согласно ст. 57 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ вред, причиненный личности или имуществу гражданина, а также вред, причиненный имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства, подлежит возмещению гражданином или юридическим лицом, причинившими вред, в полном объеме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Вопрос: В процессе исполнения договора поставки пищевых продуктов поставщик, невзирая на угрозу порчи товара, использовал ненадлежащую упаковку. Потребитель, приняв товар и обнаружив его полную непригодность для дальнейшего использования, отказался от исполнения данного договора. Поставщик обратился в суд с иском о взыскании с покупателя неустойки на том основании, что потребитель не уведомил его о нарушении условия договора поставки о качестве.

Подлежит ли данный иск удовлетворению?

Ответ: Статьей 506 Гражданского кодекса РФ установлено, что по договору поставки поставщик-продавец, осуществляющий предпринимательскую деятельность, обязуется передать в обусловленный срок или сроки производимые или закупаемые им товары покупателю для использования в предпринимательской деятельности или в иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием.

Помимо этого, п. 5 ст. 454 ГК РФ относит договор поставки к договорам купли-продажи. Данным пунктом предусмотрено, что общие правила договора о купле-продаже применяются к

договору поставки, если иное не установлено специальными правилами ГК РФ к договору данного вида.

На основании п. 1 ст. 330 ГК РФ неустойкой (штрафом, пеней) признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.

В силу п. 1 ст. 454 ГК РФ по договору купли-продажи одна сторона (продавец) обязуется передать вещь (товар) в собственность другой стороне (покупателю), а потребитель обязуется принять этот товар и уплатить за него определенную денежную сумму (цену).

Пункт 1 ст. 469 ГК РФ указывает на обязанность продавца передать покупателю товар, качество которого соответствует договору купли-продажи.

Как предусмотрено п. 2 данной статьи, при отсутствии в договоре купли-продажи условий о качестве товара продавец обязан передать покупателю товар, пригодный для целей, для которых товар такого рода обычно используется.

Кроме того, п. 1 ст. 18 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – Закон № 29-ФЗ) предусматривает, что пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение качества и безопасность при их хранении, перевозках и реализации.

На основании п. 1 ст. 28 Закона № 29-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, а также оказание услуг в сфере общественного питания, за нарушение настоящего Федерального закона несут ответственность в соответствии с гражданским законодательством.

На основании п. 2 ст. 475 ГК РФ в случае существенного нарушения требований к качеству товара (обнаружения неустранимых недостатков, недостатков, которые не могут быть

устранены без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляются неоднократно, либо проявляются вновь после их устранения, и других подобных недостатков) потребитель вправе по своему выбору:

отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы;

потребовать замены товара ненадлежащего качества товаром, соответствующим договору.

В соответствии с п. 1 ст. 483 ГК РФ потребитель обязан известить продавца о нарушении условий договора купли-продажи о количестве, об ассортименте, о качестве, комплектности, таре и (или) об упаковке товара в срок, предусмотренный законом, иными правовыми актами или договором, а если такой срок не установлен, в разумный срок после того, как нарушение соответствующего условия договора должно было быть обнаружено исходя из характера и назначения товара.

Однако, как предусмотрено п. 3 данной статьи, если продавец знал или должен был знать о том, что переданные потребителю товары не соответствуют условиям договора купли-продажи, он не вправе ссылаться на положения, предусмотренные п. 1 этой статьи.

В данном случае поставщик знал об угрозе порчи товара. Следовательно, иск поставщика удовлетворению не подлежит.

14. ОБЗОР СУДЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 04.02.2010 по делу № А32-2483/2009-63/56-14АЖ

Наличие в продаже алкогольной продукции без ценников подтверждается материалами дела и обществом не оспаривается. При таких обстоятельствах вывод судов о совершении обще-

ством правонарушения, ответственность за которое предусмотрена частью 3 статьи 14.16 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, соответствует закону.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 16.12.2009 по делу № А53-16023/2009

Поскольку **ветеринарные сопроводительные документы не представлены**, управление правомерно привлекло учреждение к административной ответственности, предусмотренной статьей 10.8 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 19.11.2009 по делу № А01-975/2009

Ответственность за продажу товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг с нарушением санитарных правил или без сертификата соответствия, удостоверяющего безопасность таких товаров, работ либо услуг для жизни и здоровья людей, предусмотрена в части 2 статьи 14.4 КоАП РФ. Следовательно, действия главы крестьянского фермерского хозяйства образуют состав правонарушения, предусмотренного частью 2 статьи 14.4 КоАП РФ.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 03.09.2009 по делу № А53-7904/2009

Применение мер административной ответственности за **осуществление розничной торговли алкогольной продукцией с истекшим сроком годности** производится на основании части 3 статьи 14.16 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 30.07.2009 по делу № А32-507/2009-63/17-1АЖ

Суд апелляционной инстанции установил, что **на этикетках реализуемой обществом алкогольной продукции имеется информация: срок хранения не ограничен.** В связи с чем апелляционный суд обоснованно указал, что в силу статьи 210 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации налоговый орган должен был доказать, что в данном случае срок хранения и срок годности (срок реализации) не являются тождественными понятиями.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 27.07.2009 по делу № А53-16585/2008-С4-5

Заявление о привлечении крестьянского (фермерского) хозяйства к административной ответственности по части 1 статьи 19.19 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях удовлетворено, поскольку **факт несоответствия хранимой и реализуемой пищевой продукции ГОСТу подтверждается протоколом испытаний, протоколом об административных правонарушениях.**

Постановление ФАС Уральского округа от 05.08.2010 № Ф09-5878/10-С1 по делу № А60-4788/2010-С8

Хозяйственное общество правомерно привлечено к административной ответственности за противоправное посягательство на требования государственных стандартов, санитарных правил и гигиенических нормативов, так как вопреки ст. 22 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий не проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании государственных стан-

дартов и технических документов, направленных на охрану здоровья, благополучие населения, в том числе на защиту прав потребителей, а в представленных на исследование пробах несоответствие алкогольной продукции по органолептическим показателям (посторонние включения) обнаружено именно по внешнему виду, то есть могло быть выявлено хозяйственным обществом при визуальном осмотре.

Постановление ФАС Северо-Кавказского округа от 09.12.2010 по делу № А32-10529/2010

На основании постановления межрайонной природоохранной прокуратуры предприниматель правомерно привлечен к административной ответственности, предусмотренной ст. 10.8 КоАП РФ, за нарушения п. 3 ст. 18 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», так как **на этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов, кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана информация на русском языке о об условиях хранения, дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов**, также разъяснено, что положения Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» не применяются к мероприятиям по контролю при осуществлении прокурорского надзора.

Постановление ФАС Северо-Западного округа от 25.02.2010 по делу № А56-39838/2008

При отсутствии сопроводительных ветеринарных документов, этикеток на товарах рыбные изделия актом органа государственного надзора и контроля правомерно признаны негодными.

Практическое пособие

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА
И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Формат 60x84/32. Бумага офсетная. Печать офсетная.

Гарнитура Times New Roman.

Усл. печ. л. 1. Тираж 2000 экз.

Заказ № 785.

Отпечатано в типографии ООО «Альтаир»:

г. Ростов-на-Дону, пер. Ахтарский, 6.

Тел. 248-47-89.

E-mail: oooaltair_office@mail.ru