

# ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

## О безопасности пищевых продуктов

### ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### Статья 1. Область применения

1. Настоящий технический регламент устанавливает:

1) объекты технического регулирования настоящего технического регламента;

2) общие требования безопасности к объектам технического регулирования;

*3) гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов; (предложение российской Стороны на виды продукции на которые не разработан отдельный (вертикальный) технический регламент).*

4) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего технического регламента;

5) формы и правила оценки соответствия, в том числе государственного контроля (надзора) и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента, за исключением продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения.

2. При применении настоящего технического регламента учитываются требования, установленные настоящим техническим регламентом, другими техническими регламентами ЕврАзЭС устанавливающими обязательные требования к отдельным пищевым продуктам, в том числе к компонентам, маркировке пищевых продуктов, материалам упаковки и оборудования для производства пищевых продуктов.

*В случае, установления гигиенических нормативов и других обязательных требований к отдельным пищевым продуктам другими техническими регламентами ЕврАзЭС, требования, установленные данным техническим регламентом, применяются в части не противоречащей таким техническим регламентам.*

*Либо: Требования данного технического регламента применяются в случае, если в отношении пищевых продуктов не приняты иные (специализированные) технические регламенты ЕврАзЭС. (предложение российской Стороны на виды продукции на которые не разработан отдельный (вертикальный) технический регламент).*

3. Целями принятия настоящего технического регламента являются:

1) защиты жизни или здоровья человека и будущих поколений (наследственности)

2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей).

4. Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

пищевые продукты, находящиеся в обращении на территории стран-

участников ЕврАзЭС и связанные с требованиями к ним процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации.

5. Настоящий технический регламент не распространяется на:

пищевые продукты, полученные в процессе непромышленного производства (изготовления) и не предназначенная для реализации (обращения).

6. *Настоящий технический регламент не устанавливает санитарно-эпидемиологические требования и гигиенические нормативы на пищевые продукты.*

*Санитарно-эпидемиологические требования и гигиенические нормативы на пищевые продукты и требования к особенностям процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации для обеспечения показателей безопасности пищевых продуктов могут быть установлены отдельными техническими регламентами. (казахстанская Сторона предлагает оставить данный пункт)*

## Статья 2. Основные понятия (термины и определения)

Для целей применения настоящего *технического регламента* используются следующие понятия:

**ароматизатор пищевой (ароматизатор)** - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевым продуктам аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья;

**безопасность пищевых продуктов** – состояние соответствия пищевых продуктов, предназначенных для употребления в пищу человеком, требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиеническим нормативам, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и последующих поколений;

**биологически активные добавки к пище** – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления с пищей, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, оздоровления организма, снижения риска развития заболеваний и не являющиеся лекарственными средствами;

**ветеринарные сопроводительные документы** - документы, выдаваемые в соответствии с национальным законодательством на

продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения при заготовке и убое, характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого груза, эпизоотическое состояние места его выхода и позволяющие идентифицировать груз.

**вид пищевого продукта** – группа однородных пищевых продуктов, в том числе различного наименования, произведенных одним производителем;

**вредное воздействие на человека** – воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевых продуктах загрязняющих веществ, радионуклидов, токсинов, болезнетворных организмов, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений;

**генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) организмы (ГМО)** – организмы (растения, животные и микроорганизмы (ГММ)), способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, полученные с применением методов генной инженерии:

- генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) растения и животные, генно-инженерно-модифицированные штаммы пробиотических или технологических микроорганизмов (бактерий, дрожжей, грибов) для пищевой промышленности;

- сырье, полученное из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных, закваски, стартовые культуры на основе живых ГММ,

- пищевые вещества, пищевые ингредиенты и пищевые добавки, произведенные из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных, а также содержащие ГММ в инактивированном (нежизнеспособном) состоянии или полученные с использованием ГММ и освобожденные от них;

**гигиенический норматив на пищевой продукт** - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и (или) качественное значение показателя, характеризующего пищевой продукт с позиций его безопасности и (или) безвредности для человека;

**контаминация (загрязнение) пищевых продуктов** – попадание в пищевые продукты предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) в количествах, несвойственных данному пищевому продукту или превышающих установленные уровни, вследствие чего они приобретают опасные для человека свойства;

**новые пищевые продукты** – пищевые продукты, впервые разрабатываемые и внедряемые для промышленного производства на территории государств-членов ЕврАзЭС или впервые ввозимые на территорию государств-членов ЕврАзЭС, ранее не использовавшиеся для употребления человеком в пищу в государствах-членах ЕврАзЭС, а именно:

- пищевые продукты с новой или целенаправленно модифицированной первичной молекулярной структурой;

- пищевые продукты, состоящие из микроорганизмов, грибов или водорослей или выделенные из них;

- пищевые продукты и пищевые ингредиенты, состоящие из растений или выделенные из них, выделенные из животных;

- пищевые продукты, полученные с использованием биотехнологий и нанотехнологий;

- инновационные пищевые продукты, содержащие в своем составе ингредиенты, которые не могут быть отнесены по идентификационным признакам ни к одному из видов пищевых продуктов, показатели безопасности которых установлены настоящим или другими техническими регламентами в сфере пищевых продуктов;

**новые технологии производства пищевых продуктов** – промышленные процессы изготовления (переработки), хранения пищевых продуктов, ранее не применявшиеся для производства пищевых продуктов, либо измененные технологии производства пищевых продуктов;

**нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах** – уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5% населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности;

**обогащенные пищевые продукты** – пищевые продукты, пищевая ценность которых повышена по сравнению с естественной (исходной) пищевой ценностью, при этом гарантированное изготовителем содержание обогащенного нутриента доведено до уровня, достаточного для удовлетворения за счет данного продукта при обычном уровне его потребления (усредненная суточная порция) от 15% до 50% от физиологической нормы или уровня суточного потребления;

**обращение (оборот) пищевых продуктов** – купля-продажа и иные способы передачи пищевых продуктов на территории государств-членов ЕврАзЭС, а также их хранение и перевозка;

**опасные пищевые продукты** – пищевые продукты, не соответствующие требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности, и (или) гигиеническим нормативам на пищевые продукты, а также пищевые продукты с истекшими сроками годности и скоропортящиеся пищевые продукты, режим хранения которых был нарушен или произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и/или в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья;

**партия пищевых продуктов** – определенное количество или объем однородных по составу и качеству пищевых продуктов, одного наименования, одинаково упакованных, произведенных по одному нормативному и/или техническому документу, одной организацией или индивидуальным предпринимателем, определенной изготовителем одной даты выработки, предъявленных к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемых удостоверением качества и безопасности и документами, обеспечивающими прослеживаемость партии пищевых

продуктов;

**пищевая добавка** – любое вещество (или смесь веществ), не употребляемое человеком непосредственно в пищу, предназначенное для введения в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью (функцией), включая придание ему определенных органолептических свойств и/или сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности (срока хранения), которая может выполнять несколько технологических функций;

**пищевой ингредиент** – химическое вещество природного или искусственного происхождения, или продукт животного или растительного, или микробного, или минерального происхождения, в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, используемые при производстве пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде, являющиеся составной частью пищевого продукта в соответствии с рецептурой;

**процесс производства (изготовления) пищевых продуктов** – совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства пищевых продуктов, в том числе получения (выращивания, добычи), обработки, переработки, упаковки, маркировки и хранения для получения пищевых продуктов с заданными свойствами;

**нутриенты (пищевые вещества)** – вещества, являющиеся составными частями пищевых продуктов, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющих пищевую ценность пищевых продуктов;

**пищевые обогатители** – пищевые вещества, индивидуальные или их смеси – готовые композиции (премиксы), используемые для обогащения пищевых продуктов;

**пищевые продукты** – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу (в том числе для детского питания, для диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, специализированные продукты для питания спортсменов, тонизирующие напитки, пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов растительного, животного и микробного происхождения, органические продукты), питьевая вода и питьевая минеральная вода, расфасованная в емкости, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы а также продовольственное (пищевое) сырье и пищевые ингредиенты;

**пищевые продукты для детского питания** – пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 14 лет, отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющие вред здоровью ребенка;

**пищевая ценность** – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

**генно-инженерно-модифицированные аналоги пищевых продуктов** – пищевые продукты и продовольственное сырье, полученные из генно-инженерно-модифицированных сортов, линий (пород), штаммов растений, животных или микроорганизмов;

**пищевые продукты непромышленного изготовления** - продукты животного и растительного происхождения, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и предназначенные для реализации только на сельскохозяйственных рынках;

**пребиотики** – пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и/или биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека (бифидо- и лактобактерий), способствующие при систематическом потреблении в составе пищевых продуктов поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

**пробиотические микроорганизмы** – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевых продуктов и БАД к пище благотворно влияющие на организм человека путем улучшения (оптимизации) состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта;

**пробиотические пищевые продукты** – пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов;

**продовольственное (пищевое) сырье** - сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, *а также пищевые добавки, используемые для производства пищевых продуктов (предложение белорусской Стороны)*, предназначенное для дальнейшей переработки при производстве пищевых продуктов;

**продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения** – предназначенные для изготовления пищевых продуктов и не подвергшиеся промышленной или тепловой обработке: туши (тушки) животных всех видов, продукты их первичной переработки (включая кровь и субпродукты), водные биологические ресурсы и икра, молоко сырое, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция; продукция животного происхождения непромышленного изготовления, предназначенная для реализации на сельскохозяйственных рынках;

**продукты диетического питания** – пищевые продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

**продукты диетического лечебного питания** – пищевые продукты с заданным химическим составом и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, с лечебным эффектом, и предназначенные для использования в составе лечебных диет;

**продукты диетического профилактического питания** – пищевые продукты с заданным химическим составом и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, сохраняющие и улучшающие здоровье человека, снижающие риск развития заболеваний;

**продукты органического производства** (органические продукты) - пищевые продукты (за исключением воды, поваренной соли и добавок), произведенные с использованием технологий, обеспечивающих их получение из сырья без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения;

**прослеживаемость** – возможность идентифицировать партии пищевых продуктов и документально установить их связь с партиями продовольственного сырья, производителя и последующих собственников (владельцев) пищевых продуктов и/или продовольственного сырья, кроме потребителя, а также место происхождения пищевого продукта и/или продовольственного сырья;

**специализированные пищевые продукты** – пищевые продукты с заданным химическим составом для различных категорий населения и/или различных физиологических состояний;

**специализированные пищевые продукты для питания спортсменов** – пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности, состоящие из комплекса пищевых продуктов или представленные их отдельными видами, которые оказывают специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам, направленные на достижение высших спортивных достижений;

**скоропортящиеся пищевые продукты** – пищевые продукты, требующие специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки, ухода или особого обслуживания в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в них болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и/или образования токсинов до опасных для здоровья человека уровней, защиты от воздействия высоких или низких температур наружного воздуха;

**срок годности** – период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью соответствовать предъявляемым к ним требованиям безопасности, установленным техническими регламентами, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевые продукты не пригодны для

использования по назначению;

**технические документы изготовителя** - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, утвержденные участником хозяйственной деятельности в сфере изготовления и обращения пищевых продуктов (стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации), содержащие наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

**тонирующие напитки** - безалкогольные и слабоалкогольные напитки, содержащие тонирующие вещества, в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонирующего эффекта на организм человека; в состав тонирующих напитков могут входить также легко усвояемые углеводы, минеральные вещества, витамины и витаминоподобные вещества, субстраты и стимуляторы энергетического обмена;

**утилизация пищевых продуктов** – использование опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются, либо уничтожение;

**уничтожение** - приведение опасных пищевых продуктов в состояние, не пригодное для любого их использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие их на человека, животных и окружающую среду, способами в соответствии с действующим законодательством;

**удостоверение качества и безопасности** – сопровождающий каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья, и обеспечивающий прослеживаемость документ производителя, содержащий номер и объем партии, сведения о документах об оценке соответствия, сроках годности и условиях хранения пищевых продуктов.

*предлагается ввести следующие термины с учетом Нового пакета гигиены ЕС (предложение белорусской Стороны):*

*«этапы пищевой цепи – все этапы производства, хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов, начиная от производства или импорта продовольственного сырья и заканчивая хранением, перевозкой, продажей или доставкой пищевых продуктов конечному потребителю».*

*«оператор пищевого бизнеса (производителей пищевых продуктов) (предложение российской Стороны) – юридическое или физическое лицо, зарегистрированное в установленном порядке государством стороны,*

осуществляющее деятельность на любом этапе производства, хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов» (по тексту использованы термины «участник хозяйственной деятельности в сфере изготовления и обращения пищевых продуктов» «юридические и физические лица», «изготовители», «производители», «организации и индивидуальные предприниматели», определения для которых в статье 4 не установлены»);

«конечный потребитель – окончательный (завершающий) потребитель пищевых продуктов, который не использует эти продукты для осуществления процессов или дальнейшей деятельности в рамках пищевой цепи»;

«обработка – любой процесс, который изменяет первоначальный продукт, включая тепловую обработку, копчение, консервирование, созревание, сушку, маринование, экстракцию, экструзию и другие технологические процессы или их сочетания»;

«опасность – биологические, химические и физические факторы или состояние пищевого продукта, которые могут стать причиной неблагоприятного воздействия на здоровье и (или) наследственность человека»;

«загрязнение – наличие или внесение биологических, химических и физических факторов, способных повлиять на безопасность и (или) качество пищевого продукта»;

«система анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points, далее – система HACCP) – система, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевых продуктов»;

«риск – сочетание вероятности возникновения опасностей и тяжести их последствий для жизни, здоровья и наследственности человека»;

Определение термина «ароматизаторы» изложить в редакции:

«ароматизаторы – пищевые добавки, вносимые в пищевой продукт для придания ему определенного аромата и вкуса и представляющие собой смесь ароматических веществ, или индивидуальное ароматическое вещество; в состав ароматизаторов могут входить пищевые продукты (соки, соль, сахар, специи и др.), наполнители (растворители или носители), другие допущенные к применению национальным органом здравоохранения пищевые добавки».

Определение термина «безопасность пищевых продуктов» изложить в редакции:

«безопасность пищевых продуктов - отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба жизни, здоровью и (или) наследственности человека в результате их применения по назначению».

Определение термина «биологически активные добавки к пище» изложить в редакции:

«биологически активные добавки к пище - продукты, содержащие

*пищевые и (или) биологически активные вещества (их концентраты) природного происхождения или идентичные им вещества искусственного происхождения, предназначенные для употребления внутрь или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека и не являющиеся единственным источником пищи или диетическим питанием».*

*Определение термина «вид пищевого продукта» уточнить в части формулировки «одним производителем». После слов «в том числе различного наименования» дополнить словами «изготовленных по одинаковой технологии из однотипного сырья».*

*Определение термина «вредное воздействие на человека» отредактировать с учетом того, что радионуклиды, токсины, болезнетворные организмы относятся к загрязняющим веществам.*

*Определение термина «генно-инженерно-модифицированные организмы» отредактировать с точки зрения генетики (вещества, полученные из генно-модифицированных организмов, далеко не всегда сами являются генно-модифицированными), термин отредактировать в части грамматики (либо генно-инженерные либо генно-модифицированные).*

*Термин «генно-инженерно-модифицированные аналоги пищевых продуктов» исключить.*

*В определении термина «гигиенический норматив на пищевой продукт» после слов «допустимое максимальное» заменить «или» на «и/или».*

*Определение термина «загрязнение» (контаминация) пищевых продуктов привести в соответствие с международным. Заменить «попадание» на «наличие или внесение», после слова «загрязнителей» дополнить «биологической, химической или физической природы».*

*Определение термина «новые технологии производства пищевых продуктов» отредактировать в части отнесения к этапу производства других этапов пищевой цепи и уточнения понятия «переработка».*

*Определение термина «обращение (оборот) пищевых продуктов» изложить в редакции:*

*«обращение (оборот) пищевых продуктов – движение пищевых продуктов от изготовителя к конечному потребителю, охватывающее все процессы, которые проходят пищевые продукты после завершения их производства».*

*Определение термина «партия пищевых продуктов» привести в соответствие с определением термина «удостоверение качества и безопасности», в качестве документа, обеспечивающего прослеживаемость партии пищевых продуктов.*

*Определение термина «пищевые добавки» привести в соответствие с Регламентом ЕС №1333/2008 «О пищевых добавках».*

*Определение термина «пищевая добавка» изложить в редакции:*

*«пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в продовольственное сырье и пищевые продукты в процессе производства или торгового оборота*

*продовольственного сырья и пищевых продуктов в целях придания им определенных свойств, сохранения их качества».*

*Определение термина «пищевые продукты для детского питания» изложить в редакции:*

*«пищевые продукты для детского питания - пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 18 лет, отвечающие соответствующим физиологическим потребностям растущего организма».*

*«срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет потребительские свойства, указанные в маркировке и технической документации на продукт»*

**Статья 3. Правила идентификации объектов технического регулирования (В соответствии с пунктом 2 Протокола второго заседания Рабочей группы по разработке настоящего технического регламента российской Стороне представить новую редакцию)**

## **ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ**

### **Статья 4. Требования безопасности пищевых продуктов**

1. Пищевые продукты, находящиеся в обращении на территории государств-членов ЕврАзЭС, в том числе ввозимые на территорию государств-членов ЕврАзЭС пищевые продукты, при использовании по назначению в течение установленного срока годности, не должны причинять вреда жизни или здоровью человека, настоящих и будущих поколений.

2. Пищевые продукты должны быть произведены с соблюдением всех требований безопасности, установленных настоящим техническим регламентом и другими техническими регламентами ЕврАзЭС с учетом рисков причинения вреда здоровью и не содержать опасных контаминантов в количествах опасных для здоровья человека.

3. Пищевые продукты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их безопасность при хранении, перевозке и реализации. Упаковка, пищевых продуктов, не должна быть источником загрязнения пищевых продуктов, и должна соответствовать требованиям установленным национальным законодательством.

4. Пищевые продукты не должны контактировать в процессе их производства (изготовления) с материалами и изделиями, являющимися источником загрязнения пищевых продуктов и не соответствующими требованиям безопасности в соответствии с национальным законодательством.

5. Изготовитель обязан устанавливать и обосновывать сроки годности

и условия хранения пищевых продуктов в процессе их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы при хранении, перевозке и реализации в соответствии с установленными производителем условиями хранения пищевые продукты соответствовали требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и требованиям других технических регламентов ЕврАзЭС, а также требованиям нормативных и технических документов на отдельные пищевые продукты в течение всего срока годности.

7. Не могут находиться в обращении пищевые продукты, которые:

- не соответствуют требованиям настоящего технического регламентом и технических регламентов ЕврАзЭС на отдельные виды пищевых продуктов;

- имеют явные, не требующие лабораторных испытаний, признаки отличные от указанных в технических документах изготовителя признаков пищевого продукта;

- не имеют сопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающие место происхождения и прослеживаемость пищевых продуктов, оценку соответствия требованиям настоящего технического регламента;

- не соответствуют представленной изготовителем информации для потребителя, указанной в маркировке; =

- не имеют в маркировке сроков годности, или сроки годности которых истекли, или условия хранения которых не соответствуют указанным в маркировке и/или сопроводительных документах;

- не имеют маркировки, либо маркировка не содержит сведений, предусмотренных настоящим техническим регламентом, либо маркировка не соответствует требованиям, установленным техническим регламентом ЕврАзЭС маркировки пищевых продуктов и/или национальным законодательством в области маркировки пищевых продуктов;

- не имеют ветеринарных идентификационных знаков (для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых национальным законодательством предусматривается подобная идентификация);

- содержащие пищевые ингредиенты, происхождение и безопасность которых не подтверждена в соответствии с национальным законодательством.

7. Опасные пищевые продукты, в том числе пищевые продукты с истекшими сроками годности, подлежат изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности в сфере обращения пищевых продуктов (владельцем пищевых продуктов) самостоятельно, либо по предписанию органов государственного контроля (надзора).

В случае непринятия участником хозяйственной деятельности мер по изъятию из обращения опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, участником хозяйственной деятельности, такие продукты конфискуются в порядке, установленном национальным законодательством.

8. В случае, если изготовитель указал в маркировке соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов, стандартов организаций и/или технических документов изготовителей или национальных стандартов, то органолептические и физико-химические свойства пищевых продуктов, характерные для каждого вида пищевых продуктов, в том числе вкус, цвет, запах консистенция, должны соответствовать требованиям, данных документов.

9. Пищевые продукты должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиеническим нормативам безопасности, установленным в настоящем техническом регламенте и техническими регламентами ЕврАзЭС на отдельные виды продукции.

10. Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевых продуктов смешанного состава (многокомпонентные – состоящие из различных пищевых ингредиентов) определяются по вкладу каждого из отдельных компонентов с учетом массовых долей и допустимых уровней нормируемых загрязнителей.

11. Показатели безопасности (кроме микробиологических) сухих (обезвоженных), концентрированных (частично обезвоженных) пищевых продуктов рассчитываются в пересчете на исходный сырьевой продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном (сухом, концентрированном) продукте, в соответствии с гигиеническими нормативами, указанными в разделе 1.1 Приложения 1 к настоящему техническому регламенту.

12. Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

13. В пищевых продуктах не должен содержаться меламин. Контроль за содержанием меламина осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

14. Витамины и минеральные соли должны использоваться в формах в соответствии с Приложением 6 к настоящему техническому регламенту.

15. При определении микробиологических показателей безопасности на отдельные пищевые продукты учитываются:

1) вид и состав пищевого продукта, эпидемиологическую и эпизоотическую значимость (скоропортящиеся пищевые продукты, сырье животного происхождения);

2) для каких групп населения предназначается пищевой продукт;

3) особенности технологического процесса изготовления и состава пищевого продукта (преимущественно ручные операции, использование большого количества специй, отсутствие завершающей тепловой обработки компонентов и готового пищевого продукта);

4) способ его дальнейшей переработки (использование в производстве других продуктов или компонентов, с термической обработкой или без нее

в процессе их изготовления);

5) срок годности данного пищевого продукта.

16. Обоснованность используемых гигиенических нормативов безопасности пищевых продуктов, подтверждается при проведении государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов или процессов производства пищевых продуктов.

17. Пищевые продукты непромышленного изготовления должны поступать в обращение только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, проведенной в соответствии с национальным законодательством, и разрешаются к реализации на сельскохозяйственных рынках.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для производства пищевых продуктов и для реализации населению в пищевых целях в необработанном и непереработанном виде по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, проведенной в соответствии с национальным законодательством.

Продовольственное сырье животного происхождения, полученное непосредственно от животных или при их убое должно сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами, в котором должны содержаться сведения о территориальном и видовом происхождении, эпизоотическом состоянии места происхождения продовольственного сырья, о состоянии здоровья животных, о примененных лекарственных средствах для животных и соблюдении сроков их выведения из организма животных до убоя или прижизненного получения от них пищевых продуктов.

18. В мясе, мясопродуктах, в т.ч. субпродуктах убойного животных, мясе птицы, продуктах переработки птицы, в т.ч. субпродуктах птицы, рыбе садкового содержания и продуктах ее переработки, меде и продуктах пчеловодства, в сыром молоке и сырых сливках, яйцах и яйцепродуктах контролируются допущенные к применению в ветеринарии кормовые антибиотики.

19. В продуктах животного происхождения контролируется содержание лекарственных средств для животных, в т.ч. не разрешенных к применению в ветеринарии, проводится на основании обязательного уведомления органов государственной ветеринарной службы направляемого изготовителем (поставщиком) продовольственного сырья животного происхождения в порядке, установленном национальным законодательством в сфере применения ветеринарно-санитарных мер, а также информации об их использовании при производстве и хранении пищевых продуктов, предоставляемой изготовителем (поставщиком).

20. В пищевых продуктах, в том числе продовольственном сырье контролируется содержание остаточных количеств пестицидов (в том числе фумигантов), агрохимикатов по информации, предоставляемой изготовителем (поставщиком) об использовании таких препаратов при производстве и хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов.

21. Партии продовольственного сырья растительного происхождения

должны сопровождаться информацией о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

22. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов, которое не должно превышать допустимые уровни удельной активности. Соответствие пищевых продуктов критериям радиационной безопасности определяется по показателю соответствия В и погрешности его определения  $\Delta В$ , которые определяются согласно расчетным формулам, указанным в разделе 1.3 Приложения 1 к настоящему техническому регламенту.

23. В пищевых продуктах, находящихся в обращении и реализуемых потребителям, не допускается наличие возбудителей инфекционных и инвазионных (паразитарных) заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

24. В производстве пищевых продуктов не допускается использовать лекарственные растения, за исключением растений, обладающих вкусоароматическими свойствами, в том числе некоторых видов, традиционно используемых при производстве ликероводочных изделий и ароматизированных вин, перечень которых устанавливается в соответствии с настоящим техническим регламентом (*необходимо определить перечень*).

25. При производстве пищевых продуктов допускается использовать пищевые добавки, ароматические вещества (ароматизаторы), не оказывающие вредного воздействия на жизнь и здоровье человека, и жизнь и здоровье будущих поколений и зарегистрированные в соответствии с требованиями настоящего технического регламента и/или техническими регламентами ЕврАзЭС на пищевые добавки и ароматические вещества (ароматизаторы).

Применение пищевых добавок и ароматизаторов при производстве пищевых продуктов, а также показатели их безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с настоящим техническим регламентом и/или техническими регламентами ЕврАзЭС на пищевые добавки и ароматические вещества (ароматизаторы).

26. Пищевые продукты для беременных и кормящих женщин должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 2 к настоящему техническому регламенту.

27. Для производства пищевых продуктов диетического питания должны использоваться такие виды сырья, физико-химические характеристики и пищевая ценность которых позволяют производить продукты с заданным составом, пищевой и энергетической ценностью.

Для производства пищевых продуктов диетического питания не допускается использование следующих видов сырья:

- творога с кислотностью более 150<sup>0</sup> Тернера;
- соевой муки;
- зерна и зерновых продуктов, загрязненных посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

- мяса убойных животных и птицы, подвергнутого повторному замораживанию;
- субпродуктов убойных животных, за исключением сердца, печени, языка;
- субпродуктов птицы, за исключением сердца и печени;
- мяса убойных животных механической обвалки и мяса птицы механической обвалки;
- яичного порошка;
- масла сливочного соленого;
- растительных масел с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- растительных масел: хлопкового, горчичного, высокоэрукового рапсового;
- гидрогенизированных жиров, жиров с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- соков концентрированных, полученных диффузионным способом;
- жгучих специй (перец, хрен, горчица);
- пиросульфита натрия.

Не допускается использование в кондитерских изделиях для диетического питания алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров.

Содержание поваренной соли в продуктах для диетического питания не должно превышать: для мясных и рыбных полуфабрикатов – 0,9%, для мясных и рыбных консервов – 1,2%, для колбасных изделий – 1,8%, для других продуктов – 0,4%.

Не допускается присутствие бенз(а)пирена и микотоксинов в пищевых продуктах в количествах, превышающих пределы определения используемых методов исследований и измерений.

Содержание нитритов в мясных и рыбных консервах и полуфабрикатах не допускается, а в колбасных изделиях не должно превышать 30 мг/кг.

В производстве пищевых продуктов диетического лечебного питания допускается использование следующих видов пряностей: укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, сладкий перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист.

28. К составам пищевых продуктов, вырабатываемых промышленностью и поставляемым для организации питания в организованные коллективы (детские ясли и сады, школы, средние учебные заведения, детские оздоровительные лагеря) предъявляются следующие требования:

- для молочных продуктов: содержание жира менее 30% калорийности продукта; содержание добавленного сахара менее 10% калорийности продукта; обогащение витаминами А и D;
- для продуктов из мяса и птицы: содержание жира менее 30% калорийности продукта; содержание соли менее 1,5% (только йодированная соль);

- для мучных кондитерских изделий: содержание добавленного сахара менее 10% калорийности продукта;
- для напитков: содержание добавленного сахара <10% калорийности продукта;
- для хлебобулочных изделий: мука 1 или 2 сорта, обогащенная витаминами группы В и железом; содержание соли менее 0,5% (только йодированная соль);
- для жировых продуктов (за исключением сливочного масла): содержание насыщенных жирных кислот менее 10% калорийности продукта; содержание *транс*-изомеров жирных кислот менее 2% калорийности продукта.

29. Содержание пищевых и биологически активных веществ в пищевых продуктах диетического (лечебного и профилактического) питания, тонизирующих и обогащенных пищевых продуктов, БАД к пище и специализированных продуктов для питания спортсменов не должно превышать верхних допустимых уровней, установленных в Приложении 3 настоящего технического регламента.

30. В составе пищевых продуктов и компонентов, используемых при производстве пищевых продуктов, не допускается наличие наркотических средств, сильнодействующих, психотропных и ядовитых веществ, а в составе сырья, используемого при производстве продуктов спортивного питания, не допускается наличие также допинговых компонентов и/или их метаболитов, включенных в перечень (списки).

31. Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам, установленным в разделе 1.2 Приложения 1 к настоящему техническому регламенту.

Биологически активные добавки к пище используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающих в суточной дозе БАД, указанной в рекомендациях по применению, не менее 10% от нормы физиологических потребностей указанных в Приложении 3 к настоящему техническому регламенту.

При использовании в составе биологически активных добавок к пище лекарственных растений и/или их экстрактов, содержание биологически активных веществ в суточной дозе БАД должно находиться в пределах 10—50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

Перечень основных биологически активных веществ и компоненты пищевых продуктов, являющиеся их источниками установлены в Приложении 4 к настоящему техническому регламенту.

Биологически активные вещества, компоненты пищевых продуктов и продуктов, являющиеся их источниками, представляющие опасность для жизни и здоровья человека не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище в соответствии с перечнем, указанным в Приложении 5 к настоящему техническому регламенту.

Маркировка на биологически активные добавки к пище должна

включать: область применения; состав, с указанием пищевых ингредиентов в порядке убывания количественного содержания; количество биологически активных компонентов и процент от нормы физиологических потребностей в пищевых веществах, если такая потребность установлена; рекомендации по применению (способ применения, продолжительность приема); противопоказания; в случае необходимости – указание на использование по рекомендации врача; надпись «не является лекарством». Информацию о лечебном действии биологически активных добавок к пище на этикетку выносить запрещено.

32. К контакту с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, перевозки и реализации допускаются только лица, прошедшие обязательные медицинские осмотры (предварительные при поступлении на работу и периодические) в порядке, установленном национальным законодательством и имеющие медицинские книжки установленного образца, выданные и зарегистрированные в порядке, установленном в соответствии с настоящим техническим регламентом.

33. Пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов (ГМО) растительного, животного и микробного происхождения, должны быть безопасны для здоровья и жизни человека в той же степени, как и их традиционные аналоги, и не оказывать токсическое, аллергенное, иммуномодулирующее, генотоксичное действие на организм, отрицательно влиять на функцию воспроизводства, гормональную регуляцию, а также наносить иной вред жизни или здоровью граждан в большей степени, чем их традиционные аналоги

34. При производстве пищевых продуктов из (или) с использованием ГМО, в том числе ГММ, должны быть использованы только прошедшие государственную регистрацию ГМО.

35. При производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов, получаемых из/или с использованием ГМО, должны использоваться линии, сорта, породы, штаммы ГМО, включающие разрешенные, в порядке, установленном законодательством, трансформационные события (уникальное сочетание генетической конструкции и геномной ДНК организма, однозначно характеризующее место встраивания генетической конструкции в геном генно-инженерно-модифицированного растения или животного, целевых генов микроорганизмов), которые подлежат контролю (надзору) при обороте на территории стран-участников ЕврАзЭС.

36. Для исключения использования продукции на основе ГМО, не имеющих регистрации, традиционная продукция, полученная из (или) с использованием генно-инженерно-модифицированных аналогов растительных, животных организмов или природных (биотехнологических) микроорганизмов, контролируется на наличие рекомбинантной ДНК ГМО (ДНК, полученная в результате объединения чужеродных (в природе никогда вместе не существующих) фрагментов ДНК с использованием методов генной инженерии).

37. Продовольственное сырье или компоненты с содержанием более 0,9% ГМО растительного (и животного) происхождения, а также содержащие ГММ в любом количестве (в живом или нежизнеспособном состоянии) или полученные при их использовании и освобожденные от них, должны иметь специальную *маркировку*.

38. Содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО растительного (и животного) происхождения, является случайной или технологически неустранимой примесью, и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, полученных с применением ГМО.

39. Продукты органического производства производятся с использованием технологий из сырья без применения стимуляторов роста и откорма животных, средств защиты растений, пестицидов, антибиотиков, химических удобрений, гормональных и других лекарственных средств для животных, генетически модифицированных организмов, не подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения и обеспечивающих получение пищевых продуктов, соответствующих требованиям настоящего технического регламента. Для таких продуктов при маркировке продукции указывается информация «органический продукт».

К продуктам органического производства относятся:

1) растения или растительные продукты, продукты животноводства, птицеводства, пчеловодства, полученные в соответствии с принципами, установленными в части 1 настоящей статьи;

2) продукты переработки сельскохозяйственных культур, животноводства, птицеводства и пчеловодства, предназначенные для непосредственного потребления человеком.

40. Переработанные пищевые продукты считаются органическими продуктами если в их составе содержится не менее 95% пищевых продуктов и/или пищевых ингредиентов, полученных путем «органического» производства, а максимальное содержание остальных пищевых ингредиентов в конечном продукте не превышает 5% от массы всех ингредиентов (за исключением пищевой соли и воды).

41. Для производства органических пищевых продуктов должны использоваться средства, материалы, вещества и продукты, перечень которых представлен в Приложении 7 к настоящему техническому регламенту.

42. Разрешается производство только следующих видов тонизирующих напитков: тонизирующие (энергетические) безалкогольные напитки, тонизирующие (энергетические) слабоалкогольные напитки.

По показателям безопасности тонизирующие напитки, а также сырье, используемое для их производства, должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническому регламенту (Приложение .....).

В качестве тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты) чай, кофе, гуарана, мате и другие, а также лекарственные растения и их

экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк и другие). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих компонентов, слабоалкогольных – не более одного.

При производстве тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

Количество тонизирующих компонентов (кроме кофеина) и других биологически активных веществ в суточной дозировке (одна потребительская упаковка) тонизирующих напитков не должно превышать 50% от верхнего допустимого уровня потребления за исключением витаминов, витаминоподобных веществ, минеральных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена, содержание которых не должно превышать верхнего допустимого уровня потребления, установленного Приложением 6 настоящего технического регламента.

Содержание кофеина в специализированных тонизирующих безалкогольных напитках не должно превышать 400 мг/дм<sup>3</sup>.

Тонизирующие напитки являются продуктами нормированного потребления и должны выпускаться только в фасованном виде. Объем упаковки должен быть не менее 180 мл и не более 500 мл.

Информация, указанная в маркировке на тонизирующие напитки должна включать в противопоказания надпись: «Не рекомендуется употребление более 1-й потребительской упаковки в сутки, а также использование детьми в возрасте до 18 лет, беременными, кормящими матерями, лицами пожилого возраста, лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, нарушениями сердечной деятельности, гипертонической болезнью».

*43. При получении новых научных данных в области безопасности пищевых продуктов и в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов уполномоченный орган (лицо) в области санитарно-эпидемиологического благополучия человека и ветеринарии вправе устанавливать в пределах своей компетенции, на срок до внесения изменений в настоящий технический регламент в установленном национальном законодательством порядке, **в качестве временных санитарных и ветеринарных мер** ( предложение российской Стороны) показатели безопасности пищевых продуктов, не регламентированные настоящим техническим регламентом.*

44. Ввоз на территорию государств-членов ЕврАзЭС, а также производство и реализация, хранение, населению пищевых продуктов, допускается при наличии свидетельств о государственной регистрации, полученных перед началом ввоза на территорию государств-членов ЕврАзЭС пищевых продуктов данного изготовителя впервые или перед началом производства, хранения, реализации пищевых продуктов на территории государств-членов ЕврАзЭС данным изготовителем впервые.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется при наличии санитарного паспорта на транспортное средство.

*Для перевозок пищевых продуктов, за исключением скоропортящейся продукции и неупакованной пищевой продукции, должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта мер (предложение российской Стороны)*

Ввоз на территорию государств-членов ЕврАзЭС продовольственного сырья животного происхождения допускается при наличии заключений государственного ветеринарного надзора.

45. Производство пищевых продуктов на территории государств-членов ЕврАзЭС осуществляется в соответствии с требованиями, установленными настоящим техническим регламентом и отдельными техническими регламентами ЕврАзЭС на пищевые продукты и разработанной в соответствии с ним технической документацией изготовителя, или принятыми во исполнение настоящего технического регламента, национальными стандартами, сводами правил, при наличии свидетельства о регистрации отдельных видов пищевых продуктов или свидетельства о регистрации процесса производства пищевых продуктов.

46. Изменение ингредиентного состава, физико-химических и органолептических показателей пищевых продуктов, а также технологии изготовления пищевых продуктов вносится в техническую документацию изготовителя.

## **Статья 5. Требования к процессам производства пищевых продуктов**

1. Производство пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии со следующими требованиями:

1) технологические процессы, и режимы их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевых продуктов должны обеспечивать безопасность производимых пищевых продуктов и ведение производственного контроля;

2) последовательность (поточность) технологических процессов, должна исключать загрязнение производимых пищевых продуктов и сырья;

3) контроль работы технологического оборудования, должен быть организован в порядке, обеспечивающем безопасность производимых пищевых продуктов с ведением мониторинга установленных температурных и влажностных режимов. Данные мониторинга необходимо хранить в течение срока годности выпущенных в обращение пищевых продуктов.

4) должны соблюдаться условия хранения сырья, необходимого для производства пищевых продуктов;

5) содержание помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевых продуктов должно проводиться таким образом, чтобы они не могли являться источником загрязнения пищевых продуктов;

6) способы и периодичность санитарной обработки, дезинфекции,

дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки, и дезинфекции оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевых продуктов, должны обеспечивать их безопасность. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения пищевых продуктов. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в рамках системы производственного контроля;

7) обязательно ведение и хранение документации, подтверждающей выполнение требований настоящего технического регламента.

2. Производство пищевых продуктов осуществляется в соответствии с нормативными (национальными стандартами) или техническими документами изготовителя (стандартами организаций, техническими условиями, технологическими регламентами, технологическими инструкциями, спецификациями), содержащими наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов.

3. При производстве пищевых продуктов должна использоваться питьевая вода, соответствующая требованиям **национального законодательства (либо законодательства государства-члена ЕвразЭС либо национального законодательства государств – членов ЕвразЭС) (далее - национального законодательства)** о безопасности питьевой воды.

В случае использования на предприятии для технических целей не питьевой воды, она должна циркулировать по отдельной, системе, которая не должна быть связана с системами питьевой воды. На системы циркулирования питьевой и непитываемой воды должна быть нанесена различительная маркировка.

4. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов при их производстве используемый лёд должен быть изготовлен из питьевой воды, соответствующей требованиям **национального законодательства** о безопасности питьевой воды.

Лёд следует изготавливать, перемещать и хранить в условиях, защищающих его от загрязнения.

5. Пар, воздух, использующийся в прямом контакте с пищевыми продуктами, не должен приводить к загрязнению пищевых продуктов опасными для здоровья человека веществами. Воздух в производственных помещениях не должен являться источником загрязнения пищевых продуктов.

6. При производстве пищевых продуктов должны использоваться

продовольственное сырьё и пищевые ингредиенты, отвечающие санитарно-эпидемиологическим, ветеринарным требованиям, и гигиеническим нормативам безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и **национального законодательства** в области безопасности пищевых продуктов, применения ветеринарно-санитарных мер, и сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость.

7. В ветеринарной сопроводительной документации продовольственного сырья животного происхождения, а также в документах производителя, должна содержаться информация об использовании лекарственных средств для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, а также препаратов, используемых для откорма, профилактики и лечения заболеваний животных, птицы, рыб.

9. При производстве пищевых продуктов в производственных помещениях и зданиях должно предусматриваться наличие:

1) систем вентиляции и/или кондиционирования, конструкция и исполнение которых должны быть выполнены так, чтобы избежать возможности поступления такого воздуха, который может явиться источником загрязнения пищевых продуктов. Конструкция и исполнение вентиляционных систем должны обеспечивать доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены;

2) раздевалок для персонала, которые не должны находиться в производственных помещениях;

3) помещений для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых при производстве пищевых продуктов и помещениями для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

4) туалета в отдельном, от всех производственных цехов для пищевых продуктов, помещении, двери которого не должны выходить непосредственно в производственные помещения, оборудованного смывом, соединенным с действующей канализационной сетью для санитарно-бытовых стоков.

5) умывальников для мытья рук, оборудованных подводкой горячей и холодной воды, оснащенных средствами для мытья рук и одноразовыми материалами для вытирания рук или оборудованием для сушки рук, (не менее одного) в каждом производственном помещении, туалете, бытовых помещениях.

10. При производстве пищевых продуктов планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений должны:

1) обеспечивать необходимое пространство для выполнения технологических процессов;

2) обеспечивать поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, если это необходимо, для

предотвращения загрязнения продукции;

3) предупреждать или минимизировать загрязнение воздуха производственных помещений таким образом, чтобы избежать возможности загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4) предусматривать защиту от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) обеспечивать условия хранения продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов;

6) обеспечить возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, мойки и (или) дезинфекции оборудования и производственных помещений; не допускать в производственных помещениях организацию зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевых продуктов.

7) предусмотреть защиту пищевых продуктов от попадания частиц и конденсата с поверхностей потолков, а при их отсутствии, с внутренней поверхности крыши, а также с поверхностей конструкции, находящиеся над технологическим оборудованием в производственных помещениях. Предусмотреть защиту пищевых продуктов от контакта с токсичными материалами, а также от образования конденсата и плесени на поверхностях оборудования и производственных помещений.

11. Производственные и вспомогательные помещения должны подвергаться тщательной уборке, мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

12. При производстве пищевых продуктов в производственных помещениях должны быть предусмотрены:

1) поверхность полов, стен и дверей из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, допускающих их санитарную обработку;

2) конструктивные характеристики полов, обеспечивающие дренаж и удаления скоплений воды с поверхности пола;

3) выполнение поверхностей потолков (или, при отсутствии потолков, внутренней поверхности крыши) и надземных конструкций таким образом, чтобы не допускать осыпания в пищевые продукты посторонних частиц и попадания в них конденсата;

4) оборудование открывающихся окон (фрамуг) защитными сетками от насекомых.

13. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано для отдельного отвода производственных и санитарно-бытовых стоков и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевых продуктов. Если дренажные каналы полностью или частично открыты, то их конструктивные элементы должны обеспечить

защиту от попадания отходов из загрязненной зоны в зону нахождения пищевых продуктов.

14. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов оборудование и инвентарь, используемые при производстве пищевых продуктов, должны:

1) обеспечивать производство пищевых продуктов, соответствующих требованиям настоящего и других технических регламентов, действующих в сфере безопасности пищевых продуктов. Конструктивные характеристики оборудования и инвентаря, а также их размещение (установка) в производственных помещениях, должны давать возможность осуществлять их санитарную обработку и дезинфекцию;

2) содержаться в исправном состоянии, подвергаться мойке и дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов. Периодичность санитарной обработки и дезинфекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере производства пищевых продуктов;

3) поверхности оборудования и инвентаря, которые непосредственно контактируют с пищевыми продуктами, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих, и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, которые можно подвергать санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

4) оборудование и инвентарь, должны быть выполнены из материалов, соответствующих требованиям, установленным **национальным законодательством** к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;

5) в случаях, если требуется контроль параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, оборудование и инвентарь, должны быть оснащены соответствующими контрольно-измерительными приборами для достижения целей настоящего технического регламента.

6) Для санитарной обработки поверхностей оборудования и инвентаря должны применяться моющие средства и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию.

15. При производстве пищевых продуктов, при обращении с отходами, образующимися при производстве пищевых продуктов, необходимо:

1) регулярно удалять из производственных помещений отходы, образующиеся после завершения технологических операций в процессе производства пищевых продуктов, и помещать их в промаркированные закрываемые контейнеры;

2) обеспечить отдельные условия хранения отходов производства от пищевых продуктов;

3) используемые исключительно для сбора и хранения отходов производства контейнеры должны содержаться в исправном состоянии и подвергаться регулярной очистке и санитарной обработке, а их конструктивные характеристики должны исключить проникновение в них животных;

4) своевременно вывозить отходы с территории предприятий.

16. При производстве пищевых продуктов персонал, занятый в процессе производства пищевых продуктов, должен:

1) иметь профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), соответствующую характеру выполняемых работ, а также гигиеническую аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов;

2) проходить обязательные медицинские осмотры (предварительные при поступлении на работу и периодические) в порядке, установленном **национального законодательства** и иметь медицинские книжки установленного образца;

3) соблюдать личную гигиену, чтобы не являться источником загрязнения продукции, носить чистую специальную (производственную) одежду и обувь; в отношении специальной одежды должна быть организована её централизованная стирка;

4) не проносить в производственное помещение предметы, не связанные с выполнением производственных обязанностей и способные являться источником загрязнения пищевых продуктов, любые мелкие, колющие и режущие предметы

5) не курить в этих помещениях и не принимать пищу;

6) К технологическим операциям в процессе производства пищевых продуктов не допускаются лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут передаваться через пищевые продукты, а также лица с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, должно незамедлительно сообщить о своем возможном заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

7) При производстве пищевых продуктов предназначенных для потребления без дополнительной обработки (кондитерские кремовые изделия, продукты и блюда общественного питания, мягкое мороженное и другие), участником хозяйственной деятельности должен быть организован ежедневный допуск персонала (перед началом рабочей смены) к процессу производства пищевых продуктов после обязательного медицинского осмотра открытых частей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, микротравм. Порядок проведения и документальное оформление допуска утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным в установленном порядке лицом, в рамках системы производственного контроля.

## **Статья 6. Требования к производственному контролю**

1. При производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, участники хозяйственной деятельности должны осуществлять производственный контроль, в соответствии с программой

производственного (собственного) контроля, основанной на следующих принципах:

1) определение рисков (опасностей) загрязнения пищевых продуктов в процессе производства и обращения, которые могут привести к выпуску в обращение пищевых продуктов, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента и техническим регламентам ЕврАзЭС на отдельные виды пищевых продуктов;

2) определение необходимых критических контрольных точек в процессе производства, на которых требуется проведение контроля для предотвращения или устранения опасностей, определенных в соответствии с пунктом 1 части 1 настоящей статьи. Для целей применения настоящего технического регламента под необходимой критической контрольной точкой понимается место проверки заданных параметров определенного технологического процесса (его части), несоблюдение которых с большой долей вероятности может привести к выпуску в обращение пищевых продуктов, не соответствующих требованиям настоящего технического регламента, а также требований технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов;

3) установление предельных значений показателей, определяемых и контролируемых в критических контрольных точках;

4) ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках;

5) установление порядка действий в случае отклонения показателей, указанных в пункте 3 части 1 настоящей статьи, от установленных предельных значений показателей;

6) проведение мероприятий по санитарной обработке, дезинфекции, дератизации и дезинсекции;

7) ведение документации, фиксирующей применение мер, указанных в пунктах 1—6 настоящей статьи. Указанная документация должна храниться участником хозяйственной деятельности в течение срока, превышающего на шесть месяцев срок годности произведенных пищевых продуктов.

2. Организация производственного контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или уполномоченным в установленном порядке лицом собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории.

3. Программа производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования, должна предусматривать деятельность специального подразделения (ответственного лица), осуществляющего входной контроль сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль готовых пищевых продуктов, а также воды, воздуха, материалов, оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевыми продуктами.

4. Разработанная программа производственного контроля должна быть утверждена руководителем организации (индивидуальным

предпринимателем) или уполномоченным в установленном порядке лицом и периодически должна пересматриваться при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта.

## **Статья 7. Требования к процессам перевозки пищевых продуктов.**

1. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов их перевозка осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными транспортными средствами, при наличии санитарного паспорта, оформленного в соответствии с требованиями настоящего технического регламента.

Специализированные транспортные средства и транспортное оборудование, предназначенные для перевозки пищевых продуктов с регламентированными температурами хранения и параметрами влажности, должны быть оснащены оборудованием, поддерживающим необходимые температуры перевозки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов и уровня влажности.

Соблюдение требований перевозки пищевых продуктов в процессе перевозки должно контролироваться перевозчиком.

2. Перевозка различных пищевых продуктов одновременно в одном транспортном средстве и/или оборудовании (контейнере), допускается только в отношении пищевых продуктов, не выделяющих и не воспринимающих запахи, а именно имеющих:

при перевозке с охлаждением или отоплением - одинаковый температурный режим перевозки и способ обслуживания;

при перевозке без охлаждения/отопления (в режиме «термос») - одинаковую температуру при предъявлении к погрузке.

Не допускается совместная перевозка в одном транспортном средстве готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами, а также перевозка пищевых продуктов не соответствующих требованиям настоящего технического регламента с пищевыми продуктами, соответствующими требованиям настоящего технического регламента.

3. Условия перевозки должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими техническими регламентами на отдельные виды продукции, и условиям хранения пищевых продуктов, установленных в технических документах изготовителя.

4. Грузовые отделения транспортных средств и (или) контейнеры не должны использоваться для перевозки непродовольственных грузов. Запрещается перевозка пищевых продуктов в транспортных средствах и транспортном оборудовании, в которых ранее перевозились опасные грузы.

При перевозке железнодорожным транспортом железнодорожный подвижной состав после перевозки непродовольственных грузов может использоваться для перевозки пищевых продуктов только после промывки, ветеринарно-санитарной обработки или обеззараживания, если не проведение этих мер может привести к последующему загрязнению

пищевых продуктов и ухудшению их потребительских свойств.

5. Перевозка жидких и сыпучих неупакованных пищевых продуктов должна осуществляться в опломбированных цистернах, предназначенных только для перевозки жидких и сыпучих пищевых продуктов. Такие цистерны должны иметь маркировку, устойчивую к внешним воздействиям, и указывающую, что они предназначены для перевозки исключительно жидких и сыпучих пищевых продуктов.

6. При перевозке пищевых продуктов лица, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть в чистой спецодежде, а также иметь документы о прохождении обязательных медицинских осмотров в порядке, установленном **национального законодательства**.

7. Конструкция грузовых помещений транспортных средств и транспортного оборудования, используемых для перевозок пищевых продуктов, должна обеспечивать возможность их мойки, промывки, ветеринарно-санитарной обработки, дезинфекции, обеззараживания, дезинсекции и дератизации, защиту пищевых продуктов от загрязнения, а также препятствовать проникновению насекомых, животных, в том числе, грызунов.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (в том числе цистерн) и контейнеров для перевозки пищевых продуктов должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, быть устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

8. Очистка, мойка, промывка, ветеринарно-санитарная обработка, дезинфекция, обеззараживание, дезинсекция и дератизация железнодорожных транспортных средств и транспортного оборудования (контейнеров) должна осуществляться в порядке, установленном **национального законодательства**.

Вода, используемая для мойки грузовых отделений транспортных средств (в том числе цистерн) и контейнеров, должна соответствовать требованиям **национального законодательства** к питьевой воде.

Моющие и дезинфицирующие средства должны применяться в соответствии с требованиями подпункта 6 пункта 14 статьи 8 настоящего технического регламента.

9. Перевозимые пищевые продукты, находящиеся в обращении на территории государств-членов ЕврАзЭС, должны сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения и сроках годности данных пищевых продуктов.

10. Перевозимое продовольственное сырье животного происхождения, указанное в части 17 статьи 6 настоящего технического регламента, находящееся в обращении на территории государств – членов ЕврАзЭС, кроме того, должно сопровождаться документами,

предусмотренными пунктом 9 настоящей статьи, и документами, предусмотренными пунктом 17 статьи 6, а при международных перевозках международным санитарным (ветеринарным) сертификатом.

11. Для обеспечения безопасности следующих видов пищевых продуктов следует соблюдать особенности их перевозки:

1) хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках специальным транспортом, оборудованным полками. Не допускается перевозить хлеб навалом;

2) кондитерские изделия с кремом должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в индивидуальной потребительской таре изготовителя. Транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается. При транспортировке кондитерских изделий с кремом и тортов должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения, в том числе температурный и влажностный режим;

3) живую рыбу транспортируют специальным или приспособленным для живой рыбы транспортом в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность.

#### **Статья 8. Требования к процессам хранения пищевых продуктов**

1. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов в процессе их хранения следует руководствоваться положениями настоящей статьи и статьи 11 настоящего технического регламента.

2. В течение всего срока годности пищевых продуктов должны соблюдаться условия хранения, установленные для каждого вида пищевых продуктов. Соответствие условий хранения, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов, оценивается по показаниям контрольно-измерительных приборов в соответствии с программами производственного контроля. Количество принимаемых на хранение пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования и складских помещений.

3. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов устанавливаются и обосновываются изготовителем. Сроки годности и условия хранения должны быть установлены изготовителем таким образом, чтобы при хранении в соответствии с установленными им условиями хранения пищевые продукты соответствовали требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и требованиям техническим регламентом ЕврАзЭС на отдельные виды пищевых продуктов в течение всего срока годности.

При изменении технологии производства, упаковки пищевых продуктов, условий хранения пищевых продуктов и превышении ранее установленных сроков годности, сроки годности пищевых продуктов должны быть обоснованы изготовителем при прохождении регистрации процессов производства при постановке пищевого продукта по данной технологии на данном предприятии впервые, или при государственной

регистрации отдельных видов пищевых продуктов, в соответствии с настоящим техническим регламентом.

4. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке. Переукладывание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

5. Пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, помещениях для хранения и подготовки пищевых продуктов к реализации, должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках и контейнерах, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

6. Не допускать складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

7. Не допускается хранение пищевых продуктов совместно с иной продукцией, в случае, если это может привести к загрязнению пищевых продуктов, приобретения ими опасных свойств и ухудшения потребительских свойств. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть разделены.

8. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба, сыр и др.), следует хранить отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и др.). Не допускается совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, яйца и др.) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, а также хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами.

9. Пищевые продукты, в том числе продовольственное сырье, находящиеся в процессе хранения, должны сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость для каждой партии пищевых продуктов, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности данных пищевых продуктов, в отношении каждой партии пищевых продуктов (содержащейся в удостоверении о качестве и безопасности пищевых продуктов).

10. Следующие виды пищевых продуктов требуют соблюдения особых условий хранения:

1) при хранении охлажденное и мороженое мясо в тушах, полутушах, четвертинах) должно находиться в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика; при укладке в штабеля должна обеспечиваться циркуляция

воздуха; в количественных значениях *показателей, установленных законодательством Российской Федерации?*

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше плюс 2 град. С.

Живая рыба в организациях торговли хранится в аквариумах с чистой водой в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность.

3) хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях на расстоянии не менее 35 см от пола. Должна быть исключена возможность соприкосновения хлебобулочных изделий со стенами помещений. Не допускается хранение хлебобулочных изделий навалом, а также хранение и реализация хлебобулочных изделий с признаками картофельной болезни.

В случаях обнаружения в процессе хранения или реализации признаков заболевания хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений и немедленно промыть специальными средствами для борьбы с картофельной болезнью полки для их хранения;

4) при приемке кондитерских изделий с кремом не проводится переукладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается;

5) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%. Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см;

6) овощи в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке;

7) продовольственный картофель следует хранить в темных помещениях и/или с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

11. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов в помещениях для хранения пищевых продуктов, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия с периодичностью, необходимой для того, чтобы помещения для хранения не могли являться источником загрязнения пищевых продуктов. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере хранения пищевых продуктов в соответствии с программами производственного контроля.

12. К хранению пищевых продуктов для обеспечения их безопасности допускаются лица, прошедшие обязательные медицинские осмотры (предварительные при поступлении на работу и периодические) в установленном **национальным законодательством** порядке, а также гигиеническую аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

## **Статья 9. Требования к реализации пищевых продуктов**

1. Реализации подлежат пищевые продукты, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и/или техническим регламентам ЕврАзЭС на отдельные виды пищевых продуктов.

2. При реализации пищевых продуктов должны соблюдаться сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем. В случае, если продавец не может обеспечить условия хранения пищевых продуктов, указанные производителем в сопроводительных документах на пищевые продукты, то реализация таких пищевых продуктов запрещается. Лицо, осуществляющее реализацию пищевых продуктов, несет ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов в процессе ее реализации.

3. Пищевые продукты, поступающие на реализацию, должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение и безопасность и обеспечивающими прослеживаемость каждой партии пищевых продуктов, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности данных пищевых продуктов, и иметь на каждой потребительской упаковке этикетки (или листы-вкладыши).

4. Отпуск покупателям нефасованных пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах, отвечающих требованиям *технического регламента ЕврАзЭС к упаковочным материалам*. При отпуске нефасованных пищевых продуктов должна обеспечиваться раздельная реализация разных групп пищевых продуктов, а также должно использоваться специальное оборудование для нарезки, взвешивания, торговый инвентарь (ножи, доски, щипцы, совки и др.), имеющий четко различимую маркировку по назначению, нанесенную на инвентарь любым удобным способом, лицом, осуществляющим реализацию пищевых продуктов. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

5. Пищевые продукты при реализации в потребительской упаковке должны сопровождаться информацией для потребителя, соответствующей требованиям технического регламента по маркировке пищевых продуктов и требованиям настоящего технического регламента, а также требованиям *технических регламентов ЕврАзЭС к упаковочным материалам и/или к отдельным видам пищевых продуктов*.

6. Не допускаются к реализации продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям настоящего технического регламента и технической документации изготовителя, а также пищевые продукты, представляющие опасность для здоровья

населения:

1) имеющие явные признаки микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение, помутнение, отличные от указанных в технических документах на пищевые продукты признаков);

2) с нарушением целостности и выраженными дефектами потребительской упаковки, в том числе бомбаж, хлопущи, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированные;

3) при отсутствии сопроводительных документов и маркировки;

4) подвергнутые в процессе реализации размораживанию и повторному замораживанию;

5) с истекшими сроками годности;

6) мясо в тушах, полутушах, четвертинах, без ветеринарного клейма овальной формы или с ветеринарным клеймом прямоугольной формы "Предварительный осмотр", со штампами "Финноз", "Туберкулез", "На мясные хлеба", "Проварка", "На консервы", "Утиль", "Хряк ПП", а также продовольственное сырье животного происхождения и пищевые продукты непромышленного изготовления не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

7) импортное сырое мясо и сырые мясопродукты, отнесенные при ввозе на территорию государств –членов ЕврАзЭС по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к категориям, при которых не разрешена реализация (без сопроводительной документации и маркировки) указанной продукции на объектах торговли и общественного питания без сопроводительных документов и маркировки;

8) непотрошенная птица, за исключением дичи;

9) яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками;

10) утиные и гусиные яйца;

11) творог, изготовленный из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью;

12) загнившие, испорченные овощи и фрукты, озелененный, пророщенный картофель, бахчевые культуры частями и с надрезами;

13) пищевые продукты непромышленного изготовления вне сельскохозяйственных рынков, организованных в соответствии с **национальным законодательством** и без документов, подтверждающих прохождение ветеринарно-санитарной экспертизы;

14) пищевые продукты непромышленного изготовления, подвергшиеся тепловой и (или) иной обработке (сушеное мясо, мясной фарш, котлеты, студень, колбасные изделия (кровяная, ливерная, жареная и другие), зельцы, копчености, мясные полуфабрикаты, а также другие изделия животного происхождения), а также консервы непромышленного изготовления.

7. Не допускается в организациях торговли производить упаковку пищевых продуктов под вакуумом.

В организациях общественного питания реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при

соблюдении условий хранения (температура, влажность), установленных изготовителем.

8. Реализация пищевых продуктов в натуральном (сыром) виде и полуфабрикатов из них производится отдельно от реализации готовых к употреблению пищевых продуктов (через отдельное торговое место при обслуживании покупателей через прилавок).

9. Допускается реализация пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами в промышленной упаковке. Для реализации непродовольственных товаров в торговых залах должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места). Расфасовка непродовольственных товаров в организациях, осуществляющих реализацию продовольственных товаров, запрещается. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть отдельными.

10. Для обеспечения безопасности следующих видов пищевых продуктов должны соблюдаться особенности их реализации:

1) при реализации молока, термически обработанного, но не расфасованного в потребительскую упаковку, а также сырого молока, до потребителя должна быть доведена информация об обязательном его кипячении, а на предприятиях, осуществляющих общественное питание, должно быть обеспечено его кипячение;

2) при отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь для розлива и порционирования в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению;

3) не производить нарезку тортов и продажу их частями вне предприятий общественного питания;

4) места реализации яиц для проверки их качества должны быть оборудованы специальными приборами, проверка яиц проводится по просьбе покупателей. Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается. При этом должны быть обеспечены условия, исключающие возможность перекрестного загрязнения других пищевых продуктов патогенными микроорганизмами;

5) реализация плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей;

6) реализация плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, должна проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы);

7) расфасовка в сетки и пакеты мытых корнеплодов осуществляется после их просушивания,

8) реализация напитков в розлив, в том числе через автоматы, должна осуществляться при условии обеспечения одноразовыми стаканами;

9) живая рыба реализуется из аквариумов и емкостей в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность;

10) реализация пищевых продуктов вне предприятий торговли и общественного питания (за исключением выносной торговли, осуществляемой указанными предприятиями), сельскохозяйственных рынков не допускается.

11. Специальные требования к реализации БАД:

1) розничная реализация БАД допускается только через аптечные учреждения, специализированные магазины (по продаже диетических продуктов, специализированных продуктов, биологически активных добавок к пище), отделы, секции, киоски продовольственных магазинов;

2) розничная реализация БАД должна осуществляться только в потребительской упаковке;

3) не допускается реализация БАД в случае, когда информация о продукте на этикетке не соответствует согласованной при государственной регистрации БАД в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;

12. Требования настоящей статьи при реализации пищевых продуктов непромышленного изготовления на сельскохозяйственных рынках, применяются в полном объеме, за исключением требований, установленных в пунктах 5, 9, 11, 19 настоящей статьи.

13. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность и безопасность при хранении и перевозке, исключая их загрязнение и порчу.

14. Реализация пищевых продуктов должна осуществляться в помещениях, оборудованных не менее чем одним умывальником для мытья рук. Умывальники должны быть оснащены средствами для мытья рук и одноразовыми материалами для вытирания рук или оборудованием для сушки рук.

15. Реализация пищевых продуктов должна осуществляться в помещениях, оборудованных туалетами, оборудованными смывом, соединенным с действующей канализационной сетью, оборудованными умывальником с подводкой горячей и холодной воды, мылом и средствами для сушки рук, двери которых не должны выходить непосредственно в торговые и (или) производственные помещения.

Для уборки туалетов должен быть выделен специальный инвентарь и спецодежда, имеющие маркировку, которые хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов проводится обработка дезинфицирующим раствором всех поверхностей стен, пола, дверей и оборудования.

16. Все помещения организаций торговли должны подвергаться тщательной уборке, мойки и дезинфекции, частота проведения которых

должны быть достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов.

17. Для сбора отходов и мусора в торговых и подсобных помещениях должны быть установлены закрываемые контейнеры.

18. Реализация пищевых продуктов должна осуществляться лицами в чистой спецодежде (халаты, куртки, брюки, головной убор, и при непосредственном контакте с пищевыми продуктами - перчатки) и обуви.

19. К реализации пищевых продуктов допускаются лица, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов, и прошедшие обязательные медицинские осмотры (предварительные при поступлении на работу и периодические) в порядке, установленном **национальным законодательством**.

20. Специальные требования к реализации пищевых продуктов в мелкорозничной сети:

1) в палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента пищевых продуктов при наличии условий для их хранения и реализации, соответствующих указанным в сопроводительных документах. Реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается;

2) при наличии в организации одного рабочего места допускается реализация пищевых продуктов только в промышленной упаковке;

3) отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде;

4) в период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается реализация овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах. Не допускается реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т. ч. бахчевых культур, с земли. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается;

5) горячие готовые изделия должны реализовываться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек;

6) продажа яиц осуществляется при температуре воздуха не выше плюс 20 град. С и не ниже 0 град. С;

7) при реализации пищевых продуктов должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены продавцами организаций мелкорозничной сети (раковинами для мытья рук, туалетами);

8) передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации;

9) хранение оборотной тары на территории, прилегающей к организации мелкорозничной сети, не допускается.

*Утилизации подлежат пищевые продукты, не соответствующие требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов ЕвразЭС, устанавливающих требования к отдельным видам пищевых продуктов.*

Утилизация пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями **национального законодательства**.

Ответственность за утилизацию несет участник хозяйственной деятельности.

#### **Статья 10. Правила обращения на рынке или ввода (Условия размещения на рынке)**

1. Пищевые продукты размещаются на рынке ЕврАзЭС при их соответствии требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на них распространяется.

2. Пищевые продукты подлежат государственной гигиенической регламентации и регистрации в соответствии с настоящим техническим регламентом.

3. До размещения продукции на рынке ЕврАзЭС операторы пищевого бизнеса должны пройти процедуры регистрации и аттестации в порядке, установленном компетентным органом и быть включены в реестр операторов пищевого бизнеса (предложение белорусской Стороны) **(производителей пищевых продуктов)** (предложение российской Стороны).

### **ГЛАВА 3. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ**

#### **Статья 11. Оценка соответствия пищевых продуктов и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации**

1. Оценка соответствия требованиям настоящего технического регламента проводится в формах:

1) государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов, указанных в части 1 статьи 14 настоящего технического регламента;

2) регистрации процесса производства пищевых продуктов (за исключением указанных в части 1 статьи 14 настоящего технического регламента);

3) ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья животного происхождения;

4) обязательного подтверждения соответствия в форме декларации о соответствии пищевых продуктов, поступающих в обращение на территории государств – членов ЕврАзЭС, в том числе импортных пищевых продуктов, требованиям настоящего технического регламента;

5) регистрации процессов хранения пищевых продуктов;

6) регистрации процессов реализации пищевых продуктов;

7) оформления санитарного паспорта на транспортные средства,

предназначенные для перевозки пищевых продуктов;

8) проведения государственного контроля (надзора) пищевых продуктов и продовольственного сырья на стадии обращения;

9) государственного контроля (надзора) процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых продуктов.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов непромышленного изготовления осуществляется в порядке, установленном *национальным* законодательством в сфере ветеринарии.

3. Оценка соответствия в форме государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов, регистрации процессов производства пищевых продуктов, проводится на этапе постановки пищевых продуктов на производство данным изготовителем на территории государств – членов ЕврАзЭС впервые, а ввозимых на территорию государств – членов ЕврАзЭС – до ввоза продукции данного изготовителя впервые на территорию государств – членов ЕврАзЭС.

4. Оценка соответствия в форме подтверждения соответствия пищевых продуктов проводится на этапе до выпуска их в обращение на территории государств – членов ЕврАзЭС, а впервые ввозимых на территорию государств – членов ЕврАзЭС – до их ввоза на территорию государств – членов ЕврАзЭС.

5. Регистрацию отдельных видов пищевых продуктов, регистрацию процессов производства пищевых продуктов, регистрацию процессов хранения и реализации пищевых продуктов, оформление санитарного паспорта транспортного средства осуществляет федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка (деле – регистрационный орган).

6. В целях проведения оценки соответствия на этапе до ввоза регистрационный орган по обращению заявителя выдает документ, подтверждающий необходимость ввоза образцов пищевых продуктов для проведения исследований (испытаний).

7. Экспертизы, исследования (испытания) проводятся организациями, аккредитованными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

8. Для проведения регистрации Заявитель направляет заявление:

- для регистрации отдельных видов пищевых продуктов или процессов производства пищевых продуктов в территориальный орган регистрационного органа по месту планируемого осуществления процессов производства пищевых продуктов на территории государств – членов ЕврАзЭС.

- для начала ввоза на территорию государств – членов ЕврАзЭС

пищевых продуктов в регистрационный орган либо в территориальный орган регистрационного органа по месту нахождения пункта таможенного контроля, через который планируется осуществлять ввоз пищевых продуктов.

9. Заявление должно содержать следующие сведения:

1) наименование и юридический адрес участника хозяйственной деятельности (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, данные документа, удостоверяющего личность (для физического лица);

2) фактический адрес объекта, на котором осуществляются процессы производства, хранения, реализации пищевых продуктов;

3) перечень видов пищевых продуктов, которые планируются к производству, хранению, реализации, перевозке на территории государств – членов ЕврАзЭС (ввозу на территорию государств – членов ЕврАзЭС);

5) перечень прилагаемых к заявлению документов.

10. К заявлению о начале производства, а также ввоза на территорию государств – членов ЕврАзЭС пищевых продуктов прилагают следующие документы (копии документов):

1) копию свидетельства о регистрации юридического лица;

2) копию о постановке на учет в налоговом органе;

3) копию документов о правах собственности или аренды объекта, на котором планируется осуществление процессов производства, хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов;

4) копии или проекты технических документов (стандартов организаций, в том числе технологических инструкций, регламентов, спецификаций, технических условий), протоколы проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории исследований, испытаний, подтверждающих сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем, испытаний образцов пищевых продуктов, в соответствии с которыми предполагается осуществлять производство, хранение, перевозку и реализацию пищевых продуктов на территории государств – членов ЕврАзЭС или производятся импортные пищевые продукты, а при наличии копии сертификатов на систему качества по требованиям ХАССП или **системы менеджмента безопасности пищевой продукции**;

5) образец потребительской упаковки, этикетки и/или лист-вкладыш для каждого наименования продукции при подаче заявления о начале деятельности в сфере производства пищевых продуктов;

6) для пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию государств – членов ЕврАзЭС копии технических документов, по которым осуществляется производство импортируемых пищевых продуктов, а также документов, выданных уполномоченными органами страны происхождения пищевых продуктов, подтверждающих право на производство пищевых продуктов и подтверждающие безопасность импортируемых пищевых продуктов, при наличии документов официальных органов страны изготовителя, подтверждающие соответствие продукции и процессов производства требованиям, установленным законодательством в сфере безопасности пищевых продуктов страны изготовителя; ветеринарно-

санитарное заключение на продовольственное сырье животного происхождения, используемое для производства партии пищевых продуктов, ввозимых на территорию государств – членов ЕврАзЭС, выданное по результатам инспектирования, проведенного в порядке, установленном **национальным законодательством**.

7) протоколы испытаний и документально оформленные результаты исследований, экспертиз, которые могут служить обоснованием установленных заявителем сроков и условий хранения пищевых продуктов, а для скоропортящихся пищевых продуктов, требующих специальных режимов хранения, в случае, если установленные сроки годности и условия хранения на эти пищевые продукты отличаются от таковых, установленных в Приложении 8 настоящего технического регламента для аналогичных пищевых продуктов или ранее не были установлены (протоколы испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, экспертные заключения);

8) копия заявления;

9) документ, подтверждающий уплату государственной пошлины за государственную регистрацию процесса производства пищевых продуктов.

11. При подаче заявления о регистрации процессов хранения, реализации пищевых продуктов состав приложения формируется заявителем в зависимости от вида деятельности, с приложением документов, предусмотренных в подпунктах 1) – 4), 8), 9) пункта 10 настоящей статьи.

12. Прилагаемые копии документов должны быть заверены заявителем. Ответственность за достоверность и соответствие настоящему техническому регламенту и иным федеральным законам сведений, содержащихся в заявлении и прилагаемых копиях документов, несет заявитель.

13. Документы, представленные в регистрационный орган, принимаются по описи, копия которой с отметкой о дате их приема направляется (вручается) заявителю. Создание особого порядка приема заявлений не допускается.

14. Регистрационное свидетельство выдается без ограничения срока действия.

15. За выдачу регистрационного свидетельства и санитарного паспорта взимается государственная пошлина в порядке, установленном **национальным законодательством**.

16. Бланки регистрационного свидетельства являются документами строгой отчетности и изготавливаются по технологии, обеспечивающей их защиту от подделки. Форма бланков регистрационного свидетельства утверждается ~~постановлением Правительства Российской Федерации~~.

17. Копия регистрационного свидетельства подлежит хранению в выдавшем его регистрационном органе.

18. Представленные для регистрации пищевого продукта, процесса производства, хранения, реализации, оформления санитарного паспорта транспортного средства документы, заключения, копии регистрационных

свидетельств и санитарных паспортов составляют информационный фонд государственного реестра и подлежат постоянному хранению в регистрационном органе.

19. Порядок формирования и ведения государственного информационного фонда устанавливается ~~Правительством Российской Федерации~~.

20. Регистрационный орган публикует в сети интернет в электронном виде сведения из государственного реестра о, прошедших регистрацию отдельных видах пищевых продуктов, организациях, осуществляющих процессы производства, хранения, реализации пищевых продуктов, транспортных средствах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, о приостановке регистрационным органом действия регистрационного свидетельства, его аннулировании, исключении продукции из государственного реестра в порядке, установленном регистрационным органом, и предоставляет указанную информацию заинтересованным государственным органам и юридическим и физическим лицам по их запросам на безвозмездной основе.

При опубликовании и предоставлении указанной информации соблюдаются требования об ограничении распространения сведений конфиденциального характера и защите авторских прав.

21. Действие свидетельства о регистрации может быть приостановлено регистрационным органом в случае выявления их несоответствия требованиям настоящего технического регламента, по результатам государственного контроля (надзора) на стадии производства и/или обращения.

22. Свидетельство о государственной регистрации может быть аннулировано регистрационным органом в следующих случаях:

- невозможности устранения нарушений требований настоящего технического регламента и других технических регламентов изготовителем пищевого продукта;

- выявления ранее неизвестных опасных свойств пищевого продукта при его обращении.

Решение об аннулировании свидетельства о государственной регистрации с подробной мотивировкой доводится в письменной форме до заявителя, который на основании такого решения обязан прекратить выпуск и реализацию опасного пищевого продукта, обеспечив его прием от покупателей и (или) замену, а также организовать утилизацию (уничтожение) такого продукта в порядке, установленном настоящим техническим регламентом.

## **Статья 12. Особенности государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов.**

1. Государственной регистрации подлежат отдельные виды пищевых продуктов:

- 1) питьевая минеральная вода и питьевая вода, расфасованная в емкости (в том числе для использования в детском питании);

- 2) продукты детского питания;
- 3) продукты диетического (лечебного и профилактического) питания, в том числе пробиотические продукты;
- 4) специализированные продукты питания;
- 5) тонизирующие напитки;
- 6) пищевые добавки и технологические вспомогательные средства (ферментные препараты, осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты, катализаторы, экстракционные технологические растворители, питательные вещества для дрожжей и другие);
- 7) ароматизаторы;
- 8) пищевые обогатители (в том числе витамины, минеральные вещества и их комплексы, пробиотические микроорганизмы, пребиотики);
- 9) растительные экстракты в качестве вкусоароматических добавок и сырьевых компонентов;
- 10) стартовые культуры микроорганизмов и бактериальные закваски;
- 11) биологически активные добавки к пище и сырье для производства биологически активных добавок к пище, используемое в качестве источника биологически активных веществ;
- 12) генно-инженерно-модифицированные (трансгенные) организмы, используемые для питания населения и производства пищевых продуктов;
- 13) новые пищевые продукты.

2. Не допускается регистрация различных по своим потребительским свойствам пищевых продуктов, указанных в пункте 1 настоящей статьи настоящего технического регламента, под одним наименованием, многократная регистрация одного и того же пищевого продукта одного изготовителя под различными наименованиями, многократная регистрация одного и того же пищевого продукта одного изготовителя, ввозимого на территорию государств – членов ЕврАзЭС разными поставщиками.

3. При производстве одного и того же пищевого продукта одного изготовителя на разных предприятиях изготовитель вправе зарегистрировать пищевой продукт под одним наименованием с указанием в регистрационном свидетельстве наименований всех предприятий и их местонахождения.

4. В случае внесения изменений в ингредиентный состав, технологию производства ранее зарегистрированных отдельных видов пищевых продуктов они подлежат перерегистрации.

5. Регистрация отдельных видов пищевых продуктов проводится по результатам оценки документов, подтверждающих проведение заявителем санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований (испытаний), включающих:

– идентификацию пищевого продукта в соответствии с признаками, указанными в нормативных и/или технических документах (национальных стандартах, стандартах организаций, технических условиях или их проектах, регламентах, технологических инструкциях, спецификациях, рецептурах);

– исследование (испытание) образцов, отдельных видов пищевых

продуктов с целью проверки соответствия свойств представленных для регистрации пищевых продуктов требованиям **национальным законодательством** в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, нормативным и техническим документам, представленным изготовителем, в том числе оценку обоснованности сроков годности и условий хранения отдельных видов пищевых продуктов, с учетом результатов ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья животного происхождения;

– экспертизу условий и форм утилизации отдельных видов пищевых продуктов.

6. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) биологически активных добавок дополнительно к требованиям, предусмотренным пунктом 5 статьи 14 настоящего технического регламента, оценивается заявляемая изготовителем информация о положительном влиянии БАД для улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, снижения риска развития заболеваний.

7. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания проводится клиническая оценка их лечебного или профилактического действия. Изучение лечебного или профилактического действия диетических пищевых продуктов должно проводиться в аккредитованных (имеющих лицензию) на соответствующий вид медицинской деятельности лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.

8. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов производится оценка их положительного влияния для улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, снижения риска развития заболеваний, а также подтверждение отсутствия неблагоприятных побочных реакций и уточнение особенностей их использования.

9. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) тонизирующих напитков, проводятся:

– для слабоалкогольных тонизирующих напитков наркологические и токсикологические исследования (испытания);

– для тонизирующих напитков, использующих в своем составе активные вещества, для которых не установлены допустимые уровни потребления в Приложение 3 к настоящему техническому регламенту, клинические исследования (испытания).

10. При проведении экспертиз, исследований (испытаний) скоропортящихся пищевых продуктов, перечисленных в пункте 1 настоящей статьи, требующих специальных режимов хранения, для обеспечения их безопасности в случаях, если сроки их годности и условия хранения отличаются от установленных в Приложении 8 к настоящему техническому регламенту для аналогичных пищевых продуктов, или ранее не были установлены, должна быть подтверждена обоснованность

установленных сроков годности и условий хранения.

11. Комплект документов, представляемый заявителем при регистрации сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных растений, животных и микроорганизмов, должен содержать сведения об объекте регистрации, включающие:

- информацию об объекте регистрации, позволяющую идентифицировать этот объект: вид, сорт, трансформационное событие;
- информацию об исходном родительском организме;
- информацию об организмах-донорах вносимых генов;
- информацию о методе генетической модификации, структуре генетической конструкции, уровне экспрессии генов;
- информацию, необходимую для осуществления государственного контроля (надзора) за пищевыми продуктами, произведенными из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных: метод идентификации трансформационного события, протокол проведения анализа, описание праймеров, стандартные образцы состава и свойств;
- материалы о регистрации генно-инженерно-модифицированных растений или животных, содержащих трансформационное событие, в других странах, включая результаты оценки безопасности.

Доказательные материалы, подтверждающие соответствие отдельных видов пищевых продуктов, производимых из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных, требованиям настоящего технического регламента, должны содержать:

- для пищевых продуктов, ввоз которых осуществляется на территорию государств – членов ЕврАзЭС:
  - документы об использовании генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных при производстве пищевого продукта;
  - протоколы исследований пищевых продуктов на содержание рекомбинантной ДНК.
- для пищевых продуктов, изготовление и оборот которых осуществляется на территории государств – членов ЕврАзЭС:
  - документы об использовании генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных при производстве пищевого продукта;
  - сведения об организации и проведении исследований продовольственного сырья и готовой продукции на содержание рекомбинантной ДНК в рамках выполнения программы производственного контроля за безопасностью пищевых продуктов;
  - протоколы исследований пищевых продуктов на содержание рекомбинантной ДНК с применением утвержденных в установленном порядке методов идентификации ГМО.

12. В отношении новых пищевых продуктов, содержащих в своем составе ингредиенты, показатели безопасности которых не установлены им

или другими техническими регламентами ЕврАзЭС в сфере безопасности пищевых продуктов, а также отсутствуют методики определения и измерения в таких пищевых продуктах и среде обитания человека опасных факторов таких пищевых продуктов,

Заявитель представляет пакет документов, включающий описание физико-химических свойств, органолептических показателей, протоколы медико-биологических, токсикологических, санитарно-эпидемиологических и технологических исследований (испытаний).

По результатам анализа представленных материалов заявителя принимается решение о необходимости проведения заявителем дополнительных или повторных исследований (испытаний) в аккредитованной лаборатории.

По положительным результатам проведенных исследований разрабатываются требования безопасности и гигиенические нормативы к заявляемой продукции, которые после утверждения в соответствии с **национальным законодательством** являются основанием для регистрации заявленной продукции.

13. Рассмотрение и оценка регистрационным органом представленных для регистрации отдельных видов пищевых продуктов документов осуществляется в срок не более 30 дней со дня получения заявления со всеми необходимыми документами.

14. По результатам рассмотрения и оценки, представленных документов регистрационный орган принимает решение о регистрации отдельных видов пищевых продуктов и выдает заявителю свидетельство о регистрации установленного образца либо об отказе в регистрации отдельных видов пищевых продуктов и выдает заявителю решение об отказе в регистрации.

Свидетельство о регистрации выдается регистрационным органом заявителю в течение 5 дней после принятия решения о регистрации отдельных видов пищевых продуктов.

15. В регистрации отдельных видов пищевых продуктов может быть отказано в следующих случаях:

- отсутствие документов, необходимых для государственной регистрации в соответствии с требованиями настоящего технического регламента;

- по результатам экспертиз, исследований (испытаний) заявленные для регистрации отдельные виды пищевых продуктов не соответствуют требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов, и представляют опасность для жизни и здоровья человека;

- характеристики отдельных видов пищевых продуктов и процессы их производства не соответствуют нормативным и техническим документам, представленным изготовителем;

- отсутствуют или не могут быть обеспечены эффективные меры по предотвращению вредного воздействия на здоровье человека и среду его обитания при изготовлении, обороте и употреблении (использовании) заявленных к регистрации пищевых продуктов.

16. Решение об отказе в регистрации отдельных видов пищевых продуктов с соответствующим обоснованием доводится регистрационным органом до заявителя в письменной форме в 3-дневный срок после принятия решения об отказе в регистрации.

17. Заявитель вправе обжаловать решение регистрационного органа об отказе в регистрации отдельных видов пищевых продуктов в административном или судебном порядке.

### **Статья 13. Особенности регистрации процессов производства, хранения, реализации пищевых продуктов**

1. Регистрация процесса производства пищевых продуктов, за исключением пищевых продуктов, указанных в пункте 1 статьи 14 настоящего технического регламента, проводится при постановке на производство пищевого продукта данным производителем по данной технологии впервые, а иностранным изготовителем или поставщиком, если ввоз пищевых продуктов на территорию государств – членов ЕврАзЭС, произведенных по данной технологии производства, данным изготовителем осуществляется впервые.

В случае изменения ингредиентного состава, технологии изготовления, расширения ассортимента вырабатываемых на данном производстве пищевых продуктов область регистрации может быть расширена по заявлению изготовителя/поставщика.

Регистрация процесса производства пищевых продуктов проводится также в отношении осуществляемых предприятиями общественного питания процессов производства пищевых продуктов, предназначенных для реализации вне предприятий общественного питания на котором они были изготовлены.

2. Заявление о регистрации процессов производства пищевых продуктов направляется заявителем не менее чем за 90 рабочих дней до планируемого фактического начала производства указанных в заявлении видов пищевых продуктов.

3. Регистрация процессов хранения и реализации пищевых продуктов проводится на основании письменного заявления субъекта хозяйственной деятельности, с указанием видов пищевых продуктов, планируемых к хранению и реализации, не позднее чем за 60 дней до начала осуществления процессов хранения и реализации пищевых продуктов.

4. В течение 5 рабочих дней с момента приема заявления регистрационный орган вносит в государственный реестр сведения о заявителе и информацию из предоставленных им технических документов, и направляет заявителю свидетельство о регистрации.

### **Статья 14. Оформление санитарного паспорта на транспортное средство**

1. Заявление на оформление санитарного паспорта на транспортное средство, предназначенное для перевозки пищевых продуктов подается в регистрационный орган в порядке, предусмотренном статьей 20 настоящего технического регламента.

2. За оформление санитарного паспорта на транспортное средство

взимается государственная пошлина.

3. При подаче заявления об оформлении санитарного паспорта на транспортное средство для перевозки пищевых продуктов состав приложения формируется заявителем в зависимости от вида деятельности, с приложением документов, предусмотренных в подпунктах 1) – 4), 8), 9) пункта 10 статьи 13, а также копия паспорта транспортного средства, предусмотренного **национальным законодательством** о безопасности дорожного движения.

4. В течение 30 рабочих дней с момента поступления заявления об оформлении санитарного паспорта транспортного средства регистрационный орган проводит оценку соответствия транспортных средств требованиям статьи 9.

5. В случае выявления нарушений требований настоящего технического регламента при проведении проверки регистрационный орган в письменной форме сообщает заявителю о необходимости устранения выявленных нарушений. Заявитель письменно уведомляет государственный орган о выполнении предписания и устранении выявленных нарушений. Уведомление должно содержать сведения о факте и способах устранения выявленных нарушений, мерах по профилактике выявленных нарушений.

6. Регистрационный орган обязан выдать санитарный паспорт в течение 15 рабочих дней с момента получения уведомления о выполнении предписания и устранении всех выявленных нарушений, при этом в течение указанного срока может быть осуществлена проверка выполнения предписания.

### **Статья 15. Подтверждение соответствия**

1. Пищевые продукты, реализуемые на территории государств – членов ЕврАзЭС, за исключением указанных в пункте 2 настоящей статьи подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего технического регламента и требованиям технических регламентов на соответствующие виды пищевых продуктов.

2. Декларирование соответствия не проводится в отношении пищевые добавки, ароматизаторы, пищевые обогатители, растительные экстракты, стартовые культуры, БАДы.

3. Подтверждение соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента осуществляется в форме принятия декларации о соответствии по схемам, установленным настоящим техническим регламентом.

4. Обязательное подтверждение соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента в форме декларации о соответствии осуществляется по одной из следующих схем:

1) принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств, при наличии сертифицированной в установленном порядке системы управления качеством на предприятии (схема 1д);

2) принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны

(схема 2д).

5. Декларирование соответствия отдельных видов пищевых продуктов, указанных в пункте 1 статьи 14 настоящего технического регламента, осуществляется по схеме 2д.

6. Выбор схемы декларирования соответствия пищевых продуктов, за исключением указанных в пункте 1 статьи 14 настоящего технического регламента, осуществляется заявителем самостоятельно.

Декларирование соответствия пищевых продуктов продавцом может осуществляться только с участием третьей стороны (проведение испытаний).

7. При декларировании соответствия заявителем может быть зарегистрированные в соответствии с **национальным законодательством** на ее территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя:

- являющееся изготовителем или продавцом;
- выполняющее функции иностранного изготовителя на основе договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям технических регламентов и в части ответственности за несоответствие поставляемой продукции требованиям технических регламентов;

8. Декларация регистрируется в установленном **национальным законодательством** порядке.

9. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств (схема 1д) заявитель, принимающий декларацию, в целях подтверждения соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента, самостоятельно формирует доказательственные материалы, которые должны содержать:

- 1) образец потребительской упаковки, этикетки и/или лист-вкладыш;
- 2) национальные стандарты и/или техническую документацию, результаты и/или протоколы испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевых продуктов;

- 3) копию свидетельства о государственной регистрации пищевых продуктов, полученные при их выпуске в обращение впервые;

- 4) ветеринарно-санитарное заключение (ветеринарное свидетельство, ветеринарный сертификат) на продовольственное сырье животного происхождения, которое использовалось при производстве пищевых продуктов, при оформлении декларации о соответствии на партию пищевых продуктов;

- 5) протоколы проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории исследований, испытаний, образцов пищевых продуктов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов.

10. Помимо документов, указанных в пункте 9 настоящей статьи, доказательственные материалы могут включать другие документы по выбору заявителя, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемых пищевых продуктов требованиям настоящего технического

регламента и других технических регламентов в сфере безопасности пищевых продуктов.

11. При декларировании соответствия на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны (схема 2д), заявитель предоставляет доказательственные материалы, указанные в пункте 9 настоящей статьи, а также в дополнение к ним протоколы испытаний, проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории, подтверждающие соответствие пищевых продуктов установленным санитарно-эпидемиологическим, ветеринарным требованиям и гигиеническим нормативам безопасности, установленным настоящим техническим регламентом, а также техническими регламентами по применению ветеринарно-санитарных мер.

12. Изготовитель пищевых продуктов должен оформить и зарегистрировать декларацию о соответствии на каждое наименование пищевых продуктов или одну декларацию о соответствии на все виды выпускаемых пищевых продуктов одного наименования (с их перечислением), изготовленных по одному техническому документу.

13. Продавец или импортер пищевых продуктов должен оформить и зарегистрировать декларацию о соответствии на каждое наименование продукции или одну декларацию о соответствии на вид пищевых продуктов с перечислением всех наименований пищевых продуктов данного вида в объеме одного договора.

14. Указываемая в декларации о соответствии информация об объекте подтверждения соответствия должна содержать указание вида декларируемых пищевых продуктов, а также наименование или перечень наименований пищевых продуктов указанного вида.

15. Срок действия декларации о соответствии пищевых продуктов не должен превышать пяти лет, за исключением продовольственного сырья, срок действия декларации о соответствии которого не должен превышать одного года.

16. В случае принятия декларации о соответствии заявителем – продавцом, сертификат на систему качества по требованиям ХАССП или системы менеджмента безопасности пищевой продукции может быть представлен при его наличии. В случае принятия декларации о соответствии заявителем – субъектом малого предпринимательства сертификат по требованиям системы менеджмента безопасности пищевой продукции может быть представлен при его наличии;

17. Сведения о зарегистрированной декларации о соответствии (регистрационный номер, срок действия) вносятся заявителем в информацию о продукции для потребителя.

18. Основанием для принятия (оформления) декларации о соответствии для впервые ввозимых и впервые производимых на территории государств – членов ЕврАзЭС пищевых продуктов является свидетельство о государственной регистрации, сведения о которых указываются в декларации о соответствии.

## **Статья 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья животного происхождения**

1. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане имеют право осуществлять производство, хранение, перевозку, ввоз на территорию государств – членов ЕврАзЭС продовольственного сырья животного происхождения, а также реализацию пищевых продуктов непромышленного изготовления только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по ветеринарному контролю и надзору и органами государственной исполнительной власти субъектов *государства-члена ЕврАзЭС* в области ветеринарии.

3. Ветеринарно-санитарную экспертизу проводят организации, аккредитованные в порядке, установленном Правительством *государства-члена ЕврАзЭС*

На основании результатов ветеринарно-санитарных экспертиз, оформленных в установленном порядке, органами и учреждениями, входящими в систему *Государственной ветеринарной службы государства-члена ЕврАзЭС* выдаются *ветеринарно-санитарные заключения, ветеринарные сопроводительные документы*.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза осуществляется на этапах:

- убоя, улова и промысла животных;
- производства, перевозки и хранения продовольственного сырья животного происхождения;
- реализации пищевых продуктов непромышленного производства на сельскохозяйственных рынках;
- ввоза на территорию государств – членов ЕврАзЭС продовольственного сырья животного происхождения.

5. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья животного происхождения юридическим лицам, индивидуальным предпринимателям или гражданам – владельцам продукции выдается ветеринарно-санитарное заключение.

6. Для установления возможности использования продовольственного сырья животного происхождения для производства пищевых продуктов юридические лица, индивидуальные предприниматели или граждане обязаны предоставить для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, следующие документы:

1) на объектах содержания животных:

- ветеринарный паспорт на личное подворье, ферму, животноводческий комплекс, звероводческое хозяйство, пасеку, водоем по разведению рыб и других водных животных;
- наличие идентификации продуктивных сельскохозяйственных животных (биркование, таврение, чипирование);
- документы, подтверждающие проведение обязательных противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, с

информацией о применении и сроках (датах) введения животным лекарственных средств;

- документы, подтверждающие безопасность используемых кормов и кормовых добавок и воды для поения животных или о ветеринарно-санитарном состоянии водоема, используемого для водопоя;

2) при промысле, улове диких наземных и водных животных:

- наличие лицензии на вид деятельности;

3) при убое сельскохозяйственных животных:

- ветеринарный сопроводительный документ и наличие идентификации убойных животных;

4) при хранении и перевозке продовольственного сырья животного происхождения:

- ветеринарный сопроводительный документ установленной формы, свидетельствующий о территориальном и видовом происхождении продукции, о состоянии здоровья животных от которых получена продукция, о благополучии (неблагополучии) территории по заразным болезням животных, о соблюдении ветеринарных правил применения лекарственных средств для животных и соблюдении других ветеринарно-санитарных правил и норм;

- наличие оттисков ветеринарных клейм на мясе в тушах, полутушах, четвертинах, субпродуктах, головах животных и других случаях, предусмотренных **национальным законодательством** в сфере применения ветеринарно-санитарных мер, а также ветеринарной маркировки на блочном мясе;

5) при повторном использовании тары из-под продовольственного сырья животного происхождения:

- документ об эпизоотическом и ветеринарно-санитарном состоянии предприятия, с которого получены продовольственное сырье животного происхождения и тара;

- информацию об обязательном проведении дезинфекции тары до ее повторного использования;

б) перед погрузкой продовольственного сырья животного происхождения в холодильные камеры, складские помещения, а также в автомобильные, железнодорожные, авиационные, речные и морские транспортные средства:

- документ о проведении дезинфекции, дератизации;

- результаты лабораторных исследований на качество проведенной дезинфекции.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза также проводится по заявлению юридического лица или индивидуального предпринимателя в отношении продовольственного сырья животного происхождения для обоснованности сроков его годности.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза проводится в порядке, предусмотренном **национальным законодательством** в области ветеринарии.

9. Формы документов, выдаваемых по результатам ветеринарно-

санитарной экспертизы устанавливаются в соответствии с **национальным законодательством** в области ветеринарии.

**Необходима оговорка о взаимном признании форм документов (возможно единая форма в рамках таможенного союза)**

#### **Статья 17. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента**

1. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевых продуктов, а также за процессами производства, перевозки, хранения, реализации и утилизации, а также ввоза на территорию таможенного союза пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента осуществляется в порядке, установленном **национальным законодательством**.

#### **Статья 18. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке**

Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов ЕврАзЭС применяется для маркировки пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов ЕврАзЭС на отдельные виды продукции.

#### **Статья 19. Защитительная оговорка**

Уполномоченный орган государства-члена ЕврАзЭС, на территории которого выявлена пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента, обязан предпринять меры по ограничению, запрету выпуска в обращение пищевой продукции на своей территории, а также изъятию с рынка пищевой продукции, представляющего опасность для жизни и здоровья человека, окружающей среды.

1. Основанием для применения статьи защиты могут быть следующие случаи:

невыполнение настоящего технического регламента;

другие причины запрета выпуска пищевой продукции в обращение на рынке.

2. Компетентный орган государства-члена ЕврАзЭС обязан уведомить Комиссию ЕврАзЭС и компетентные органы других государств-членов ЕврАзЭС о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

3. Если компетентные органы других государств-членов ЕврАзЭС выражают протест против решения, упомянутого в пункте 40 настоящего технического регламента, то Комиссия ЕврАзЭС безотлагательно проводит

консультации с компетентными органами всех государств-членов ЕврАзЭС для принятия взаимоприемлемого решения.

#### **ГЛАВА 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО технического регламента**

##### **Статья 28. Ответственность за нарушение требований настоящего технического регламента**

Нарушение требований настоящего технического регламента влечет ответственность в соответствии с *национальным законодательством*.

#### **ГЛАВА 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

##### **Статья 22. Переходные положения**

1. Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, а также правила отбора образцов для проведения исследований (испытаний) и измерений, необходимые для применения настоящего Федерального закона, разрабатываются федеральными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять нормативное правовое регулирование в сфере здравоохранения и ветеринарии, в соответствии со своей компетенцией, *в течение шести месяцев* со дня официального опубликования настоящего технического регламента.

2. Сертификаты соответствия, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологические, ветеринарные документы и сертификаты, выданные в установленном порядке до вступления в силу настоящего технического регламента, считаются действительными до окончания срока, установленного в них.

##### **Статья 24. Вступление в силу требований настоящего технического регламента**

1. Настоящий технический регламент вступает в силу по истечении (срок).

2. Со дня вступления в силу настоящего технического регламента иные нормативные правовые акты государств-членов ЕврАзЭС, Со дня вступления в силу настоящего технического регламента нормативные правовые акты государств-членов ЕврАзЭС и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти государств-членов ЕврАзЭС в сфере безопасности пищевых продуктов, применяются в части, не противоречащей настоящему техническому регламенту.

### **Предложение российской Стороны по редакции Статьи 3. «Правила идентификации объектов технического регулирования»:**

#### **Статья 5. Правила идентификации объектов технического регулирования**

1. Идентификация пищевых продуктов проводится при оценке соответствия данной продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и техническими регламентами на отдельные виды продукции ЕврАзЭС, в том числе при проведении государственного контроля (надзора).

2. Идентификация пищевых продуктов проводится для целей установления принадлежности пищевых продуктов к сфере действия настоящего технического регламента:

1) федеральными органами исполнительной власти, уполномоченными на проведение государственного контроля (надзора);

2) органом исполнительной власти субъекта государства – члена ЕврАзЭС, уполномоченным на проведение государственного ветеринарного контроля (надзора) в соответствии с **национальным законодательством** в области ветеринарии;

3) органами по сертификации, испытательными лабораториями (центрами) при подтверждении соответствия пищевых продуктов;

4) юридическими и физическими лицами в инициативном порядке при необходимости установления соответствия пищевых продуктов предоставленной о них информации.

3. При проведении идентификации используются:

- органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах, цвет, прозрачность и другие органолептические показатели), физико-химические показатели и микробиологические показатели видового или родового состава микроорганизмов, количества микроорганизмов определенного вида или рода в единице массы либо объема конкретного продукта в порядке, установленном Правительством государства-члена ЕврАзЭС;

- характеристики, существенные признаки и критерии, приведенные в описании пищевых продуктов в нормативных документах и документации, представленной производителем или продавцом.

4. Идентификация пищевых продуктов проводится путем:

- визуального осмотра пищевых продуктов;

- анализа информации, содержащейся в сопроводительной документации на пищевые продукты и маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре;

- оценки органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Идентификация пищевых продуктов проводится для пищевых продуктов в потребительской упаковке – путем визуального определения пищевого назначения продуктов на основании сведений, указанных в маркировке.

Идентификация пищевых продуктов проводится для пищевых продуктов в иной (не потребительской) упаковке или не упакованной – путем визуального определения пищевого назначения продуктов, в том числе на основании сведений, указанных в товаросопроводительных документах на пищевые продукты, а для продуктов непромышленного изготовления – на основании информации изготовителя (продавца) о наименовании пищевого продукта, месте его происхождения и дате выработки.

5. При проведении идентификации процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых продуктов в целях отнесения данных процессов к сфере действия настоящего Федерального закона необходимо убедиться, что данные процессы имеют целью производство, хранение, перевозку, реализацию и утилизацию пищевых продуктов путем проверки:

- производственных, складских, торговых помещений, транспортных средств;

- регистрационных документов юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и иных документов на право осуществления соответствующего вида деятельности в соответствии с законодательством;

- товарно-транспортных документов.

6. Идентификация продовольственного сырья животного происхождения проводится посредством определения принадлежности вида животного, от которого получена продукция визуально, а при наличии и по ветеринарным клеймам, штампам, биркам, а также ветеринарным сопроводительным документам, оформленным и выданным в порядке, установленном **национальным законодательством** в области ветеринарии.

7. Результаты идентификации должны быть документированы.

### **Предложение российской Стороны по редакции Статьи 11. «Подтверждение (оценка) соответствия»:**

**Оценка соответствия пищевых продуктов и связанных с требованиями к ним процессов производства, хранения, перевозки, реализации**

1. Оценка соответствия требованиям настоящего технического регламента проводится в формах:

- 1) регистрации производства пищевых продуктов, производства

продукции общественного питания, реализации пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих процесс перевозки пищевых продуктов;

2) декларирования соответствия пищевых продуктов, за исключением пищевых продуктов, подлежащих государственной регистрации, указанных в настоящем техническом регламенте ( либо сослаться на статью);

3) государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов;

4) государственного контроля (надзора) за соблюдением требований, установленных настоящим техническим регламентом, к пищевым продуктам и к связанным с требованиями к пищевым продуктам процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

2. Формы оценки соответствия, установленные настоящим техническим регламентом не применяются в отношении продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, которое допускается для производства пищевых продуктов и для реализации населению в пищевых целях по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и сопровождается ветеринарными сопроводительными документами, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

### **Регистрация производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов**

1. *оператор пищевого бизнеса (производитель пищевых продуктов)* имеет право осуществлять производство пищевых продуктов, производство продукции общественного питания, реализацию пищевых продуктов, и перевозку пищевых продуктов транспортными средствами, на территории государств-членов ЕврАзЭС только после регистрации производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов.

Регистрация производства продукции общественного питания, предназначенной для реализации вне предприятий общественного питания, на котором они были изготовлены, осуществляется в порядке, предусмотренном для регистрации производства пищевых продуктов в соответствии с *национальным законодательством*.

2. Регистрацию производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов, проводят федеральные органы исполнительной власти, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в установленной сфере деятельности.

3. Регистрация производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов, проводится на основании уведомления, направляемого *оператором пищевого бизнеса (производителем пищевых продуктов)* в регистрационный орган по месту нахождения фактического адреса производства, регистрации транспортного средства.

4. Ответственность за достоверность сведений, содержащихся в прилагаемых копиях документов, при регистрации производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов, несет *оператором пищевого бизнеса (производителем пищевых продуктов)*.

5. Основанием для отказа в регистрации и невыдачи Свидетельства о регистрации производства, санитарного паспорта может быть только выявление нарушений требований настоящего технического регламента и технических регламентов на различные виды пищевых продуктов в рамках мероприятий по проверке проводимых регистрационным органом и невыполнение предписания по их устранению.

6. При изменении и/или расширении перечня видов пищевых продуктов, производимых по данному фактическому адресу, производство пищевых продуктов подлежит перерегистрации в порядке, предусмотренном *национальным законодательством* с внесением в реестр соответствующих изменений.

При изменении видов пищевых продуктов, перевозимых транспортным средством, транспортное средство подлежит перерегистрации в порядке, предусмотренном *национальным законодательством* с внесением в реестр соответствующих изменений.

7. Форма уведомления устанавливается регистрационным органом. Утвержденная форма уведомления должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

### **Документы, подтверждающие регистрацию производства пищевых продуктов, транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов**

1. Документом, подтверждающим регистрацию производства пищевых продуктов, является Свидетельство о регистрации производства (либо выписка из реестра с присвоением регистрационного номера)(далее-Свидетельство о регистрации производства).

На транспортные средства, осуществляющие перевозку пищевых продуктов, выдается санитарный паспорт.

2. Свидетельство о регистрации производства должно содержать следующие сведения:

- 1) идентификационный номер, который вносится в реестр;
- 2) наименование и юридический адрес, данные документа о регистрации (для юридического лица), фамилия, имя, отчество, данные документа, удостоверяющего личность и данные документа о регистрации в качестве индивидуального предпринимателя (для физического лица);
- 3) фактический адрес производства пищевых продуктов (для производств пищевых продуктов);
- 4) регистрационный знак, марка, модель (для транспортного средства);
- 5) виды пищевых продуктов, которые планируется производить по данному фактическому адресу, перевозить транспортным средством.

3. Форма Свидетельства о регистрации производства и санитарного паспорта на транспортное средство утверждается уполномоченным федеральным органом исполнительной власти государств-членов ЕврАзЭС в области здравоохранения. Утвержденная форма Свидетельства о регистрации производства и санитарного паспорта на транспортное средство должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

4. Действие Свидетельства о регистрации производства является бессрочным, с учетом случаев, установленных частью 5 настоящей статьи.

5. Свидетельство о регистрации производства/ санитарный паспорт аннулируется в соответствии с национальным законодательством и подлежит перерегистрации на общих основаниях.

### **Реестр производств пищевых продуктов, производств продукции общественного питания, организаций, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов**

1. Сведения о регистрации производства пищевых продуктов, производства продукции общественного питания, организаций, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов, вносятся в реестр, который ведется государственным органом, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти государств-членов ЕврАзЭС в области здравоохранения.

2. В реестр включаются следующие сведения:

1) предусмотренные частью 2 раздела «Документы, подтверждающие регистрацию производства пищевых продуктов, транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов» настоящего технического;

2) входящий номер и дата принятия уведомление о производстве пищевых продуктов, производстве продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов;

3) наименование и юридический адрес регистрационного

территориального органа, принявшего уведомление о производстве пищевых продуктов, пищевых продуктов, производстве продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов;

4) данные о результатах проведенных проверок (для производства пищевых продуктов и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов).

5) виды пищевых продуктов, которые планируется производить и/или реализовывать по данному фактическому адресу, перевозить транспортным средством.

3. Представленные для регистрации производств пищевых продуктов, пищевых продуктов, производстве продукции общественного питания, организации, осуществляющей реализацию пищевых продуктов, и транспортных средств, осуществляющих перевозку пищевых продуктов, документы, заключения, копии регистрационных свидетельств составляют информационный фонд реестра и подлежат постоянному хранению в регистрационном органе.

4. Данные реестра подлежат официальной публикации в официальном издании регистрационного органа, а также должны быть опубликованы в информационной системе общего пользования в электронной цифровой форме.

5. Порядок ведения реестра утверждается федеральным органом исполнительной власти государств-членов ЕврАзЭС в области здравоохранения.

### **Декларирование соответствия**

1. Декларирование соответствия осуществляется в отношении пищевых продуктов за исключением, подлежащих государственной регистрации, указанных в настоящем техническом регламенте (либо сослаться на статью), по одной из следующих схем:

1) принятие декларации о соответствии требованиям настоящего Федерального закона на основании собственных доказательств;

2) принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лаборатории (далее - третья сторона).

2. При декларировании соответствия пищевых продуктов на основании собственных доказательств заявитель самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия такой продукции требованиям настоящего технического регламента или техническим регламентам на отдельные виды продукции. Доказательственные материалы должны содержать:

1) технические документы изготовителя;

2) результаты исследований (испытаний), проведенных собственными силами, подтверждающие выполнение требований настоящего Федерального закона.

3. Декларирование соответствия осуществляется по схеме принятия декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием аккредитованной испытательной лаборатории, на право проведения санитарно-эпидемиологических исследований (испытаний) пищевых продуктов (далее – с участием третьей стороны) на соответствие пищевых продуктов требованиям настоящего Федерального закона.

4. Принятие декларации о соответствии на основании собственных доказательств и доказательств, полученных с участием третьей стороны, включает следующие операции, выполняемые заявителем:

- санитарно-эпидемиологические, в том числе токсикологические исследования (испытания) пищевых продуктов;
- регистрация производства пищевых продуктов;
- формирование комплекта доказательственных материалов;
- оформление и регистрация декларации о соответствии;
- маркирование пищевых продуктов знаком обращения на рынке.

5. Доказательственные материалы должны включать техническую документацию, результаты собственных исследований (испытаний), Свидетельство о регистрации производства, гигиенических, токсикологических оценок пищевых продуктов на основании проведенных исследований (испытаний), ветеринарный сопроводительный документ на продовольственное сырье животного происхождения. Заявитель в дополнение к доказательственным материалам может представлять сертификат системы качества (безопасности), в отношении которого предусматривается контроль (надзор) органа по сертификации, выдавшего данный сертификат, за объектом сертификации.

6. Система качества (безопасности) должна обеспечивать соответствие изготавливаемых пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента.

7. Комплект доказательственных материалов находится у заявителя.

8. Декларация о соответствии действительна в течение всего срока изготовления пищевой продукции в соответствии с нормативными и/или техническими документами, указанными в качестве доказательной базы.

В случае внесения изменений в технологию производства и техническую документацию на производство пищевых продуктов заявитель должен оформить новую декларацию о соответствии.

## **Статья 21. Государственная регистрация отдельных видов пищевых продуктов.**

1. Государственной регистрации подлежат следующие отдельные виды пищевых продуктов (в соответствии с согласованным белорусской, казахстанской и российской сторонами разделом II Единого перечня

товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза к Соглашению таможенного союза по санитарным мерам от 11 декабря 2009 года в рамках рабочей группы «Санитарные меры» таможенного союза 25.05.2010 г., г. Москва):

1). Минеральная вода (природная столовая, лечебно-столовая, лечебная), бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости (в том числе для использования в детском питании), тонизирующие напитки, алкогольная продукция, включая слабоалкогольную продукцию, пиво.

2). Специализированные пищевые продукты, в том числе продукты детского питания, продукты для беременных и кормящих женщин, продукты диетического (лечебного и профилактического) питания, продукты для питания спортсменов (далее – специализированные пищевые продукты); биологически активные добавки к пище, сырье для производства биологически активных добавок к пище, органические продукты.

3). Пищевые продукты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов, в том числе генетически модифицированные микроорганизмы.

4). Пищевые добавки, растительные экстракты в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, стартовые культуры микроорганизмов и бактериальные закваски, технологические вспомогательные средства, в том числе ферментные препараты.

5). Косметическая продукция; средства и изделия гигиены полости рта.

6). Дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства (для применения в быту, в лечебно-профилактических учреждениях и на других объектах (кроме применяемых в ветеринарии)).

7). Товары бытовой химии.

8). Потенциально опасные химические и биологические вещества и изготавливаемые на их основе препараты, представляющие потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств), индивидуальные вещества (соединения) природного или искусственного происхождения, способные в условиях производства, применения, транспортировки, переработки, а также в бытовых условиях оказывать неблагоприятное воздействие на здоровье человека и окружающую природную среду.

9). Материалы, оборудование, устройства и другие технические средства водоподготовки, предназначенные для использования в системах хозяйственно-питьевого водоснабжения.

10). Предметы личной гигиены для детей и взрослых; предметы детского обихода до трех лет: посуда и изделия, используемые для питания детей, предметы по гигиеническому уходу за ребенком; одежда для детей (первый слой).

11). Изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами (кроме посуды, столовых принадлежностей, технологического

оборудования).

2. Не допускается государственная регистрация различных по своим потребительским свойствам пищевых продуктов, указанных в части 1 настоящей статьи настоящего технического регламента, под одним наименованием, многократная регистрация одного и того же пищевого продукта одного изготовителя под различными наименованиями, многократная регистрация одного и того же пищевого продукта одного изготовителя, ввозимого на территорию государств – членов ЕврАзЭС разными поставщиками.

3. Государственная регистрация отдельных видов пищевых продуктов проводится уполномоченным федеральным органом исполнительной власти государств – членов ЕврАзЭС в соответствии с **национальным законодательством**.

4. Государственная регистрация отдельных видов пищевых продуктов и ведение Государственного реестра осуществляются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти государств – членов ЕврАзЭС (регистрационный орган).

5. В целях проведения регистрации отдельных видов импортируемых пищевых продуктов регистрационный орган по обращению заявителя выдает документ, подтверждающий необходимость ввоза образцов пищевых продуктов для проведения исследований (испытаний).

Форма документа, подтверждающий необходимость ввоза образцов пищевых продуктов для проведения исследований (испытаний), устанавливается регистрационным органом. Утвержденная форма документа, подтверждающий необходимость ввоза образцов пищевых продуктов для проведения исследований (испытаний), должна быть официально опубликована в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме.

6. Исследования (испытания) отдельных видов пищевых продуктов проводятся организациями и лабораториями, аккредитованными в порядке, установленном национальным законодательством.

7. При производстве одного и того же пищевого продукта одного изготовителя на разных предприятиях изготовитель вправе зарегистрировать пищевой продукт под одним наименованием с указанием в свидетельстве о государственной регистрации наименований всех предприятий и их местонахождения.

8. В случае внесения изменений в ингредиентный состав, технологию производства ранее зарегистрированных отдельных видов пищевых продуктов они подлежат перерегистрации на общих основаниях в соответствии с требованиями, установленными настоящим техническим регламентом.

В случае начала производства ранее зарегистрированных пищевых продуктов по новому фактическому адресу производства повторная регистрация не проводится. Изготовитель направляет информацию с указанием фактического адреса производства в регистрационный орган, который вносит соответствующую информацию в реестр.

9. Повторное представление в регистрационный орган пищевого продукта, не прошедшего государственную регистрацию и получившего отказ в государственной регистрации, подвергнувшегося частичному изменению его состава, рассматривается как представление нового пищевого продукта независимо от сохранения его первичного названия.

### **Исследования и испытания клинической эффективности специализированных пищевых продуктов за исключением БАД**

1. Исследования и испытания клинической эффективности специализированных пищевых продуктов проводятся в целях:

- 1) установления их переносимости;
- 2) подбора оптимального количества и продолжительности потребления специализированных пищевых продуктов на репрезентативной группе пациентов с определенным заболеванием;
- 3) определения положительного влияния на улучшение функционального состояния органов и систем организма человека, снижения риска развития заболеваний;
- 4) установления эффективности продуктов специализированных пищевых продуктов у пациентов с определенным заболеванием;
- 5) изучения возможностей расширения показаний к применению и выявления ранее неизвестных побочных действий зарегистрированного специализированного пищевого продукта.

2. Исследования и испытания клинической эффективности специализированных пищевых продуктов проводятся в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях имеющих лицензию на соответствующий вид медицинской деятельности в соответствии с **национальным законодательством** и аккредитованных на проведение исследований и испытаний клинической эффективности специализированных пищевых продуктов в порядке, установленном Правительством государством – членом ЕврАзЭС.

### **Государственный реестр отдельных видов пищевых продуктов**

Регистрационный орган публикует на своем официальном сайте в сети Интернет в электронном виде сведения из Государственного реестра о прошедших государственную регистрацию отдельных видах пищевых продуктов, о приостановке регистрационным органом действия свидетельства о государственной регистрации, его аннулировании, исключении сведений об отдельных видах пищевых продуктов из Государственного реестра в порядке, установленном регистрационным органом, и предоставляет указанную информацию заинтересованным государственным органам и юридическим и физическим лицам по их запросам на безвозмездной основе.

При опубликовании и предоставлении указанной информации

соблюдаются требования об ограничении распространения сведений конфиденциального характера и защите авторских прав в соответствии с **национальным законодательством**.

### **Приостановление и аннулирование свидетельства о государственной регистрации отдельных видов пищевых продуктов**

1. Действие свидетельства о государственной регистрации приостанавливается регистрационным органом государства – члена ЕврАзЭС в случае выявления несоответствия пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента по результатам государственного контроля (надзора) на стадии производства и (или) обращения.

Приостановление действия свидетельства о государственной регистрации осуществляется регистрационным органом государства – члена ЕврАзЭС в соответствии с национальным законодательством.

В случае, если в установленный срок держатель свидетельства о государственной регистрации не устранил нарушение требований и условий, повлекшее за собой приостановление действия свидетельства о государственной регистрации, свидетельство о государственной регистрации аннулируется регистрационным органом государства – члена ЕврАзЭС.

### **Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Федерального закона**

1. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований безопасности пищевых продуктов и связанных с ними процессов производства, перевозки, хранения, реализации требованиям настоящего технического регламента осуществляется в соответствии с **национальным законодательством** в области защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.

2. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований к пищевым продуктам и связанным с ними процессами производства, хранения, перевозки, реализации пищевых продуктов осуществляется уполномоченным федеральным органом исполнительной власти государства – члена ЕврАзЭС, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований к продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения и связанным с ними процессами производства, утилизации и при направлении пищевых продуктов на корм животным осуществляется органами, входящими в систему Государственной ветеринарной службы

государства – члена ЕврАзЭС, в соответствии с их компетенцией по вопросам соблюдения ветеринарно-санитарных требований в отношении объектов ветеринарного надзора.

4. По результатам государственного контроля (надзора) орган государственного контроля (надзора) вправе обратиться в суд в соответствии с **национальным законодательством** о приостановлении осуществления деятельности по производству, перевозке, хранению, реализации пищевых продуктов.

5. В случае выявления по результатам государственного контроля (надзора) опасных свойств пищевого продукта, а также ранее неизвестных опасных свойств пищевого продукта при его обращении, а также ввозимого пищевого продукта, органом государственного контроля (надзора) выдается предписание о приостановлении реализации и (или) ввоза опасного пищевого продукта, а также о разработке изготовителем (продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя) программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, на основании которого **оператор пищевого бизнеса (производитель пищевых продуктов)** обеспечить отзыв и прием пищевых продуктов от приобретателей (потребителей), а также организовать утилизацию такого пищевого продукта в порядке, установленном **национальным законодательством**.

6. В случае отказа **оператора пищевого бизнеса (производителя пищевых продуктов)** выполнить предписание органа государственного контроля (надзора) о приостановлении реализации пищевого продукта, разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, а также в случае невыполнения указанной программы орган государственного контроля (надзора) обращается в суд с иском о принудительном отзыве пищевых продуктов.

7. В случае неприятия **оператором пищевого бизнеса (производителем пищевых продуктов)** деятельности мер по изъятию из обращения опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, **оператор пищевого бизнеса (производитель пищевых продуктов)**, такие продукты конфискуются в порядке, установленном **национальным законодательством**.

8. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента проводится в соответствии с утвержденными в рамках ЕврАзЭС правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов, или перечнем национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов.