

Адрес: 401000, Калужская область,
г. Калужа, ул. Мухоморова, д. 10
в здании
Тамбовской И.И.
Организация: ООО "Тамбовская"
на ст. Мухоморова
25.03.2014

ПОЧТА

Руководителям управлений
Роспотребнадзора по субъектам
Российской Федерации и по
железнодорожному транспорту

№ 01/3077-14-32 от 20.03.2014

О надзоре за применением
принципов ХАССП

В целях обеспечения реализации полномочий по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, во исполнение приказа Роспотребнадзора от 09.09.2013 № 650 «О контроле (надзоре) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор) обращает внимание на следующее.

Объектами технического регулирования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (далее – ТР ТС 021/2011) являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Статьей 10 ТР ТС 021/2011 установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки).

Вместе с тем, техническим регламентом не предусмотрена обязательная сертификация систем менеджмента качества и безопасности, в том числе основанных на принципах ХАССП.

В свою очередь, основные принципы разработки системы ХАССП определены ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

по Калужской области
2014

Согласно главе 3 указанного национального стандарта система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

При этом следует учитывать, что критические контрольные точки являются базой для управления рисками безопасности пищевых продуктов и при их определении необходимо предусмотреть все потенциальные риски, отсутствие контроля которых может привести к причинению вреда здоровью потребителя.

Выполнение этих требований является обязанностью производителя согласно статье 11 ТР ТС 021/2011.

Оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП, производится специалистами Роспотребнадзора в ходе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и надзора за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза субъектами предпринимательства, занятыми в сфере производства пищевой продукции.

При этом для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства оцениваются:

- соответствие технологических процессов производства;
- последовательность и поточность технологических операций;

- обеспечение полноты и достоверности производственного контроля;
 - обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции, а также соблюдения процедуры предусмотренных частью 3 статьи 10 ТГ ТС 021/2011.
- За несоблюдение производителем пищевой продукции требований 1.1 ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.

Вместе с тем сообщаем, что в соответствии с п. 3.3. Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» до 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента.

Врио руководителя

А.Ю. Попова