



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gse.ru http://www.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

ООО «ХАССП ПРОЕКТ»

350049, г. Краснодар,
ул. им. Бабушкина, д. 166, оф. 306

31.10.2016 № 01/14652-16-31
На № 12/09 от 12.09.2016

О применении технического регламента
Таможенного союза «О безопасности
пищевых продуктов» к организациям
общественного питания в части статьи 10

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела обращение СМК «Национальный Стандарт Качества» о применении технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукция» (ТР ТС 021/2011) в части распространения требований статьи 10 на организации общественного питания, и сообщает следующее.

Согласно пункту 6.2 Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322, Роспотребнадзор вправе давать физическим и юридическим лицам разъяснения лишь по вопросам своей компетенции.

Правом давать разъяснения, касающиеся толкования Решений Евразийской экономической комиссии, технических регламентов Таможенного союза, являющихся международными документами, государственных стандартов Роспотребнадзор не обладает.

Вместе с этим, в связи с Вашим обращением, считаем возможным пояснить следующее.

Целями принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукция» (ТР ТС 021/2011), согласно статьи 2, являются:

- «1) защита жизни и (или) здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3) защита окружающей среды.»

В соответствии со статьей 3 ТР ТС 021/2011 объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- «1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.».

Согласно статьи 4 ТР ТС 021/2011 установлены определения:

«пищевая продукция - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

процесс производства (изготовления) пищевой продукции - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции;

переработка (обработка) - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;».

Таким образом, в силу статей 2, 3 и 4 пищевая продукция изготавливаемая в организациях общественного питания, а также процессы ее изготовления, хранения, перевозки (транспортирования) и реализации, являются объектом технического регулирования.

Кроме того, требования безопасности пищевой продукции, в том числе и изготавливаемой в организациях общественного питания, установлены в Главе II ТР ТС 021/2011, а непосредственно показатели безопасности к готовым кулинарным изделиям и блюдам общественного питания, установлены в Приложениях 1, 2 и 3 ТР ТС 021/2011.

В этой связи и в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации в соответствии с пунктом 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.».

Таким образом, ХАССП, являющейся базовой системой управления пищевой безопасности продукции по всей цепи ее производства (изготовления) от начального сырьевого этапа до момента попадания к потребителю, распространяются и на изготовителей продукции общественного питания.

При этом следует учесть, что техническим регламентом не предусмотрена обязательная сертификация систем менеджмента качества и безопасности, в том числе, основанных на принципах ХАССП.

Одновременно информируем, что на официальном сайте Евразийской экономической комиссии в разделе «Часто задаваемые вопросы» размещены ответы на вопросы о применении технических регламентов Таможенного союза (<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/questions/Pages/default.aspx>).

Заместитель руководителя



И.В. Брагина