

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

О безопасности пищевых продуктов

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1. Сфера применения настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон регулирует отношения в сфере производства, хранения, реализации, перевозки, потребления, утилизации пищевых продуктов.

2. Настоящий Федеральный закон устанавливает:

1) объекты технического регулирования настоящего Федерального закона;

2) общие требования безопасности к объектам технического регулирования, не включающие гигиенические нормативы пищевых продуктов, за исключением гигиенических нормативов пищевых продуктов для беременных и кормящих женщин, БАД и пищевых концентратов;

3) правила идентификации объектов технического регулирования для целей применения настоящего Федерального закона;

4) формы и правила оценки соответствия, в том числе государственного контроля (надзора) и подтверждения соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Федерального закона.

3. Настоящий Федеральный закон также устанавливает права и обязанности участников, регулируемых настоящим Федеральным законом отношений.

4. При применении настоящего Федерального закона учитываются требования, установленные международными договорами Российской Федерации, настоящим Федеральным законом, другими техническими регламентами, устанавливающими обязательные требования к отдельным пищевым продуктам и продовольственному сырью (далее - сырье), в том числе к компонентам, физиологически функциональным пищевым компонентам, пищевым добавкам, технологическим средствам, ароматизаторам, маркировке пищевых продуктов, материалам упаковки и оборудования для производства пищевых продуктов.

Статья 2. Цели принятия настоящего Федерального закона

Целями принятия настоящего Федерального закона являются:

1) защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

2) охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

3) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

Статья 3. Объекты технического регулирования настоящего Федерального закона

1. Объектами технического регулирования настоящего Федерального закона являются:

пищевые продукты, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, находящиеся в обращении на территории Российской Федерации, в том числе ввезенные на территорию Российской Федерации; и связанные с требованиями к ним процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации.

2. Настоящий Федеральный закон не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых продуктов, предназначенных только для личного потребления, и не предназначенных для реализации населению и выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

3. Требования к пищевым продуктам для детского питания, пищевым добавкам, ароматизаторам и связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в том числе по показателям безопасности, устанавливаются настоящим Федеральным законом и техническими регламентами о безопасности продуктов детского питания и о безопасности пищевых добавок и ароматизаторов.

4. Настоящий Федеральный закон 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.

Статья 4. Основные понятия

Для целей применения настоящего Федерального закона 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 законодательством Российской Федерации на продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения при заготовке и убойе, 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 Российской Федерации или впервые ввозимые на территорию Российской Федерации, ранее не использовавшиеся для употребления человеком в пищу в Российской Федерации, 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 Российской Федерации, 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, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, 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, 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 российских пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

тонизирующие напитки - безалкогольные и слабоалкогольные напитки,

содержащие тонизирующие вещества, в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека; в состав тонизирующих 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 исключющее 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.

Статья 5. Правила идентификации объектов технического регулирования

1. Идентификация пищевых продуктов производится заинтересованным лицом для следующих целей:

- 1) установления принадлежности пищевых продуктов к сфере действия настоящего Федерального закона;
- 2) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей;
- 3) проведения оценки соответствия пищевых продуктов.

2. Идентификация пищевых продуктов проводится:

- 1) для пищевых продуктов в потребительской упаковке – путем визуального определения пищевого назначения продуктов на основании сведений, указанных в маркировке;
- 2) 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 товаро-сопроводительных документах на пищевые продукты, а для продуктов непромышленного изготовления – на основании информации изготовителя (продавца) о наименовании пищевого продукта, месте его происхождения и дате выработки.

4. Идентификация проводится:

- 1) федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора), при проведении оценки соответствия, в том числе проведении государственного контроля (надзора);
- 2) органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, уполномоченным на проведение регионального государственного ветеринарного контроля (надзора) и подведомственным ему учреждениями при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы (оценки) и осуществлении государственного ветеринарного контроля (надзора);
- 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, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной оценки пищевых продуктов.

5. При визуальном определении признаков пищевых продуктов, позволяющих судить о нарушении требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, дальнейшая идентификация может проводиться путем проведения исследований (испытаний) в аккредитованных лабораториях в соответствии с национальными стандартами, содержащими правила и методы исследований (испытаний) и измерений, а также методами исследований (испытаний), утвержденными Правительством Российской Федерации.

6. Идентификация продовольственного сырья животного происхождения проводится посредством определения принадлежности вида животного, от которого получена продукция, ветеринарным клеймам, штампам, биркам и другим ветеринарным идентификационным знакам, а также ветеринарным сопроводительным документам, оформленным и выданным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

7. Идентификация пищевых продуктов проводится с учетом признаков пищевых продуктов, установленных в статье 4 настоящего Федерального закона, а также существенных признаков, органолептических показателей, критериев идентификации и правил, установленных законодательством Российской Федерации для соответствующих групп однородных пищевых продуктов. При проведении идентификации могут быть использованы дополнительные характеристики, существенные признаки и критерии, приведенные в описании в нормативной и технической документации, информации на этикетках потребительских упаковок и другие на соответствующей продукции, представленном производителем или продавцом.

8. 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. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых продуктов проводится без проведения испытаний и измерений путем визуальной оценки данных процессов и анализа нормативных и технических документов, в соответствии с которыми осуществляются данные процессы.

9. Результаты идентификации, проводимой органами по сертификации, испытательными лабораториями (центрами), федеральными органами исполнительной власти, при осуществлении оценки соответствия, в том числе в форме подтверждения соответствия или проведения государственного контроля (надзора), должны быть документированы.

ГЛАВА 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Статья 6. Требования безопасности пищевых продуктов

1. Пищевые продукты, находящиеся в обращении на территории Российской Федерации, в том числе ввозимые на территорию Российской Федерации 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 Федеральным законом и другими техническими регламентами 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 законодательством Российской Федерации.

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 законодательством Российской Федерации.

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 Федеральным законом и требованиям других технических регламентов, 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 Федерального закона и технических регламентов 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 Федерального закона;

- 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 Федеральным законом, либо маркировка не соответствует требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов;

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

– содержащие пищевые ингредиенты, происхождение и безопасность которых не подтверждена в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 законодательством Российской Федерации.

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 соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 Федеральному закону.

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 Федеральному закону.

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 законодательством Российской Федерации, 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 законодательством Российской Федерации.

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 законодательством Российской Федерации 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 Федеральному закону.

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 законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевых добавок и ароматизаторов.

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 Федерального закона.

Применение пищевых добавок и ароматизаторов при производстве пищевых продуктов, а также показатели их безопасности должны соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевых добавок и ароматизаторов.

26. Пищевые продукты для беременных и кормящих женщин должны соответствовать требованиям, установленным в Приложении 2 к настоящему Федеральному закону. Пищевые продукты для беременных и кормящих женщин, не указанные в Приложении 2, должны соответствовать требованиям к пищевым продуктам, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 150⁰ 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, высокоолеинового 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, утвержденных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 Федерального закона.

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), установленный в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

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 Федеральному закону.

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 Федеральному закону.

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 Федеральному закону.

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 законодательством Российской Федерации и имеющие медицинские книжки установленного образца, выданные и зарегистрированные в порядке, установленном в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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 Российской Федерации, 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 Российской Федерации.

36. Для исключения использования продукции на основе ГМО, не имеющих регистрации в Российской Федерации, 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 в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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 Федерального закона. 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 Федеральному закону.

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 Федеральным законом (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 Федерального закона.

Содержание кофеина в специализированных тонизирующих безалкогольных напитках не должно превышать 400 мг/дм³.

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 Главный государственный санитарный врач Российской Федерации и Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации вправе устанавливать в пределах своей компетенции, на срок до внесения изменений в настоящий Федеральный закон в установленном законодательством порядке, показатели безопасности пищевых продуктов, не регламентированные настоящим Федеральным законом.

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

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

Ввоз на территорию Российской Федерации продовольственного сырья животного происхождения допускается при наличии заключений государственного ветеринарного надзора.

45. Производство пищевых продуктов на территории Российской Федерации

осуществляется в соответствии с требованиями, установленными настоящим Федеральным законом и отдельными техническими регламентами на пищевые продукты и разработанной в соответствии с ним технической документацией изготовителя, или принятыми во исполнение настоящего Федерального закона, 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 7. 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 Федерального закона.

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 законодательства Российской Федерации 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 непитевой 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 законодательства Российской Федерации 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 Федеральным законом и законодательством Российской Федерации 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, исключаящую 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 законодательством Российской Федерации 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 Федерального закона.

б) Для санитарной обработки поверхностей оборудования и инвентаря должны применяться моющие средства, разрешенные к использованию Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, и дезинфицирующие средства, прошедшие государственную регистрацию.

15. При производстве пищевых продуктов, при обращении с отходами, образующими 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 законодательством Российской Федерации 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;

б) 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 8. 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 Федерального закона, а также требований, установленных законодательством Российской Федерации, 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 Федерального закона 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 Федерального закона, 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 Федерального закона 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 9. 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 Федерального закона.

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 Федерального закона с пищевыми продуктами, соответствующими требованиям настоящего Федерального закона.

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 законодательством Российской Федерации.

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 законодательством Российской Федерации.

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

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

9. Перевозимые пищевые продукты, находящиеся в обращении на территории

Российской Федерации, 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 федерального закона, находящееся в обращении на территории Российской Федерации, 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 10. 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 Федерального закона.

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 Федеральным законом и требованиям законодательства Российской Федерации 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 Федеральным законом в порядке установленном Правительством Российской Федерации.

4. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке. Перекладывание 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 раздельными.

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 законодательством Российской Федерации порядке, а также гигиеническую

аттестацию в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.

Статья 11. Требования к реализации пищевых продуктов

1. Реализации подлежат пищевые продукты, соответствующие требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и настоящего Федерального закона.

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 законодательства Российской Федерации к упаковочным материалам. При отпуске нефасованных пищевых продуктов должна обеспечиваться отдельная 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 законодательства Российской Федерации 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, пробойны 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 Российской Федерации 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 законодательством Российской Федерации 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 прилавки).

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 Федерального закона;

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, исключающих 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 законодательством Российской Федерации.

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 в 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.

Статья 12. Требования к утилизации (уничтожению) пищевых продуктов

1. Утилизации подлежат 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 пищевые продукты, произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и/или в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья.

2. Утилизация пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями настоящего Федерального закона, Федерального закона "О ветеринарии" и Федерального закона "Об отходах производства и потребления".

3. В случае отсутствия собственника опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, их утилизация или/уничтожение осуществляются органами контроля (надзора).

4. При утилизации опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), участник хозяйственной деятельности обязан в присутствии представителей органов государственного контроля (надзора) изменить внешний вид и/или свойства указанных пищевых продуктов соответствующую маркировку, упаковку, исключив, таким образом, реализацию их потребителям и возможность их дальнейшего применения по назначению.

Указанные действия должны проводиться с соблюдением требований безопасности для здоровья человека, животных и окружающей среды.

Утилизация пищевых продуктов и продовольственного сырья животного происхождения в форме переработки для изготовления кормов и продукции, предназначенной для сельскохозяйственного и промышленного применения осуществляется после признания ее пригодной для указанных целей по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

5. На период, предшествующий проведению утилизации опасные пищевые продукты, в том числе пищевые продукты с истекшими сроками годности, должны направляться на временное хранение, условия осуществления которого, исключают возможность несанкционированного доступа к ним. Находящиеся на временном хранении опасные пищевые продукты подлежат строгому учету. Ответственность за их сохранность несет участник хозяйственной деятельности.

6. При утилизации опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), собственник опасных пищевых продуктов осуществляет выбор способов и условий их утилизации.

Уничтожение пищевой продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в сфере охраны окружающей среды.

В случаях, когда уничтожается продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, собственник опасных пищевых продуктов письменно уведомляет орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации опасных пищевых продуктов о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Решение о возможности использования некачественных и опасных пищевых продуктов на корм животным принимается органами государственного ветеринарного надзора, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в сфере ветеринарии.

7. Инфицированные пищевые продукты, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются обеззараживанию.

8. При утилизации опасных пищевых продуктов, в том числе пищевых продуктов с истекшими сроками годности, по предписанию органа государственного контроля (надзора), изготовитель и/или продавец обязан представить в орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации таких пищевых продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

ГЛАВА 3. ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ

Статья 13. Оценка соответствия пищевых продуктов и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации

1. Оценка соответствия требованиям настоящего Федерального закона проводится в формах:

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

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

3) ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья животного происхождения;

4) обязательного подтверждения соответствия в форме декларации о соответствии пищевых продуктов, поступающих в обращение на территории Российской Федерации, в том числе импортных пищевых продуктов, требованиям настоящего Федерального закона;

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 законодательством Российской Федерации 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 Российской Федерации впервые, а ввозимых на территорию Российской Федерации – до ввоза продукции данного изготовителя впервые на территорию Российской Федерации.

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

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 (далее – 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 Российской Федерации.

- для начала ввоза на территорию Российской Федерации 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 Российской Федерации (ввозу на территорию Российской Федерации);

- 5) перечень прилагаемых к заявлению документов.

10. К заявлению о начале производства, а также ввоза на территорию Российской Федерации 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 Российской Федерации 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 Российской Федерации 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 Российской Федерации, выданное по результатам инспектирования, проведенного в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

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 Федерального закона 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 Федеральному закону 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 законодательством Российской Федерации.

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 Федерального закона, 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 Федеральным законом.

Статья 14. 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 Федерального закона, 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 Российской Федерации 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 законодательства Российской Федерации 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 Федерального закона, 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 Федеральному закону, 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 Федеральному закону 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 Российской Федерации:

- 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 Российской Федерации:

- 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 настоящим или другими техническими регламентами 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 законодательством Российской Федерации 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 Федерального закона 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 15. 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 Федерального закона, проводится при постановке на производство пищевого продукта данным производителем по данной технологии впервые, а иностранным изготовителем или поставщиком, если ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, 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 16. 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 Федерального закона.

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 законодательством Российской Федерации 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 Федерального закона 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 устранения всех выявленных нарушений, при этом в течение указанного срока может быть осуществлена проверка выполнения предписания.

Статья 17. Подтверждение соответствия

1. Пищевые продукты, реализуемые на территории Российской Федерации, за исключением указанных в пункте 2 настоящей статьи подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего Федерального закона 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 Федерального закона осуществляется в форме принятия декларации о соответствии по схемам, установленным настоящим Федеральным законом.

4. Обязательное подтверждение соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего Федерального закона 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 Федерального закона, осуществляется по схеме 2д.

6. Выбор схемы декларирования соответствия пищевых продуктов, за исключением указанных в пункте 1 статьи 14 настоящего Федерального закона, 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 законодательством Российской Федерации 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 законодательством Российской Федерации 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 Федерального закона 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 Федерального закона 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 Российской Федерации пищевых продуктов является свидетельство о государственной регистрации, сведения о которых указываются в декларации о соответствии.

Статья 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья животного происхождения

1. Юридические лица, индивидуальные предприниматели и граждане имеют право осуществлять производство, хранение, перевозку, ввоз на территорию Российской Федерации 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 Российской Федерации в области ветеринарии.

3. Ветеринарно-санитарную экспертизу проводят организации, аккредитованные в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза осуществляется на этапах:

- убой, улова и промысла животных;
- производства, перевозки и хранения продовольственного сырья животного происхождения;
- реализации пищевых продуктов непромышленного производства на сельскохозяйственных рынках;
- ввоза на территорию Российской Федерации 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 законодательством Российской Федерации 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;

6) 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 законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

9. Формы документов, выдаваемых по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы устанавливаются в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

Статья 19. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Федерального закона

1. Государственный контроль (надзор) за соответствием пищевых продуктов, а также за процессами производства, перевозки, хранения, реализации и утилизации, а также ввоза на территорию Российской Федерации пищевых продуктов требованиям настоящего Федерального закона осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

2. За соответствием пищевых продуктов непромышленного изготовления, реализуемых на продовольственных рынках, в том числе непромышленного изготовления (из личных подсобных хозяйств) требованиям настоящего Федерального закона государственный контроль (надзор) осуществляется органами исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный ветеринарный надзор (контроль) в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. За соответствием пищевых продуктов на стадии обращения, а также за процессами, производства, перевозки, хранения, реализации и утилизации пищевых продуктов требованиям настоящего Федерального закона проводится органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять в соответствии с законодательством Российской Федерации государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) и государственный ветеринарный надзор (контроль) согласно своей компетенции.

4. Несоответствие технических документов изготовителя требованиям настоящего Федерального закона и иных технических регламентов устанавливающих требования к пищевым продуктам является основанием для проведения внеплановой проверки в рамках государственного контроля (надзора)

5. При проведении государственного контроля (надзора) процессов производства, перевозки, хранения и реализации пищевых продуктов государственный орган осуществляет идентификацию процессов, согласно статье 5 настоящего Федерального закона.

6. Проверка соответствия процессов перевозки осуществляется при загрузке/выгрузке транспортных средств, используемых для перевозки пищевых продуктов.

7. При утилизации пищевых продуктов путем производства из них иной продукции, государственный контроль осуществляется в соответствии с

требованиями, установленными действующим законодательством и в соответствии с требованиями статьи 20 настоящего Федерального закона.

В случае утилизации пищевых продуктов путем уничтожения, государственный контроль осуществляется за полнотой и необратимостью их уничтожения.

В случае утилизации пищевых продуктов по предписанию органа государственного контроля (надзора), формы утилизации должны определяться собственником утилизируемых пищевых продуктов по согласованию с органами государственного контроля (надзора), выдавшими данное предписание.

8. Государственный контроль (надзор) соответствия пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья, а также связанных с ними процессов производства, реализации, хранения, перевозки, утилизации, требованиям настоящего Федерального закона проводится в следующих формах:

- 1) визуальный контроль;
- 2) инструментальный контроль.

9. Под визуальным контролем понимается проверка соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего Федерального закона, для осуществления которых не требуется применения средств измерений, приборов и оборудования, по визуальным и органолептическим признакам, а также проверка наличия и соответствия документации на пищевые продукты требованиям настоящего Федерального закона, в том числе сличение процессов производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации с технической документацией, содержащей их описания.

10. Под инструментальным контролем понимается проверка соответствия отобранных проб (образцов) пищевых продуктов и процессов производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Федерального закона, осуществляемое при помощи специальных технических средств измерения (в том числе лабораторных исследований) и санитарно-эпидемиологической, токсикологической, ветеринарно-санитарной, товароведческой и иных экспертиз, как на месте проведения государственного контроля, так и в аккредитованных испытательных лабораториях.

11. Запрещается изъятие образцов пищевых продуктов для инструментального контроля без оформления в установленной форме акта об отборе образцов пищевых продуктов и в количестве, превышающем нормы, установленные утвержденными Правительством Российской Федерации правилами отбора образцов пищевых продуктов для проведения исследований и измерений.

12. В случае выявления по результатам государственного контроля (надзора) нарушений требования настоящего Федерального закона и других технических регламентов, содержащих требования безопасности пищевых продуктов, в процессе осуществления процессов производства, перевозки, хранения и реализации пищевых продуктов, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный контроль (надзор) выдается предписание о приостановлении осуществления деятельности по производству, перевозке, хранению, реализации пищевых продуктов до устранения нарушений в порядке и сроки, указанные в предписании.

13. В случае, если выявленные по результатам государственного контроля (надзора) нарушения требований настоящего Федерального закона и других технических регламентов, содержащих требования безопасности пищевых продуктов, в процессе осуществления процессов производства, перевозки, хранения и реализации пищевых продуктов, не были устранены по предписанию федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный контроль (надзор), орган государственного контроля (надзора) обращается в суд с иском о прекращении деятельности хозяйствующего субъекта по осуществлению процессов производства, перевозки, хранения и реализации пищевых продуктов.

В случае принятия судом решения о прекращении деятельности хозяйствующего субъекта по осуществлению процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации, а также ввоза пищевых продуктов регистрационный орган аннулирует свидетельство о регистрации отдельных видов пищевых продуктов или свидетельство о регистрации процесса производства пищевых продуктов.

14. 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, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный контроль (надзор) выдается предписание о прекращении реализации и (или) ввоза опасного пищевого продукта, а также об отзыве опасного пищевого продукта, на основании которого хозяйствующий субъект обязан обеспечить отзыв и прием от покупателей (потребителей), а также организовать утилизацию (уничтожение) такого пищевого продукта в порядке, установленном настоящим Федеральным законом и другими федеральными законами.

15. В случае отказа хозяйствующего субъекта выполнить предписание органа государственной власти, уполномоченного осуществлять государственный контроль (надзор), о прекращении реализации и (или) ввоза опасного пищевого продукта, а также об отзыве опасного пищевого продукта, орган государственного контроля (надзора) обращается в суд с иском о прекращении деятельности хозяйствующего субъекта по осуществлению процессов производства, перевозки, хранения и реализации, а также ввоза пищевых продуктов.

ГЛАВА 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА

Статья 20. Административная, уголовная и дисциплинарная ответственность

За нарушение требований настоящего Федерального закона устанавливается административная, уголовная и дисциплинарная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Статья 21. Гражданско-правовая ответственность за причинение вреда вследствие нарушения настоящего Федерального закона

Вред, причиненный жизни и здоровью гражданина вследствие нарушения настоящего Федерального закона, подлежит возмещению физическим или юридическим лицом, причинившим вред, в полном объеме в соответствии с

законодательством Российской Федерации.

ГЛАВА 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 22. Переходные положения

1. Со дня вступления в силу настоящего Федерального к отдельным видам пищевых продуктов, перечисленным в статье 14 настоящего Федерального закона, процессам их производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации, действуют требования, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, действующей в части, не противоречащей настоящему Федеральному закону.

2. 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 Федерального закона и утверждаются Правительством Российской Федерации.

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

Статья 23. Приведение нормативных правовых актов в соответствие с настоящим Федеральным законом

Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в сфере безопасности пищевых продуктов, процессов их производства, хранения и перевозки применяются в части, не противоречащей настоящему Федеральному закону.

Статья 24. Вступление в силу требований настоящего Федерального закона

1. Настоящий Федеральный закон вступает в силу по истечении двенадцати месяцев со дня его официального опубликования.

2. Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона иные федеральные законы, принятые до его вступления в силу и предусматривающие требования к безопасности пищевым продуктам, применяются в части, не противоречащей настоящему Федеральному закону.

**Президент
Российской Федерации**

Д. А. Медведев