

Анализ соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции

Вопрос:

Каким образом проводится анализ соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции?

Ответ:

Анализ соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции производится в соответствии с требованиями законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии, санитарных норм и правил, технических регламентов.

Пунктом 1 ст.17 Федерального закона от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" предусмотрено, что при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии со ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (далее - ТР ТС 021/2011), пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в приложениях 1, 2, 3, 4, 5 и 6 к ТР ТС 021/2011. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В соответствии со ст.10 ТР ТС 021/2011, изготовители пищевых продуктов обязаны осуществлять процессы их производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Требование п.7 ч.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 о соблюдении условий хранения пищевой продукции конкретизировано в п.6.1. СП 2.3.6.1079-01, регламентирующем наличие достаточного количества необходимого оборудования и предметов материально-технического оснащения (в данном случае, отсутствие достаточного количества подтоварников и стеллажей, выполненных из соответствующих материалов, не исключает нарушения условий хранения свеклы, а именно, хранение свеклы на подтоварниках, не прошедших надлежащую обработку, могло стать причиной ее дополнительного загрязнения и оказать в дальнейшем влияние на показатели безопасности готовых блюд).

В силу п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего Технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем (п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011).

В силу п.6.4 СП 2.3.6.1066-01 контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

Согласно п.7.5 СП 2.3.6.1066-01 хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Пункт 4 ч.3 ст.10, п.6 ч.3 ст.11 ТР ТС 021/2011 в части проведения проверки выпускаемой продукции на соответствие требованиям Технического регламента конкретизирован в п.14.1. СП 2.3.6.1079-01 и п.2.4. Санитарных правил "СП 1.1.1058-01.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.07.2001, введенных в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18 (далее - СП 1.1.1058-01), на основании которых юридическое лицо должно разработать программу производственного контроля и в последующем исполнять ее требования, в том числе посредством проведения лабораторных испытаний готовой продукции по показателям безопасности.

Тихомирова Л.А.,
эксперт в области охраны труда,
промышленной безопасности и экологии

