

№ п/п	<p align="center">Ответы на вопросы, полученные до и во время проведения 19 июля 2018 года публичных обсуждений результатов правоприменительной практики Управления Роспотребнадзора по Воронежской области</p>
1	<p>Вопрос: Отличается ли разработка системы ХАССП для предприятия общественного питания полного и неполного циклов?</p> <p>Ответ:</p> <p>В соответствии с требованиями статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП.</p> <p>В свою очередь, основные принципы разработки системы ХАССП определены ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».</p> <p>Согласно главе 3 указанного национального стандарта система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля; 2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию; 3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем; 4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений; 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

	<p>6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП. При этом проводятся внутренние и внешние проверки с целью проверки выполнения плана ХАССП и его эффективность.</p> <p>7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.</p> <p>При этом следует учитывать, что критические контрольные точки являются базой для управления рисками безопасности пищевых продуктов и при их определении необходимо предусмотреть все потенциальные риски, отсутствие контроля которых может привести к причинению вреда здоровью потребителя.</p> <p>При этом для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства оцениваются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие технологических процессов производства; - последовательность и точность технологических операций; - обеспечение полноты и достоверности производственного контроля; - обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции, а также обеспечение других процедур, предусмотренных частью 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.
2	<p>Вопрос: Должна ли быть маркировка и в каком объеме на готовой продукции предприятия общественного питания, отпускаемой на вынос?</p> <p>Ответ:</p> <p>СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» не регламентируют наличие маркировки на продукции, которая отпускается на вынос индивидуально.</p>
3	<p>Вопрос: Как правильно вести программу производственного контроля?</p> <p>Ответ:</p> <p>Требования к разработке, организации и проведению производственного контроля регламентированы</p>

	СанПин 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
4	Вопрос: Каковы правила маркировки пищевой продукции?
	Ответ: Маркировка пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» ТР ТС 022/2011.
5	Вопрос: Что относится к аллергенсодержащему сырью?
	Ответ: Компоненты, употребление которых может вызвать аллергические реакции, указаны в п.14 части 4.4, статьи 4 ТР ТС 022/2011
6	Вопрос: Требуется ли обработка рабочей поверхности после работы с аллергенсодержащим сырьем?
	Ответ: Специальная обработка рабочей поверхности после работы с аллергенсодержащим сырьём действующими нормативными документами не предусмотрена.
7	Вопрос: Где можно посмотреть актуальный список компаний, которые готовятся проверять?
	Ответ: С планом плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Воронежской области на текущий год вы можете ознакомиться на официальном сайте Управления по ссылке: http://36.rospotrebnadzor.ru/events/plan20171
8	Вопрос: Есть ли услуга, которая подготавливает компанию к проверке?
	Ответ:

	В Управлении Роспотребнадзора по Воронежской области такой услуги нет.
9	<p>Вопрос: Какие нормативные документы регламентируют деятельность учебных центров?</p> <p>Ответ: С нормативной базой, регламентирующей деятельность организаций, в том числе образовательных, Вы можете ознакомиться на официальном сайте Роспотребнадзора по ссылке http://rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php</p>
10	<p>Вопрос: Каков перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации (декларированию), а также перечень продукции, на которую обязательно должна иметься сопроводительная санитарно-гигиеническая документация?</p> <p>Ответ: В соответствии со ст.23 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880: декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: переработанной пищевой продукции животного происхождения; специализированной пищевой продукции; уксуса. В соответствии со ст.23 ТР ТС 021/2011: специализированная пищевая продукция подлежит государственной регистрации. К специализированной пищевой продукции относятся:1) пищевая продукция для детского питания, в том числе вода питьевая для детского питания;2) пищевая продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания;3) минеральная природная, лечебно-столовая, лечебная минеральная вода с минерализацией свыше 1 мг/дм³ или при меньшей минерализации, содержащая биологически активные вещества в количестве не ниже бальнеологических норм;4) пищевая продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин;5) биологически активные добавки к пище (БАД). Определение «санитарно-гигиеническая сопроводительная документация» не предусмотрено действующим законодательством.</p>

11	<p>Вопрос: Каков порядок и сроки предоставления покупателю документов, подтверждающих качество и безопасность приобретенной им продукции?</p>
	<p>Ответ: В соответствии с Федеральным законом от 07.02.1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» потребитель имеет право потребовать документы, подтверждающие качество и безопасность товара (продукции). Конкретные сроки предоставления документов после его приобретения не установлены действующим законодательством.</p>
12	<p>Вопрос: Будут ли размещены в свободном доступе презентационные материалы докладов?</p>
	<p>Ответ: Материалы размещены на главной странице официального сайта Управления, а также в разделе «Для предпринимателей» с которыми можно ознакомиться по ссылке: http://36.rospotrebnadzor.ru/rospred/19490</p>