



ОБЩЕСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО РАЗВИТИЮ МАЛОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА ПРИ ГУБЕРНАТОРЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



**ЖЕНСКАЯ ГИЛЬДИЯ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ**
реализация идей, прав, возможностей



Соблюдение требований законодательства при производстве пищевой продукции в организациях общественного питания как гарантия предоставления безопасной услуги населению.

Соклакова Светлана Михайловна

Главный специалист отдела технического регулирования
ООО Региональный Консалтинговый Центр «ТЕСТ-Консалт»



Нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций общественного питания

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

Закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»

МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»



Нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций общественного питания

Постановление правительства РФ от 21.09.2020 №1515 Правила оказания услуг общественного питания.

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

ГОСТ Р 54762-2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции



Почему ХАССП?

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Глава 3. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

П.2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП



Почему ХАССП?

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.



Основные отличия между СанПиН и ХАССП

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические *требования* к обеспечению безопасности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний



Основные отличия между СанПиН и ХАССП

Hazard	Н	Х	Анализ
Analysis and	А	А	опасностей и
Critical	С	С	критические
Control	С	С	контрольные
Points	Р	П	точки

ХАССП это средство оценки рисков и установления систем контроля, которые позволяют не проводить проверку конечного продукта, а предотвращать проблемы на этапе его приготовления.

ХАССП выявляет основные опасные места (контрольно-критические точки) конкретного производственного процесса и разрабатывает для них действенные механизмы, позволяющие избежать рисков выпуска небезопасного для здоровья потребителя продукта



12 шагов создания системы ХАССП

Предварительные действия

Определение политики предприятия и создания группы ХАССП

Описание (характеристика) продукта

Определение предназначения продукта

Построение блок-схем технологического процесса

Проверка блок-схемы процесса на производстве

7 принципов ХАССП

Проведение анализа опасностей

Определение критических контрольных точек (ККТ)

Установление критических пределов для всех ККТ

Разработка системы мониторинга для каждой ККТ

Разработка корректирующих действий

Установка процедур проверки

Внедрение системы документации



Основные шаги внедрения ХАССП

Принципы концепции
ХАССП

Хорошая санитарная практика
Планирование гигиенических аспектов предприятия
Очистка и дезинфекция
Личная гигиена
Соответствующие условия труда
Интегрированная борьба с вредителями
Аудиты в области гигиены и аудиты поставщиков

Требования к помещениям и технические требования



Поточность технологических, сырьевых потоков

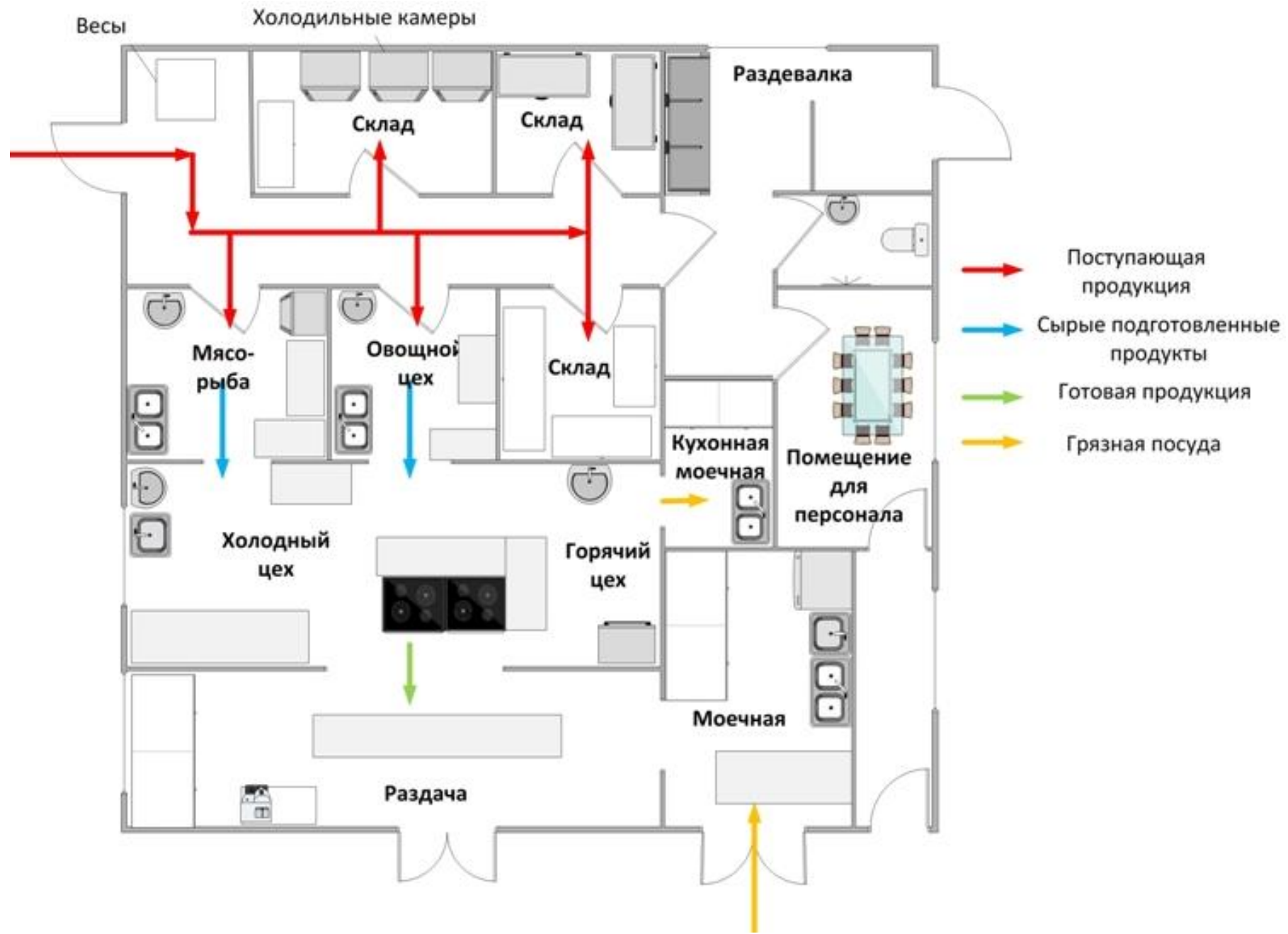
ТР ТС 021/2011

П.3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

П.2.5. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, включающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала



Товарное соседство

Это правило совместного хранения или реализации пищевых продуктов.

Хранение по видам продукции:

- сыпучие: мука, сахар, крупа, макаронные изделия;
- мясное сырьё и полуфабрикаты
- молочные продукты и гастрономия
- овощи и фрукты

Запрещено хранить :

- Сырые продукты/полуфабрикаты и готовая продукция
- Пищевые и непищевые продукты

Несовместимые продукты нужно хранить в разных холодильниках

Если мощность предприятия не позволяет, то на разных полках

Допускается хранить в одном холодильнике/морозильнике мясное, разное сырьё, птицу на разных полках. Молочную и овощную продукцию также.



ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ



СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Мясные продукты

Говядина	48ч.
Баранина	48ч.
Свинина	48ч.
Птица	48ч.
Бекон	72ч.
Ветчина	72ч.
Сосиски	72ч.
Котлеты	72ч.

Рыбные продукты

Море-продукты	12 ч.
Рыба	48ч.

Молочные продукты

Молоко (пастеризов-е)	48ч.
Творог	48ч.
Сметана	72ч.
Сливки (пастеризов-е)	48ч.

Другое

Яйца	3-5 недель
Салаты, содержащие в своем составе: яйца, тунец, курица и ветчина	12 ч.

... 2009

Прослеживаемость сырья, полуфабрикатов

ТР ТС 021/2011

Прослеживаемость пищевой продукции– возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.



Прослеживаемость сырья, полуфабрикатов

Основные задачи прослеживаемости

- Отследить путь продукции на протяжении всего технологического цикла от входа сырья до момента, когда она попадает к конечному потребителю.
- Быстро и оперативно отозвать или изъять из обращения бракованную продукцию.
- Изолировать остатки забракованной партии продукта или сырья.
- Установить ответственность за допущенные ошибки и предотвратить их повторение в будущем.
- Учет продукции для целей оперативного управления производства;



Прослеживаемость сырья, полуфабрикатов

Маркировка

маркировка сырья - предприятие изготовитель в соответствии со ст.4 ТР ТС 022/2011

маркировка полуфабрикатов, заготовок- внутрицеховая маркировка

маркировка готовой продукция с маркировкой согласно ст.4 ТР ТС 022/2011



КОГДА ТРЕБУЕТСЯ МАРКИРОВКА?



1 ПРИЕМКА При приемке товара необходимо переместить продукты из транспортной упаковки в gastronorm/вашу упаковку. Затем каждый товар промаркируйте.

2 ЗАГОТОВКИ Маркировка нужна, когда вы делаете заготовки или полуфабрикаты. Это неотъемлемая часть менеджмента пищевой безопасности.

3 ГОТОВЫЕ БЛЮДА Маркировка готовых блюд обязательна, если вы продаете их с витрины.

Прослеживаемость сырья, полуфабрикатов

Маркировка полуфабрикатов

продукт: _____

–
изготовлено дата:
___/___/___ время:___:___
использовать до дата:
___/___/___ время:___:___
готовность: _____
изготовил: _____
проверил: _____
оценка: удов неудов

Маркировка на каждой заготовке/ полуфабрикате.

Наименование полуфабриката

Дату и время приготовления

- срок годности не превышает
72 часов,

дата приготовления –

срок годности больше 72 часов)

Срок годности окончание
даты и время хранения.

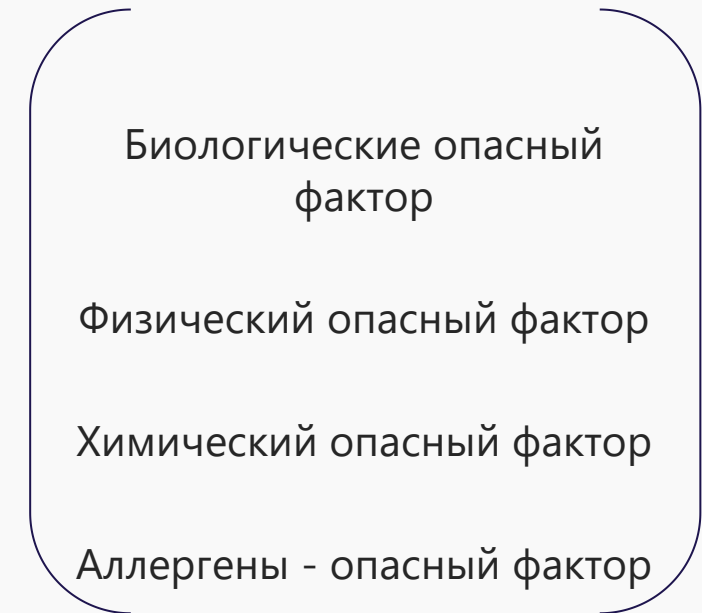


Классификация опасностей

Технологический процесс



Анализ рисков



Классификация опасностей



Классификация опасностей

Биологические опасности

Загрязнение (контаминация), заражение	Сырая пища, инфицированные люди, перекрестное заражение. Неочищенное оборудование, дефекты упаковки и т. д.
Рост и развитие	Неправильная температура хранения, неправильные уровни консервантов, высокая активность воды
Выживание	Неверное соотношение время-температура при обработке/повторном нагреве, недостаточная кислотность и др.



Классификация опасностей

Химические опасности естественного происхождения

Остатки	Остаточные количества реактивов, ингредиентов, моющих средств и т. п.
Контакт	Преднамеренное внесение добавок в небезопасных количествах, случайное попадание ядовитых веществ (например с одежды, рук человека) и т. п.
Загрязнение (контаминация)	Продукты окислительной порчи, пестициды и др.



Классификация опасностей

Физические опасности

Основные источники:

- Люди
- Помещения
- Оборудование
- Упаковка
- Вредители

Большая часть физических опасностей управляется в рамках предварительных программ (ППМ)



Критическая-контрольная точка

Критическая контрольная точка (ККТ) - этап технологического процесса, на котором могут быть применены меры контроля и который является существенно важным для предупреждения или устранения опасного фактора, угрожающего безопасности пищевых продуктов, или снижения его до приемлемого уровня

Кодекс Алиментариус

ККТ - Небольшое количество ключевых точек в которых можно устранить или предотвратить опасный фактор

Примерами ККТ являются:

- Температурная обработка
- Проверка продуктов на загрязненность металлическими примесями
- Пастеризация, автоклавирование и другие

Основная документация, регламентирующая производственную деятельность, правильность оформления

1. Приказ о создании рабочей группы ХАССП
2. Схема движения технологических потоков в помещениях предприятия
3. План ХАССП
4. Инструкция по входному контролю и хранению
5. Инструкция по гигиене персонала
6. Инструкция по мойке и дезинфекции помещений и оборудования
7. Инструкция по борьбе с вредителями
8. Инструкция «Техническое обслуживание оборудования»
9. Инструкция «Идентификация и маркировка продукции. Прослеживаемость»
10. Инструкция «Посторонние предметы. Управление стеклом и пластиком»
11. Инструкция «Рабочие инструкции»
12. Процедура «Управление документацией и записями»
13. Процедура «Управление несоответствиями. Корректирующие мероприятия»
14. Процедура «Управление средствами измерения»
15. Процедура «Управление аварийными ситуациями»
16. Процедура «Работа с жалобами»



Перечень обязательных записей

1. Журнал технического обслуживания и эксплуатации систем вентиляции;
2. Журнал проведения технического обслуживания и ремонта оборудования;
3. Журналы здоровья;
4. Журнал входного контроля сырья, упаковочных материалов.;
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
6. Журнал учета температуры холодильных и морозильных камер;
7. Журнал учета работы бактерицидной лампы;
8. Бракеражный журнал;
9. Журнал Учета использования фритюрных жиров;
10. Журнал учета претензий



Требования к документации и записям

Управление записями

- Организация обязана вести записи, которые обеспечивают доказательства соответствия требованиям и которые необходимы для определения эффективности ХАССП.
- Записи должны быть простыми, понятными, место их хранения должны легко определяться.
- Записи должны содержать полезную информацию для менеджмента, позволяющую осуществлять постоянное улучшение и улучшать процессы пищевой безопасности.
- Записи можно вести в различной форме, включая электронную.



Обучение сотрудников

Виды обучения

Своевременное и эффективное обучение сотрудников - это один из ключевых факторов успеха предприятий пищевой отрасли. Только грамотный персонал может обеспечить выпуск качественной и безопасной продукции.

Первичное обучение (инструктаж)- это обучение, которое проходит каждый новый сотрудник, который пришел на производство и которой задействован в технологический процесс.

Плановый или повторный инструктаж - это обучение проводится для актуализации и закрепления полученных ранее знаний. Проводится в утвержденные даты согласно календарю обучения.

Внеплановый инструктаж - это обучение, которое проводится при выявлении грубых нарушений на предприятии, изменении технологического процесса, установке нового оборудования.



Основные виды загрязнений



Микробное



Физическое



Химическое

Причины порчи пищевой продукции



Нарушение правил гигиены



Нарушение технологии производства



Нарушение температуры хранения и транспортировки

Обеспечить безопасность продуктов питания помогут следующие правила

1 Личная гигиена

НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



ЭКВИПИРОВКА СОТРУДНИКА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА



МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



Вы должны быть здоровы, чисты и опрятны
Применяйте санитарную одежду и средства индивидуальной защиты

2 Чистота рабочего места и производственного инвентаря

ПРИГОТОВИЛ, УБЕРИ!



САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



ПОМОЙ ИНВЕНТАРЬ ПОСЛЕ РАБОТЫ



Вы лично несете ответственность за состояние рабочего места и выполнение санитарных требований на своем участке

3 Правильно принимайте и храните продукты

ПРИЕМКА ТОВАРА ЧИСТЫМИ

Продукты	Мясные продукты	Рыба	Молочные продукты
Емкость	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Температура	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Внешний вид	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Срок годности	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Смесь	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Запах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Температура	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Несоответствие любому из параметров - ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАТЬ!

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ скоропортящихся продуктов

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ	Мясные продукты	Молочные продукты	
Говядина	48 ч	Молоко	48 ч
Свинина	48 ч	Вареные сыры	48 ч
Сыры	48 ч	Сметана	48 ч
Курица	48 ч	Кефир	48 ч
Сало	48 ч	Йогурт	48 ч
Свиное сало	48 ч	Сливки	48 ч
Свиное сало	48 ч	Сметана	48 ч
Свиное сало	48 ч	Сметана	48 ч
Свиное сало	48 ч	Сметана	48 ч

Храните продукты вне зоны действия опасных температур (ниже +4° - выше +64°С).

4 Соблюдайте технологию производства

- ▶ соблюдайте температурный режим производства;
- ▶ четко следуйте рецептуре;
- ▶ соблюдайте последовательность технологических операций;
- ▶ контролируйте отсутствие посторонних предметов;

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ



5 Следуйте инструкциям и регламенту

Соблюдайте правила личной гигиены

ИМОЙТЕ РУКИ!

ВНИМАНИЕ! Зона особого контроля

ВНИМАНИЕ! РИИ - ТВОЯ РАБОЧАЯ ЗОНА

ЧИСТАЯ ЗОНА

STOP!

Обязательно изучите рабочие инструкции;

Четко следуйте внутреннему регламенту и технологическим картам Вашего предприятия

не курить!

Благодарю за внимание!

Соклакова Светлана Михайловна
+7(905) 258-92-55
soklakova@test-konsult.ru
test-konsult.ru



Актуальное законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции общественного питания

Яковлева Татьяна Андреевна
Директор ООО Региональный
Консалтинговый Центр «ТЕСТ-Консалт»
Эксперт в области технического регулирования



Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ
"О государственном контроле (надзоре) и
муниципальном контроле в Российской Федерации"
Реформа контроля и надзора с 1 июля 2021 года.

Закон изменил правила государственного и муниципального контроля (надзора).

Главные задачи документа: сместить акцент с проведения проверок на профилактику нарушений и дать организациям больше гарантий при взаимодействии с органами.

Государственный контроль направлен на предупреждение, выявление и пресечение нарушений обязательных требований.



Законодательство в области подтверждения соответствия

В Российской Федерации

- Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. **№184-ФЗ**.
- Постановление Правительства от 19 июня 2021 г. РФ **№ 936** «О порядке регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии, признания их недействительными и порядке приостановления, возобновления и прекращения действия сертификатов соответствия, признания их недействительными».
- Приказ Минэкономразвития от 31 июля 2020 г. **№ 478** «Об утверждении Порядка регистрации деклараций о соответствии и Порядка формирования и ведения единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии, предоставления содержащихся в указанном реестре сведений».
- **ГОСТ Р 56016-2020** «Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»



Законодательство в области подтверждения соответствия

В Евразийском экономическом союзе

- Договор о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года.
- Единая форма сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правил их оформления (*Решение Коллегии ЕЭК № 293 от 25.12.2012*, в редакции решений Коллегии ЕЭК от 15.11.2016 № 154, от 20.12.2022 № 198).
- Единая форма сертификата соответствия и декларации о соответствии и Положения о формировании и ведении Единого реестра выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии (*Решение Комиссии Таможенного союза № 319 от 18.06.2010*).
- Порядок регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза (*Решением Коллегии ЕЭК № 41 от 20.04.2018*).



Законодательство в области подтверждения соответствия

ГОСТ Р 56016-2020 «Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

2.16 продукция серийного производства: Продукция, изготавливаемая по одной и той же технической документации *с использованием единого технологического процесса* и выпускаемая в обращение на территории ЕАЭС в виде последовательного ряда единиц продукции или периодически повторяющихся партий продукции.

2.17 собственная испытательная лаборатория изготовителя: Зарегистрированное в установленном законодательством государства — члена Евразийского экономического союза порядке на его территории юридическое лицо, осуществляющее исследования (испытания) и измерения и *находящееся в собственности изготовителя, или структурное подразделение* этого юридического лица, действующее от его имени.



Законодательство в области подтверждения соответствия

4.5 *При декларировании соответствия заявитель формирует комплект документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии пищевой продукции, который включает в себя.*

а) для продукции серийного производства (схемы 1д, 3д):

- документация на продукцию: ГОСТ, ТУ, СТО, ТИ, ТТК/ТК;
- сведения о регистрационном или учетном номере заявителя (ОГРН/ОРГНИП);
- протоколы испытаний образцов продукции;
- иные документы.

Под иными документами могут быть рассмотрены:

- Документы на сырье, если они определяют безопасность конечной продукции;
- протоколы испытаний, проведенных в аккредитованных испытательных лабораториях (центрах) или собственной испытательной лаборатории изготовителя на сырье, содержащие значения его характеристик.



Законодательство в области подтверждения соответствия

Согласно п.4.6 *в качестве условий применения протоколов испытаний* могут быть рассмотрены:

- наличие в протоколах испытаний значений характеристик пищевой продукции, подтверждающих соответствие всем требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011 и других регламентах;
- *возможности распространения результатов испытаний типовых образцов на всю заявленную продукцию.*

5.5 Отбираемые образцы (пробы) пищевой продукции по составу и технологии изготовления должны быть идентичными продукции, предназначенной для реализации потребителю (приобретателю).

П р и м е ч а н и е — *Доказательственные материалы*, в том числе протоколы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции, *должны содержать информацию о всех показателях (характеристиках)*, подтверждающих соответствие продукции, указанной в декларации о соответствии, требованиям технического регламента.



Изменения законодательства ЕАЭС в сфере оценки соответствия

Решения Коллегии ЕЭК № 198, № 199, № 200.

Частично вступили в силу с 22.01.2023. *Основные изменения вступили в силу 06.05.2023.*

Установлен новый срок осуществления регистрации декларации о соответствии во ФГИС Росаккредитации - 3 рабочих дня.

В Порядок регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии ***внесли запись в соответствии с законодательством РФ - Заявители регистрируют декларации о соответствии без участия органов по сертификации при подтверждении*** соответствия большинства Технических регламентов.

6 апреля 2023 года было опубликовано ***Решение Коллегии ЕЭК № 46*** «О едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии», с которым вступила в силу наибольшая часть изменений, установленных Решениями Коллегии ЕЭК № 198, № 199, №200.



Изменения законодательства ЕАЭС в сфере оценки соответствия

Установлена *возможность использовать модифицированные буквы латинского алфавита* (букв латинского алфавита с добавлением диакритических знаков) при обозначении продукции (тип, марка, модель, артикул и др.) и товаросопроводительной документации, в сертификатах и декларациях.

Декларация о соответствии должна *содержать сведения об условиях хранения и сроке годности продукции*.

Замена декларации о соответствии (приложений к ней) возможна без проведения дополнительных или повторных исследований (испытаний) и измерений продукции



Изменения законодательства ЕАЭС в сфере оценки соответствия

В поле (8) декларации о соответствии необходимо указывать «дополнительную информацию» (помимо указания условий хранения, срока годности продукции):

- *информацию о распространении декларации на серийно выпускаемую продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов продукции, прошедших исследования, с указанием сведений о дате изготовления таких образцов продукции (при наличии) – в основном для продукции с длительным сроком годности, акцизной, ввозимой,*
- *регистрационный номер и дата регистрации декларации, подлежащей замене, с внесением записи "принята взамен" в случае замены декларации (при наличии);*
- *сведения о договоре с изготовителем (в том числе с иностранным изготовителем), предусматривающем обеспечение соответствия поставляемой на таможенную территорию Союза продукции требованиям технического регламента (технических регламентов) и ответственность за несоответствие такой продукции указанным требованиям (при наличии).*

Ответственность в сфере технического регулирования

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, УСТАНОВЛЕННАЯ ТЕХНИЧЕСКИМИ РЕГЛАМЕНТАМИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Наименование технического регламента ТС	Норма об ответственности
ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»	-
ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»	-



ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

(Гражданский кодекс РФ, Закон РФ «О защите прав потребителей»)

Приобретение товара в потребительских целях -

§3 гл. 59 Гражданского кодекса РФ (часть II); статья 14 Закона РФ «О защите прав потребителей»

вред подлежит возмещению в полном объеме продавцом или изготовителем товара, независимо от их вины и от того, состоял потерпевший с ними в договорных отношениях или нет

Приобретение товара для использования в предпринимательской

деятельности - *§1 гл. 59 Гражданского кодекса РФ (часть II)*

вред подлежит возмещению в полном объеме лицом, причинившим вред



АДМИНИСТРАТИВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

Статья	Предмет ответственности	Меры ответственности (руб.)
14.43, ч. 1	нарушение требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления их в силу обязательных требований либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям, за исключением случаев, предусмотренных ст.ст. 14.44, 14.46	Административный штраф на: граждан: 1 000 – 2 000 должностных лиц: 10 000 – 20 000 ИП: 20 000 – 30 000 юридических лиц: 100 000 – 300 000
14.43, ч. 2	действия, предусмотренные ч. 1 статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения такого вреда	Административный штраф на: граждан: 2 000 – 4 000 должностных лиц: 20 000 – 30 000 ИП: 30 000 – 40 000 юридических лиц: 300 000 – 600 000 с конфискацией предметов правонарушения либо без таковой
14.43, ч. 3	повторное в течение года совершение правонарушения, предусмотренного ч. 2 статьи	Административный штраф на: должностных лиц: 35 000 – 50 000 юридических лиц: 700 000 – 1 млн.
14.45	реализация продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, без указания в сопроводительной документации сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии	Административный штраф на: должностных лиц: 20 000 – 40 000 юридических лиц: 100 000 – 300 000

АДМИНИСТРАТИВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

Статья	Предмет ответственности	Меры ответственности (руб.)
14.44, ч. 1	недостоверное декларирование соответствия продукции	Административный штраф на: должностных лиц: 15 000 – 25 000 юридических лиц: 100 000 – 300 000
14.44, ч. 2	недостоверное декларирование соответствия впервые выпускаемой в обращение продукции, относящейся к виду, типу продукции, в отношении которой предусмотрена обязательная сертификация, либо недостоверное декларирование такой продукции на основании собственных доказательств в случае, если отсутствуют или не могут быть применены документы в области стандартизации, в результате применения которых обеспечивается соблюдение требований технических регламентов	Административный штраф на: должностных лиц: 25 000 – 35 000 юридических лиц: 300 000 – 500 000
14.44, ч. 3	действия, предусмотренные ч.ч. 1 и 2 статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения такого вреда	Административный штраф на: граждан: 4 000 – 5 000 должностных лиц: 30 000 – 40 000 ИП: 40 000 – 50 000 юридических лиц: 700 000 – 1 млн. с конфискацией предметов правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов правонарушения

АДМИНИСТРАТИВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

Статья	Предмет ответственности	Меры ответственности (руб.)
14.46, ч. 1	маркировка продукции знаком обращения продукции на рынке, соответствие которой требованиям технических регламентов не подтверждено в порядке, предусмотренном законодательством о техническом регулировании, либо неправомерная маркировка знаком соответствия	Административный штраф на: должностных лиц: 10 000 – 20 000 юридических лиц: 100 000 – 300 000
14.46, ч. 2	действия, предусмотренные ч. 1 статьи, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений либо создавшие угрозу причинения такого вреда	Административный штраф на: должностных лиц: 35 000 – 50 000 юридических лиц: 700 000 – 1 млн.
19.33	непредставление либо уклонение от представления образцов продукции, документов или сведений, необходимых для осуществления государственного контроля (надзора) в сфере технического регулирования	Административный штраф на: должностных лиц: 40 000 – 50 000 юридических лиц: 200 000 – 300 000

УГОЛОВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

Статья	Предмет ответственности	Меры ответственности (руб.)
238, ч. 1	производство, хранение или перевозка в целях сбыта либо сбыт товаров и продукции, не отвечающих требованиям безопасности жизни или здоровья потребителей	Штраф в размере до 300 000 руб. или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до двух лет, либо обязательными работами на срок до трехсот шестидесяти часов, либо ограничением свободы на срок до двух лет, либо принудительными работами на срок до двух лет, либо лишением свободы на тот же срок
1238, ч. 2	те же деяния, если они: совершены группой лиц по предварительному сговору или организованной группой; совершены в отношении товаров, предназначенных для детей в возрасте до 6 лет; повлекли по неосторожности причинение тяжкого вреда здоровью либо смерть человека	Штраф в размере от 100 000 до 500 000 руб. или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от одного года до трех лет, либо принудительными работами на срок до пяти лет, либо лишением свободы на срок до шести лет со штрафом в размере до 500 000 руб. или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до трех лет или без такового
238, ч. 3	деяния, предусмотренные ч.ч. 1 или 2 статьи, повлекшие по неосторожности смерть двух и более лиц	Принудительные работы на срок до пяти лет либо лишение свободы на срок до десяти лет

УГОЛОВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

изготовителей, продавцов, лиц, выполняющих функции иностранного изготовителя, импортеров

Статья	Предмет ответственности	Меры ответственности (руб.)
Ст. 171.1, ч.1	Производство, приобретение, хранение, перевозка или сбыт товаров и продукции без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации	Штраф в размере до трехсот тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до двух лет, либо принудительными работами на срок до трех лет, либо лишением свободы на срок до трех лет со штрафом в размере до восьмидесяти тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до шести месяцев
Ст. 171.1, ч.2	те же деяния, если они: - совершены группой лиц по предварительному сговору или организованной группой; - в особо крупном размере;	Штраф в размере от двухсот тысяч до пятисот тысяч рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от одного года до трех лет, либо принудительными работами на срок до пяти лет, либо лишением свободы на срок до шести лет со штрафом в размере до одного миллиона рублей или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до пяти лет либо без такового

Благодарю за внимание!

Яковлева Татьяна Андреевна
+7(921) 746-84-51
tatianayakovleva@inbox.ru
test-konsult.ru

