

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих реализацию продукции, предназначенной для детей и подростков по соблюдению требований ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков."

Требования к качеству и безопасности детских товаров определены Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (далее - ТР ТС 007/2011).

Данный технический регламент распространяются на следующую продукцию:

- изделия для ухода за детьми (соски молочные, соски-пустышки, посуда, столовые приборы, санитарно-гигиенические и галантерейные изделия, щетки зубные и массажеры для десен);
- одежда, изделия из текстильных материалов, кожи и меха, изделия трикотажные и готовые штучные текстильные изделия;
- обувь и кожгалантерейные изделия;
- коляски детские и велосипеды;
- издательская книжная и журнальная продукция, школьно-письменные принадлежности.

Вся продукция, предназначенная для детей и подростков должна сопровождаться документами, подтверждающими соответствие данной продукции требованиям Технического регламента в виде декларации о соответствии или сертификатом соответствия, а также должна быть промаркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

ТР ТС 007/2011 устанавливает обязательные требования к продукции, предназначенной для детей и подростков, по показателям химической, биологической, механической и термической безопасности в целях защиты их жизни и здоровья.

Маркировка продукции должна быть достоверной, проверяемой, читаемой и доступной для осмотра и идентификации. На маркировке продукции, нанесенной на изделие (этикетку, упаковку), обязательно должна содержаться следующая информация на русском языке:

- наименование страны, где изготовлена продукция;
- наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, дистрибьютора;
- наименование и вид (назначение) изделия;
- дата изготовления;
- единый знак обращения на рынке;
- срок службы продукции (при необходимости);
- гарантийный срок (при необходимости);
- товарный знак (при наличии).

Разъяснения требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к процессам реализации продукции вне организации, в том числе через торговую сеть.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах разъясняет юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность по оказанию услуг общественного питания населению требования СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее – СП 2.3.6.1079-01, санитарные правила) к процессам реализации продукции вне организации, в том числе через торговую сеть.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в пункте 9.2 санитарных правил, а именно горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже плюс 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже плюс 65°C, холодные супы, напитки – не выше плюс 14°C.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Дополнительно территориальный отдел напоминает, что в соответствии со статьей 21 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 (далее – ТР ТС 021/2011) подтверждение соответствия пищевой продукции проводится в формах:

- 1) подтверждения (декларирования) соответствия пищевой продукции;
- 2) государственной регистрации специализированной пищевой продукции;
- 3) государственной регистрации пищевой продукции нового вида;
- 4) ветеринарно-санитарной экспертизы.

В соответствии с частью 1 статьи 23 ТР ТС 021/2011 декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением:

- 1) переработанной пищевой продукции животного происхождения;
- 2) специализированной пищевой продукции;
- 3) уксуса.

В соответствии с частью 3 статьи 21 ТР ТС 021/2011 оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции непромышленного изготовления и пищевой продукции предприятий питания (общественного питания), предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции, установленных настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Таким образом, при реализации продукции общественного питания не при оказании услуг, то есть вне организации, в том числе через торговую сеть, данная продукция подлежит подтверждению соответствия в форме декларирования.