

контроля и соответственно снизить себестоимость контрольной операции, а что самое важное – повысить достоверность контроля.

#### Литература

1. Измерения в промышленности. Справочник в 3-х книгах. // Под редакцией П.Профоса. М., Металлургия, 1990 г.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ЕВРАЗИЙСКОМ ЭКОНОМИЧЕСКОМ СОЮЗЕ

*Скорина Л.М., Осмола И.И., канд. техн. наук*

*(Научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации», Минск)*

Используемые в рамках технического регулирования инструменты (к которым относятся техническое нормирование и стандартизация, метрология, аккредитация, сертификация, обучение и консультационная помощь, государственный контроль (надзор), мотивация и пропаганда достижений в области качества, информационное обеспечение) оказывают значительное влияние на все составляющие конкурентоспособности организаций.

*1. Техническое регулирование пищевой продукции в Евразийском экономическом союзе (далее - Союз) осуществляется в соответствии с [1] с учетом основных принципов:*

установление единых обязательных требований в технических регламентах Союза или национальных обязательных требований в законодательстве государств-членов к продукции, включенной в единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Союза, применение и исполнение технических регламентов Союза в государствах-членах без изъятий, независимость органов по аккредитации государств-членов, органов по подтверждению соответствия государств-членов и органов по надзору (контролю) государств-членов от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей, в том числе потребителей, единство правил и методов исследований (испытаний) и измерений при проведении процедур обязательной оценки соответствия, единство применения требований технических регламентов Союза независимо от видов и (или) особенностей сделок, недопустимость ограничения конкуренции при осуществлении оценки соответствия, осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Союза на основе гармонизации законодательства государств-членов, добровольность применения стандартов, разработка и применение межгосударственных стандартов.

*2. Роль технических регламентов Республики Беларусь в обеспечении безопасности пищевой продукции.*

Создание системы технического регулирования пищевой продукции базируется на основании технических регламентов, касающихся пищевой продукции. Это технические регламенты на пищевую продукцию, молоко и молочную продукцию, соковую продукцию, мясную продукцию, масложировую продукцию, питьевую воду, расфасованную в потребительскую тару, пищевые добавки и ароматизаторы, технический регламент на маркировку пищевой продукции. Данные регламенты позволят создать систему обеспечения безопасности пищевой продукции на протяжении всей пищевой цепи, аналогично как в ЕС, так называемому подходу "от фермы – к столу".

Концепция технического регулирования в Союзе предусматривает разработку «горизонтальных» технических регламентов, распространяющих свое действие на всю пищевую продукцию, и «вертикальных» — на отдельные ее виды. Поскольку необходимым условием выпуска пищевой продукции в обращение является ее соответствие требованиям всех, технических регламентов распространяющих на нее свое действие, рассмотрим основные требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции [2]. Данный регламент принят решением Комиссии ТР № 880 от 08.12.2011 г. и вступил в силу

01.07.2013 г. [2] устанавливает: объекты технического регулирования, термины и определения (общие), правила идентификации пищевой продукции как объекта технического регулирования, принципы обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции, требование к прослеживаемости, требования к пищевой продукции по показателям безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции, формы оценки соответствия и порядок ее проведения, требование об учете или регистрации производственных объектов, осуществляющих производство пищевой продукции.

В техническом регламенте впервые установлены новые требования, гармонизированные с европейскими в части обязательного применения изготовителями процедур, основанных на принципах НАССР (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) и требование к обеспечению прослеживаемости. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах НАССР. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

Объектами технического регулирования [2] являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации. В регламенте установлены правила обращения пищевой продукции на рынке. Она выпускается в обращение при ее соответствии горизонтальному техническому регламенту, а также иным техническим регламентам, действие которых на нее распространяется. Пищевая продукция, соответствующая требованиям технических регламентов и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Союза. Одним из условий ее обращения на рынке является наличие товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Установлены единые формы оценки (подтверждения) соответствия продукции требованиям технического регламента:

- подтверждение (декларирование) соответствия пищевой продукции;
- государственная регистрация специализированной пищевой продукции и продукции нового вида;
- ветеринарно-санитарная экспертиза.

Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевой продукции требованиям ТР проводится в форме государственного надзора (контроля) за исключением процессов производства (изготовления) пищевой продукции животного происхождения. Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства (изготовления) пищевой продукции животного происхождения проводится в форме государственной регистрации производственных объектов.

Требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами, требования которых не могут изменять требования [2].

3. *Требования к маркировке пищевой продукции в Евразийском экономическом союзе установлены в техническом регламенте ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [3] (утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 г. № 881). При его применении должны учитываться дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части ее маркировки, которые не должны противоречить требованиям вышеуказанного Регламента. Регламент распространяется на выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевую продукцию, независимо от страны ее происхождения и не*

распространяется на пищевую продукцию, произведенную в организациях общественного питания в процессе оказания услуг для потребления на месте производства или произведенную физическими лицами не для целей осуществления предпринимательской деятельности. В соответствии с установленными требованиями маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать:

- наименование, состав, количество, дату изготовления, срок годности, показатели пищевой ценности, рекомендации и (или) ограничения по использованию, условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, импортера;
- наличие в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке.

Все вышеперечисленные реквизиты являются обязательными для маркировки пищевой продукции. Ее изготовитель может указывать дополнительную информацию, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция, ее придуманное название, товарный знак и сведения об обладателе исключительного права на него, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

Следует отметить, что все надписи должны быть нанесены на русском языке и на государственном (ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза. Информацию о наименовании места нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя при условии указания наименования страны на русском языке. Следует отметить, что большинство требований к маркировке пищевой продукции в Регламенте установлено с учетом сложившейся практики, однако появились и некоторые новые требования. Например, маркировка пищевой продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты, аспартама и аспартам-ацесульфама соли непосредственно после указания ее состава должна дополняться определенными надписями, установленными в регламенте.

Умение свободно ориентироваться в требованиях технических регламентов позволит производителям оптимизировать свой бизнес и выпускать в обращение качественную и безопасную пищевую продукцию.

#### Литература

1. Договор о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)

## СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА

*Виноградова Г.В., Осмола И.И., канд. техн. наук,*

*(Научно-производственное республиканское унитарное предприятие «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации», Минск)*

Современная стратегия создания конкурентоспособной продукции, новые модели ее продвижения и сбыта должны опираться не только на передовые технологии и оборудование, но и на прогрессивные современные системы менеджмента.