

Российская Федерация

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН**  
**Общий технический регламент**

**Требования санитарно-эпидемиологической безопасности к  
пищевым продуктам, материалам и изделиям, контактирующим с  
пищевыми продуктами**

**ГЛАВА I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Статья 1. Сфера деятельности закона**

Настоящий Федеральный закон (Технический регламент) направлен на охрану здоровья граждан, предупреждение угрозы возникновения и распространения пищевых отравлений, инфекционных и неинфекционных заболеваний, устанавливает гигиенические требования санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

**Статья 2. Основные понятия и определения**

В настоящем Федеральном законе (Техническом регламенте) используются следующие основные понятия и определения:

*Пищевые продукты* – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в т.ч. продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в т.ч. пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

*Продукты детского питания* – пищевые продукты, предназначенные для детей в возрасте до 14 лет отвечающие физиологическим потребностям детского организма;

*Продукты диетического питания* – пищевые продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

*Продовольственное сырье* – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

*Пищевые добавки* – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их

изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

*Биологически активные добавки к пище* – природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

*Пробиотические продукты* – пищевые продукты, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

*Пробиотические микроорганизмы* – живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы – представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющие на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium* и др.;

*Пребиотики* – пищевые продукты, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

*Генетически модифицированные источники пищи* – пищевые продукты (компоненты), используемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде полученные из генетически модифицированных организмов;

*Генетически модифицированные организмы* – организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинацию генов;

*Санитарно-эпидемиологическая безопасность пищевых продуктов* - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты в период срока годности при установленных техническими регламентами условиях не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

*Пищевая ценность пищевого продукта* – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

*Удостоверение производителя на пищевые продукты* – документ, в котором изготовитель гарантирует соответствие безопасности каждой партии пищевых продуктов, требованиям общих и специальных технических регламентов;

*Общий технический регламент* – документ, устанавливающий общие требования обязательные для применения и соблюдения в отношении любых

видов продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

*Специальный технический регламент* – документ, устанавливающий требования, учитывающие технологические и иные особенности отдельных видов продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;

*Оборот пищевых продуктов* – купля-продажа (в т.ч. экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов (далее – реализация), их хранение и перевозки;

*Утилизация пищевых продуктов* – использование санитарно-эпидемиологически опасных пищевых продуктов в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты предназначены и в которых обычно используются;

*Аккредитация* – официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия;

*Декларирование соответствия* - форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов;

*Декларация соответствия* – документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;

*Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов* – проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации, и принятие мер по результатам проверки;

*Оценка соответствия* - прямое или косвенное определение соблюдения требований предъявляемых к пищевым продуктам;

*Срок годности* - период, по истечении которого пищевые продукты считаются непригодными для использования по назначению.

*Нескорпортующиеся пищевые продукты*- продукты, которые при соблюдении установленных правил хранения не нуждаются в специальных температурных режимах хранения;

*Скорпортующиеся пищевые продукты* - продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека,

*Особо скорпортующиеся пищевые продукты* – продукты, которые подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации;

*Мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов* - государственная система наблюдений за санитарно-эпидемиологической безопасностью и пищевой ценностью пищевых продуктов, состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных

связей между санитарно-эпидемиологической безопасностью и пищевой ценностью пищевых продуктов и состоянием здоровья населения, осуществляемая государственной санитарно-эпидемиологической службой Российской Федерации;

*Санитарно-эпидемиологическое заключение* - документ государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, удостоверяющий соответствие (несоответствие) факторов среды обитания человека, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации требованиям технического регламента по санитарно-эпидемиологической безопасности; **документ государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, удостоверяющий соответствие (несоответствие) пищевых продуктов и стандартов на них, их производства, хозяйственную и иную деятельность требованиям настоящего технического регламента и других специальных технических регламентов по санитарно-эпидемиологической безопасности;**

*Санитарно-эпидемиологическая экспертиза* - деятельность органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы, организаций, аккредитованных в установленном порядке, экспертов по установлению соответствия (несоответствия) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности по производству и обороту пищевых продуктов, пищевой продукции требованиям технического регламента по санитарно-эпидемиологической безопасности;

*Санитарно-эпидемиологическое исследование* - деятельность органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы, организаций, аккредитованных в установленном порядке, экспертов по определению свойств исследуемого объекта (пищевого продукта), его качественных и количественных характеристик, а также по установлению причинно-следственных связей между факторами среды обитания и здоровьем населения с использованием утвержденных методов, методик выполнения измерений и типов средств измерений;

*Санитарно-эпидемиологическая оценка* - деятельность органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы, организаций, аккредитованных в установленном порядке, экспертов по установлению вредного воздействия на человека факторов среды обитания, определению степени этого воздействия и прогнозированию санитарно-эпидемиологической обстановки;

*Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее - материалы и изделия)* - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, транспортировки, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности.

### **Статья 3. Законодательство Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

Законодательство Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов основывается на Конституции Российской Федерации, Федерального закона "О техническом регулировании" и состоит из настоящего Федерального закона, а также принимаемых в соответствии с ним законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации.

Федеральные законы, и принимаемые в соответствии с ними нормативные и правовые акты в части, касающейся обеспечения санитарно-эпидемиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов не должны содержать регламенты, противоречащие настоящему Федеральному закону.

Если международным договором Российской Федерации в сфере технического регулирования установлены иные правила, чем те, которые предусмотрены настоящим Федеральным законом, применяются правила международного договора. В случаях, если из международного договора следует, что для его применения требуется издание внутригосударственного акта, применяются правила международного договора и принятое на его основе законодательство Российской Федерации.

### **Статья 4. Принципы санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

1. Требования настоящего Федерального закона (Технического регламента) обязательны для применения и соблюдения в отношении любых видов пищевых продуктов в процессе их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Правовое регулирование отношений в области установления, и исполнения обязательных требований санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов осуществляется в соответствии с принципами:

- государственной гарантии по обеспечению граждан пищевыми продуктами, которые не причинят ущерб здоровью человека, удовлетворяют физиологические потребности в пищевых веществах и энергии, выполняют профилактические и лечебно-профилактические задачи;

- государственного нормирования в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов с использованием аттестованных методик выполнения измерений и применением средств измерений, внесенных в государственный реестр;

- государственный надзор, контроль и мониторинг в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

- государственной регистрации пищевых продуктов;

- обеспечения оценки и подтверждения соответствия требованиям специальных регламентов пищевых продуктов, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- обязательности соблюдения требований санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.

## **Статья 5. Полномочия Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

К полномочиям Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов относятся:

- разработка и проведение в Российской Федерации единой государственной политики;
- принятие Федеральных законов (Технических регламентов) и иных нормативных правовых актов Российской Федерации;
- разработка и реализация федеральных целевых и научно-технических программ обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- государственное нормирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- организация и осуществление государственной регистрации пищевых продуктов, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- координация научных исследований в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- установление перечня пищевых продуктов, в отношении которых устанавливаются требования оценки соответствия;
- осуществление и проведение государственного надзора и контроля за выполнением установленных законодательством Российской Федерации требований санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- осуществление международного сотрудничества Российской Федерации;
- осуществление других, предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий.

## **Статья 6. Полномочия субъектов Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

К полномочиям субъектов Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов относятся:

-реализация единой государственной политики и исполнение Федеральных законов;

-принятие законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации;

-разработка, принятие и реализация региональных целевых программ в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов производимых на территории субъектов Российской Федерации;

-организация контроля за безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, изготавливаемых и находящихся в обороте на территории субъектов Российской Федерации;

-осуществление других, не отнесенных к полномочиям Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов полномочий.

## **Статья 7. Полномочия органов местного самоуправления в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

Органы местного самоуправления могут наделяться отдельными государственными полномочиями в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **Статья 8. Правовые основы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

Правовое регулирование отношений в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов осуществляется настоящим Федеральным законом, другими федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также законами и иными правовыми актами субъектов Российской Федерации.

## **ГЛАВА 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ГРАЖДАН, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ**

### **Статья 9. Права граждан**

Граждане имеют право:

-на потребление пищевых продуктов, соответствующих требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности;

-получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах и учреждениях государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, у юридических лиц и индивидуальных предпринимателей информацию о санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

-на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их здоровью вследствие нарушения другими гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами технических регламентов и реализации ими пищевых продуктов, не отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **Статья 10. Права индивидуальных предпринимателей и юридических лиц**

Индивидуальные предприниматели и юридические лица имеют право:

-получать в соответствии с законодательством Российской Федерации в органах государственной власти, органах местного самоуправления, органах и учреждениях государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, информацию о санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, действующих технических регламентах;

-принимать участие в разработке Федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

-информировать органы исполнительной власти о всех выявленных нарушениях, связанных с недопустимым или неправильным использованием пищевых продуктов;

-на возмещение в полном объеме вреда, причиненного их имуществу вследствие нарушения гражданами, другими индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами действующего законодательства, а также при осуществлении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **Статья 11. Обязанности граждан**

Граждане обязаны:



-не осуществлять действия, влекущие за собой опасность для здоровья других граждан, вследствие недопустимого или неправильного использования пищевых продуктов;

-заботиться о гигиеническом воспитании своих детей в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

## **Статья 12. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, занятых в области производства и оборота пищевых продуктов**

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по производству и обороту пищевых продуктов обязаны:

-выполнять требования технических регламентов, постановлений, предписаний и заключений, выданных должностными лицами, осуществляющими государственный надзор (контроль);

-использовать при производстве и обороте пищевых продуктов, пищевые продукты, соответствующие требованиям безопасности и пищевой ценности;

-подвергать в обязательном порядке санитарно-эпидемиологической экспертизе новые виды пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящего технического регламента и специальных технических регламентов;

-осуществлять производственный контроль выпускаемых пищевых продуктов на их соответствие требованиям настоящего технического регламента и специальных технических регламентов;

-обеспечить соблюдение требований санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов при их производстве, обороте и утилизации;

-представлять потребителю полную и достоверную информацию о пищевых продуктах;

-приостанавливать производство и оборот в случае установления факта выпуска (оборота) пищевых продуктов, не отвечающих требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности;

-изымать пищевые продукты не соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности, в том числе и уже реализованные, обеспечив возврат их от потребителя, проводить их утилизацию или уничтожение за счет собственных средств;

-предоставлять информацию о несоответствии пищевых продуктов требованиям технического регламента, в случае получения информации о несоответствии их требованиям технического регламента, разрабатывать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда и

согласовать ее с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

-предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований настоящего технического регламента и специальных технических регламентов при их изготовлении и обороте.

### **ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **Статья 13. Общие требования санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

1. Пищевые продукты должны удовлетворять органолептическим и физико-химическим показателям, требованиям к допустимому содержанию химических, радиоактивных, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

2. Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям, указанным в настоящем техническом регламенте и специальных технических регламентах.

3. Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленных настоящим техническим регламентом и специальными техническими регламентами, не допускается.

4. Пищевые продукты, материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, предназначенные для реализации населению, подлежат оценке и обязательному подтверждению соответствия требованиям настоящего технического регламента и специальных технических регламентов в форме принятия декларации о соответствии, за исключением пищевых продуктов подлежащих государственной регистрации в установленном порядке: продукты детского, диетического и специализированного питания, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников, новые виды пищевых продуктов, пищевые продукты впервые ввозимые на территорию Российской Федерации.

5. Требования настоящего технического регламента должны выполняться при разработке специальных технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций регламентирующих вопросы изготовления, и оборота пищевых продуктов.

6. Проекты национальных стандартов и стандартов организаций на пищевые продукты подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе в

установленном порядке.

Проекты национальных стандартов и стандартов организаций и опытные образцы новых пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе.

Указанные проекты могут быть утверждены изготовителем только при получении заключений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, удостоверяющих соответствие таких пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям настоящего технического регламента.

Требования утвержденного национальных стандартов и стандартов организаций являются обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных видов пищевых продуктов, материалов и изделий.

7. При разработке новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, транспортировки, индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны: обосновывать требования к их безопасности, упаковке, маркировке и информации, сохранению безопасности при их изготовлении и обороте, разрабатывать программы производственного контроля за безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики их испытаний, а также устанавливать сроки годности пищевых продуктов.

Сроки годности пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливаются в отношении таких пищевых продуктов, материалов и изделий, санитарно-эпидемиологическая безопасность которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается, которые приобретают свойства, представляющие опасность для здоровья человека, и в связи с этим утрачивают пригодность для использования по назначению.

Продажа пищевых продуктов по истечении установленного срока годности, запрещается.

8. Изготовление пищевых продуктов осуществляется в соответствии с техническими регламентами, технологическими инструкциями, и подтверждается изготовителем удостоверением производителя на пищевые продукты.

9. Не требуется оформление удостоверения производителя на пищевые продукты общественного питания, производимые и реализуемые непосредственно организациями (предприятиями) общественного питания.

10. Соответствие техническому регламенту пищевых продуктов подтверждается при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы в установленном порядке.

11. При отсутствии в техническом регламенте требований безопасности и пищевой ценности для конкретного нового или впервые ввозимого вида пищевого продукта при санитарно-эпидемиологической

экспертизе устанавливаются требования для такой продукции с учетом показателей:

- установленных разработчиком нового вида продукта в проекте стандарта организации и (или) технического документа;
- установленных действующими специальными техническими регламентами к аналогичному по составу и свойствам продукту;
- предъявляемых к продукту в стране его происхождения;
- рекомендуемых международными организациями.

12. Требования санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов вносятся в санитарно-эпидемиологическое заключение установленного образца, которое выдается органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы.

13. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение санитарно-эпидемиологической безопасности при их хранении, перевозке и реализации. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами по уровню миграции токсических веществ не должны превышать требованиям, изложенным в Приложении № 1.

14. Хранение и перевозки пищевых продуктов должны осуществляться в условиях обеспечения сохранения их безопасности в оборудованных помещениях, сооружениях, предназначенных и оборудованных для этих целей транспортных средствах, с соблюдением требований, изложенных в специальных технических регламентах.

15. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, также с указанием наименования пестицида и конечной даты его использования.

16. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов, а также дата последней обработки ими.

17. Пищевые продукты, содержащие кормовые добавки, стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты, не прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке, не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

18. За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется производственный контроль и государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль.

19. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов, должны осуществлять производственный контроль, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящего и специальных технических регламентов.

20. Индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, действующими в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, по результатам проведения мероприятий, направленных на обеспечение безопасности пищевых продуктов, на соответствие требованиям специальных технических регламентов, включая проведение производственного контроля, на каждую партию пищевого продукта оформляется удостоверение производителя на пищевые продукты.

Форма удостоверения производителя на пищевые продукты устанавливается в специальных технических регламентах.

21. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления и оборота пищевых продуктов, осуществляют лабораторные исследования и испытания самостоятельно либо с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

22. Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов допускаются метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов продукции и контроля их параметров, и утвержденные в установленном порядке.

23. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые:

- не соответствуют требованиям настоящего и специальных технических регламентов;

- имеют явные признаки недоброкачества;

- не имеют удостоверений производителя на пищевые продукты, документов, подтверждающих их происхождение, и в отношении которых отсутствует информация о государственной регистрации или подтверждении соответствия требованиям настоящего и/или специальных технических регламентов;

- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

- не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;

- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом (техническим регламентом), либо в отношении которых не имеется такой информации.

Такие пищевые продукты признаются потенциально опасными для здоровья человека и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

#### **Статья 14. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов**

1. Пищевые продукты при их изготовлении и обороте должны храниться при условиях, обеспечивающих сохранение их безопасности в течение всего срока годности.

2. Новые пищевые продукты, и продукты на которые изменяются ранее установленные сроки годности, условия изготовления и оборота, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и утверждаются в установленном порядке.

3. Сроки годности и условия хранения ряда особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, устанавливаются настоящим техническим регламентом (Приложение №2)

4. Сроки годности и условия хранения на продукты, превышающие сроки и/или величины температур хранения для аналогичных видов продуктов, представленных в Приложении №2 (пролонгированные), а также сроки годности и условия хранения на новые виды продуктов, которые не имеют аналогов в указанном Приложении №2, должны быть обоснованы в установленном порядке.

5. При обосновании сроков годности изготовителем или разработчиком документации представляется информация в органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, о мероприятиях, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов (усовершенствование технологии; внедрение новых видов упаковки, улучшенных показателей качества сырья, усиленного санитарного режима при производстве и т.д.), и результаты испытаний продукции, свидетельствующие об их безопасности и пригодности к использованию по назначению в течение всего срока годности.

6. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов продукции и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований в установленном порядке.

7. Санитарно-эпидемиологические исследования специализированных продуктов детского и диетического (лечебного и профилактического) питания, а также продуктов, вырабатываемых с использованием новых технологий и (или) с применением нетрадиционных видов сырья и пищевых продуктов, указанных в Приложении №2 настоящего технического регламента, проводятся федеральным органом исполнительной

власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия, а также в уполномоченных им учреждениях.

8. При ввозе на территорию Российской Федерации импортируемых пищевых продуктов подлежащих государственной регистрации в установленном порядке уполномоченное лицо представляет информацию о регламентации сроков годности и условий хранения продуктов, а при необходимости - результаты испытаний продукции в конце указанных сроков и условий хранения.

9. Санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов, продуктов, изготовленных по новым технологиям и/или из новых видов сырья, продуктов детского, лечебного и профилактического питания, в т.ч. консервированных, продуктов, полученных из генетически модифицированных источников, выдаются федеральным органом исполнительной власти в области санитарно-эпидемиологического благополучия после проведения экспертизы в уполномоченных им учреждениях по месту расположения организаций-изготовителей.

10. На другие виды продуктов (не скоропортящихся) санитарно-эпидемиологические заключения о возможности установления сроков годности выдаются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в субъектах Российской Федерации после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и испытаний учреждениями госсанэпидслужбы.

11. Требования к регламентации сроков годности.

11.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

11.2. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в стандартах на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

11.3. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

11.4. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

11.5. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

11.6. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

11.7. Сроки годности не скоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

11.8. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

## **Статья 15. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий**

1. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий включает в себя:

- санитарно-эпидемиологическую экспертизу документов, которые представляются изготовителем, поставщиком пищевых продуктов, материалов и изделий и подтверждают их соответствие требованиям настоящих и специальных технических регламентов, условий изготовления или поставок пищевых продуктов, материалов и изделий, а также результатов проводимых в случае необходимости их испытаний;

- внесение пищевых продуктов, материалов и изделий и их изготовителей, поставщиков в Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и реализации;

- выдачу заявителям свидетельств о государственной регистрации пищевых продуктов, материалов и изделий, дающих право на их



изготовление на территории Российской Федерации или ввоз на территорию Российской Федерации и оборот.

2. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий и ведение Государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота, осуществляются уполномоченным федеральным органом исполнительной власти по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору.

3. Не допускается государственная регистрация нескольких видов пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием, а также многократная регистрация одного и того же вида пищевых продуктов, материалов и изделий под одним наименованием или под различными наименованиями.

## **Статья 16. Мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

1. В целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, охраны здоровья населения, а также в целях разработки мер по предотвращению поступления на потребительский рынок опасных для здоровья пищевых продуктов, материалов и изделий органами государственного надзора и контроля совместно с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации организуется и проводится мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

2. Мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов проводится в соответствии с положением, утвержденным Правительством Российской Федерации.

## **Статья 17. Санитарно-эпидемиологические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

1. Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида пищевых продуктов и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

2. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических

загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным настоящим техническим регламентом (Приложение №3).

3. Установление показателей безопасности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

4. Установление показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

5. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

6. В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7. Содержание микотоксинов - афлатоксина В<sub>1</sub>, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М<sub>1</sub> - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В<sub>1</sub>; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

8. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

9. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды: гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ ,  $\gamma$ - изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

10. Контроль продовольственного сырья и пищевых продуктов по содержанию в них остаточных количеств пестицидов и агрохимикатов, в том числе фумигантов, основывается на информации, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее производстве и хранении пестицидах и агрохимикатах.

11. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов, содержащих пестициды, осуществляется в соответствии с действующими гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

12. В продуктах животного происхождения контролируются

остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируются как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики - гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии - антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин. В молоке и молочных продуктах контролируются пенициллин, стрептомицин, антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин; в яйцах и яйцепродуктах - бацитрацин, антибиотики тетрациклиновой группы, стрептомицин, левомицетин.

13. Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, препаратов, не указанных в п. 14, статьи 17, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторах роста животных и лекарственных препаратах.

14. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах; бенз(а)пирен - в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

15. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания.

16. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых (в том числе группа тунцовых); нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

17. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

18. В пищевых продуктах контролируется содержание радионуклидов.

Радиационная безопасность пищевых продуктов по цезию-137 и стронцию-90 определяется их допустимыми уровнями удельной активности радионуклидов в установленном порядке.

Радиационная безопасность пищевых продуктов, загрязненных другими радионуклидами, определяется нормами радиационной безопасности.

19. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

20. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся

и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с требованиями по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности (Приложение №4).

21. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

22. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться документами по профилактике паразитарных болезней.

23. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

24. Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

25. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по массе продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

26. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека (Приложение №5).

27. Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека (Приложение №6а).

Биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, являющиеся их источниками, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека при использовании их в составе биологически активных добавок к пище, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище (Приложение №6б).

28. В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на

основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

29. Фруктовые и овощные соки должны соответствовать требованиям настоящего технического регламента (Приложение №7).

30. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

31. Продукты детского питания и их компоненты, продукты для беременных и кормящих женщин должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности, установленным настоящим техническим регламентом (Приложение №8).

Показатели пищевой ценности продуктов детского питания и их компонентов, продуктов для беременных и кормящих женщин устанавливаются специальным техническим регламентом.

32. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека, и жизнь и здоровье будущих поколений (Приложение №9).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в Приложении №9, не подлежат изготовлению, ввозу, использованию и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

33. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах регламентируются специальным техническим регламентом.

34. Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы и изделия должны соответствовать требованиям специальных технических регламентов к безопасности таких материалов и изделий.

При изготовлении пищевых продуктов допускается применение материалов и изделий, прошедших государственную регистрацию в порядке, установленном статьей 15 настоящего технического регламента.

## **Статья 18. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке**

1. Пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы такими способами, которые позволяют обеспечить сохранение безопасности при их хранении, транспортировке и реализации.

2. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие расфасовку и упаковку пищевых продуктов, обязаны соблюдать требования специальных технических регламентов, стандартов и (или) нормативных документов в части требований к расфасовке и упаковке

пищевых продуктов, их маркировке, а также к используемым для упаковки и маркировки пищевых продуктов материалам.

3. На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов должна быть указана следующая информация на русском языке:

3.1. Наименование продукта и его вид.

3.2. Название организации-изготовителя и ее юридический адрес (для импортных продуктов - страна происхождения и наименование фирмы-изготовителя).

3.3. Вес или объем продукта.

3.4. Наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена.

3.5. Пищевая ценность (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов).

3.6. Способ и условия изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов).

3.7. Условия хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения).

3.8. Дата изготовления и дата упаковки пищевых продуктов.

3.9. Срок годности пищевого продукта. Информация о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для не скоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

3.10. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты из генетически модифицированных источников и др.) указываются:

-область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище);

-наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в биологически активных добавках к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, если такая потребность установлена;

-рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

-для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

-для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генетически модифицированных источников", или "продукция содержит компоненты из генетически модифицированных источников" (для пищевых продуктов, содержащих более 1% компонентов генетически модифицированных источников);

-информация о государственной регистрации.

Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников и не содержащие дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, в дополнительном этикетировании не нуждаются в случае полной эквивалентности пищевой ценности продукта традиционному аналогу (Приложение №10).

4. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический продукт" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах-вкладышах к продукту проводится в соответствии с установленным порядком.

## **Статья 19. Требования к изъятию из оборота пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека**

1. Пищевые продукты, материалы и изделия, представляющие потенциальную опасность для здоровья человека подлежат изъятию из оборота.

Владелец пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека обязан изъять их из оборота самостоятельно или на основании предписания (постановления) органов государственного надзора и контроля.

2. В случае, если владелец пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека не принял меры по их изъятию из оборота, такие пищевые продукты, материалы и изделия конфискуются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **Статья 20. Требования к проведению экспертизы, утилизации или уничтожению пищевых продуктов материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека, изъятых из оборота**

1. Изъятые из оборота, пищевые продукты, материалы и изделия, представляющие потенциальную опасность для здоровья человека, подлежат экспертизе, проводимой органами государственного надзора и контроля в

соответствии со своей компетенцией, в целях определения возможности утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Пищевые продукты, материалы и изделия, владелец которых не может подтвердить их происхождение, которые имеют явные признаки недоброкачества и представляют в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы. До утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий их владелец в присутствии представителя органа государственного надзора и контроля обязан изменить свойства таких пищевых продуктов, материалов и изделий любым доступным и надежным способом, исключающим возможность их дальнейшего использования по назначению.

2. Пищевые продукты, материалы и изделия, представляющие потенциальную опасность для здоровья человека на срок, необходимый для проведения их экспертизы, утилизации или уничтожения, направляются на временное хранение, условия осуществления которого исключают возможность доступа к таким пищевым продуктам, материалам и изделиям.

Находящиеся на временном хранении пищевые продукты, материалы и изделия, представляющие потенциальную опасность для здоровья человека подлежат строгому учету. Ответственность за сохранность таких пищевых продуктов, материалов и изделий несет их владелец.

3. На основании результатов экспертизы пищевые продукты, материалы и изделия, представляющие потенциальную опасность для здоровья человека орган государственного надзора и контроля выносит предписание (постановление) об их утилизации или уничтожении.

Владелец пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека осуществляет выбор способов и условий их утилизации или уничтожения и согласовывает с органом государственного надзора и контроля, вынесшим предписание (постановление) об утилизации или уничтожении таких пищевых продуктов, материалов и изделий, способы и условия их утилизации или уничтожения.

Возможность использования пищевых продуктов, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека в качестве корма для животных согласовывается в установленном порядке с государственной ветеринарной службой Российской Федерации.

4. Расходы на экспертизу, хранение, транспортировку, утилизацию или уничтожение пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека оплачиваются их владельцем.

5. Владелец пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека обязан представить в орган государственного надзора и контроля, вынесший предписание (постановление) об их утилизации или уничтожении, документ



либо его заверенную в установленном порядке копию, подтверждающие факт утилизации или уничтожения таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

6. Органы государственного надзора и контроля, вынесшие предписание (постановление) об утилизации или уничтожении пищевых продуктов, материалов и изделий, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека обязаны осуществлять контроль за их утилизацией или уничтожением в связи с опасностью возникновения и распространения заболеваний и отравлений людей, а также загрязнения окружающей природной среды

## **Статья 21. Государственный надзор, контроль в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов**

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за соответствием пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента осуществляется органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России в установленном порядке.

2. Объектами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за соблюдением требований настоящего технического регламента являются:

- санитарно эпидемиологическая безопасность и пищевая ценность пищевых продуктов;

- санитарно эпидемиологическая безопасность процессов производства, изготовления пищевых продуктов, хранения, транспортировки, реализации и употребления (использования);

- санитарно эпидемиологическая безопасность условий утилизации или уничтожения некачественной, опасной продукции;

- методы контроля и средства измерения в области санитарно эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

- организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение заболеваний (отравлений) людей, связанных с употреблением (использованием) пищевых продуктов;

- условия и качество питания.

3. Порядок государственного санитарно-эпидемиологического надзора за соответствием пищевых продуктов требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности устанавливается уполномоченным федеральным органом исполнительной власти.

4. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов осуществляется при согласовании с органами и учреждениями госсанэпидслужбы национальных стандартов и стандартов организаций о их соответствии требованиям настоящего технического регламента.

5. Мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, потребляемых населением, осуществляется по единой системе на основе данных производственного контроля и государственного санитарно-эпидемиологического надзора о соответствии санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов требованиям настоящего технического регламента.

6. Мониторинг санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, потребляемых населением, осуществляется органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

7. Государственный надзор за соблюдением установленных в соответствии с действующим законодательством требований к методам контроля и средствам измерений, используемым в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, осуществляется специально уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, а также его территориальными органами.

8. Информация о санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, полученная в результате государственного надзора (контроля), предоставляется органам исполнительной и законодательной власти, хозяйствующим субъектам и потребителям пищевых продуктов по их обращению, а также через средства массовой информации и (или) иным способом.

## **Глава 4. Ответственность за нарушение настоящего федерального закона**

### **Статья 22. Административная и уголовная ответственность**

Граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, виновные в нарушении настоящего Федерального Закона, несут административную и уголовную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Вред, причиненный жизни или здоровью гражданина в результате потребления пищевых продуктов, не соответствующих требованиям установленным настоящим техническим регламентом, подлежит возмещению гражданином, индивидуальным предпринимателем и (или) юридическим лицом, причинившим вред, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **Глава 5. Заключительные и переходные положения**

### **Статья 23. Переходные положения**

До принятия специальных технических регламентов техническое

регулирование в области санитарно-эпидемиологической безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов осуществляется в соответствии с федеральными законами «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**Правила и методы исследований (испытаний) и измерений, а также правила отбора образцов для проведения методов исследований (испытаний) и измерений, необходимых для применения настоящего регламента, разрабатываются с соблюдением положений ст. 9 Федерального Закона «О техническом регулировании» органами исполнительной власти в пределах своей компетенции в течение 6 месяцев со дня официального опубликования настоящего технического регламента и утверждаются Правительством РФ.**

Документы о соответствии пищевых продуктов государственным санитарным правилам, выданные в установленном порядке до вступления в силу настоящего Федерального закона (Технического регламента), считаются действительными до окончания срока, установленного в них.

#### **Статья 24. Вступление в силу настоящего Федерального закона**

Настоящий федеральный закон (Технический регламент) вступает в силу по истечении шести месяцев со дня его официального опубликования.

#### **Статья 25. Приведение законов и иных нормативных правовых актов в соответствие с настоящим Федеральным законом (Техническим регламентом)**

1. Предложить Президенту Российской Федерации и поручить Правительству Российской Федерации привести до ..... года свои нормативные правовые акты в соответствии с настоящим Федеральным законом.

2. Другие законы и иные нормативные правовые акты, действующие на территории Российской Федерации, подлежат приведению в соответствие с настоящим Федеральным законом в течение трех месяцев со дня вступления его в силу.

#### **Статья 26. Принятие федеральных законов и иных нормативных правовых актов, обеспечивающих действие настоящего Федерального закона**

1. Предложить Президенту Российской Федерации и поручить Правительству Российской Федерации принять соответствующие нормативные правовые акты, обеспечивающие действие настоящего Федерального закона.

Президент Российской Федерации

В. Путин