

# **Санитарно - гигиеническая сертификация / регистрация предприятий по производству продуктов питания на экспорт**

## **Нормативные требования**

### **Глава -1. Общие положения**

**Пункт-1.** Данные нормативные требования составлены в целях усиления надзорного контроля за производственными предприятиями, выпускающими продукты питания на экспорт, обеспечения безопасности и санитарно-гигиенического качества экспортируемых продуктов питания. Требования составлены в соответствии с «Законом Китайской Народной Республики о санитарно-гигиенических требованиях к пищевым продуктами», «Законом Китайской Народной Республики об инспекции экспортно-импортной продукции» и действующих нормативных актов, касающихся исполнения данных законов.

**Пункт-2.** В отношении предприятий, производящих, перерабатывающих и осуществляющих хранение продуктов питания, предназначенных на экспорт (в дальнейшем сокращенно называемых «предприятия по производству продуктов питания на экспорт»), государство осуществляет процедуру санитарно-гигиенической сертификации \ регистрации.

Любое находящееся на территории Китайской Народной Республики предприятие по производству, переработке и хранению продуктов питания на экспорт, обязано получить свидетельство о санитарно-гигиенической сертификации или санитарно-гигиенической регистрации. Только после этого предприятию разрешается производство, переработка, хранение продуктов питания, предназначенных на экспорт.

**Пункт-3.** Государственный административный Комитет по сертификации, регистрации и надзору (в дальнейшем сокращенно называемый «Государственный Комитет по сертификации и надзору») уполномочен осуществлять санитарно-гигиеническую сертификацию и регистрацию всех находящихся на территории страны предприятий по производству продуктов питания на экспорт. Главное Государственное Управление по контролю за качеством, экспертизе и карантинному досмотру (в дальнейшем сокращенно называемое «Главным государственным Управлением по контролю за качеством и карантинному досмотру») и подведомственные ему местные Управления по экспертизе и карантинному досмотру экспортно-импортных товаров (в дальнейшем сокращенно называемые «местные Управления по экспертизе и карантинному досмотру») ответственны за осуществление процедуры санитарно-гигиенической сертификации и регистрации предприятий по производству продуктов питания на экспорт в пределах подведомственных им регионов.

Продукция предприятий, не прошедших санитарно-гигиеническую сертификацию или регистрацию, не принимается к таможенному досмотру местными органами по экспертизе и карантинному досмотру экспортно-импортных товаров (в дальнейшем сокращенно называемых «органы по экспертизе и карантинному досмотру») подведомственных Главному Государственному Управлению по контролю за качеством

и карантинному досмотру.

**Пункт-4.** Государственный Комитет по сертификации и надзору, на основании степени опасности продуктов питания, предназначенных на экспорт, публикует и вносит изменения в «Список продуктов питания, предназначенных на экспорт, в отношении которых осуществляется сертификация \ регистрация» (в дальнейшем сокращенно называемый «Список продуктов питания, подлежащих сертификации», см. Приложение-1). В отношении производственных предприятий, выпускающих продукты питания, которые внесены в «Список продуктов питания, подлежащих сертификации», проводится санитарно-гигиеническая сертификация; в отношении предприятий, выпускающих продукты питания, не входящих в «Список продуктов питания, подлежащих сертификации», проводится санитарно-гигиеническая регистрация.

## ***Глава-2. Подача заявки.***

**Пункт-5.** Предприятия, подающие заявку на санитарно-гигиеническую сертификацию продуктов питания, предназначенных на экспорт, должны, в соответствии с «Санитарно-гигиеническими требованиями к предприятиям, производящим продукты питания на экспорт» (см. Приложение-2) создать на своих предприятиях систему контроля санитарно-гигиенического качества.

Предприятия, подающие заявку на санитарно-гигиеническую регистрацию продуктов питания на экспорт, должны, в соответствии с особенностями выпускаемой продукции и в соответствии с «Санитарно-гигиеническими требованиями к предприятиям, производящим продукты питания на экспорт» создать на своих предприятиях систему контроля санитарно-гигиенического качества.

**Пункт-6.** Перед созданием, расширением или перестройкой производственного предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт необходимо подать в местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру заявку на проведение санитарно-гигиенической экспертизы и проверку на соответствие соответствующим стандартам выбранного места расположения предприятия и план самого предприятия – только после этого разрешается начинать строительные работы.

**Пункт-7.** Предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт перед началом производства обязаны подать заявку на санитарно-гигиеническую сертификацию или санитарно-гигиеническую регистрацию в местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру, заполнить и предоставить «Заявку на санитарно-гигиеническую сертификацию \ регистрацию» (в трех экземплярах). Главное производственное предприятие, филиал предприятия и расположенные отдельно от них в других производственных районах переработочные цеха – должны подавать отдельные заявки.

**Пункт-8.** Предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт во время подачи «Заявки на санитарно-гигиеническую сертификацию \ регистрацию» обязаны предоставить документы, касающиеся системы контроля санитарно-гигиенического качества, план - карту производственного района, планы цехов, производственно - технологическую карту и другие необходимые документы.

## ***Глава-3. Рассмотрение заявки и выдача сертификата \ свидетельства***

**Пункт-9.** Местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру после получения от предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт заявки на санитарно-гигиеническую сертификацию и других необходимых материалов, создает экспертную группу. В экспертную группу входят: начальник экспертной группы и, обладающие необходимым, опытом 1-2 члена экспертной группы, которые должны в течение 10 рабочих дней завершить рассмотрение данной заявки и проверку предоставленных материалов. Если в результате проведенного рассмотрения заявки будут выявлены несоответствия установленным требованиям, местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру обязано в течение 10 рабочих дней уведомить предприятие по выпуску продуктов питания на экспорт о необходимости в течение 30 календарных дней внести изменения и исправления. Если в установленный срок изменения и исправления не будут сделаны – это будет рассматриваться как аннулирование заявки.

Если в результате проведенного рассмотрения будет принято решение о соответствии заявки установленным требованиям, начальник экспертной группы обязан составить план проведения экспертизы и согласовать с предприятием по выпуску продуктов питания на экспорт конкретное время проведения экспертизы и осуществить её в установленное время.

**Пункт-10.** Нормативные документы, на основании которых проводится рассмотрение заявки.

- (1) «Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по выпуску продуктов питания на экспорт»;
- (2) Рассмотрение заявок предприятий, выпускающих продукцию, входящую в «Список продуктов питания, санитарно-гигиеническая сертификация которых требует рассмотрения на соответствие нормам системы НАССР» производится на основании «Санитарно-гигиенических требований к предприятиям по выпуску продуктов питания на экспорт» и международного Кодекса по продуктам питания «Анализ рисков и критические точки контроля (НАССР)». «Список продуктов питания, санитарно-гигиеническая сертификация которых требует рассмотрения на соответствие нормам системы НАССР» и дополнения к нему публикуются Государственным комитетом по сертификации и надзору.

**Пункт-11.** Экспертная группа перед проведением экспертизы на месте обязана уведомить предприятие по выпуску продуктов питания на экспорт о цели, основаниях, границах и методах экспертизы, а также о предъявляемых требованиях. Экспертная группа должна внимательно выслушать и принять к сведению информацию предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт о существующем положении дел.

**Пункт-12.** Экспертная группа, путем проведения опросов, ознакомления с отчетами, изучения ситуации на месте, анализа образцов и другими методами, должна провести необходимую экспертизу и составить соответствующий протокол.

**Пункт-13.** По завершении проведения экспертизы, экспертная группа должна уведомить предприятие по выпуску продуктов питания на экспорт о результатах проведенной проверки, предоставить доклад о выявленных проблемах и

несоответствия требованиям, а также изложить свое мнение по поводу устранения в установленные сроки существующих недостатков и внесении необходимых изменений.

Предприятие по выпуску продуктов питания на экспорт обязано в установленные сроки передать на рассмотрение местному Управлению по экспертизе и карантинному досмотру отчет об устранении выявленных недостатков.

По завершении экспертизы, начальник экспертной группы обязан предоставить в местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру отчет о проведенной экспертизе.

**Пункт-14.** Местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру проверяет отчет экспертной группы и отчет предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт об устранении выявленных недостатков. Местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру в течение 15 рабочих дней должно дать заключение в отношении предоставленных отчетов. В случае несоответствия установленным требованиям, предприятию по выпуску продуктов питания на экспорт отправляется официальное уведомление.

В случае соответствия установленным требованиям и утверждения результатов проведенной экспертизы, выдается официальный санитарно-гигиенический сертификат. Правила нумерации санитарно-гигиенических сертификатов публикуются Государственным Комитетом по сертификации и надзору в установленном порядке.

Предприятие по выпуску продуктов питания на экспорт, которое по результатам экспертизы было признано несоответствующим установленным требованиям, в течение 6 месяцев со дня получения официального уведомления о несоответствии установленным требованиям не имеет права подавать новую заявку на проведение санитарно-гигиенической сертификации. Предприятия, подающие повторную заявку, должны предварительно провести тщательную работу по устранению выявленных недостатков.

**Пункт-15.** Срок действия санитарно-гигиенического сертификата и санитарно – гигиенической регистрации составляет 3 года. Бланки свидетельства о санитарно-гигиенической сертификации \ регистрации печатаются Государственным Комитетом по сертификации и надзору и выдаются зарегистрированным предприятиям местными Управлениями по экспертизе и карантинному досмотру.

#### ***Глава-4. Осуществление надзорного контроля***

**Пункт-16.** Надзорный контроль за сертифицированными предприятиями осуществляется местными Управлениями по экспертизе и карантинному досмотру. Основные функции надзорного контроля заключаются в следующем:

- (1) Контроль за постоянным соблюдением предприятием санитарно-гигиенических требований;
- (2) Проверка эффективности функционирования системы контроля санитарно - гигиенического качества;

- (3) Проверка использования присвоенного номера свидетельства о санитарно - гигиенической сертификации.
- (4) Контроль за соблюдением норм безопасности и санитарно-гигиенического качества сырья для производства экспортной продукции, вспомогательных веществ и готовой продукции; карантинный досмотр и экспертиза экспортной продукции и т.д.

**Пункт–17.** Методы проведения надзорного контроля за сертифицированными предприятиями:

- (1) Ежедневный надзорный контроль. Ежедневный надзорный контроль на сертифицированных предприятиях осуществляется уполномоченными представителями органов по экспертизе и карантинному досмотру.
- (2) Регулярные проверки в установленные сроки. Местные Управления по экспертизе и карантинному досмотру организуют регулярные проверки и санитарно-гигиенические экспертизы сертифицированных предприятий уполномоченными экспертами. На сертифицированных предприятиях выпускающих мясную продукцию, продукцию водного промысла, консервированную продукцию и продукцию, при изготовлении которой используется оболочка из кишок животных, проводится как минимум одна полномасштабная проверка в год. На сертифицированных предприятиях, выпускающих сезонную продукцию экспортного назначения, проверки проводятся в сезон производства данной продукции. В отношении предприятий, сертифицированных иностранными государствами, полномасштабные надзорные проверки и экспертизы проводятся не реже одного раза в полгода (или в сезон производства). В отношении прочих сертифицированных предприятий, местные Управления по экспертизе и карантинному досмотру осуществляют надзорные проверки исходя из конкретной ситуации на сертифицированном предприятии. Частота проверок таких предприятий устанавливается местными Управлениями по экспертизе и карантинному досмотру. Во время проведения регулярных проверок следует контролировать ситуацию с исправлением недостатков, выявленных в результате ежедневных надзорных проверок.
- (3) Повторные проверки при продлении или замене сертификационного свидетельства. Сертифицированные предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт обязаны за 3 месяца до истечения срока действия сертификационного свидетельства подать в местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру заявку на проведение повторной проверки. Местные Управления по экспертизе и карантинному досмотру рассматривают поданную заявку в соответствии нормами, изложенными в Главе-3. Предприятиям, которые по результатам проверки, соответствуют предъявляемым требованиям, выдается новое сертификационное свидетельство. Предприятиям, которые не соответствуют требованиям или не подали заявку на получение нового свидетельства – замена свидетельства не производится. Все работы по надзорному контролю должны быть запротоколированы. Предприятию, на котором проводилась проверка, должно быть направлено

письменное уведомление обо всех выявленных недостатках.

**Пункт–18.** Если в процессе проведения надзорной проверки будет выявлено какое-либо из нижеследующих нарушений, местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру обязано в письменной форме уведомить сертифицированное предприятие о необходимости устранения нарушений в установленные сроки и временно приостановить проведение экспортного таможенного досмотра продукции данного предприятия вплоть до полного устранения выявленных нарушений:

- (1) Если будет обнаружено, что сырье, вспомогательные вещества, вода (лёд) и т.д., используемые в процессе производства или обработки, не гарантируют безопасности и санитарно-гигиенического качества продукции или создают прямую угрозу безопасности и санитарно-гигиеническому качеству продукции;
- (2) Если в результате экспортной экспертизы и карантинного досмотра будет обнаружено несоответствие стандартам безопасности и санитарно-гигиенического качества продукции, а также в случае обнаружения более серьезных недостатков;

**Пункт–19.** Если в процессе проведения надзорной проверки сертифицированного предприятия будет выявлено какое-либо из нижеследующих нарушений, местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру обязано в письменной форме уведомить об этом сертифицированное предприятие и аннулировать его свидетельство о санитарно-гигиенической сертификации:

- (1) В случае, если в установленные сроки предприятие не устранило нарушения, перечисленные в Пункте-18 (1) и (2).
- (2) Если в результате использования некачественного сырья, ненадлежащего управления процессами производства, обработки, хранения или по другим причинам, в иностранных государствах будут выявлены проблемы с санитарно-гигиеническим качеством продукции предприятия.
- (3) Если будет обнаружено, что предприятие умышленно скрывало проблемы санитарно-гигиенического качества и безопасности экспортной продукции, повлекшие за собой серьезные последствия.
- (4) В случае отказа предприятия от проведения надзорного контроля.
- (5) В случае заимствования, незаконного использования, переуступки, самовольного внесения исправлений, подделки свидетельства о санитарно-гигиенической сертификации, сертификационного номера, знака санитарно-гигиенической сертификации или в случае использования санитарно-гигиенического сертификационного номера для продуктов не прошедших процедуру санитарно-гигиенической сертификации.

Предприятия, у которых было аннулировано свидетельство о санитарно - гигиенической сертификации, в течение года со дня получения уведомления об аннулировании, не имеют права подавать новую заявку на проведение санитарно-гигиенической сертификации.

**Пункт–20.** В случае возникновения любой из нижеперечисленных ситуаций, свидетельство о санитарно-гигиенической сертификация автоматически утрачивает юридическую силу:

- (1) В случае, если в течение 30 дней после изменения наименования сертифицированного предприятия, смены юридического представителя или изменении адреса для отправки корреспонденции, предприятием не будет подано заявление о внесении изменений;
- (2) В случае, если в течение 30 дней после окончания перестройки \ перепланировки производственных цехов, расширения, смены адреса или внесения существенных изменений в систему контроля санитарно-гигиенического качества, предприятием не будет подана заявка на проведение повторной проверки;
- (3) В случае, если в течение 1 года не осуществлялся экспорт сертифицированных продуктов питания.
- (4) В случае, если в установленные сроки не была подана заявка на получение нового свидетельства и проведение повторной проверки.

**Пункт – 21.** Государственный Комитет по сертификации и надзору осуществляет надзорный контроль за выдачей местными Управлениями по экспертизе и карантинному досмотру санитарно-гигиенических сертификатов предприятиям, производящим продукты питания на экспорт. В случае необходимости, Государственный Комитет по сертификации и надзору создаёт рабочую группу экспертов для проведения выборочной проверки предприятий, получивших свидетельство о санитарно-гигиенической сертификации.

#### ***Глава-5. Дополнительные положения***

**Пункт–22.** Рассмотрение заявок на санитарно-гигиеническую регистрацию, выдача регистрационного свидетельства и надзорный контроль за предприятиями, производящими продукты питания на экспорт, осуществляется местными Управлениями по экспертизе и карантинному досмотру на основании «Санитарно-гигиенических требований к предприятиям, производящим продукты питания на экспорт» и соответствующими нормами, изложенными в Главе-3 и Главе -4.

**Пункт–23.** В случае необходимости санитарно-гигиенической сертификации в иностранных государствах, предприятия, производящие продукты питания на экспорт, обязаны, в соответствии с вышеизложенными правилами, получить свидетельство о санитарно-гигиенической сертификации или санитарно-гигиенической регистрации. А также, в соответствии с требованиями «Нормативных правил санитарно-гигиенической сертификации в иностранных государствах предприятий по выпуску продуктов питания на экспорт» подать заявку в местное Управление по экспертизе и карантинному досмотру для получения рекомендаций от Государственного Комитета по сертификации и надзору.

**Пункт–24.** Полномочия по разъяснению правил применения данных

нормативных требований переданы Главным Государственным Управлением по контролю за качеством и карантинному досмотру в ведение Государственного Комитета по сертификации и надзору.

**Пункт–25.** Данные нормативные требования вступают в силу с 20 мая 2002 года. Одновременно с этим, опубликованная 14 ноября 1994 года бывшим Государственным Управлением по инспекции экспортно-импортных товаров «Инструкция о санитарно-гигиенической сертификации складских помещений и предприятий по производству продуктов питания на экспорт» (Государственное Управление по инспекции экспортно-импортных товаров [1994] номер 79) считается утратившей силу.



**Приложение - 1:**

**Список продуктов питания, предназначенных на экспорт, в отношении которых проводится санитарно-гигиеническая сертификация \ регистрация**

**1. Список продуктов питания, подлежащих сертификации.**

<b>Номер категории</b>	<b>Категория продуктов</b>
Z01	Консервированная продукция
Z02	Продукция водного промысла (не включая продукцию в живом виде и вяленые продукты).
Z03	Мясо и мясная продукция.
Z04	Чай.
Z05	Продукты, при изготовлении которых в качестве оболочки используются кишки животных.
Z06	Мёд (не включая натуральный пчелиный воск).
Z07	Продукты их яиц (не включая свежие яйца).
Z08	Быстрозамороженные фрукты и овощи, обезвоженные фрукты и овощи (не включая вяленую продукцию).
Z09	Сахар (обычно, имеются ввиду тростниковый и свекольный сахар).
Z10	Молоко и молочная продукция.
Z11	Напитки (включая диетические).
Z12	Алкогольная продукция.
Z13	Арахис, сухофрукты, орехи (за исключением поджаренных).
Z14	Засахаренные фрукты.
Z15	Продукция из зерновых культур, мучные и кондитерские изделия.
Z16	Пищевые масла и жиры.
Z17	Специи и приправы (не включая натуральные сухие или толченые специи).
Z18	Быстрозамороженная продукция для быстрого приготовления.
Z19	Продукты питания для поддержания здоровья.
Z20	Пищевые добавки (обычно имеется ввиду пищевой желатин).

**2. Список продуктов питания, подлежащих регистрации.**

Все продукты питания, не подлежащие сертификации.

## **Приложение - 2:**

### **Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству продуктов питания на экспорт**

**Пункт-1.** Данные нормативные требования составлены для обеспечения санитарно-гигиенического качества и безопасности пищевых продуктов, предназначенных на экспорт на основании «Закона Китайской Народной Республики о санитарно-гигиеническом качестве продуктов питания», «Закона Китайской Народной Республики об инспекции экспортно-импортных товаров» и действующих нормативных актов, касающихся исполнения данных законов.

**Пункт-2.** Предприятия по производству продуктов питания на экспорт, перерабатывающие предприятия и предприятия складского хранения (в дальнейшем сокращенно называемые «предприятия по производству продуктов питания на экспорт»), подающие заявку на санитарно-гигиеническую сертификацию или регистрацию, обязаны создать систему, гарантирующую санитарно-гигиеническое качество экспортных продуктов и разработать нормативную документацию по управлению и обеспечению надлежащего функционирования этой системы.

**Пункт-3.** Данные требования, касающиеся создания системы контроля санитарно-гигиенического качества и разработки нормативной документации, являются обязательными для всех предприятий по производству продуктов питания на экспорт.

**Пункт-4.** Система контроля санитарно-гигиенического качества на предприятиях по производству продуктов питания на экспорт должна включать в себя следующие основные положения:

- (1) Основные задачи и методика обеспечения санитарно-гигиенического качества;
- (2) Организационная структура и распределение ответственности;
- (3) Требования к управленческому персоналу, отвечающему за производство и контроль качества;
- (4) Требования по охране окружающей среды и санитарно-гигиенического состояния на территории предприятия;
- (5) Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию;
- (6) Санитарно-гигиенические требования к производственному сырью и вспомогательным веществам;
- (7) Санитарно-гигиенические требования к процессу производства и переработки;
- (8) Санитарно-гигиенические требования к упаковке, хранению и транспортировке;
- (9) Контроль за использованием продукции, содержащей токсичные и опасные для здоровья человека вещества;

(10) Требования, касающиеся проведения экспертизы выпускаемой продукции;

(11) Требования, гарантирующие эффективное функционирование системы контроля санитарно-гигиенического качества.

**Пункт–5.** Предприятия по производству продуктов питания на экспорт, продукция которых входит в «Список продуктов питания, санитарно-гигиеническая сертификация которых требует рассмотрения на соответствие нормам системы НАССР», должны, в соответствии с нормами международного Кодекса по продуктам питания «Анализ рисков и критические точки контроля (НАССР)», создать на своих предприятиях систему контроля НАССР.

**Пункт–6.** Каждое предприятие по производству продуктов питания на экспорт обязано определить собственные задачи, цели и систему распределения ответственности, касающиеся контроля за санитарно-гигиеническим качеством продукции и неукоснительно соблюдать их.

**Пункт – 7.** Предприятия по производству продуктов питания на экспорт обязаны создать организационную структуру контроля санитарно-гигиенического качества, соответствующую специфике производственного процесса на данном предприятии, распределить обязанности и полномочия ответственных лиц.

**Пункт–8.** Система управления производством и контроля качества на предприятиях по производству продуктов питания на экспорт должна соответствовать следующим требованиям:

- (1) Сотрудники предприятия, непосредственно контактирующие с продуктами питания в процессе производства, допускаются на рабочие места только после прохождения в обязательном порядке медицинского освидетельствования;
- (2) Управляющий персонал, отвечающий за производство и контроль качества, обязан проходить медицинское освидетельствование не реже одного раза в год; Любой сотрудник предприятия, страдающий заболеваниями, которые могут отразиться на санитарно-гигиеническом качестве продукции, должен быть переведен на работу, не связанную с процессом производства продуктов питания.
- (3) Управляющий персонал, отвечающий за производство и контроль качества, обязан соблюдать правила личной гигиены. Категорически запрещается проносить в производственные цеха какие-либо предметы или продукты не имеющие отношения к производственному процессу. В рабочее время запрещается носить какие-либо украшения, часы, пользоваться косметикой. Перед входом в производственное помещение следует вымыть руки, надеть продезинфицированную рабочую одежду, защитные головные уборы и обувь. Рабочая одежда, защитные головные уборы и обувь должны регулярно подвергаться дезинфекции.
- (4) Управляющий персонал, отвечающий за производство и контроль качества, допускается к работе только после прохождения специального обучения и

сдачи соответствующих экзаменационных тестов.

- (5) Каждое предприятие должно иметь в штате необходимое количество специалистов, обладающих опытом управленческой работы по обеспечению санитарно-гигиенического качества продукции.

**Пункт–9.** Требования к санитарно-гигиеническому состоянию окружающей среды в месте расположения предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт:

- (1) Предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт не должны располагаться в районах, в которых существуют препятствия для обеспечения санитарно-гигиенического качества. На территории предприятия по выпуску продуктов питания на экспорт не должны располагаться какие-либо производства или складские помещения, в которых находится продукция, создающая препятствия для обеспечения санитарно-гигиенического качества.

- (2) На территории предприятия должны быть проложены асфальтированные дороги, не должно быть луж, все помещения должны иметь крышу.

- (3) На предприятии должны быть установлены туалеты со сливными бачками, раковины для мытья рук. В производственных помещениях должны иметься приспособления для уничтожения мух, насекомых и крыс. Стены цехов должны быть сделаны из антикоррозийного, нетоксичного, не пропускающего воду, ровного с гладкой поверхностью материала светлого цвета.

- (4) Сточные воды и отходы производства должны утилизироваться на основании соответствующих государственных нормативов.

- (5) На территории предприятий должны быть созданы складские и другие необходимые помещения для хранения сырья, вспомогательных веществ, химической продукции, упаковочных материалов, а также отведены специальные места для временного хранения отходов производства и мусора. Все вышеперечисленные помещения должны быть построены с расчетом на полную производственную мощность предприятия и соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

- (6) Производственная территория должна быть отделена от жилой зоны работников предприятия.

**Пункт–10.** Санитарно-гигиенические требования к цехам и оборудованию по производству продуктов питания:

- (1) Площадь цехов должна соответствовать производственной мощности оборудования; оборудование должно быть рационально размещено; в цехах должна иметься эффективно работающая дренажная система; полы в цехах должны быть прочными, покрытие полов должно быть нескользящим, антикоррозионным, нетоксичным, не пропускающим воду. Полы должны быть ровными, на них не должна скапливаться вода. На входах и выходах из цехов, выводящих дренажных трубах и проемах для вентиляции должны быть установлены приспособления для уничтожения мух, насекомых и крыс;

(2) Стены внутри цехов, крыша или потолочные покрытия должны быть сделаны из нетоксичного, влагонепроницаемого, не отслаивающегося, легко моющегося строительного материала светлого цвета. Углы помещений должны быть закругленной формы;

(3) Подоконники окон в цехах должны быть сделаны с наклоном вниз примерно на 45°; двери в цехах должны быть сделаны из гладкого, прочного, легко моющегося, водонепроницаемого, антикоррозионного материала светлого цвета. Двери должны плотно закрываться и не иметь щелей;

(4) Лампы освещения, висящие над производственной линией, должны иметь защитный плафон; степень освещенности рабочих мест и столов контроля продукции должна соответствовать нормативным требованиям; освещение должно быть установлено таким образом, чтобы оно не меняло натуральный цвет продуктов;

(5) В цехах, в которых проводится термическая обработка продукции, должны быть установлены световые индикаторы температуры; температура в цехах должна поддерживаться в соответствии с технологическим режимом производства и обработки продуктов; в цехах должна быть установлена эффективно работающая система вентиляции;

(6) Система электропитания, подачи воды и воздуха должны соответствовать производственным потребностям предприятия;

(7) В цехах должно быть установлено достаточное количество раковин для мытья рук, приспособлений для дезинфекции и сушилок для рук; на водопроводных кранах для мытья рук должна быть установлена система автоматического включения \ отключения подачи воды;

(8) В случае производственной необходимости, при входе в цех могут устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви, сапог и колес транспортных тележек, электрокаров и т.д.

(9) В зависимости от ситуации и гигиенических требований к конкретному производству, в раздевалках для сотрудников, которые напрямую соединяются с производственными цехами, могут быть созданы отдельные душевые и туалеты. Также отдельные душевые и туалеты могут быть в раздевалках для сотрудников, которые работают в цехах, к которым предъявляются более строгие санитарно-гигиенические требования. В раздевалках, душевых и туалетах должна постоянно поддерживаться чистота. Их расположение не должно создавать потенциальной угрозы попадания грязи в производственные цеха.

(10) Оборудование, приспособления и приборы, установленные внутри цехов, должны быть изготовлены из антикоррозионного, нержавеющей, легко моющегося, нетоксичного, прочного материала.

**Пункт–II.** Санитарно-гигиенические требования и эффективный контроль за производственным сырьем и вспомогательными веществами:

(1) Сырье и вспомогательные вещества, используемые в процессе производства,

должны отвечать санитарно-гигиеническим требованиям; в них не должно быть никаких загрязняющих примесей; ядохимикатов, которые могут попасть в сырьё из удобрений, кормов, при воздушном распылении и из земли; лекарственных веществ, используемых в ветеринарии и любых других вредных веществ;

(2) Животные, которые используются в производстве продуктов питания, должны поставляться из регионов, в которых нет эпидемий. Все животные должны быть подвергнуты карантинному досмотру;

(3) Всё сырьё и вспомогательные вещества, используемые в процессе производства, должны иметь карантинный сертификат и пройти соответствующую экспертизу. Использование сырья и вспомогательных веществ в производстве допускается только после прохождения входного контроля на предприятии и подписания акта о приемке.

(4) Сырьё и вспомогательные вещества с просроченным сроком годности не должны использоваться для производства продуктов питания.

(5) Используемые в процессе обработки продуктов вода (лёд) должны соответствовать государственному «Санитарно-гигиеническому стандарту питьевой воды» и другим соответствующим стандартам. Санитарно-гигиеническая и карантинная проверка воды, используемой в общественных целях, должна проводиться не менее двух раз в год. Собственные источники воды должны быть оснащены средствами санитарно-гигиенической очистки с действующим сроком годности.

**Пункт–12.** Процесс производства и обработки продуктов питания должен соответствовать следующим требованиям:

(1) Производственное оборудование должно быть установлено в соответствии техническими нормами. Оборудование должно содержаться в чистоте и быть технически исправным.

(2) Оборудование, приспособления, приборы, производственные помещения должны регулярно подвергаться тщательной очистке и дезинфекции. Емкости для хранения продуктов не должны ставиться прямо на пол.

(3) До начала и после окончания рабочей смены должна проводиться санитарно-гигиеническая обработка и очистка. Должны быть назначены ответственные проверяющие, которые обязаны заполнять протокол проверок.

(4) Сырьё, вспомогательные вещества, полуфабрикаты, готовая продукция, прошедшие обработку полуфабрикаты должны храниться отдельно в чистых помещениях.

(5) В соответствии с технологической последовательностью и особенностями производства, оборудование и приспособления для обработки сырья и полуфабрикатов должны в установленные сроки подвергаться дезинфекции и чистке. Цеха для внутренней и внешней упаковки, места проверки и хранения готовой продукции должны быть расположены отдельно друг от друга, чтобы избежать возможного загрязнения.

(6) Если в процессе производства выявляется некондиционная продукция или продукт падает на пол, а также в случае обнаружения каких-либо побочных продуктов производства – все они должны быть выброшены в специальные емкости, на которых стоят соответствующие обозначения. Содержимое этих емкостей должно быть в дальнейшем утилизировано под контролем специально назначенных проверяющих. Данные емкости и средства их транспортировки должны подвергаться регулярно дезинфекции и чистке.

(7) В отношении причин появления в процессе производства некондиционной продукции должен быть проведен анализ и приняты меры по их устранению.

**Пункт–13.** Санитарно-гигиенический контроль процесса упаковки, хранения и транспортировки продуктов питания, предназначенных на экспорт.

(1) Для упаковки продуктов должен использоваться материал, отвечающий санитарно-гигиеническим стандартам, сохраняющий продукт в чистоте и гарантирующий санитарно-гигиеническое качество. Не допускается применение материалов, содержащих токсичные вещества и упаковочный материал, который быстро теряет цвет.

(2) Упаковочные цеха должны хорошо проветриваться и в них должна поддерживаться установленная норма влажности. Материалы для внутренней и наружной упаковки должны храниться отдельно. Не допускается использование загрязненного упаковочного материала.

(3) Средства транспортировки должны отвечать санитарно-гигиеническим требованиям. В соответствии со спецификой выпускаемой продукции, транспортные средства должны иметь защиту от дождя, пыли, а также быть оборудованы устройствами для поддержания температурного режима и, в случае необходимости, оборудованием для перевозки продуктов в замороженном виде.

(4) Температура и влажность в холодных цехах, в цехах предварительного охлаждения, в цехах быстрой заморозки и в хранилищах-рефрижераторах должна соответствовать технологическим требованиям. В них должны быть установлены датчики и индикаторы температуры и, в случае необходимости, датчики и индикаторы влажности. В цехах заморозки, цехах быстрой заморозки и хранилищах-рефрижераторах должны быть установлены приборы автоматического контроля и регистрации температуры. Точность показаний данных приборов должна регулярно проверяться. Внутри цехов и хранилищ должна проводиться регулярная дезинфекция и очистка, также в них должны быть установлены приспособления для уничтожения насекомых и крыс. Между продуктами и полом \ стенами цехов и хранилищ должен быть определенный промежуток. В цехах и хранилищах запрещено складировать какую-либо продукцию, которая может нанести вред санитарно-гигиеническому качеству продуктов питания. В одном и том же цехе или хранилище запрещено складировать продукты питания, которые при соприкосновении друг с другом могут испачкаться.

**Пункт–14.** Контрольное оборудование и персонал для проведения проверки санитарно-гигиенического качества продуктов, должен отвечать следующим требованиям:

(1) Контрольное оборудование должно соответствовать производственной мощности предприятия. В штате предприятия должно работать достаточное количество контролеров качества.

(2) На предприятии должен иметься полный комплект инструкций, касающихся стандартов проведения контроля и функционирования системы контроля. Контрольные приборы и оборудование должны регулярно проходить метрологическую экспертизу. По результатам экспертизы должны составляться соответствующие протоколы.

(3) В случае привлечения сторонних экспертных лабораторий для проведения санитарно-гигиенической экспертизы на предприятии, между предприятием и лабораторией должен быть заключен договор. Экспертная лаборатория должна иметь соответствующую аккредитацию для проведения работ по контролю санитарно-гигиеническому качеству.

**Пункт–15.** Система контроля санитарно-гигиенического качества на предприятиях по производству продуктов питания на экспорт должна отвечать следующим требованиям:

(1) Осуществление в процессе производства эффективного контроля за санитарно-гигиеническим качеством входящего сырья, вспомогательных веществ, полуфабрикатов и готовой продукции. Результаты контроля должны быть надлежащим образом запротоколированы.

(2) Создание необходимых стандартов и процедур для проведения санитарно-гигиенического контроля и протоколирования результатов. Постоянный контроль за качеством воды (льда), используемых в процессе переработки. Контроль за отсутствием токсических и вредных веществ. Предотвращение контакта поверхности продуктов с насекомыми и паразитами.

(3) Выработка четких санитарно-гигиенических норм проведения всех технологических и производственных работ и постоянный контроль за их соблюдением. Одновременно необходимо вести протоколирование всех работ по контролю за санитарно-гигиеническим качеством выпускаемой продукции.

(4) Создание нормативов и осуществление на практике контроля за некондиционной продукцией, включая неправильную маркировку, регистрацию и т.д. Выявление причин производства некондиционной продукции и их устранение.

(5) Создание системы маркировки продукции. Контроль за распространением продукции. Создание системы отзыва некондиционной продукции, чтобы в случае выявления проблем с качеством или безопасностью продукции после ее поступления в продажу, можно было своевременно организовать отзыв и возврат данной продукции на предприятие.

(6) Выработка нормативов и осуществление на практике контроля за состоянием и своевременным ремонтом производственного оборудования и приспособлений для гарантии их надежной работы.



(7) Выработка нормативов и планов профессиональной подготовки рабочих и служащих. Протоколирование данной работы. Обеспечение надлежащего распределения рабочих и служащих на различные участки производства в зависимости от уровня их подготовки и квалификации.

(8) Создание системы внутреннего контроля и аттестации. Аттестации должны проводиться не реже одного раза в полгода. Управляющий персонал должен проходить аттестацию не реже одного раза в год. Результаты аттестаций должны быть запротоколированы.

(9) Протоколы результатов проверки санитарно-гигиенического качества продукции должны надлежащим образом храниться, им должны присваиваться регистрационные номера, по истечении установленного времени они должны сдаваться на хранение в архив. Все протоколы, касающиеся контроля качества, должны правдиво отражать реальную ситуацию, быть точными и систематизированными. Срок хранения протоколов не может быть менее 2 лет.

**Пункт–16.** Продукты питания, в процессе производства которых применяются традиционные технологии и способы обработки, могут производиться предприятиями при условии соблюдения норм безопасности и контроля санитарно-гигиенического качества.

**Пункт–17.** За разъяснениями, касающимися вышеизложенных требований, следует обращаться в Государственный Комитет по сертификации и надзору.

**Пункт – 18.** Данные нормативные требования вступают в силу с 20 мая 2002 года. Одновременно, опубликованная 14 ноября 1994 года бывшим Государственным Управлением по инспекции экспортно-импортных товаров «Инструкция о санитарно-гигиенической сертификации складских помещений и предприятий по производству продуктов питания на экспорт» (Государственное Управление по инспекции экспортно-импортных товаров [1994] номер 79) считается утратившей силу.

**Приложение - 3:**

**Список продуктов питания, санитарно-гигиеническая сертификация которых требует рассмотрения на соответствие нормам системы НАССР**

<b>Порядковый номер</b>	<b>Категория товаров</b>
1	Консервированная продукция.
2	Продукты водного промысла (за исключением продукции в живом виде, свежемороженой, вяленой, засоленной).
3	Мясо и мясная продукция.
4	Быстрозамороженные овощи.
5	Фруктовые и овощные соки.
6	Быстрозамороженные продукты быстрого приготовления, в состав которых входит мясо или продукты водного промысла.