Особенности упаковки и маркировки сельскохозяйственной продукции субъектами МСП

Основная идея маркировки - донесение до потребителей полной, корректной и достоверной информации о товаре.

На всех продуктах питания, производимых в России, в том числе приобретенных оптом для дальнейшего фасования, или ввозимых на территорию РФ, должна содержаться обязательная информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций (маркировка продукции).

Требования к маркировке установлены внутренним законодательством: в России это законы «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании», «О качестве и безопасности пищевой продукции», а также нормами Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

Основные правила маркировки пищевой продукции указаны в технических регламентах Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и национальном стандарте ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

ТР ТС 022/2011 не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства, а также на пищевую продукцию, производство которой осуществляется физическими лицами в личных подсобных хозяйствах не для целей осуществления предпринимательской деятельности.

Предусмотренная нормами маркировка, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза (в настоящее время это: Казахстан, Белоруссия, Армения, Киргизия и Россия) при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) – члена(ов) Таможенного союза.

В обязательном порядке маркировка упакованного пищевого продукта должна содержать:

- наименование пищевой продукции, её состав и количество;
- дату изготовления и срок годности продукции;
- условия хранения. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если её использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей;
- показатели пищевой ценности;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО (данные сведения должны быть подтверждены документально);
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

При применении ТР ТС 022/2011 необходимо учитывать дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части её маркировки. Обращаю внимание, что отдельными техническими регламентами установлены требования к размеру шрифта.

Кроме того, согласно требований ТР ТС 005/2011 маркировка должна содержать информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), а также информацию о возможности его утилизации.

Маркировка, необходимая для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), должна быть нанесена непосредственно на упаковку и (или) сопроводительную документацию. В случае отсутствия на упаковке соответствующей маркировки изготовитель продукции, который упаковывает данную продукцию в упаковку, должен нанести на ярлык (этикетку) маркировку, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка, в соответствии с сопроводительной документацией на упаковку.

В общем случае необходимо нанесение двух пиктограмм:

- знак для упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией;
- знак возможности утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) – петля Мебиуса с содержанием цифрового кода и (или) буквенного обозначения материала.

Примеры обозначения символов приведены в Приложении 4 ТР ТС 005/2011.

Требования, предъявляемые к маркировке продукции, являются обязательными для исполнения. За нарушение правил маркировки наступает административная ответственность, предусмотренная Кодексом об административных правонарушениях.

В случае, если возникнут трудности при составлении маркировки на конкретный вид продукции, или будут сомнения по правильности содержания имеющейся маркировки вы можете получить консультацию или провести экспертизу маркировки в Хакасском филиале ФБУ «Красноярский ЦСМ». Хакасский филиал ФБУ «Красноярский ЦСМ» оказывает помощь в разработке технических условий и стандартов организации на продукцию, также оказывает услуги по подтверждению соответствия продукции и её штрихкодированию.

Захватова Альбина Леонидовна,
начальник сектора стандартизации и оценки
соответствия, эксперт по стандартизации

Производство продукции животноводства и растениеводства

Животноводство - отрасль с/х, занимающаяся разведением с/х животных для производства животноводческой продукции. По своему значению особенно выделяются молочное и мясное скотоводство, свиноводство, овцеводство, птицеводство.

Животноводство также необходимое сырьё для перерабатывающей промышленности: пищевой, текстильной, кожевенно-обувной и некоторых других отраслей. Оно разносторонне связано с различными отраслями народного хозяйства и имеет важное значение в развитии производительных сил страны.

Молочное скотоводство, как можно понять из названия, специализируется на производстве молока. Важность этой отрасли трудно переоценить, ведь молоко является очень ценным и востребованным продуктом питания. Помимо непосредственного производства молока, молочное скотоводство поставляет сырье для переработки в разнообразные молочные продукты. Поэтому к продуктам молочного направления животноводства также относятся различные виды сыров, кисломолочные продукты (кефир, сметана, сливки и так далее) и масло. Мясное скотоводство занимается выпуском мясной продукции, к которой относится как само мясо, так и печень, почки и другие субпродукты.

Кроме того, в процессе переработки мясного сырья пищевая промышленность получает разнообразные консервы, колбасные изделия и продукты быстрого приготовления (полуфабрикаты). Кроме того, мясное животноводство является источником сырья для легкой промышленности (шкуры, кожа и шерсть), из которых шью обувь, одежду, производят ткани и прочую необходимую в быту продукцию. Мясомолочное производство занимается разведением таких пород скота, которые представляют ценность и как производители молока, и как поставщики мясной и побочной продукции. Кроме того, не стоит забывать и о таком виде продукции, как органические удобрения, которые очень востребованы в растениеводстве.

Характерная особенность всех отраслей животноводства - тесная связь с растениеводством. Животноводство использует кормовые культуры, растительность лугов и пастбищ, отходы полеводства, превращая их в продукты питания и ценное сырье. В свою очередь, оно поставляет для растениеводческих отраслей органическое удобрение. В виде навоза на поля возвращается примерно 40% общего количества органических веществ, скармливаемых сельскохозяйственным животным.

Растениеводство одна из основных отраслей сельского хозяйства, занимающаяся главным образом возделыванием культурных растений для производства растениеводческой продукции. Обеспечивает население продуктами питания, животноводство — кормами, многие отрасли промышленности (пищевую, комбикормовую, текстильную, фармацевтическую, парфюмерную и др.) — сырьём растительного происхождения.

Несмотря на то, что климат в России достаточно суровый, ее отрасли земледелия никогда не отставали от других стран. В России развито производство картофеля, бобовых, сахарной свеклы, овощей, растут зерновые и масличные. Практически развиты все направления растениеводства. Основную массу зерновых, как и во всем мире, составляет пшеница. Причем благодаря погодным условиям, в России выращивают как озимые, так и яровые. При этом урожаи озимых намного выше, чем яровых, что легко объяснимо природой и географией. Незначительно уступают объемам производства пшеницы объемы производства ячменя, обладающего рядом важных преимуществ: морозостойкостью и коротким периодом вегетации. Помимо ячменя и пшеницы выращивается рожь, налажено возделывание овса, кукурузы, гречихи.

Среди корнеплодов первое место занимает картофель. Необходимо вспомнить и подсолнечник, сырье для всего растительного масла, которое производят в стране.

Мегеляйнен О.Н.,
специалист Ассоциации «Крестьянских (фермерских)
хозяйств и организаций агропромышленного
комплекса Сибири»

Санитарные нормы при производстве продукции фермерскими хозяйствами

В последнее время отношение к еде сильно изменилось. Многие уже поняли, что утверждение «мы то, что мы едим» действительно имеет смысл, и стали обращать внимание на качество продуктов. Появились покупатели, которые хотят и могут заплатить больше за качественные и натуральные продукты. В магазинах можно увидеть упаковку с маркировкой «фермерский продукт»: мясо кур, гусей, уток, перепелов, кроликов, свинина, говядина, куриные и перепелиный яйца, молоко, творог, колбасы, масло, сезонные овощи и фрукты.

Понятие фермерского хозяйства закреплено ст. 1 Федерального закона от 11.06.2003 №74-ФЗ «О крестьянском (фермерском) хозяйстве» и означает объединение граждан, связанных родством и (или) свойством, имеющих в общей собственности имущество и совместно осуществляющих производственную и иную хозяйственную деятельность (производство, переработку, хранение, транспортировку и реализацию сельскохозяйственной продукции), основанную на их личном участии. Исходя из положений Закона «фермерскими продуктами» являются продукты, которые выращивают и производят на фермах, находящихся в частном владении, и, как правило, непромышленным способом.

Что же нужно знать фермерам, осуществляющим изготовление «фермерских продуктов»?

Требования к производству и реализации пищевой продукции, как в промышленных масштабах, так и в небольших объемах фермерского хозяйства, одинаковы и определены законами Российской Федерации, техническими регламентами Таможенного союза. Перечень документации представлен в приложении.

Прежде всего, при производстве пищевых продуктов, «фермерских» либо промышленного выпуска, необходимо обеспечить их качество и безопасность. От «фермерских продуктов» покупатели ждут именно этого.

Качество пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья растительного и животного происхождения, в значительной мере зависит от обеспечения безопасности в процессе производства, от санитарно-технического состояния производственного объекта, от условий выращивания продукции.

Основные требования к обеспечению безопасности при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции предусмотрены Техническим регламентом Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства изготовителем должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП, в том числе меры, направленные на предотвращение попадания посторонних предметов в продукцию.

Продовольственное сырье, используемое при изготовлении продуктов питания, должно соответствовать требованиям, установленным техническими регламентами и быть прослеживаемым.

Продовольственное сырье растительного происхождения используется для изготовления пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Отдельно остановлюсь на применении антибиотиков в ветеринарии. Животные, как и люди, тоже болеют. По данным Всемирной организации здравоохранения объёмы антибиотиков, применяемых в сельском хозяйстве, в 2 раза выше, чем аналогичных лекарственных препаратов, которыми лечат людей. Такой дисбаланс ведёт к накоплению остатков ветеринарных препаратов в продуктах животноводства и рыбоводства.

Бесконтрольное использование медикаментов при выращивании растений и содержании сельскохозяйственных животных привело к образованию новых высокоустойчивых к антибактериальным препаратам штаммов бактерий, которые способны привести к формированию стойких эпидемических очагов инфекционных заболеваний с тяжелым клиническим течением. Все это ставит под угрозу главное открытие 20 века – антибиотики для лечения людей.

С целью исключения попадания на потребительский рынок продукции содержащей различные лекарственные препараты, законодательно закреплено требование о том что, непереработанное продовольственное сырье животного происхождения, к которому в большинстве случаев относятся продукты категории «фермерские», должно быть получено от продуктивных животных, которые не подвергались воздействию натуральных и синтетических эстрогенных, гормональных веществ, стимуляторов роста животных, антибиотиков и других лекарственных средств для ветеринарного применения, введенных перед убоем до истечения сроков их выведения из организмов таких животных.

Хранение продовольственного сырья и компонентов, используемых при изготовлении пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту сырья, компонентов от загрязняющих веществ.

Готовая продукция в течение срока годности, установленного ее изготовителем, и при использовании по назначению, должна быть безопасной. В продукции не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. Большинство «фермерских продуктов» изготавливается из животного сырья, относящегося к категории «скоропортящаяся продукция», то есть подлежат хранению в условиях холода и предназначены для краткосрочной реализации. Не соблюдение режимов и правил хранения данной продукции может привести к вреду для здоровья человека.

Изготовление и выпуск пищевых продуктов в обращение для дальнейшей реализации населению допускается только при подтверждении ее соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза. Продукция, соответствующая требованиям технических регламентов, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость и маркируется единым знаком обращения. ЕАС.

Для «фермерских продуктов» непромышленного изготовления, предназначенных для реализации населению, документами, подтверждающими соответствие продукции, будут являться декларация о соответствии и документы ветеринарно-санитарной экспертизы (статьи 21, 23, 30 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

Декларированию соответствия подлежит пищевая продукция прошедшая технологические процессы переработки, за исключением замораживания и охлаждения, - сметана, масло сливочное, сливки, творог, сыры, колбасы, хлеб и другая продукция.

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 предусмотрено что «переработка (обработка)» - это тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

В статье 4 ТР ТС 021/2011 предусмотрено понятия «непереработанная пищевая продукция животного происхождения» - это не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры.

Таким образом, оценка соответствия непереработанных пищевых продуктов животного происхождения (свежемороженных, охлажденных) проводится в форме ветеринарно-санитарной экспертизы.

В обязательном порядке продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Производство сельскохозяйственной продукции всегда связано с применением пестицидов и агрохимикатов и регламентируется Федеральным законом № 109-ФЗ «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами», санитарными правилами (см. приложение). Необходимо обеспечить безопасное обращение при их использовании как для людей, так и для выпускаемой пищевой продукции.

Хранение пестицидов и агрохимикатов должно осуществляться в помещениях, специально предназначенных для этих целей, отвечающих требованиям строительных норм и правил. Не допускается их хранение под открытым небом.

К работе с пестицидами и агрохимикатами допускаются лица, прошедшие специальное обучение, предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр, ежегодную гигиеническую подготовку. Для работы с данными веществами персонал обеспечивается средствами индивидуальной защиты, обязательно наличие аптечек для оказания первой доврачебной помощи в случаях отравлений.

Не допускается привлекать к проведению работ с использованием пестицидов лиц, не прошедших обучения по вопросам безопасного обращения с указанными средствами, и подростков моложе 18 лет.

На границах обрабатываемых пестицидами площадей выставляются щиты (единые знаки безопасности) с указанием "Обработано пестицидами". Убирают их только после окончания установленных сроков выхода людей для проведения полевых работ, уборки урожая и других.

Все работы по применению пестицидов регистрируются в специальном журнале. Для предупреждения накопления в почве стойких и активно мигрирующих пестицидов необходимо обеспечить строгое соблюдение установленных регламентов и рекомендаций по применению конкретных препаратов (нормы расхода препарата, кратность, время, способ обработок), а землепользователями - контроль за содержанием в почвах остаточных количеств пестицидов.

Производство «фермерской» сельскохозяйственной продукции напрямую сопряжено с контактом человека и животных. При выполнении работ важны вопросы профилактики зооантропонозных заболеваний общих для человека и животных (бруцеллёз, бешенство, сибирская язва, «клещевые» инфекции, в т.ч. клещевой вирусный энцефалит (КВЭ)).

В Республике Хакасия ежегодно выявляются положительно реагирующие на бруцеллез животные, сохраняется опасность распространения бешенства, бруцеллёза, сибирской язвы и возникновения случаев заболевания людей.

В условиях импортозамещения, возрастания интереса к развитию овцеводства и козоводства, особенно среди фермеров, сохраняется высокая вероятность заноса в республику возбудителя бруцеллёза с больными животными из неблагополучных территорий (Тыва, Монголия, Казахстан).

С учетом наличия в республике более 100 неблагополучных пунктов по сибирской язве, сибиреязвенного скотомогильника в Бейском районе сохраняет свою актуальность вакцинопрофилактика против сибирской язвы среди декретированных контингентов.

Кроме того, территория Республики Хакасия является эндемичной по клещевому вирусному энцефалиту (КВЭ).

Таким образом, лица, занятые сельхозработами, относятся к контингентам повышенного риска инфицирования и им жизненно необходима вакцинопрофилактика против бешенства, сибирской язвы, бруцеллёза, КВЭ.

Порядок проведения профилактических прививок по эпидемическим показаниям регламентирован санитарным законодательством (см. приложение), в том числе национальным календарём профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Ильина Юлия Александровна,
заместитель начальника отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Республике Хакасия