

ИНФОРМАЦИЯ

для хозяйствующих субъектов о необходимости внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП, в предприятиях общественного питания и торговли, реализующих продукцию собственного производства

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – Технический регламент) обязывает предприятия общественного питания и торговли, реализующие продукцию собственного производства, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) - системы управления безопасностью пищевых продуктов.

С 1 января 2016 года вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанным на принципах ХАССП.

Кроме того, в соответствии с действующим с 1 января 2021 года СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленным предприятием общественного питания.

В последнее время участились случаи пищевых отравлений, в том числе и со смертельными исходами. Результаты проверок следственными органами свидетельствуют о том, что практически во всех случаях были грубо нарушены санитарные правила и не внедрена система ХАССП, а руководители предприятий либо не знают о требованиях в законодательстве в этой сфере, либо просто игнорируют их.

Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания и торговли, реализующих продукцию собственного производства, не только обеспечивает безопасность продукции и приготовленных блюд, но и безопасность массового характера именно для потребителей.

Неисполнение требований по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП, при производстве продукции, в том числе в предприятиях общественного питания и торговли, образует состав административного правонарушения, предусмотренного ч. 1 ст. 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных нарушениях (далее – КоАП РФ) и влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 1 до 2 тысяч рублей; на должностных лиц - от 10 до 20 тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от 20 до 30 тысяч рублей; на юридических лиц - от 100 до 300 тысяч рублей.

За действия, предусмотренные частью 1 статьи 14.43 КоАП РФ, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан, частью 2 статьи 14.43 предусмотрена административная ответственность в виде административного штрафа на граждан в размере от 2 до 4 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения; на должностных лиц - от 20 до 30 тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от 30 до 40 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой; на юридических лиц - от 300 до 600 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой.

Повторное совершение административного правонарушения, предусмотренного частью 2 статьи 14.43 КоАП РФ, влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 4 до 5 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения; на должностных лиц - от 30 до 40 тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от 40 до 50 тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения; на юридических лиц - от 700 тысяч до 1 миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Контроль за применением принципов ХАССП осуществляет Роспотребнадзор.