

Формула успеха пекарни - это организация выпечки продукта высокого качества, отлаженное производство, повышенный спрос и довольные потребители.

Хлеб - пищевой продукт, к процессу изготовления которого предъявляются серьезные требования, прописанные в действующем законодательстве РФ, в том числе в санитарных правилах, а также в ГОСТах и прочих документах. Состав, процесс и технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий жестко контролируются государством. Предприниматель, помимо решения обычных организационных вопросов по началу ведения деятельности в указанной сфере, должен изучить обширную нормативно-правовую базу пекарского дела. В Памятке предлагаем ознакомиться с основными вопросами санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей при изготовлении и реализации хлеба и хлебобулочных изделий.

Нормативно-правовая база:

Продукция пекарен имеет прямое отношение к жизни и здоровью людей. Поэтому государство всесторонне регулирует и контролирует эту деятельность. Приведенные в списке законы РФ, нормативные акты и прочие документы важны для предпринимателей и юридических лиц в целях их соблюдения:

- **Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,**
- **Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,**
- **Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»,**
- **Закон РФ от 19.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,**

- **Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,**
- **Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,**
- **Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036,**
- **Правила продажи отдельных видов товаров, утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55,**
- **Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 N 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»,**
- **ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»,**
- **ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»,**
- **ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладка, хранение и транспортирование»,**
- **Прочие действующие ГОСТы по хлебу и хлебобулочным изделиям.**

Основные санитарные правила для пекарен:

- **СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»,**
- **СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» вместе с СанПиН 2.3.2.2362-08;**
- **СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них**

пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- **СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».**

Обращаем внимание! В настоящее время не подлежат применению санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Вместе с тем, в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) и защиты окружающей среды приняты Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании" и технические регламенты Таможенного союза, в которых учитываются международные требования по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Так, с 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, объектами технического регулирования которого являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (глава 3 ТР ТС 021/2011). В частности, глава 3 ТР ТС 021/2011 регламентирует требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе, требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции.

Таким образом, обязанностью юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при организации деятельности, связанной с производством оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий является соблюдение требований международного законодательства, в частности технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Уведомление о начале деятельности.

Важно! Еще до открытия производства необходимо предоставить в Управление Роспотребнадзора уведомление о начале деятельности вместе с копиями выписки из ЕГРЮЛ/ЕГРИП и свидетельства о постановке на учет (пост. правительства РФ №584 от 16.07.09).

Обращаем внимание!

По хлебобулочным изделиям необходимо оформлять декларации соответствия по установленным требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Для начала на предприятии нужно либо использовать уже действующие ГОСТы либо разработать и утвердить технические условия (ТУ) на продукцию или приобрести права на использование ТУ других разработчиков. Затем в выбранной по своему усмотрению лаборатории нужно получить заключение об исследовании продукции. Заявление на получение декларации подается в аккредитованный Росстандартом Центр сертификации вместе с ТУ и результатами лабораторных исследований. «Хлебная декларация» действует в течение 5 лет. Большинство центров сертификации оказывают консультационную и иную помощь при подготовке ТУ и деклараций соответствия.

Реализация хлеба в розничной сети должна осуществляться только в упакованном виде и

должна иметь следующую информацию: наименование изделия, наименование и место нахождения предприятия-изготовителя, состав хлебобулочного изделия, дата изготовления и условия хранения, показатели пищевой ценности, сведения о наличии ГМО, срок хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия массой 0,4 кг и более (кроме изделий в упаковке изготовителя) могут разрезаться на 2 или 4 равные части и продаваться без взвешивания.

**Информация подготовлена санитарно-эпидемиологическим отделом
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»
Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск, ул. 25
Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 1
Тел.: 8 (38595) 4-50-25
E-mail: zarinsk@altcge.ru
2018 г.**

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»

Памятка для изготовителей хлеба и хлебобулочных изделий



**г.Заринск
2018 г.**