

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 14 января 2014 года № 26

Об утверждении Технического регламента "О безопасности свежих фруктов и овощей"

В соответствии с [Законом](#) Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" Правительство Кыргызской Республики

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемый [Технический регламент](#) "О безопасности свежих фруктов и овощей".
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-министр

Ж.Сатыбалдиев

Утвержден
[постановлением](#) Правительства
Кыргызской Республики
от 14 января 2014 года № 26

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "О безопасности свежих фруктов и овощей"

Глава 1. Общие положения

1. Настоящий Технический регламент "О безопасности свежих фруктов и овощей" (далее - Технический регламент) разработан в целях обеспечения защиты жизни и здоровья граждан, животных и растений, охраны окружающей среды, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей свежих фруктов и овощей.
2. Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к безопасности фруктов и овощей, предназначенных для потребления в свежем виде, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и уничтожения.

Требования настоящего Технического регламента распространяются на свежие фрукты и овощи, находящиеся в обращении на территории Кыргызской Республики.

3. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются свежие фрукты и овощи:

- 1) картофель;
- 2) томаты;
- 3) лук репчатый, лук порей и прочие луковичные овощи, чеснок;
- 4) капуста кочанная, капуста цветная, капуста листовая и аналогичные съедобные овощи;
- 5) морковь, репа, свекла столовая, сельдерей, редис и прочие корнеплоды;
- 6) яблоки, груши и прочие семечковые культуры;
- 7) бобовые культуры, лущенные и не лущенные;
- 8) бахчевые культуры (арбуз, дыня и т.п.) и огурцы;
- 9) абрикосы, вишня, черешня, персики, слива и другие косточковые, виноград и прочие ягодные культуры (малина, смородина, земляника, облепиха и т.п.);
- 10) зеленные культуры (укроп, салат, петрушка и т.п.).

4. В настоящем Техническом регламенте используются следующие основные понятия:

безопасность пищевых продуктов - гарантия того, что пищевой продукт не причинит вреда потребителю, когда этот продукт будет приготовлен и (или) съеден в соответствии с его назначением;

защищенный грунт - сооружения (теплицы, парники, утепленный грунт) для выращивания рассады, овощных и плодовых растений и получения продукции круглый год;

идентификация - установление тождественности свежих фруктов и овощей их органолептическим и физико-химическим характеристикам;

обеззараживание - мероприятия по обработке семян, направленные на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний;

производственный контроль - это комплекс мер, осуществляемый физическими и юридическими лицами, по соблюдению санитарных правил и гигиенических норм, а также выполнение профилактических мероприятий, направленных на обеспечение безопасности продукции и уменьшение риска загрязнения производимой продукции;

упаковщик - это физическое или юридическое лицо, которое несет ответственность за укладку, маркировку и упаковку товара;

фумигация (газация) - обработка продукции, сырья и материалов в герметичных условиях против вредителей (насекомые, паукообразные, грызуны и др.).

Глава 2. Требования безопасности к процессам производства свежих фруктов и овощей

5. Свежие фрукты и овощи, импортируемые и производимые на территории Кыргызской Республики, допускаются в обращение при их соответствии по показателям безопасности требованиям настоящего Технического регламента, установленным в приложениях [1](#) и [2](#) к настоящему Техническому регламенту.

6. При производстве свежих фруктов и овощей должны соблюдаться требования [Закона](#) Кыргызской Республики "Общий технический регламент по обеспечению экологической безопасности в Кыргызской Республике".

7. В целях предотвращения причинения вреда здоровью потребителя производитель в процессе производства свежих фруктов и овощей должен предпринять меры по устранению возможных рисков при:

- 1) обеззараживании семян;
- 2) подготовке почвы к посеву;
- 3) использовании удобрений;
- 4) орошении почвы;
- 5) санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря;
- 6) сборе урожая и его хранении.

8. Обеспечение безопасности свежих фруктов и овощей при производстве основывается на следующих принципах:

- 1) наличие обязательности информации об используемом посадочном материале и семенах;
- 2) наличие документов, подтверждающих качество и безопасность каждой партии пестицидов, биопрепаратов, минеральных удобрений;
- 3) осуществление севооборота или культурооборота;
- 4) сокращение рисков загрязнения окружающей среды.

9. Не допускается использование:

- 1) необработанной канализационной воды для орошения почвы;
- 2) генномодифицированных сортов и гибридов растений, а также семян и прочего посадочного материала.

10. Источники водоснабжения и водопроводные сооружения, подающие воду для хозяйственно-питьевых нужд из поверхностных и подземных источников, должны иметь зону санитарной охраны и соответствовать требованиям, установленным законодательством Кыргызской Республики.

11. Тара, предназначенная для транспортировки и хранения свежих фруктов и овощей, должна быть сухой, чистой, без посторонних запахов.

12. Свежие фрукты и овощи должны быть свободны от карантинных объектов для обеспечения охраны окружающей среды и отвечать требованиям законодательства Кыргызской Республики в области карантина растений.

13. Производитель (продавец) свежих фруктов и овощей должен соблюдать требования [Закона](#) Кыргызской Республики "Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов".

14. В свежих фруктах и овощах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний (яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных простейших и другие) и их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека.

Глава 3. Требования к упаковке, маркировке свежих фруктов и овощей

15. При упаковке не допускается присутствие деформированных фруктов и овощей и (или) с признаками гнили и плесени.

16. Фрукты и овощи, помещенные в тару, должны быть снабжены этикеткой или листом-вкладышем с маркировкой, в соответствии с требованиями [Закона](#) Кыргызской Республики "О маркировке пищевых продуктов" и настоящего Технического регламента.

17. Информация, указанная в маркировке, должна быть устойчивой к воздействию климатических факторов, не должна вводить в заблуждение потребителя и должна являться составной частью упаковки.

18. Свежие фрукты и овощи, соответствующие положениям настоящего Технического регламента, маркируются знаком соответствия Техническому регламенту согласно [постановлению](#) Правительства Кыргызской Республики "Об утверждении эскиза графического изображения знака соответствия техническим регламентам Кыргызской Республики" от 7 февраля 2009 года № 88.

19. Изображение знака соответствия вносится в сопроводительную документацию и (или) наносится на транспортную упаковку.

20. Способы и место нанесения знака соответствия Техническому регламенту определяет изготовитель продукции самостоятельно.

Глава 4. Требования к хранению, транспортировке и реализации свежих фруктов и овощей

21. Условия хранения и транспортировки свежих фруктов и овощей устанавливаются производителем.

22. Поставщик (продавец) должен обеспечить установленные производителем условия при хранении, транспортировке и реализации продукции.

23. Транспорт, используемый для перевозки свежих фруктов и овощей, должен быть предназначен для этих целей и обеспечивать сохранность и безопасность продукции.

24. При проведении испытаний (измерений) должны применяться средства измерений утвержденного типа, прошедшие метрологическую аттестацию и поверку, в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

25. Свежие фрукты и овощи, не соответствующие требованиям настоящего Технического регламента, подлежат уничтожению в соответствии

с [постановлением](#) Правительства Кыргызской Республики "О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации" от 9 июля 1997 года № 407.

Глава 5. Идентификация

26. Идентификацию свежих фруктов и овощей осуществляют в целях:

- 1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор свежих фруктов и овощей, с учетом достоверной информации о ней;
- 2) защиты потребителя от недобросовестного производителя (продавца);
- 3) установления соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента;
- 4) оценки соответствия продукции сведениям, заявляемым производителем (продавцом).

27. Идентификация свежих фруктов и овощей осуществляется, в случаях:

- 1) установления принадлежности свежих фруктов и овощей к числу объектов технического регулирования. Идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации, с учетом признаков, раскрываемых в определениях, содержащихся в пункте 3 настоящего Технического регламента, и в стандартах, которые являются доказательной базой к настоящему Техническому регламенту;
- 2) недостаточности или недостоверности информации для идентификации продукции.

Глава 6. Оценка соответствия свежих фруктов и овощей

28. Размещение на внутреннем рынке свежих фруктов и овощей, производимых и находящихся в обращении на территории Кыргызской Республики, допускается, при условии их соответствия требованиям настоящего Технического регламента.

29. Оценка соответствия продукции проводится в формах:

- 1) производственного контроля;
- 2) декларирования соответствия;
- 3) государственного надзора.

30. Производственный контроль осуществляет производитель продукции, с соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса, на основе систем анализа опасных рисков и критических контрольных точек или систем менеджмента обеспечения качества и (или) безопасности продукции.

31. Производственный контроль осуществляется в соответствии с разработанной и утвержденной производителем программой производственного контроля, с соблюдением требований настоящего Технического регламента.

32. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) перечень и сроки выполнения мероприятий по производственному контролю на всех этапах производства, хранения и реализации продукции;
- 2) установленную периодичность лабораторного контроля объектов внешней среды и готовой продукции;
- 3) контролируемые этапы процессов производства;
- 4) графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря;
- 5) внутренний аудит производственного контроля со стороны руководства;
- 6) графики проведения корректирующих мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений при осуществлении процессов производства;
- 7) сроки и порядок проведения мероприятий по санитарной обработке;
- 8) перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение схемы производственного контроля.

33. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем предприятия, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом, в случаях проведения инженерных и технических изменений в технологическом процессе производства.

34. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний. Испытания продукции, должным образом идентифицированной заявителем, на соответствие требованиям настоящего Технического регламента проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

35. Декларирование соответствия продукции осуществляется заявителем путем принятия декларации на основании собственных доказательств и (или) на основании доказательств, полученных с участием третьей стороны.

36. Заявитель принимает декларацию о соответствии на основании документов, подтверждающих соответствие продукции установленным обязательным требованиям.

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д 1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии продукции на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д 2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 1, но в дополнение к собственным доказательствам, в комплект технической документации заявитель включает протоколы испытаний декларируемой продукции, проведенных третьей стороной в аккредитованных испытательных лабораториях;

3) схема Д 2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д 2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества и (или) безопасности собственного производства продукции или ее составных частей.

37. Сертификат системы менеджмента качества и (или) безопасности продукции может использоваться в составе доказательной базы, в отношении любой схемы декларирования соответствия продукции.

38. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и иных нормативных правовых актов Кыргызской Республики. Исследования (испытания) должны проводиться в аккредитованной испытательной лаборатории (центре), независимо от форм собственности.

39. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

- 1) техническая документация;
- 2) результаты собственных испытаний и измерений;
- 3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний;
- 4) документы, предусмотренные нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными органами в области здравоохранения и фитосанитарии (гигиенические заключения и др.);
- 5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой продукции требованиям настоящего Технического регламента.

40. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска продукции или срока реализации, но не более одного года.

41. Декларация о соответствии принимается в отношении конкретной продукции, выпускаемой одним производителем и декларируемой по требованиям безопасности настоящего Технического регламента. При этом к декларации о соответствии на группу однородной продукции оформляется приложение, содержащее перечень продукции, на которую распространяется ее действие, и (или) дополнительные сведения, не вошедшие в декларацию о соответствии.

42. Принятая декларация о соответствии продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики, в установленном порядке.

43. Введение системы менеджмента качества и (или) безопасности продукции при ее производстве (продаже) обеспечивает производитель (продавец), осуществляющий производство продукции. Производитель обязан создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности продукции, а также осуществлять производственный контроль на каждом этапе производственно-технологического процесса (на основе системы анализа опасных рисков и

критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности свежих фруктов и овощей).

44. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения продукции.

45. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Технического регламента осуществляется специально уполномоченным органом по государственному надзору, определяемым Правительством Кыргызской Республики, в соответствии с [постановлением](#) Правительства Кыргызской Республики "О порядке проведения проверок субъектов предпринимательства" от 6 ноября 2007 года № 533.

46. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний продукции признаются в соответствии с международными договорами, вступившими в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

47. Продукция, соответствие которой требованиям настоящего Технического регламента подтверждено, маркируется знаком соответствия Техническому регламенту.

48. Правила и методы испытаний (измерений), в том числе методы отбора проб, применяемые в процедурах оценки соответствия безопасности свежих фруктов и овощей, должны соответствовать положениям действующих на территории Кыргызской Республики национальных, международных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации.

49. Положения национальных, международных, региональных стандартов, стандартов организаций, технологической и другой документации по методам отбора проб, правилам и методам испытаний (измерений) не должны противоречить положениям настоящего Технического регламента.

Глава 7. Ответственность за нарушение требований настоящего Технического регламента

50. За нарушение положений настоящего Технического регламента производитель (поставщик, продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

51. Обязанность производителя (поставщика, продавца) по возмещению вреда не может быть ограничена договором или односторонним заявлением, заключенным до возникновения оснований для возмещения. Соглашения или заявления об ограничении ответственности, заключенные до возникновения права на возмещение, ничтожны.

свежих фруктов и
овощей"

Показатели безопасности к свежим фруктам и овощам

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	Овощи, картофель и бахчевые
	0,4	Фрукты, ягоды
Мышьяк	0,2	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды
Кадмий	0,03	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды
Ртуть	0,02	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды
Нитраты	250	Картофель
	900	Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)
	500	Капуста белокочанная поздняя
	400	Морковь ранняя (до 1 сентября)
	250	Морковь поздняя
	150	Томаты
	300	Томаты, выращенные в защищенном грунте
	150	Огурцы
	400	Огурцы и кабачки, выращенные в защищенном грунте
	1400	Свекла столовая
	80	Лук репчатый
	600	Лук-перо
	800	Лук-перо, выращенный в защищенном грунте
	2000	Зеленные культуры (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)

	200	Перец сладкий
	400	Перец сладкий, выращенный в защищенном грунте
	60	Арбузы
	90	Дыни
	4500	Салат-латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	4000	Салат-латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта
	3500	Салат-латук свежий, выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2500	Салат-латук свежий, выращенный в незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября
	2000	Салат-латук айсбергового типа, выращенный в защищенном грунте
	2500	Салат-латук айсбергового типа, выращенный в незащищенном грунте
Пестициды(*):		
Гексахлорциклопексан (α, β, γ-изомеры)(*)	0,1	Картофель, зеленый горошек и сахарная свекла
	0,5	Овощи и бахчевые
	0,05	Фрукты, ягоды, виноград
ДДТ и его метаболиты(*)	0,1	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты и ягоды
Микотоксины:		
Патулин	0,05	Яблоки, томаты, облепиха и калина
Радионуклиды:		
Цезий-137	80 Бк/кг	Картофель
Стронций-90	40 Бк/кг	
Цезий-137	80 Бк/кг	Овощи, бахчевые
Стронций-90	40 Бк/кг	
Цезий-137	Не нормируется	Фрукты, ягоды, виноград
Стронций-90		
Цезий-137	160	Ягоды дикорастущие

Стронций-90	Не нормируется	
-------------	----------------	--

Примечание:

1. (*) - содержание диоксинов, радионуклидов (за исключением цезия и стронция) в объектах технического регулирования настоящего Технического регламента определяется в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию таких веществ в окружающую среду; при обоснованном предположении о возможном их наличии в объектах технического регулирования.

2. ДДТ (Дихлордифенилтрихлорэтан) - один из экологически опасных инсектицидов.

Приложение 2
к Техническому
регламенту "О
безопасности
свежих фруктов и
овощей"

Микробиологические показатели безопасности свежих фруктов и овощей

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Свежие фрукты, овощи и ягоды	1 · 10 ⁴	1,0	25	1 · 10 ²	1 · 10 ²	L. monocytogenes в 25 г не допускаются
Овощи зеленые и листовые	5 · 10 ⁵	0,01	25	5 · 10 ²	5 · 10 ²	L. monocytogenes в 25 г не допускаются

Примечание:

1. КМАФАнМ КОЕ/г - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов или общая бактериальная обсемененность.

2. БГКП (колиформы) - бактерии группы кишечной палочки.