

ЗАКОН КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

от 1 июня 2013 года № 88

Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов"

Глава 1. Общие положения

Глава 2. Гигиенические требования к предприятиям по производству пищевых продуктов

Глава 3. Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов

Глава 4. Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Глава 5. Заключительные и переходные положения

Настоящий Закон, принятый в соответствии с [Законом](#) Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике", является техническим регламентом и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

Глава 1 Общие положения

Статья 1. Цель настоящего Закона

Целью настоящего Закона является обеспечение защиты жизни и здоровья людей, животных, растений, окружающей среды от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при промышленном производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Статья 2. Сфера применения настоящего Закона

Настоящий Закон устанавливает обязательные требования к созданию необходимых условий при промышленном производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов, производимых физическими и юридическими лицами независимо от формы собственности.

Статья 3. Объекты технического регулирования

К объектам технического регулирования настоящего Закона относятся продовольственное сырье и производство пищевых продуктов.

Статья 4. Основные понятия

Для целей настоящего Закона используются следующие основные понятия:

гигиена производства пищевых продуктов - условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах производственного процесса;

дезинфекция - мероприятия, направленные на уничтожение микробов;

дезинсекция - мероприятия, направленные на уничтожение насекомых;

дератизация - мероприятия, направленные на уничтожение грызунов;

критическая контрольная точка - этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или ее снижения до уровня, не представляющего опасность для здоровья населения;

мониторинг - проведение плановых периодических наблюдений или измерений контрольных параметров в критических точках;

опасный фактор - биологический, химический, физический агент в пищевом продукте; биологическое, химическое, физическое состояние пищевого продукта, способное вызвать отрицательное воздействие на здоровье человека;

правила гигиены в процессе производства пищевых продуктов - совокупность рекомендуемых санитарно-гигиенических требований, регулирующих объем и порядок санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

пригодность пищевых продуктов - гарантия того, что пищевой продукт приемлем для потребления человеком в соответствии с его назначением;

производственный контроль - контроль продукции и процессов производства на соответствие требованиям безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов в процессе их производства;

производство (изготовление) пищевых продуктов - процессы получения (выращивания, добычи), обработки, переработки, производства и упаковки пищевых продуктов и услуги предприятий общественного питания;

санитарно-защитная зона (СЗЗ) - расстояние (ширина) от любого промышленного объекта, который является источником воздействия на среду обитания и здоровья человека, до жилой застройки, зоны отдыха, курорта и других строений;

технологические документы (технологические инструкции) - документы, определяющие состав и характеристику сырья, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций при производстве пищевых продуктов;

температурный режим при производстве пищевых продуктов - совокупность показателей регламентируемых температур в массе продукта; в камере холодильного оборудования, предназначенного для временного хранения продукта; в производственном (складском) помещении, используемом в технологическом процессе производства пищевого продукта;

технологическая цепочка - переработка сырья, полуфабрикатов в продукты потребления, характеризующаяся качественными изменениями сырья;

участник хозяйственной деятельности в сфере изготовления продуктов - юридическое или физическое лицо, производящее пищевую продукцию на предприятиях пищевой промышленности.

Глава 2

Гигиенические требования к предприятиям по производству пищевых продуктов

Статья 5. Гигиенические требования к зданиям и помещениям

1. Проектирование и строительство предприятий по производству пищевых продуктов, благоустройство их территории и организация санитарно-защитных зон должны проводиться с учетом выпускаемой продукции.

При размещении предприятий по производству пищевых продуктов необходимо проверить наличие потенциально вредных веществ в окружающей среде, наличие объектов, расположенных по соседству, определить выпускаемую ими продукцию и потенциальный риск.

2. При проектировании, строительстве и реконструкции предприятий по производству пищевых продуктов необходимо соблюдать поточность технологических процессов, исключая встречные и перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

3. Конструкция внутри зданий предприятий по производству пищевых продуктов должна легко поддаваться уходу, очистке и дезинфекции, исключая возможность появления конденсации и заплесневения, что может отразиться на безопасности выпускаемой продукции.

4. Поверхность стен, перегородок и полов предприятий по переработке, производству, хранению пищевых продуктов должны быть выполнены из водостойких, водонепроницаемых, не обладающих токсическим действием материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

5. Стены и перегородки предприятий по переработке, производству, хранению пищевых продуктов должны иметь гладкую поверхность, легко поддаваться обработке и дезинфекции.

6. Помещения, используемые для производства пищевых продуктов, должны подвергаться регулярной уборке, дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

7. В целях исключения риска перекрестного загрязнения от помещений и оборудования микробиологические лаборатории на предприятиях по производству пищевых продуктов должны быть изолированными от производственных помещений.

8. Полы предприятий по переработке, производству, хранению пищевых продуктов должны быть устроены с уклоном, чтобы был обеспечен сток воды.

Статья 6. Гигиенические требования к водоснабжению

1. В производстве пищевых продуктов должна использоваться питьевая вода, отвечающая требованиям законодательства Кыргызской Республики.

2. Водоснабжение предприятий по производству пищевых продуктов предусматривается от центральных сетей и местных источников (скважин).

3. Показатели воды по показателям безопасности должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики.

4. Трубопроводы подачи питьевой холодной и горячей воды должны быть окрашены в контрастные цвета.

5. В случае использования на предприятии по производству пищевых продуктов непитьевой воды для технических целей на предприятии должна быть предусмотрена отдельная от питьевой воды система водоснабжения.

6. Пар, использующийся в прямом контакте с пищевыми продуктами, не должен приводить к загрязнению пищевых продуктов и содержать опасные для здоровья человека вещества.

7. Для охлаждения емкостей, применяемых в производстве пищевых продуктов, должна использоваться питьевая вода.

Статья 7. Гигиенические требования к канализации

1. Предприятия по производству пищевых продуктов должны быть подключены к центральной канализации, а в случае ее отсутствия - предусматривается устройство бетонированного герметического септика на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений с учетом свободного подъезда транспорта.

2. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельно и должны иметь самостоятельные выпуски в коллектор.

3. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки не допускается.

4. Перед сбросом в канализацию или местные очистные сооружения производственные сточные воды в зависимости от технологических процессов пищевых производств должны подвергаться механической очистке, пропускаться через жирословители и подвергаться обеззараживанию.

5. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях должны прокладываться в оштукатуренных стояках без ревизий.

Статья 8. Гигиенические требования к освещению, вентиляции и отоплению

1. Предприятия по производству пищевых продуктов должны обеспечиваться искусственным и естественным освещением, позволяющим выполнять работы с соблюдением правил гигиены и безопасности условий труда.

2. Светильники в производственных помещениях предприятий по производству пищевых продуктов должны иметь защитную арматуру для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукты.

3. На предприятиях по производству пищевых продуктов должны быть предусмотрены системы естественной и механической приточно-вытяжной вентиляции и отопления с учетом функционального назначения помещений и технологии производства.

4. Запрещается размещать светильники над открывающимися технологическими емкостями.

5. Отверстия вентиляционных систем должны закрываться мелкоячеистой металлической сеткой во избежание проникновения в производственные помещения насекомых и грызунов.

Статья 9. Гигиенические требования к бытовым помещениям

1. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий по производству пищевых продуктов должны быть оборудованы по типу санпропускников и из расчета количества работающих.

2. Все работники должны быть обеспечены санитарной одеждой.

3. Гардеробные для санитарной одежды и личных вещей должны быть раздельными.

При количестве работающих женщин более 100 человек, должно быть оборудовано помещение для личной гигиены женщин.

4. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными.

5. Перед входом в туалет должен быть дезковрик, смачиваемый дезинфицирующим раствором.

6. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий сигнальную окраску, для хранения которого определяется отдельное помещение.

Статья 10. Гигиенические требования к расположению предприятий по производству пищевых продуктов

1. В зависимости от характера технологических операций и связанных с ними рисков, здания и помещения предприятий по производству пищевых продуктов, оборудование и технические средства должны быть расположены, спроектированы и построены таким образом, чтобы:

1) загрязнение при производстве пищевых продуктов было минимальным, не представляющим угрозу для здоровья потребителей;

2) проект и планировка позволяли проводить техническое обслуживание инженерных коммуникаций;

3) поверхности и материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, были нетоксичными при их использовании и позволяли легко проводить обработку и очистку;

4) имелись технические средства для регулирования температуры, влажности и для обеспечения других мер;

5) имелась эффективная защита от доступа грызунов и других вредителей.

2. При принятии решения о размещении предприятий по производству пищевых продуктов необходимо учитывать потенциальные источники загрязнения. Предприятия не должны размещаться в таких местах, где после проведения всех мер защиты угроза опасности сохраняется.

Статья 11. Гигиенические требования к накоплению и удалению отходов производства

1. Для сбора мусора используются металлические контейнеры с крышкой, устанавливаемые на площадке с твердым покрытием, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнера. Контейнеры для сбора отходов должны располагаться вдали от производственных и вспомогательных помещений.

2. На предприятии по производству пищевых продуктов не допускается наличие насекомых и грызунов. Для предупреждения появления насекомых и грызунов на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях должны соблюдаться санитарный режим и периодически проводиться дезинфекция.

3. Контейнеры должны быть промаркированы и сконструированы так, чтобы обеспечивалась возможность содержания их в чистоте и исключалось попадание животных.

4. Транспортировка промышленных отходов должна осуществляться специально оборудованным транспортом производителя пищевых продуктов или специализированным транспортом предприятия по вывозу отходов в специально отведенные места на договорной основе.

Глава 3

Общие гигиенические требования к производству пищевых продуктов

Статья 12. Гигиенические требования к технологическому оборудованию

1. Оборудование должно располагаться таким образом, чтобы оно функционировало в соответствии с назначением и к нему был обеспечен свободный доступ для технического обслуживания и обработки.

2. Технологические процессы должны быть максимально автоматизированы и механизированы для исключения загрязнения пищевых продуктов.

3. Технологическое оборудование, контактирующее с пищевыми продуктами, должно быть изготовлено из нетоксичных, нержавеющей стали, разрешенных

к применению в производстве пищевых продуктов, легко поддаваться очистке и дезинфекции.

4. Технологическое оборудование должно подвергаться эффективной очистке, мойке и дезинфекции для предотвращения риска загрязнения.

5. Расстановка технологического оборудования должна обеспечить поточность технологического процесса, исключить встречные потоки сырья и готовой продукции.

6. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение гигиенического контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

7. Технологическое оборудование должно быть обеспечено средствами измерений и приборами для поддержания и контроля параметров технологических процессов на заданном уровне.

8. Законность применения всех средств измерений должна быть подтверждена в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

9. На предприятиях по производству пищевых продуктов запрещено использование:

- 1) ртутных термометров;
- 2) стеклянных термометров, ареометров и других подобных средств измерений без защитной оправы.

Статья 13. Гигиенические требования к технологическим процессам

1. Все процессы приемки, переработки и хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов должны проводиться в условиях чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

2. Пищевые продукты должны вырабатываться в соответствии с требованиями законодательства Кыргызской Республики.

3. Предприятия не должны принимать сырье для дальнейшей переработки без сопроводительных документов, установленных законодательством Кыргызской Республики.

4. Поступающее для переработки сырье и вспомогательные материалы должны отвечать требованиям законодательства Кыргызской Республики.

5. Ответственность за соблюдение гигиенических требований к технологическим процессам возлагается на ответственных лиц, уполномоченных руководителем предприятия и на самого руководителя предприятия.

Статья 14. Гигиенические требования к переработке продовольственного сырья

1. Производители продовольственного сырья должны принимать меры к тому, чтобы:

1) предотвращать или ограничивать загрязнение продовольственного сырья из воздуха, почвы, воды потенциально вредными веществами;

2) предохранять продовольственное сырье от биологического и иного загрязнения;

3) обеспечивать охрану окружающей среды от вредных выбросов производств;

4) обеспечивать безопасные условия при хранении и утилизации вредных веществ и отходов.

2. Продовольственное сырье должно удовлетворять физико-химическим, санитарно-микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям безопасности в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

3. При переработке продовольственного сырья необходимо обеспечить организацию производства пищевых продуктов в гигиенических условиях.

4. К гигиеническим условиям относятся:

1) контроль над загрязнителями, такими как тяжелые металлы, пестициды, микотоксины, радионуклиды, высокое содержание ветеринарных препаратов, потенциально патогенные микроорганизмы, токсины микробов и гельминты;

2) контроль используемой воды, органических отходов и удобрений;

3) правильное использование средств защиты растений и биоцидов, а также их отслеживание;

4) правильное использование ветеринарных препаратов и кормовых добавок, а также их отслеживание;

5) утилизация мертвых животных, отходов и мусора;

6) защитные меры для предотвращения попадания возбудителей болезней, передаваемых человеку через пищу, включая обязательство по отправке уведомления по факту уполномоченному государственному органу Кыргызской Республики в области здравоохранения;

7) эффективные процедуры дезинсекции, дератизации и дегельминтизации, гарантирующие, что пища произведена, обработана, упакована, хранится или перевозится с соблюдением соответствующих гигиенических условий;

8) ветеринарно-санитарные меры по предубойному содержанию и убою животных и птиц.

5. Участники хозяйственной деятельности в сфере производства продовольственного сырья, ввоза и его обращения должны проводить лабораторные испытания по показателям безопасности.

Статья 15. Гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов

1. Перевозка пищевых продуктов должна осуществляться специально предназначенным, оборудованным только для этих целей, транспортным средством.

2. Любые транспортные средства и (или) контейнеры для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте и поддерживаться в условиях, позволяющих защитить пищевые продукты от загрязнений, а также с возможностью их мойки и (или) дезинфекции.

3. Емкости, тара в машинах либо контейнеры должны использоваться только в целях перевозки пищевых продуктов.

4. Если транспортные средства и (или) контейнеры используются для перевозки различных видов пищевых продуктов одновременно, то должно быть предусмотрено разделение этих продуктов. При этом должна проводиться обработка контейнеров между партиями грузов для устранения загрязнения.

5. Объемные пищевые продукты в жидком состоянии либо в гранулах или порошке должны перевозиться в емкостях и (или) контейнерах, предназначенных для транспортировки пищевых продуктов, и должны быть маркированы: "только для пищевых продуктов".

6. Пищевые продукты, находящиеся в транспортных средствах и (или) контейнерах, должны располагаться таким образом, чтобы минимизировать риск загрязнения.

7. При транспортировке скоропортящихся пищевых продуктов транспортные средства и (или) контейнеры, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь условия по поддержанию соответствующего температурного режима.

8. Качество уборки (мойки) и дезинфекции транспортных средств и оборотной тары определяется с помощью лабораторных исследований.

9. В исследованном материале (пробах) с поверхности транспортных средств и оборотной тары, имеющих контакт с пищевыми продуктами, прошедших в установленном порядке мойку и дезинфекцию, не должны содержаться условно патогенные и патогенные возбудители заболеваний человека.

10. Перевозимые пищевые продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность, условия хранения и срок годности.

11. Лица, соприкасающиеся во время перевозок с пищевой продукцией, должны быть обеспечены чистой санитарной или специальной одеждой, а также иметь медицинскую книжку.

Статья 16. Гигиенические требования к хранению сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов

1. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов на предприятиях по производству пищевых продуктов осуществляется в зависимости от вида продукции и технологических процессов производства.

2. Хранение пищевых продуктов должно соответствовать следующим требованиям:

1) обеспечение защиты складских помещений от проникновения пыли, возникновения конденсата, протечки в них воды и стоков;

2) наличие свободного расстояния (между стенами (полом) и стеллажами) и эффективная вентиляция;

3) наличие холодильного оборудования, складских помещений, соответствующих объемам оборота продукции и обеспечивающих температурно-влажностные режимы, а также упаковочных материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами;

4) режимы хранения пищевых продуктов должны соответствовать требованиям технологического процесса производства;

5) раздельное хранение пищевых продуктов от непищевых, мыло-моющих и дезинфицирующих средств;

6) использование поддонов, отвечающих гигиеническим требованиям, где это применимо;

7) при поставке пищевых продуктов в розничную сеть изготовитель удостоверяет их безопасность на основании документов, подтверждающих соответствие установленным требованиям законодательства Кыргызской Республики;

8) хранение готовых пищевых продуктов при реализации в режимах, указанных изготовителем;

9) при хранении, реализации пищевых продуктов на стадии обращения необходимо обеспечить режимы и условия хранения, указанные изготовителем пищевых продуктов, и подтверждать соблюдение таких требований соответствующими записями показаний средств измерений.

3. Пищевые продукты по истечении срока годности не подлежат реализации.

Статья 17. Гигиенические требования к персоналу

1. Поступающие на работу и работающие на предприятиях по производству пищевых продуктов работники должны проходить медицинское обследование в соответствии с установленными требованиями законодательства Кыргызской Республики.

2. Для выполнения санитарно-гигиенических правил на предприятиях по производству пищевых продуктов необходимо обеспечить работников производства санитарной одеждой, создать условия для соблюдения правил личной гигиены с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов на всех этапах производства.

3. Лица, являющиеся источниками инфекционных заболеваний, имеющие инфицированные раны, кожные инфекции, язвы, должны быть отстранены от производства пищевых продуктов.

4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку с регулярными результатами обследований, в том числе сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, прохождении работниками обучения в соответствии с программой гигиенической подготовки.

5. Каждый сотрудник, работающий в зоне производства пищевых продуктов, обязан соблюдать правила личной гигиены и иметь чистую санитарную одежду.

Статья 18. Обязанность и ответственность хозяйствующих субъектов
по выполнению гигиенических требований к производству
пищевых продуктов

1. Хозяйствующие субъекты в сфере производства пищевых продуктов гарантируют, что все этапы производства, переработки и реализации пищевых продуктов, находящиеся под их контролем, соответствуют гигиеническим требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

2. Хозяйствующие субъекты в сфере производства пищевых продуктов обязаны:

1) создать условия, необходимые для производства безопасной продукции и гарантированного качества, что включает необходимость:

а) обеспечить соответствие каждого вида пищевого продукта органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитарным и радиологическим показателям, установленным нормативными правовыми актами Кыргызской Республики;

б) обеспечить выполнение требований технологических процессов производства пищевого продукта;

в) обеспечить прохождение работниками необходимых медицинских обследований в определенные сроки, а также обучение по гигиене производства;

г) принимать меры к устранению нарушений при поступлении информации о выпуске продукции, не отвечающей показателям безопасности;

д) обеспечить каждого работника предприятия комплектами санитарной одежды, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию;

е) выделять специальный персонал для уборки территории, помещений и обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

ж) не допускать рабочих по уборке территорий и цеховых уборщиц к работе по производству продукции;

2) выполнять требования технических регламентов, а также постановлений, предписаний и заключений государственных контролирующих органов;

3) не использовать в обращении продовольственное сырье, пищевые продукты, не прошедшие оценку соответствия в формах, установленных законодательством Кыргызской Республики;

4) осуществлять производственный контроль;

5) изымать продовольственное сырье, пищевые продукты, не соответствующие требованиям безопасности, в том числе и уже реализованные, обеспечить возврат их от потребителя, проводить их утилизацию или уничтожение за счет собственных средств в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

3. Ответственность за выполнение настоящего Закона возлагается на руководителей хозяйствующих субъектов.

4. Изготовитель (поставщик) несет ответственность за несоответствие продукции установленным требованиям безопасности в течение всего периода срока годности пищевого продукта промышленного изготовления при соблюдении установленных правил транспортировки и хранения.

Статья 19. Принципы производства пищевых продуктов, гарантирующие их безопасность

Производство пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии со следующими принципами:

- 1) выбор технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевых продуктов, обеспечивающих безопасность производимой продукции;
- 2) выбор оптимальной последовательности (поточности) технологических процессов, исключающей загрязнение производимых пищевых продуктов и сырья;
- 3) обеспечение производства соответствующими помещениями, коммуникациями, оборудованием, обученным персоналом;
- 4) контроль безопасности сырья, упаковки, вспомогательных материалов, их правильного хранения и транспортировки;
- 5) контроль за работой технологического оборудования, организованный в порядке, обеспечивающем безопасность производимой продукции;
- 6) обеспечение необходимых условий перевозки и хранения сырья;
- 7) содержание помещений, оборудования, инвентаря и транспортных средств, используемых в процессе производства пищевых продуктов, в таком состоянии, чтобы они не могли являться источником загрязнения продукции;
- 8) выбор способов и периодичности санитарной обработки (мойки), дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки (мойки) и дезинфекции автоцистерн, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, обеспечивающих их безопасность. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в рамках системы производственного (собственного) контроля.

Статья 20. Контроль над производственными операциями

1. Производитель, осуществляющий производство пищевых продуктов, организует производственный контроль за соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

2. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, утверждаемой руководителем организации или индивидуальным предпринимателем в установленном порядке.

3. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) контролируемые параметры технологических процессов;

- 2) периодичность лабораторного производственного контроля сырья, компонентов, готовой продукции по требованиям безопасности;
- 3) графики и режимы мойки, уборки, дезинфекции и дератизации;
- 4) графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря;
- 5) пути возврата, доработки и переработки продукции;
- 6) мероприятия по обеспечению гигиены персонала;
- 7) контролируемые пункты потенциальных загрязнителей (критические контрольные точки);
- 8) процедуру отзыва (изъятия из оборота) продукции.

Программа производственного контроля может быть пересмотрена или дополнена в связи с изменившейся ситуацией на производстве по усмотрению руководства предприятия.

Производитель должен обеспечить контроль выбранной оптимальной последовательности (поточности) технологических процессов, исключающей загрязнение производимых пищевых продуктов.

4. Результаты проведенного производственного контроля должны оформляться документально для подтверждения выполнения требований настоящего Закона.

Глава 4

Введение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Статья 21. Принципы системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Для обеспечения безопасности пищевых продуктов необходимо ввести обязательную систему контроля, основанную на принципах системы менеджмента (управления) безопасности пищевых продуктов. Для производства продукции, соответствующей требованиям настоящего Закона, хозяйствующие субъекты по производству пищевых продуктов должны организовывать, применять и поддерживать систему производственного (собственного) контроля, основанную на следующих принципах:

- 1) определение любых опасностей в процессе производства и обращения, которые могут привести к выпуску в обращение продукции, не соответствующей требованиям настоящего Закона;
- 2) определение критических контрольных точек в процессе производства, на которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасность;
- 3) контроль заданных параметров, определенных технологическим процессом, несоблюдение которых может привести к выпуску в обращение продукции, не соответствующей требованиям настоящего Закона;

- 4) установление предельных значений показателей, определяемых и контролируемых в критических контрольных точках;
- 5) ведение мониторинга показателей, контролируемых в критических контрольных точках;
- 6) определение порядка действий в случае отклонения от установленных показателей безопасности по каждому виду продукта;
- 7) ведение соответствующей документации, фиксирующей технологические режимы и параметры производства.

Глава 5

Заключительные и переходные положения

Статья 22. Ответственность за нарушение требований настоящего Закона

1. Государственный надзор за соблюдением требований настоящего Закона осуществляется уполномоченным государственным органом Кыргызской Республики в области контроля и надзора в порядке, установленном законодательством Кыргызской Республики.

2. За неисполнение требований настоящего Закона физические и юридические лица, занимающиеся производством пищевых продуктов, несут ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Статья 23. Переходные положения

Со дня вступления в силу настоящего Закона нормативные правовые акты, регулирующие санитарно-гигиенические условия производства пищевых продуктов, действуют в части, не противоречащей требованиям настоящего Закона.

Статья 24. Вступление в силу настоящего Закона

1. Настоящий Закон вступает в силу по истечении 12 месяцев со дня официального опубликования.

2. Правительству Кыргызской Республики в 6-месячный срок со дня принятия настоящего Закона привести свои нормативные правовые акты в соответствие с настоящим Законом.

Президент
Кыргызской Республики

А.Атамбаев