

Постановление Правительства Республики Казахстан от 29 ноября 2000 года N 1783 Об утверждении Инструкции о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

В целях реализации Государственной программы "Здоровье народа", утвержденной Указом Президента Республики Казахстан от 16 ноября 1998 года N 4153, Правительство Республики Казахстан ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемую Инструкцию о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Агентству Республики Казахстан по делам здравоохранения, Министерству энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан, Министерству сельского хозяйства Республики Казахстан принять меры по реализации настоящего постановления.
3. Настоящее постановление вступает в силу со дня подписания.

Премьер-Министр Республики Казахстан К.Токаев

Утверждена постановлением Правительства Республики Казахстан от "29" ноября 2000 года N 1783

Инструкция о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Настоящая Инструкция устанавливает требования к обеспечению качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее - пищевая продукция) и регулирует отношения, возникающие между изготовителем, продавцом и потребителем на этапах производства, закупки, ввоза, хранения, транспортировки и реализации (далее - оборота) пищевой продукции. Настоящая Инструкция разработана в соответствии с Конституцией Республики Казахстан, законами Республики Казахстан и иными нормативными правовыми актами Республики Казахстан.

1. Общие положения

1. Пищевая продукция, выпускаемая, ввозимая и реализуемая физическими и юридическими лицами на территории Республики Казахстан, должна соответствовать требованиям, предъявляемым к ней нормативными документами по стандартизации, санитарным, ветеринарно-санитарным, фитосанитарным нормам и правилам, а также другим техническим регламентам (далее - нормативные документы).

2. Основные общепринятые термины и понятия:

безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

идентификация пищевых продуктов, материалов и изделий - деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, материалах и изделиях, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами (далее - материалы и изделия) - материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозки, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

нормативные документы - государственные стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативно-правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

оборот пищевых продуктов, материалов и изделий - купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - реализация), их хранение и перевозка;

пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, алкогольная продукция, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки; продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

продукты детского питания - пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма;

продукты диетического питания - пищевые продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания;

пищевые добавки - природные или искусственные вещества и их соединения, вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения их качества;

пищевая ценность пищевого продукта - совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

срок годности - период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению. Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов с указанием условий хранения, гарантирующих при их соблюдении соответствие продукта требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей;

срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли - продажи. По истечении срока хранения продукт пригоден для потребления, однако его потребительские свойства (потребительская стоимость) могут быть снижены;

удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий - документ, которым изготовитель (поставщик) пищевых продуктов удостоверяет соответствие качества и безопасности партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов;

утилизация пищевых продуктов - процедура отнесения пищевых продуктов к непригодным, не отвечающим требованиям нормативных документов и

представляющим угрозу для жизни и здоровья людей, а также окружающей среды, и их уничтожение;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия -пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

3. Рекламирование продукции, выпускаемой, ввозимой и реализуемой юридическими и физическими лицами без документов, подтверждающих, в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан ее безопасность, не допускается.

2. Общие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

1. Предназначенные для реализации пищевые продукты должны соответствовать установленным нормативными документами требованиям по содержанию химических и биологических веществ и их соединений, в том числе радиоактивных, микробиологических и других, представляющих потенциальную опасность для здоровья людей.

2. Пищевая ценность продуктов детского питания должна соответствовать состоянию организма и возрасту ребенка и быть безопасной для здоровья.

3. Продукты лечебно-профилактического питания, пищевые и биологически активные добавки относятся к продуктам специального назначения и должны иметь свойства и характеристики, соответствующие нормативной документации, утвержденной в установленном порядке органами здравоохранения.

3. Государственное нормирование качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Требования к качеству пищевой продукции, ее упаковке, маркировке, методам контроля (анализа), процедурам оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности пищевой продукции устанавливаются в нормативных документах, утвержденных уполномоченными государственными органами.

2. Требования к пищевой и энергетической ценности, безопасности пищевых и биологически-активных добавок, пищевых продуктов (кроме продовольственного сырья животного происхождения), а также к условиям изготовления, хранения, перевозки, реализации (торговли) пищевых продуктов и оказания услуг общественного питания устанавливаются государственными (межгосударственными) стандартами и санитарными правилами и нормами.

3. Требования к качеству и безопасности при заготовке, хранении, перевозке, переработке и реализации продовольственного сырья животного происхождения (мяса, рыбы, птицы, яиц и прочих) устанавливаются государственными (межгосударственными) стандартами и ветеринарно-санитарными правилами и нормами.

Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья растительного происхождения устанавливаются санитарными правилами и нормами и фитосанитарными правилами и нормами.

Вышеуказанные требования основываются на результатах научных исследований, особенностях питания и состояния здоровья населения, потенциально опасных свойствах пищевых продуктов и продовольственного сырья, риске причинения

вреда здоровью людей в результате их употребления в пищу, а также на их социальных и экономических последствиях.

4. Государственные стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы утверждаются уполномоченными государственными органами по надзору в области стандартизации и сертификации, санитарно-эпидемиологическому надзору, ветеринарному надзору и фитосанитарной службой по карантину растений в соответствии с их компетенцией в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

4. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции

1. Качество и безопасность пищевой продукции обеспечиваются юридическими и физическими лицами:

соблюдением требований нормативных документов, а в случае их отсутствия - требований, предъявляемых нормативными документами, действующими на территории Республики Казахстан, устанавливающими требования к качеству и безопасности аналогичной продукции;

проведением организационных санитарно-гигиенических, профилактических и противоэпидемических, ветеринарно-санитарных, технологических, инженерно-технических, агрохимических и фитосанитарных мероприятий по обеспечению качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции при изготовлении, хранении, перевозке и реализации;

проведением производственного контроля качества и безопасности пищевой продукции, за соблюдением условий ее изготовления, хранения, перевозки и реализации, внедрением систем управления качеством;

проведением сертификации пищевой продукции, подлежащей обязательной сертификации на соответствие требованиям нормативных документов и санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.

2. Исследования качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, результаты которых не используются для целей сертификации, осуществляются аттестованными в установленном порядке лабораториями.

3. Сертификационные испытания пищевой продукции проводятся аккредитованными в государственной системе сертификации лабораториями в соответствии с требованиями нормативных документов, устанавливающих порядок проведения испытаний.

4. Изготовитель обязан принять меры по защите своей продукции от возможной фальсификации.

5. Производство пищевой продукции

1. При разработке новой пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления, упаковки, хранения, перевозки и реализации юридические и физические лица обязаны в технические условия включать требования к качеству и безопасности такой пищевой продукции, соблюдение при обороте сроков годности пищевой продукции, а также предусматривать порядок производственного контроля и разрабатывать методики (при их отсутствии) испытания пищевой продукции.

2. Сроки годности новых пищевых продуктов подтверждаются соответствующим гигиеническим заключением.

3. Новые виды продуктов животного происхождения допускаются для употребления в пищу и для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения органов государственной ветеринарной службы Республики Казахстан, удостоверяющего соответствие такой продукции требованиям ветеринарно-санитарных правил и норм.
4. Запрещается производство пищевой продукции, не прошедшей процедуру постановки ее на производство в соответствии с требованиями нормативных документов.
5. Технологический процесс производства пищевой продукции должен осуществляться по технологическим документам при соблюдении требований технологических регламентов, санитарных, ветеринарно-санитарных и фитосанитарных правил и норм к условиям ее изготовления.
6. Изготовитель пищевой продукции, в целях обеспечения ее качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов, разрабатывает и внедряет в производство систему контроля качества, гармонизированную с требованиями международных стандартов серии ИСО 9000.
7. Изготовитель пищевой продукции должен гарантировать качество и безопасность пищевой продукции и представить покупателю (поставщику) вместе с продукцией документальное подтверждение соответствия продукции требованиям нормативных документов.
8. На продукцию, изготовленную и реализуемую в организациях, оказывающих услуги общественного питания, документальное подтверждение соответствия продукции требованиям нормативных документов не предоставляется при условии реализации ее в местах изготовления.
9. В производстве продовольственного сырья допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, гормональных препаратов, пестицидов и регуляторов роста растений, и препаратов, прошедших санитарно-эпидемиологическую, ветеринарно-санитарную экспертизы и государственную регистрацию в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.
10. Пищевая продукция должна быть расфасована и упакована такими способами, которые позволяют обеспечивать сохранность ее качества и безопасности при хранении, перевозке и реализации.

6. Порядок производства новых пищевых продуктов

1. Постановка на производство новых пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующих нормативных документов в Республике Казахстан, при наличии нормативной и технологической документации, утвержденной в установленном порядке, гигиенического заключения на производство, лицензии на данный вид деятельности (если он подлежит лицензированию), акта квалификационной комиссии о постановке продукции на производство.
2. Замена отдельных ингредиентов в выпускаемых пищевых продуктах производится с разрешения органов, согласовавших нормативный документ на эту продукцию, после внесения соответствующих изменений в ту или иную нормативную документацию или при разработке новой нормативной документации.

7. Ввоз на территорию Республики Казахстан пищевой продукции

1. Продовольственное сырье и пищевые продукты, ввозимые на территорию Республики Казахстан для реализации, должны соответствовать требованиям нормативных документов.
2. Обязательства по соблюдению требований нормативных документов, регламентирующих показатели безопасности продовольственного сырья и качества пищевой продукции, должны быть в обязательном порядке оговорены в договорах (контрактах на поставку).
3. Продовольственное сырье и пищевые продукты, поставляемые в Республику Казахстан, должны в обязательном порядке пройти санитарно-эпидемиологическую, ветеринарно-санитарную и (или) фитосанитарную экспертизы в установленном порядке.

8. Производственный контроль качества и безопасности пищевой продукции

1. Физические и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению пищевой продукции, обязаны организовать и проводить производственный контроль за качеством и безопасностью выпускаемой продукции и выполнением требований нормативных документов к условиям ее заготовки, изготовления, хранения и перевозки. Юридические и физические лица, осуществляющие импорт и реализацию пищевой продукции, обязаны организовать и проводить контроль за выполнением требований нормативных документов к условиям заготовки, хранения, перевозки и реализации пищевой продукции.
2. Производственный контроль осуществляется в порядке, разработанном физическими и юридическими лицами, осуществляющими деятельность по изготовлению, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции, на основании требований нормативных документов на продукцию, при этом должны быть определены используемые методики выполнения измерений и испытаний пищевой продукции и условий ее заготовки, изготовления, хранения, перевозки и реализации.
3. Контроль качества и безопасности поступающего на переработку продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов осуществляется лабораториями, аккредитованными или аттестованными в установленном порядке.
4. Методы исследований показателей качества и безопасности пищевой продукции разрабатываются отраслевыми научно-исследовательскими институтами, специализированными учреждениями всех форм собственности. Методики выполнения измерений подлежат метрологической аттестации в порядке, установленном уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии и сертификации.

9. Государственный контроль качества и безопасности пищевой продукции

1. Государственный контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции осуществляется уполномоченными государственными органами в пределах своей компетенции, а именно:
уполномоченным органом по стандартизации, метрологии и сертификации - за соответствием пищевой продукции и продовольственного сырья требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов;
органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы - за соответствием продовольственного сырья и пищевых продуктов санитарным правилам и нормам, соблюдением санитарных правил и норм при изготовлении, хранении, перевозке и реализации пищевых продуктов, выполнением юридическими

и физическими лицами санитарно-гигиенических, профилактических и противоэпидемических мероприятий. Кроме того, они проводят санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевой продукции;

органами Государственного ветеринарного надзора - за соответствием продуктов и сырья животного происхождения требованиям ветеринарно-санитарных правил и норм, соблюдением требований при производстве, заготовке, переработке, хранении и перевозке указанной продукции, ввозом ее на территорию Республики Казахстан, выполнением юридическими и физическими лицами ветеринарно-санитарных мероприятий, правилами реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов на рынках. Также они проводят ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства;

органами Государственного фитосанитарного контроля - за соответствием пищевой продукции растительного происхождения фитосанитарным правилам и нормам.

2. Координация деятельности органов государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется уполномоченным государственным органом по стандартизации, метрологии и сертификации, а в области обеспечения безопасности - уполномоченным органом по Государственному санитарно-эпидемиологическому надзору.

3. Пищевая продукция, признанная уполномоченными государственными органами непригодной для непосредственного использования в пищу, направляется за счет изготовителя, импортера или продавца на промышленную переработку или утилизацию в порядке, определяемом законодательством Республики Казахстан.

10. Реализация пищевой продукции

1. Реализации подлежит продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативных документов к их качеству и безопасности.

2. Не допускается реализация пищевой продукции, которая:

- не соответствует требованиям нормативной документации;
- имеет явные признаки недоброкачества;
- не имеет сертификата соответствия или иного документа, подтверждающего в установленном порядке безопасность и качество пищевой продукции, документов изготовителя (поставщика) о ее происхождении;
- не соответствует по наименованию и внешнему виду информации, приведенной в сопроводительной документации и маркировке продукции;
- не имеет установленных сроков годности или ее сроки годности истекли. Пищевой продукт с истекшим сроком годности считается непригодным для использования по назначению. Такая продукция признается некачественной и опасной и не подлежит реализации, утилизируется или уничтожается в установленном порядке;

не имеет маркировку или информацию, содержащую сведения, предусмотренные нормативными документами.

11. Хранение и перевозка пищевой продукции

1. Хранение и перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности.

2. Физические и юридические лица, осуществляющие хранение и перевозку пищевой продукции, обязаны соблюдать требования нормативных документов, регламентирующие условия хранения и перевозки, и подтверждать соблюдение данных условий соответствующей записью в товаросопроводительных документах.

3. Для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов должны использоваться транспортные средства, специально предназначенные или оборудованные для таких целей и имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

4. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов допускается в специальных помещениях (сооружениях), состав, площади и оборудование которых должны соответствовать требованиям нормативных документов.

5. В случае, если при хранении и перевозке продовольственного сырья и пищевых продуктов допущены отступления от требований нормативных документов, приведшие к утрате качества и безопасности, лица, осуществляющие их хранение и перевозку, обязаны информировать об этом владельцев и получателей указанной продукции. Такое продовольственное сырье и пищевые продукты не подлежат реализации, направляются на экспертизу, и в соответствии с ее результатами они утилизируются или уничтожаются в соответствии с установленным законодательством Республики Казахстан порядком.

12. Права граждан, физических и юридических лиц по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции

Права граждан, физических и юридических лиц в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов защищаются и регулируются действующим законодательством Республики Казахстан.

13. Ответственность за невыполнение или нарушение требований по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции

1. Физические и юридические лица, виновные в невыполнении или нарушении требований по обеспечению качества и безопасности реализуемой пищевой продукции, несут ответственность в соответствии с существующим законодательством Республики Казахстан.

2. Штрафы за отступление от требований нормативных документов, регламентирующих безопасность и качество пищевой продукции, налагаются должностными лицами уполномоченных государственных органов в пределах их компетенции и в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

3. Наложение штрафа не освобождает виновных лиц от обязанностей устранения допущенных нарушений и возмещения ущерба, нанесенного потребителям пищевой продукции вследствие таких нарушений.