

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 5 июля 2012 года № 474

О Техническом регламенте "О безопасности безалкогольных напитков"

В соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" Правительство Кыргызской Республики

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить [Технический регламент](#) "О безопасности безалкогольных напитков" согласно приложению.
2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования.

Премьер-министр

О.Бабанов

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ "О безопасности безалкогольных напитков"

Глава 1

Общие положения

1. Настоящий Технический регламент применяется в целях защиты жизни и здоровья людей, растительного и животного мира, охраны окружающей среды, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей безалкогольной продукции.
2. Настоящий Технический регламент устанавливает:
 - 1) обязательные требования к безалкогольной продукции, обеспечивающие ее безопасность;
 - 2) требования к процессам производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации безалкогольной продукции;
 - 3) требования к упаковке и маркировке безалкогольной продукции;
 - 4) правила идентификации безалкогольной продукции для целей применения настоящего Технического регламента;

5) правила и формы оценки соответствия безалкогольной продукции положениям настоящего Технического регламента.

3. Настоящий Технический регламент применяется к безалкогольным напиткам, производимым и (или) находящимся в обращении на территории Кыргызской Республики.

Настоящий Технический регламент не распространяется на продукцию, предназначенную для детского питания.

4. Объектами технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, являются:

1) безалкогольные напитки, выпущенные в обращение на территории Кыргызской Республики;

2) процессы производства (изготовления), хранения, транспортирования, реализации и утилизации безалкогольной продукции.

К безалкогольным напиткам не относится молочная и соковая продукция.

5. Для целей настоящего Технического регламента используются основные понятия, установленные в [Законе](#) Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике". Наряду с ними используются следующие основные определения:

безалкогольная продукция - безалкогольные напитки и пищевые полуфабрикаты, применяемые для их изготовления (сиропы, концентраты, сухие смеси) путем смешивания их с водой;

загрязнение продукции - попадание в продукцию предметов, частиц, веществ и организмов, вследствие которого она приобретает опасные для человека свойства и перестает соответствовать требованиям технического регламента;

идентификация - установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию;

изготовитель продукции - юридическое или физическое лицо, осуществляющее изготовление продукции;

изотонический безалкогольный напиток - безалкогольный напиток специального назначения, способствующий возмещению потерь нутриентов в период выполнения интенсивных физических нагрузок и в период восстановления организма человека после таких нагрузок;

концентраты напитков безалкогольных - готовые продукты безалкогольного производства, содержащие полностью основные компоненты, или произведенные полуфабрикаты безалкогольного производства, получаемые из нескольких ингредиентов; концентраты могут состоять из одной или нескольких частей, применяемых в дальнейшем для смешивания с водой (питьевой, минеральной, природно-столовой), недостающими компонентами, насыщения или ненасыщения двуокисью углерода;

коктейли - напитки безалкогольные, содержащие не более 1,2% спирта, изготавливаемые с использованием смеси различных видов вина и виноматериалов;

напитки безалкогольные жидкие - готовые продукты безалкогольного производства, представляющие собой напитки (холодного или горячего розлива), содержащие не

более 1,2% спирта, изготавливаемые с использованием воды питьевой, минеральной и природно-столовой воды, фруктового, овощного, зернового или другого растительного сырья (экстрактов, настоев), вина и виноматериалов, концентратов, молочных продуктов, сахара или его заменителей, вкусо-ароматических добавок, других пищевых добавок и компонентов, красителей, насыщенные или ненасыщенные двуокисью углерода;

напитки замутненные - напитки безалкогольные, изготавливаемые с использованием пищевых ингредиентов натурального и (или) синтетического происхождения, придающих напитку непрозрачный вид;

напитки на растительном сырье - напитки безалкогольные, содержащие ингредиенты безалкогольного напитка с преобладанием экстрактов, настоев, отваров, концентратов и композиций из растительного, фруктового, в том числе пряно-ароматического, сырья;

напитки на зерновом сырье - напитки безалкогольные, изготавливаемые на основе зернового сырья и продуктов его переработки с использованием пищевых вкусо-ароматических добавок, красителей и других компонентов;

напитки на ароматизаторах - напитки безалкогольные, не содержащие сока, изготавливаемые с использованием натуральных и (или) идентичных натуральным ароматических веществ или их композиций (эссенций, эфирных масел, эмульсий и других);

напитки брожения и квасы - напитки безалкогольные, изготавливаемые путем незавершенного спиртового или комбинированного спиртового и молочно-кислого брожения сусла из зернового, овощного, плодово-ягодного и (или) другого растительного сырья с добавлением или без добавления сахаросодержащих компонентов и других пищевых добавок;

напитки специального назначения - напитки безалкогольные, содержащие в своем составе ингредиенты (физиологически ценные, безопасные для здоровья, имеющие точные физико-химические характеристики), свойства которых определены и научно обоснованы; напитки специального назначения могут быть тонизирующими, изотоническими, для спортсменов, диабетическими, диетическими, детскими и предназначены для определенных категорий потребителей;

напитки и коктейли на основе вина и виноматериалов - напитки безалкогольные, содержащие не более 1,2% спирта, изготавливаемые с использованием вина и виноматериалов;

напитки газированные - напитки безалкогольные, содержащие растворенную двуокись углерода, которая при откупоривании бутылки, благодаря понижению давления, освобождается из напитка и частично выделяется в виде пузырьков;

напитки негазированные - напитки безалкогольные, изготавливаемые без насыщения двуокисью углерода;

тонизирующие компоненты - индивидуальные химические вещества, обладающие тонизирующим действием на организм человека. К тонизирующим компонентам относятся кофеин, гингозиды, элеутерозиды, схизандрин;

сухая смесь для приготовления безалкогольного напитка (далее - сухая смесь) - сухой пищевой полуфабрикат, предназначенный для приготовления безалкогольного напитка путем его смешивания с питьевой или природной минеральной водой в определенном соотношении;

сироп - пищевой полуфабрикат, предназначенный для приготовления безалкогольного напитка путем его смешивания с питьевой или природной минеральной водой в определенном соотношении;

обращение - закупка (включая импорт), поставка (включая экспорт), транспортирование, хранение, реализация, утилизация безалкогольной продукции;

описание продукции - набор признаков, параметров, показателей и требований, характеризующих продукцию, установленный в национальных, международных и региональных стандартах, стандартах предприятий, технологической документации и других соответствующих документах;

продавец - юридическое лицо и/или физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя, реализующее безалкогольную продукцию;

производственное помещение - помещение, используемое непосредственно для производства продукции;

прослеживаемость - возможность заинтересованного лица документально установить предыдущего и последующего собственника (владельца) продукции (сырья), кроме потребителя;

санитарная обработка помещений, оборудования и инвентаря - мойка или иная обработка поверхностей помещений, оборудования и инвентаря, в результате которой помещения, оборудование и инвентарь не могут явиться источником загрязнения пищевых продуктов (сырья);

срок хранения безалкогольной продукции - период времени, в течение которого безалкогольная продукция, при соблюдении условий хранения, сохраняет свои потребительские свойства и гигиеническую безопасность;

срок годности безалкогольной продукции - период времени, по истечении которого безалкогольная продукция считается непригодной для употребления;

утилизация безалкогольной продукции - действие, предпринятое изготовителем и (или) зарегистрированным в установленном порядке в Кыргызской Республике представителем иностранного изготовителя, или продавцом в отношении продукции, не соответствующей положениям настоящего Технического регламента по показателям безопасности, а также фальсифицированной продукции, для предотвращения использования ее по назначению.

6. Идентификация безалкогольных напитков проводится в целях:

1) обеспечения прав потребителей на обоснованный выбор продукции с учетом достоверной информации о ней;

2) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (продавца);

3) установления соответствия продукции, в том числе ее наименования, требованиям настоящего Технического регламента;

4) подтверждения соответствия продукции сведениям, заявляемым производителем (продавцом);

5) обеспечения защиты интересов всех участников рынка.

7. Идентификацию безалкогольных напитков осуществляет заявитель.

Для установления принадлежности безалкогольного напитка к числу объектов технического регулирования, в отношении которых применяется настоящий Технический регламент, идентификацию проводят путем визуального сравнения информации на потребительской упаковке или указанной в сопроводительной документации с признаками, раскрываемыми в определениях, приведенных в пункте 5 настоящего Технического регламента.

При недостаточной или недостоверной информации, необходимой для осуществления идентификации безалкогольных напитков, идентификацию должны осуществлять по совокупной оценке органолептических и физико-химических показателей, указанных в действующих национальных, международных, региональных стандартах, стандартах организаций, технологической документации и других документах (сертификат соответствия, справка на товар, протоколы испытаний, выданные уполномоченными государственными органами, органами по сертификации, аккредитованными лабораториями, накладные на товар и др.) на конкретные виды безалкогольных напитков.

Глава 2

Требования безопасности к безалкогольной продукции

8. Безопасность продукции обеспечивается путем соблюдения требований, установленных настоящим Техническим регламентом, а также соблюдения требований других технических регламентов в сфере безопасности пищевых продуктов.

9. Безалкогольная продукция должна соответствовать требованиям, установленным в приложении к настоящему Техническому регламенту.

10. Сырье и другие компоненты (ингредиенты), используемые в процессе производства безалкогольной продукции, должны соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики в части, касающейся их безопасности, и сопровождаться документацией, подтверждающей безопасность продукции и обеспечивающей прослеживаемость.

11. Применение пищевых добавок, технологических вспомогательных средств, их количественное нормирование, а также их показатели безопасности должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Кыргызской Республики в части безопасности пищевых добавок, не противоречащей требованиям настоящего Технического регламента.

12. Вода, используемая при производстве безалкогольной продукции должна удовлетворять требованиям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "О безопасности питьевой воды".

13. Продукция должна быть герметично упакована таким образом, чтобы исключить возможность доступа к содержимому без очевидного нарушения целостности самой упаковки, либо закрывающего эту упаковку устройства.

14. Потребительская тара и укупорочные средства должны обеспечивать безопасность безалкогольной продукции в течение всего периода обращения на рынке при соблюдении условий ее транспортирования и хранения, и должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

15. Маркировка продукции должна наноситься на потребительскую тару безалкогольной продукции и содержать следующую информацию:

- 1) наименование безалкогольной продукции согласно пункту 5 настоящего Технического регламента;
- 2) тип напитка (газированный, негазированный);
- 3) наименование и местонахождение изготовителя;
- 4) наименование и местонахождение организации, уполномоченной на принятие претензий на территории Кыргызской Республики (для импортной продукции);
- 5) количество безалкогольной продукции (в массовых или объемных единицах);
- 6) дата изготовления и срок годности одновременно или дата окончания срока годности;
- 7) условия хранения, если они установлены изготовителем;
- 8) состав продукта;
- 9) пищевая ценность (из расчета на 100 мл напитка, готового к употреблению);
- 10) рекомендации по приготовлению и употреблению (только для концентратов, сухих смесей и сиропов);
- 11) товарный знак изготовителя (при наличии);
- 12) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- 13) информация о применении в производстве безалкогольной продукции технологических средств, полученных с использованием генно-модифицированных организмов.

16. В маркировке безалкогольной продукции запрещается упоминать любое функциональное воздействие на организм человека, оказываемое ею, если отсутствуют доказательства, подтверждающие данное воздействие.

17. Дополнительно могут быть нанесены штрих код и надписи информационного характера, относящиеся к данной безалкогольной продукции.

18. В маркировке безалкогольных напитков с содержанием кофеина более 0,15 мг/куб.см должна присутствовать фраза: "Не рекомендуется лицам до 18 лет, старшего и пожилого возраста, больным гипертонической болезнью, с нарушением сердечной деятельности, повышенной нервной возбудимостью, выраженным атеросклерозом, лицам, страдающим бессонницей, беременным, кормящим матерям."

19. При наличии в безалкогольном напитке подсластителей - сахарина, ксилита или сорбита должна быть нанесена надпись: "Содержит сахарозаменитель" в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей.

20. Информация для потребителя должна излагаться на государственном и официальном языках Кыргызской Республики, быть полной и достоверной, в целях исключения недостоверной информации и введения в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность безалкогольной продукции.

Средства нанесения информации должны обеспечивать стойкость информации при хранении, перевозке и реализации продукции.

Глава 3

Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки продукции

21. Изготовитель безалкогольных напитков обеспечивает выполнение требований настоящего Технического регламента.

22. Производство безалкогольных напитков должно осуществляться в соответствии с технологической документацией (технологические регламенты, правила, технологические инструкции), разработанной и утвержденной изготовителем в установленном порядке.

Технологический и санитарный контроль процессов производства изготовитель должен осуществлять с установленной им периодичностью.

23. Процессы производства и обращения безалкогольных напитков должны обеспечивать изготовление продукции, соответствующей положениям настоящего Технического регламента.

24. Обеспечение безопасности безалкогольной продукции при ее производстве и обращении основывается на следующих принципах:

- 1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критических контрольных точек) при разработке технологий производства безалкогольной продукции осуществляется на основании анализа рисков, в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность продукции;
- 2) осуществление контроля за безопасностью продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 3) осуществление контроля за сырьем, технологическими средствами и вспомогательными материалами, а также продукцией на этапах технологического процесса и готовой продукцией;
- 4) осуществление контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство безалкогольной продукции, соответствующей положениям, установленным настоящим Техническим регламентом;
- 5) соблюдение условий хранения и транспортирования продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о технологических операциях производства продукции и их контроле в технологических документах, программах производственного контроля, утвержденных изготовителем продукции;
- 7) ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции положениям, установленным настоящим Техническим регламентом;
- 8) выбор способов соблюдения работниками организаций, осуществляющих деятельность по производству безалкогольной продукции, правил личной гигиены на

каждом этапе и (или) участке технологического процесса производства в целях обеспечения ее безопасности;

9) выбор графиков и режимов уборки, санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции производственных помещений, оборудования;

10) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении.

25. Реализация принципов и правил осуществляется путем внедрения на предприятии по выбору собственной, международной и (или) национальной стандартизированной системы управления и обеспечения безопасности выпускаемой безалкогольной продукции.

26. Требования безопасности к производственным помещениям, сооружениям и их расположению, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению, а также требования к бытовым помещениям, накоплению и удалению отходов должны отвечать положениям законодательства Кыргызской Республики в соответствующих сферах.

27. Планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений должны:

1) обеспечивать поточность технологических процессов, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, если это необходимо для предотвращения загрязнения продукции;

2) давать возможность производить санитарную обработку, дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию;

3) предупреждать или минимизировать воздушное загрязнение таким образом, чтобы избежать возможности поступления воздуха из условно загрязненной зоны в условно чистую зону;

4) предусматривать защиту от проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;

5) обеспечивать необходимое рабочее пространство для выполнения технологических операций в условиях, обеспечивающих безопасность производимой продукции;

6) не иметь зон, из которых трудно или невозможно удалить грязь, конденсат, плесень и иные источники загрязнения продукции;

7) защищать продукцию в процессе ее производства от контакта с токсичными материалами, не допускать образования конденсата на поверхности потолков или, при отсутствии потолков, на внутренней поверхности крыши, а также на всех конструкциях, находящихся над производственными помещениями;

8) обеспечивать условия хранения сырья и готовой пищевой продукции.

28. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

29. Элементы производственных помещений должны соответствовать следующим требованиям:

1) полы должны давать возможность производить такой дренаж поверхности, чтобы исключить скопление воды в производственном помещении;

2) поверхности стен и дверей должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции. Поверхности стен и дверей должны поддерживаться в исправном состоянии;

3) потолки и надземные конструкции должны быть выполнены так, чтобы не допускать осыпания в пищевые продукты различных частиц и попадания в них конденсата и нежелательной плесени;

4) окна (фрамуги), которые имеют возможность открываться, должны быть оборудованы защитными сетками от насекомых, съемными для чистки.

30. Здания (объекты), в которых находятся производственные помещения, должны быть оборудованы:

1) туалетом со смывом, соединенным с действующей канализационной сетью. Туалет должен находиться в помещении, отдельном от производственного. Двери туалетов не должны выходить непосредственно в производственные помещения;

2) не менее чем одним умывальником для мытья рук в каждом производственном помещении. Умывальники для мытья рук должны быть оборудованы подводкой горячей и холодной воды, оснащены средствами для мытья рук и одноразовыми материалами для вытирания рук или оборудованием для сушки рук;

3) системами вентиляции и/или кондиционирования, которые должны быть выполнены так, чтобы избежать возможности поступления воздуха из условно загрязненной зоны в условно чистую зону. Конструкция и исполнение вентиляционных систем должна обеспечивать быстрый доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены;

4) раздевалками для персонала, которые не должны находиться в производственных помещениях, предусматривающими раздельное хранение личной и производственной (специальной) одежды персонала;

5) следующими помещениями:

а) для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых при производстве продукции;

б) для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции.

Указанные помещения должны быть оборудованы подводкой горячей и холодной воды, легко поддаваться санитарной обработке.

31. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы избежать риска загрязнения продукции.

32. Оборудование и инвентарь, используемые при производстве продукции, должны:

1) иметь конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство продукции, соответствующей требованиям настоящего и других технических регламентов в сфере безопасности пищевых продуктов. Конструкция и исполнение оборудования и инвентаря должны давать возможность производить их санитарную обработку и дезинфекцию;

2) быть изготовленными из таких материалов, которые не могут являться источником загрязнения продукции, и содержаться в исправном состоянии;

3) поверхности оборудования и инвентаря, которые непосредственно контактируют с продукцией, должны быть гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, которые можно подвергать мойке и дезинфекции. Требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются в соответствующем техническом регламенте;

4) оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы давать возможность производить его надлежащую санитарную обработку, а также санитарную обработку окружающей зоны;

5) оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего Технического регламента, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

33. Отходы, образующиеся в процессе производства, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

34. Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключать возможность загрязнения окружающей среды.

35. Персонал, занятый в технологических операциях, при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт персонала с продукцией (сырьем), материалами и инвентарем, контактирующими с продукцией (сырьем), должен соответствовать следующим требованиям:

1) иметь подготовку в области соблюдения требований, обеспечивающих безопасность производства пищевой продукции;

2) проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры.

36. Персоналу, занятому в процессе производства продукции, запрещается проносить в производственное помещение посторонние предметы, любые украшения, мелкие, колющие и режущие предметы, курить в этих помещениях и принимать пищу.

37. Персонал, занятый в процессе производства продукции, в той мере, в какой это необходимо, чтобы не являться источником загрязнения продукции, должен соблюдать личную гигиену, носить чистую специальную (производственную) одежду и обувь.

38. К технологическим операциям в процессе производства продукции, при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт персонала с продукцией (сырьем), материалами и изделиями, контактирующими с продукцией (сырьем), не допускаются лица, больные инфекционными заболеваниями, с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут передаваться через продукцию. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, должно незамедлительно сообщить о своем заболевании или симптомах, а также контактах с больными инфекционными заболеваниями и, если возможно, о его причинах, своему непосредственному руководителю.

39. Хранение, перевозка и реализация безалкогольной продукции должны обеспечивать ее безопасность и соответствие требованиям настоящего Технического регламента в течение всего срока обращения на рынке.

40. В процессе хранения продукции должны соблюдаться условия хранения для каждого вида продукции таким образом, чтобы обеспечить их безопасность.

41. Сроки годности и условия хранения продукции устанавливаются изготовителем в установленном порядке. Сроки годности и условия хранения должны быть установлены таким образом, чтобы при хранении в соответствии с установленными условиями продукция не приобретала опасных для здоровья человека свойств. Помещения и оборудование, предназначенные для хранения продукции с регламентированными условиями хранения, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

42. Не допускается хранение продукции совместно с иной пищевой и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению продукции.

43. Продукция, находящаяся в процессе хранения, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, дате изготовления и сроке годности данной продукции.

44. В помещениях для хранения продукции, в том числе холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия с периодичностью, необходимой для того, чтобы помещения для хранения не могли являться источником загрязнения продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере хранения продукции.

45. Перевозка продукции, осуществляется пригодным для этих целей транспортным средством. Условия перевозки определяет грузоотправитель так, чтобы обеспечить сохранность и безопасность продукции. Они должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для перевозки данной продукции. Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеры не должны использоваться для перевозки других грузов, если это может привести к загрязнению продукции.

46. При использовании транспортных средств и/или контейнеров для перевозки одновременно продукции и других пищевых продуктов или других грузов, необходимо обеспечить их изоляцию друг от друга таким образом, чтобы исключить возможность загрязнения продукции.

47. Перевозка жидкой, не упакованной продукции должна осуществляться в опломбированных емкостях, предназначенных для перевозки только жидких пищевых продуктов. Такие цистерны должны иметь нестираемую маркировку, указывающую, что они предназначены для перевозки исключительно жидких пищевых продуктов.

48. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту продукции от загрязнения, проникновения животных, в т.ч. грызунов и насекомых, установленные условия перевозки пищевых продуктов, давать возможность вести мониторинг за их соблюдением (кроме контейнеров), а также проводить санитарную обработку и/или дезинфекцию.

49. Грузовые отделения транспортных средств, а также контейнеры для перевозки пищевых продуктов должны быть выполнены из моющихся и нетоксичных материалов.

50. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки продукции должны подвергаться регулярной санитарной обработке, дезинфекции, дератизации и дезинсекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Периодичность уборки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции устанавливается участником хозяйственной деятельности в сфере перевозки пищевых продуктов.

51. Организации, производящие реализацию безалкогольной продукции, должны обеспечивать условия ее приемки и хранения для обеспечения ее безопасности и соответствие требованиям настоящего Технического регламента.

52. Не допускается реализация безалкогольной продукции с истекшим сроком годности.

53. Безалкогольная продукция, не отвечающая требованиям настоящего Технического регламента и непригодная для использования на продовольственные цели, утилизируется в соответствии с постановлением Правительства Кыргызской Республики "О порядке уничтожения (переработки) продукции (товаров), признанной непригодной к реализации" от 9 июля 1997 года N 407.

54. Безалкогольная продукция, находящаяся в обращении, должна сопровождаться документами, подтверждающими безопасность продукции (заклучение, выданное уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью, сертификаты соответствия при наличии, декларации о соответствии и другие документы), документами, обеспечивающими прослеживаемость (накладная и другие документы), а также информацией об условиях хранения и сроках годности данной продукции.

Глава 4

Оценка соответствия продукции требованиям настоящего Технического регламента

55. Безалкогольную продукцию, изготавливаемую в Кыргызской Республике и ввозимую на ее территорию, допускается размещать на внутреннем рынке только при условии ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

56. Оценка соответствия безалкогольной продукции проводят в формах:

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

57. Физические или юридические лица, осуществляющие производство безалкогольной продукции, организуют 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, которая должна быть сертифицирована в установленном порядке.

58. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в установленном порядке.

59. Программа производственного контроля должна содержать:

- 1) перечень контролируемых параметров технологического процесса;
- 2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении безалкогольной продукции и готовой продукции, на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;
- 3) графики и режимы санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;
- 4) графики и режимы технического обслуживания технологического оборудования, инвентаря;
- 5) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;
- 6) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;
- 7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и периодического медицинского осмотра персонала;
- 8) процедуры отзыва продукции из обращения;
- 9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;
- 10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;
- 11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

60. Внесение изменений в программу производственного контроля осуществляется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом в случаях организационных, инженерных или технических изменений условий производства, технологических процессов или изменения условий реализации изготавливаемой продукции.

61. Производственный контроль должен сопровождаться проведением испытаний безалкогольной продукции. Испытания безалкогольной продукции, должным образом идентифицированной заявителем на соответствие требованиям настоящего Технического регламента, проводят в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности. По результатам испытаний аккредитованная испытательная лаборатория (центр) выдает протокол испытаний установленной формы.

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

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

Заявитель вправе осуществлять декларирование соответствия по одной из следующих схем:

1) схема Д1 - рекомендуется применять при принятии декларации о соответствии безалкогольной продукции на основе собственных доказательств. При этом заявитель, принимающий декларацию, самостоятельно формирует доказательную базу с целью подтверждения соответствия безалкогольной продукции требованиям настоящего Технического регламента;

2) схема Д2 - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д1, 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 Д2а - рекомендуется применять при тех же условиях, что и схему Д2, но в дополнение к собственным доказательствам заявитель представляет сертификат на систему менеджмента качества собственного производства безалкогольной продукции, упаковочные материалы и другие изделия.

64. Сертификат системы менеджмента качества может использоваться в составе доказательной базы в отношении любой схемы декларирования соответствия безалкогольной продукции.

65. Доказательная база должна содержать результаты испытаний, подтверждающие выполнение требований настоящего Технического регламента и требований других технических регламентов в сфере безопасности безалкогольной продукции. Такие исследования (испытания) могут быть проведены в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) независимо от форм собственности.

66. В качестве доказательной базы могут также использоваться:

1) техническая документация;

2) результаты собственных испытаний и измерений;

3) сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырье, материалы, комплектующие изделия;

4) документы, предусмотренные для безалкогольной продукции нормативными правовыми актами и выданные уполномоченными на то органами и организациями (гигиенические заключения, заключения пожарной безопасности и др.);

5) другие документы, послужившие основанием для заявления о соответствии декларируемой безалкогольной продукции требованиям настоящего Технического регламента.

67. Декларация о соответствии принимается на срок, установленный заявителем, исходя из планируемого периода выпуска данной безалкогольной продукции или срока реализации партии безалкогольной продукции.

При производстве безалкогольной продукции декларация о соответствии принимается самим заявителем на срок не более 3 лет. При реализации партии безалкогольной продукции декларация о соответствии принимается на срок не более срока годности партии, указанной в декларации.

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

69. Принятая декларация о соответствии безалкогольной продукции требованиям настоящего Технического регламента в течение трех дней должна быть зарегистрирована уполномоченным органом по государственному надзору за пищевой безопасностью при Правительстве Кыргызской Республики в установленном порядке.

70. Государственный надзор за соблюдением положений настоящего Технического регламента осуществляется на стадии производства и обращения безалкогольной продукции в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Порядок проведения государственного надзора устанавливается законодательством Кыргызской Республики.

71. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов при производстве безалкогольной продукции обеспечивают физические и юридические лица, осуществляющие ее производство, обязанные создавать, документировать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии эффективную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, 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 пищевых продуктов.

Декларирование соответствия безалкогольной продукции, предусмотренное в настоящем Техническом регламенте, осуществляется до момента внедрения изготовителем и подтверждения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на предприятии, выпускающем безалкогольную продукцию.

72. Полученные за пределами Кыргызской Республики документы об оценке соответствия, знаки соответствия, протоколы испытаний безалкогольной продукции должны быть признаны в соответствии с международными договорами и межгосударственными соглашениями, вступившими в установленном законом порядке в силу, участницей которых является Кыргызская Республика.

Глава 5

Ответственность за несоответствие безалкогольной продукции положениям настоящего Технического регламента

73. За нарушение положений настоящего Технического регламента изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

74. Возмещение вреда, связанного с неисполнением положений настоящего Технического регламента, осуществляется изготовителем (продавцом) в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

При этом изготовитель (продавец) должен принять меры в целях недопущения причинения вреда другим людям, их имуществу, окружающей среде в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

75. Обязанность изготовителя (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.

76. Устранение недостатков, утилизация недоброкачественных и опасных продуктов и перевозка их к месту устранения недостатков или к месту утилизации осуществляются изготовителем (продавцом) и за его счет.

Глава 6

Заключительные положения

77. До вступления в силу настоящего Технического регламента безалкогольная продукция, производимая на территории Кыргызской Республики и импортируемая в Кыргызскую Республику, должна соответствовать требованиям законодательства Кыргызской Республики.

78. Документы, подтверждающие соответствие, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания срока их действия.

79. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики в сфере безопасности безалкогольной продукции, процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Приложение

ТРЕБОВАНИЯ

к безалкогольным напиткам

Таблица 1. Показатели безопасности

--	--	--	--

Индекс уровни, более	Группа продуктов	Показатели	Допустимые мг/кг или мг/куб.см, не
			Токсичные
элементы:			
0,3		Свинец	
0,1		Мышь як	
0,03		Кадмий	
0,005		Ртуть	
Бк/л:			Радионуклиды,
70	Напитки	Цезий-137	
	безалкогольные		
100		Стронций-90	
Микотоксины:			

0,05	Патулин		
напитков,		Для безалкогольных	
(яблочный		содержащих фруктовые	
соки		и виноградный) и овощные	
напитков,	Кофеин,	150-400 для	
кофеин	мг/куб.см	содержащих	
сиропов,	Хинин,	85 для напитков и	
хинин	мг/куб.см	содержащих	

Таблица 2. Микробиологические показатели безопасности

Примечания	Группа	КМАФАнМ,	Объем или масса продукта
	продуктов	КОЕ/куб.см,	(куб.см, г),
допускаются		(г),	в которых не
		не более	
Дрожжи		БГКП	Патоген-

			(коли-	ные,	и
			формы)	в т.ч.	
плесени				сальмо-	
				неллы	

--	--	--	--	--	--

1	Напитки	30	333	25	100*
*КОЕ/100					
не	безалкогольные				куб.см,
	непастеризованные				
более					
	и без консерванта				
	со сроком				
	годности менее 30				
	суток				

--	--	--	--	--	--

2	Напитки безалкогольные, сокодержащие со сроком стойкости				
30					
	суток и				
более:					

--	--	--	--	--	--

-	на сахарах	-	100	100	15*
*КОЕ/100					
не					куб.см,
более					

--	--	--	--	--	--

-	на	100*	100	100	-
	*Количество				
	подсластителях				
	мезофильных				
	(неуглеводной				
	аэробных				
	природы)				
	КОЕ/100				
	куб.см				
	- сокосодержащие	-	100	100	40
3	Концентраты	5*10 ⁴ *	1,0	25	10
кон-					*Кроме
	(жидкие,				
	центратов,				
	пастообразные),				
	содержащих				
	смеси				
	бикарбонат				
	(порошкообразные,				
	натрия				
	таблетированные,				
	гранулированные и				
	т.п.) для				
	безалкогольных				
	напитков в				
	потребительской				
	таре				

4	Сиро­пы	-	1,0	25	50*	
*КОЕ/10						
не	не­пас­те­ри­зо­ван­ные					куб.см,
	бо­лее					
5	Сиро­пы	-	1,0	25	40	
	пас­те­ри­зо­ван­ные					
	го­ря­че­го розлива					
6	Кон­цен­трат	-	1,0	25	-	
	к­ва­сно­го су­сла,					
	кон­цен­траты					
	(эк­стракты)					
	к­ва­сов					
7	К­ва­сы не­фи­льт­ро­ван­ные:					
	в ке­гах	-	3,0	25	-	
	раз­лив­ные	-	1,0	25	-	

8 Квасы фильтрованные непастеризованные:					
в упаковке из	-	10,0	25	-	
полимерных					
материалов					
в кегах	-	3,0	25	-	
разливные	-	1,0	25	-	
9 Квасы					
фильтрованные					
пастеризованные					
10 Сухая смесь для *КОЕ/г,	$5 \cdot 10^5$	1,0	25	100*	
приготовления					не
более					
напитка					

КМАФАнМ - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

БГКП - бактерии группы кишечных палочек.

КОЕ - количество колониеобразующих бактерий.