

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

ПИСЬМО

от 20 марта 2014 г. N 01/3077-14-32

О НАДЗОРЕ ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

В целях обеспечения реализации полномочий по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, во исполнение [Приказа](#) Роспотребнадзора от 09.09.2013 N 650 "О контроле (надзоре) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее - Роспотребнадзор) обращает внимание на следующее.

Объектами технического регулирования технического [регламента](#) Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (далее - ТР ТС 021/2011) являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

[Статьей 10](#) ТР ТС 021/2011 установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки).

Вместе с тем, техническим регламентом не предусмотрена обязательная сертификация систем менеджмента качества и безопасности, в том числе основанных на принципах ХАССП.

В свою очередь, основные принципы разработки системы ХАССП определены ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".

Согласно главе 3 указанного национального стандарта система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

При этом следует учитывать, что критические контрольные точки являются базой для управления рисками безопасности пищевых продуктов и при их определении необходимо предусмотреть все потенциальные риски, отсутствие контроля которых может привести к причинению вреда здоровью потребителя.

Выполнение этих требований является обязанностью производителя согласно [статье 11](#) ТР

ТС 021/2011.

Оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах ХАССП, производится специалистами Роспотребнадзора в ходе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и надзора за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза субъектами предпринимательства, занятыми в сфере производства пищевой продукции.

При этом для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства оцениваются:

- соответствие технологических процессов производства;
- последовательность и поточность технологических операций;
- обеспечение полноты и достоверности производственного контроля;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции, а также обеспечение других процедур, предусмотренных [частью 3 статьи 10](#) ТР ТС 021/2011.

За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с [ч. ч. 1 - 3](#) статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.

Вместе с тем сообщаем, что в соответствии с [п. 3.3](#) Решения Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" до 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства - члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента.

Вр.и.о. руководителя
А.Ю.ПОПОВА
