|  |
| --- |
| 19425-СШ/Д26и от 14.07.2017 |
|  |

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об оценке регулирующего воздействия

на проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил
«Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию»

Минэкономразвития России в соответствии с разделом IV Правил проведения федеральными органами исполнительной власти оценки регулирующего воздействия проектов нормативных правовых актов, проектов поправок к проектам федеральных законов и проектов решений Евразийской экономической комиссии, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 17 декабря 2012 г. № 1318 (далее – правила проведения оценки регулирующего воздействия), рассмотрело проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию» (далее – проект акта, проект СанПиН), подготовленный и направленный для подготовки настоящего заключения Роспотребнадзором (далее - разработчик), и сообщает следующее.

Проектом акта предусматривается установление требований к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли,
в том числе ярмарок и рынков, реализующих пищевую продукцию, а также к условиям транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции.

По данным разработчика, указанным в сводном отчете, предложенное регулирование будет распространятся на 488 585 организаций торговли пищевыми продуктами.

Проект акта направлен разработчиком для подготовки настоящего заключения в третий раз.

Информация об оценке регулирующего воздействия проекта акта размещена разработчиком на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <http://regulation.gov.ru/> (далее – официальный сайт) (ID проекта
акта 00/03-2767/06-13/10-35-6).

Разработчиком проведены публичные обсуждения уведомления о подготовке проекта акта в срок с 17 июня по 7 июля 2013 г., проекта акта и сводного отчета в срок
с 17 октября по 16 ноября 2014 г.

Кроме того, доработанная по замечаниям Минэкономразвития России, изложенным в заключении об оценке регулирующего воздействия, направленном в Роспотребнадзор письмом от 29 июня 2016 г. № 19205-ОФ/Д26и, редакция проекта СанПиН была дополнительно размещена на официальном сайте для публичного обсуждения с 17 по 28 апреля 2017 года.

По информации разработчика, поступившие в рамках проведения обсуждения проекта акта и сводного отчета замечания и предложения к доработанной редакции проекта СанПиН включены разработчиком в сводку замечаний и предложений, в которой указаны сведения об их учете либо причинах отклонения.

Обращаем внимание, что, несмотря на доработку проекта акта, ряд существенных замечаний Минэкономразвития России сохраняется.

В ходе подготовки настоящего заключения Минэкономразвития России
в соответствии с пунктом 28 Правил проведения оценки регулирующего воздействия были проведены дополнительные публичные консультации по проекту акта в срок с 29 июня по 5 июля 2017 г. с целью выявления мнения заинтересованных лиц относительно потенциальных рисков применения предлагаемого проектом акта правового регулирования, по результатам которых позиции представили Комиссия РСПП по торговле и потребительскому рынку, НП «Союз малых предприятий Санкт-Петербурга», Национальная мясная ассоциация, Коалиция владельцев малых форматов и киоскеров, ООО «ПИТ-ПРОДУКТ», ООО «Амвэй».

Обращаем внимание на следующие замечания и риски, возникающие в результате принятия проекта акта и препятствующие достижению целей правового регулирования.

1. В соответствии с пунктом 1 постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения
о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»
(далее – Постановление № 554) основной задачей государственного санитарно-эпидемиологического нормирования является установление санитарно-эпидемиологических требований, обеспечивающих безопасность для здоровья человека среды его обитания. В то же время пунктами 2 и 3 постановления № 554 устанавливаются как требования к содержанию, так и непосредственно объекты регулирования государственных санитарно-эпидемиологических правил.

Обращаем внимание, что проект акта не соответствует требованиям, указанным
в пункте 2 Постановления № 554, а торговые организации не включены в перечень объектов регулирования государственных санитарно-эпидемиологических правил.

1. Согласно абзацу второму пункта 1.2 проекта акта «санитарные правила распространяются на все виды организаций и являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

Считаем избыточным и необоснованным распространение проектируемых требований на деятельность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, «деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией организаций торговли, реализующих пищевую продукцию». Не ясно, почему, например, конструкторские бюро, строительные компании, организации, осуществляющие деятельность по реконструкции недвижимости, оказывающие сервисные услуги по обслуживанию объектов недвижимости, используемых как торговые объекты, либо услуги по сдаче в аренду соответствующих площадей, должны соответствовать проектируемым требованиям.

Считаем необходимым исключить абзац второй из пункта 1.2 проекта акта.

1. Представляется избыточным требование абзаца второго пункта 2.1 проекта акта в части запрета размещения «под жилыми комнатами, а также смежно с ними» машинных отделений, стационарных холодильных камер, холодильных агрегаторов, грузоподъемников. Обращаем внимание, что пункт 2.1 проекта акта содержит также требование о соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении организаций, являющихся торговыми объектами. При этом разработчиком определяется ссылка на Санитарные правила СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июня 2010 г. № 64 (далее - СанПиН 2.1.2.2645-10), согласно пункту 3.2 которых в жилых зданиях допускается размещение помещений общественного назначения, инженерного оборудования и коммуникаций при условии соблюдения гигиенических нормативов по шуму, инфразвуку, вибрации, электромагнитным полям. Таким образом, вопросы защиты интересов жителей квартир, размещенных над торговыми объектами, расположенными в жилых зданиях, законодательно уже урегулированы.
2. Разделами III и IV проекта акта установлены требования к зданиям
и сооружениям. В соответствии с частью 1 статьи 1 Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (далее – Закон № 184-ФЗ) указанный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении
и исполнении обязательных требований к продукции, в том числе зданиям и сооружениям, или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Согласно части 3 статьи 4 Закона № 184-ФЗ федеральные органы исполнительной власти вправе издавать в сфере технического регулирования акты только рекомендательного характера за исключением случаев, установленных статьями 5
и 9.1 указанного закона. На основании части 3 статьи 7 Закона № 184-ФЗ
не включенные в технические регламенты требования к продукции или к продукции
и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования
(включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, правилам и формам оценки соответствия, правила идентификации, требования к терминологии, упаковке, маркировке или этикеткам
и правилам их нанесения не могут носить обязательный характер.

В соответствии со статьей 5.1 Закона № 184-ФЗ особенности технического регулирования в области обеспечения безопасности зданий и сооружений устанавливаются Федеральным законом от 30 декабря 2009 г. № 384 «Технический регламент
о безопасности зданий и сооружений» (далее - Закон № 384-ФЗ). При этом считаем необходимым отметить, что объектом технического регулирования в соответствии
с частью 1 статьи 3 Закона № 384-ФЗ являются здания и сооружения любого назначения
(в том числе входящие в их состав сети инженерно-технического обеспечения и системы инженерно-технического обеспечения), а также связанные со зданиями и сооружениями процессы проектирования (включая изыскания), строительства, монтажа, наладки, эксплуатации и утилизации (сноса).

Кроме того, пункт 6 статьи 3 Закона № 384-ФЗ устанавливает минимально необходимые требования к зданиям и сооружениям (в том числе к входящим в их состав сетям инженерно-технического обеспечения и системам инженерно-технического обеспечения), а также к связанным со зданиями и сооружениями процессам проектирования (включая изыскания), строительства, монтажа, наладки, эксплуатации и утилизации (сноса), в том числе требования безопасности для здоровья человека условий проживания и пребывания в зданиях и сооружениях и безопасности для пользователей зданиями и сооружениями. Таким образом, Законом № 384-ФЗ уже установлены минимальные необходимые требования к безопасности зданий и сооружений.

В соответствии с частью 5 статьи 3 Закона № 384-ФЗ дополнительные требования безопасности к зданиям и сооружениям (в том числе к входящим в их состав сетям инженерно-технического обеспечения и системам инженерно-технического обеспечения), а также к связанным со зданиями и сооружениями процессам проектирования
(включая изыскания), строительства, монтажа, наладки, эксплуатации и утилизации (сноса) могут устанавливаться иными техническими регламентами.

Согласно статье 1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Закон № 52-ФЗ) санитарно-эпидемиологическими требованиями являются обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний
и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, а в отношении безопасности продукции
и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами.

Таким образом, установление обязательных требований к продукции, в том числе зданиям и сооружениям, или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации не является предметом правового регулирования государственных санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Кроме того, проектируемые требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению помещений не применимы
в отношении нестационарных и мобильных торговых объектов.

Принимая во внимание вышеизложенное, а также учитывая тот факт, что проект акта относится к категории ведомственных актов и содержит дополнительные обязательные требования к зданиям и сооружениям, необходимо исключить требования, указанные в абзаце третьем пункта 2.1, пунктах 3.1 - 3.3, 3.5 - 3.7, абзаце втором пункта 3.8, пунктах 3.9, 4.2 – 4.6, из редакции проекта акта.

1. Одновременно обращаем внимание, что пункт 3.2 проекта акта в представленной редакции содержит положение о соответствии льда, используемого для охлаждения пищевой продукции, требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Указанное положение включено в пункт 3.2 впервые. Обращаем внимание, что раздел III проекта акта определяет требования к водоснабжению и водоотведению. Представляется, что проектируемое требование к соответствию льда для хранения пищевой продукции относится к предмету раздела VII «Требования к приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции».
2. Согласно пункту 2.6 проекта акта над торговыми местами открытой торговой зоны рынка и ярмарки устанавливаются навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции, продавцов и покупателей от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. Считаем, что установление требования о наличии навеса над покупателями является избыточным. В настоящее время субъектами предпринимательской деятельности используются различные конструкции, в том числе и те, которые
не оснащены навесами для покупателей.
3. В соответствии с пунктом 2.8 проекта акта «территория организации оборудуется сплошным, ровным, твердым покрытием (заасфальтированным, бетонированным, выложенным плиткой) без выбоин и аналогичных дефектов». Требования к «территории организации» устанавливаются также в разделе X проекта акта.

Остается неясным, что понимается под «территорией организации», а также какие аналогичные выбоине дефекты покрытия территории (а также какого размера) могут являться нарушением СанПиН. В связи с этим не ясно, необходимо ли асфальтировать, бетонировать, выкладывать плиткой и поддерживать в состоянии «без выбоин и аналогичных дефектов» место разгрузки продукции, задний двор, где размещены мусорные баки, газон вокруг объекта торговли. Кроме того, связь требования об оборудовании «территории организации» асфальтовым (бетонным, выложенным плиткой) покрытием с обеспечением безопасности для здоровья человека среды его обитания (основная задача государственного санитарно-эпидемиологического нормирования) представляется неочевидной.

Обращаем внимание, что СанПиН 2.1.2.2645-10 не содержит положений аналогичного содержания. Остается неясной цель ужесточения требований к торговым объектам, осуществляющим реализацию пищевой продукции, по сравнению с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. В связи с избыточностью и неопределенностью проектируемых требований считаем целесообразным исключить пункт 2.8 из проекта акта.

1. Пунктами 5.6 и 7.6 проекта акта определяются ограничения совместного хранения непродовольственных товаров и пищевой продукции - «сырых продуктов», «полуфабрикатов» и «готовой к употреблению пищевой продукции».

Согласно пункту 5.6 проекта акта в организациях торговли, реализующих пищевую продукцию, допускается продажа непродовольственных товаров в потребительской упаковке при условии оборудования раздельных складских помещений для хранения и подготовки к реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров. Расфасовка непродовольственных товаров в отделах по реализации пищевой продукции, в фасовочных помещениях для пищевой продукции не допускается.

Согласно пункту 7.6 проекта акта не допускается размещать сырые продукты и полуфабрикаты вместе с готовой к употреблению пищевой продукцией. Пищевая продукция, имеющая явные признаки недоброкачественности (испорченные пищевые продукты) и/или с истекшим сроком годности, размещается в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции.

Допускается хранение продовольственного сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и/или изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.

Не допускается в складских помещениях, предназначенных для хранения пищевых продуктов, размещение тележек, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров.

При наличии одного складского помещения пищевая продукция и непродовольственные товары размещаются в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и/или изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Обращаем внимание на необходимость приведения указанных норм в соответствие с нормами пункта 8 статьи 17 технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)» (далее – ТР ТС 021/2011), согласно которому «не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции». Таким образом, в случае, если соседство непищевой продукции с пищевой продукцией либо пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида не приводит к ее загрязнению, их совместное хранение не запрещено ТР ТС 021/2011.

Кроме того, обращаем внимание на неопределенность понятий «расфасовка непродовольственных товаров», «сырые продукты», «полуфабрикаты», «доброкачественная пищевая продукция», которые не могут быть включены в санитарные правила.

1. Согласно пункту 6.1 проекта акта «организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией».

Считаем целесообразным привести положения пункта 6.1 проекта акта
в соответствие со статьей 15 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которой должно использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие
с пищевой продукцией, которые имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

1. Согласно пункту 7.1 проекта акта «в организацию принимается пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия в установленном порядке и сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной пищевой продукции, а также документами, подтверждающими ее качество и безопасность».

Одновременно пунктом 9.6 проекта акта проектируется требование к продавцу (владельцу) объекта мелкорозничной торговли обеспечивать «прием и реализацию пищевой продукции при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность».

В соответствии с пунктом 9.9 проекта акта «продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля… товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию и документы, подтверждающие безопасность реализуемой пищевой продукции».

Согласно положениям ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Иных требований к товаросопроводительной документации для реализации пищевой продукции ни законодательством Евразийского экономического союза, ни законодательством Российской Федерации не определено.

Обращаем внимание, что статьей 6.3, также частью 2 статьи 14.4 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях установлен административный штраф за нарушение действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, а так же за продажу товаров, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов.

В целях невведения избыточных обязанностей для субъектов предпринимательской деятельности считаем целесообразным привести пункты 7.1, 9.6, 9.9 проекта акта в соответствие с положениями ТР ТС 021/2011.

Кроме того, указанные нормы не относятся к предмету проекта акта и могут быть исключены из него.

1. Согласно пункту 7.10 проекта акта хлеб и хлебобулочные изделия хранят
в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах, расположенных на расстоянии не менее 35 см от пола. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом и соприкасающимися со стенами помещений.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3%-ным раствором уксусной кислоты.

* 1. Представляется избыточной норма о хранении хлеба и хлебобулочных изделий на расстоянии не менее 35 см от пола. Указанное требование представляется возможным установить для хранения неупакованного хлеба.
	2. Представляется, что борьба с «картофельной болезнью» не является предметом санитарных правил. В соответствии с пунктом 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию
	из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

Таким образом, абзацы второй и третий пункта 7.10 проекта акта должны быть исключены из проекта акта.

1. Согласно пункту 8.1 проекта акта «при реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем». Обращаем внимание, что пищевая продукция может не иметь срока годности (в таком случае маркировка дополняется словами «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения» (ТР ТС 022/2011). Таким образом, полагаем необходимым последнее предложение абзаца второго пункта 8.1 представить в следующей редакции: «При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем».
2. Согласно пункту 8.3 проекта акта при подготовке пищевой продукции продавцом используется промаркированный инвентарь. Для каждой группы продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи, с соответствующей маркировкой («хлеб», «сыр», «масло», «колбаса»), которые хранятся в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и используются строго по назначению.

Представляется, что маркировка инвентаря предложенным проектом акта способом представляется избыточным требованием. Маркирование может проводиться иными способами (например, цветом).

1. Пунктом 8.5 проекта акта вводятся следующие запреты для организаций, осуществляющих торговую деятельность:

«взвешивание продавцом на весах пищевых продуктов без упаковки;

сливать жидкие пищевые продукты из посуды покупателя обратно в общую тару, при их отпуске;

продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованные (производителем) пищевые продукты, готовые к употреблению;

упакование пищевых продуктов под вакуумом».

Запрет упаковки пищевых продуктов под вакуумом представляется необоснованным, избыточным, подлежащим исключению из проекта акта.

1. Пунктом 8.12 проекта акта устанавливается запрет на прием и реализацию ряда категорий пищевой продукции, в частности, «позеленевших клубней картофеля», «пищевой продукции без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов, а также нормативной документации», «условно годного мяса и мясопродуктов», «творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас)».
	1. В отношении «позеленевших картофельных клубней» необходимо уточнение, поскольку ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель продовольственный. Технические условия» допускает наличие отдельных пятен зеленого цвета, которые могут быть удалены при обычной очистке.
	2. Остается неясным, требованиям какой «нормативной документации» должна соответствовать маркировка продукции. Обращаем внимание, что согласно пункту 1 статьи 39 ТР ТС 021/2011 маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Считаем необходимым привести указанное требование в соответствие с положением статьи 39 ТР ТС 021/2011.
	3. Правом Евразийского экономического союза, законодательством Российской Федерации не определено понятие «условно годное мясо и мясопродукты».
	4. Остается неясным запрет реализации творога, изготовленного
	из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью, при наличии соответствующей информации в маркировке реализуемой продукции. Ни ТР ТС 021/2011, ни технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)» (далее – ТР ТС 033/2013) таких ограничений не предусматривают. Более того, пунктом 10 ТР ТС 033/2013 определено, что при реализации физическими лицами на рынках, включая сельскохозяйственные рынки, молока и молочной продукции непромышленного изготовления обязательно доведение до потребителей информации любым удобным способом об их безопасности в ветеринарно-санитарном отношении, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства. Таким образом, реализация такой продукции не запрещена при соответствующем информировании потребителей.
2. Отдельными положениями проекта акта определены требования к одежде продавцов и «лиц, сопровождающих пищевую продукцию»:

пункт 9.8 проекта акта: «продавец обеспечивается санитарной одеждой (халат или куртка, колпак или косынка)»;

пункт 11.2 проекта акта: «лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы)»;

пункт 12.5 проекта акта: «работники организации, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой (халат или куртка, колпак или косынка или иной формой одежды, принятой в организации)»;

пункт 13.1 проекта акта: «руководитель организации торговли обеспечивает…организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специализированной одежды; наличие достаточного количества санитарной одежды».

* 1. В целях исключения неопределенности считаем необходимым определить, какая одежда является «специальной», какая – «санитарной», в чем их отличие, либо предусмотреть единый термин для специализированной одежды работников, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией.
	2. Пункт 12.5 проекта акта представлен в редакции, учитывающей замечания Минэкономразвития России, изложенные в предыдущем заключении об оценке регулирующего воздействия, и исключающей ограничение хозяйствующих субъектов в применении видов одежды работниками, имеющими непосредственный контакт с пищевой продукцией. Считаем необходимым привести в соответствие с редакцией пункта 12.5 проекта акта положения пунктов 9.8 и 11.2 проекта акта.
1. Пунктами 12.1, 12.2, 12.3 определяются требования о прохождении медицинских осмотров, оформлении медицинской книжки, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками:

«12.1. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, проходят обязательные, предварительные при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке (дана ссылка на приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»).

 12.2. Работник организации должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

12.3. Работники организации проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в 2 года».

Считаем необходимым включить в указанные пункты положения, что такие требования относятся к работникам, имеющим непосредственный контакт с пищевой продукцией. Обращаем внимание, что, например, в части прохождения обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работниками, занятыми на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, соответствующее требование установлено пунктом 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011, но только в отношении работ,
«при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией».

На основе проведенной оценки регулирующего воздействия проекта акта
с учетом информации, представленной разработчиком в сводном отчете, Минэкономразвития России сделан вывод о наличии положений, вводящих избыточные обязанности, запреты и ограничения для физических и юридических лиц в сфере предпринимательской и иной экономической деятельности или способствующих
их введению, а также положений, приводящих к возникновению необоснованных расходов физических и юридических лиц в сфере предпринимательской и иной экономической деятельности, а также бюджетов всех уровней бюджетной системы Российской Федерации.

Приложение: на 12 л. в 1 экз.

**Справка о результатах публичных консультаций,**

**проведенных в рамках подготовки заключения об оценке регулирующего воздействия на проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил**

**«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующим пищевую продукцию»**

В рамках подготовки заключения об оценке регулирующего воздействия на проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующим пищевую продукцию» (далее – проект акта) Минэкономразвития России были проведены публичные консультации в срок с 29 июня по 5 июля 2017 г. с целью выявления мнения заинтересованных лиц относительно потенциальных рисков применения предлагаемого проектом акта правового регулирования, по результатам которых поступили позиции Комиссии РСПП по торговле и потребительскому рынку, НП «Союз малых предприятий Санкт-Петербурга», Национальной мясной ассоциации, Коалиции владельцев малых форматов и киоскеров, ООО «ПИТ-ПРОДУКТ», ООО «Амвэй».

Комиссия РСПП по торговле и потребительскому рынку: «Проблема, описанная разработчиком в сводном отчете проекта постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию», крайне актуальна. Принятие данного проекта позволяет решить проблему актуализации нормативно-правового регулирования санитарно-эпидемиологических требований к торговым объектам, устранить имеющиеся противоречия с иными действующими санитарно-эпидемиологическими правилами».

«В качестве ожидаемого положительного эффекта в случае принятия данного проекта предполагаем снижение количества фактов несоблюдения санитарно-эпидемиологических требований к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию; улучшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в части организаций розничной торговли».

«Возникновение негативных последствий для бизнеса в случае принятия данного проекта не усматриваются. Проект направлен на устранение излишнего административного давления в сфере розничной торговли».

«В п. 7.1 содержится требование, что пищевая продукция сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной пищевой продукции. Указанная норма противоречит п. 12 Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации (утверждены, Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55), содержащим требование о том, что продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Таким образом, требование о сопровождении документацией, обеспечивающей прослеживаемость (п. 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции») национальным законодательством не предусмотрено и вплоть до приведения в соответствие указанным нормам является излишним.

В п. 2.1 проекта обозначено, что «не допускается размещать под жилыми комнатами, а также смежно с ними машинные отделения, стационарные холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники». Оборот «смежно с ними» может быть истолкован неоднозначно. Перелагается вернуться к действующей формулировке «непосредственно под (рядом с)».

В случае вступления в силу проекта требуется установить переходный период в 6 месяцев, для приведения в соответствие обновленным санитарно-эпидемиологическим требованиям к торговым объектам действующих в настоящее время организаций розничной торговли.

В п. 4.6 проекта обозначено, что «шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской крыши здания на высоту не менее 1 метра». Данная норма не обоснована и морально устарела. Достаточно указания о том, что «выбросы систем вентиляции не должны ухудшать условия проживания людей в жилом доме».

НП «Союз малых предприятий Санкт-Петербурга»: «9.2. Объекты мелкорозничной торговли (торговые палатки, киоски, торговые павильоны) обеспечиваются раковинами для мытья рук, присоединенными к водопроводу и канализации, и туалетами, расположенными в радиусе не более 100 метров от рабочего места. Допускается применение нецентрализованных систем автономного водоснабжения и канализации.

Формулировка дает возможность трактовать норму таким образом, что все объекты мелкорозничной торговли (в т.ч. в палатки) требуется оснастить раковинами».

«9.5. Отпуск хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде». Нет ясности относительно того, что является упакованным видом, например, горячий пирожок запаковывать в полиэтиленовый пакет нелогично. Достаточно ли в таком случае применить салфетку или бумажный пакет?»

«9.3. Передвижные средства, используемые при организации мелкорозничной торговли, по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке. Не допускается хранение на дому у продавцов передвижного и переносного торгового оборудования, инвентаря, спецодежды и пищевой продукции, предназначенной для реализации».

Предпринимательской деятельностью в передвижных средствах, в основном, заняты самые малые предприятия и ИП. На практике почти все продавцы-владельцы бизнеса в одном лице будут забирать спецодежду домой для стирки, что, на наш взгляд, им не следует запрещать».

ООО Амвэй: К рискам и негативным последствиям для бизнеса, которые могут возникнуть в случае принятия проекта акта относит необходимость перепланировки торговых объектов «в связи с:

1. Обязательным хранение продовольственных и непродовольственных товаров в раздельных складских помещениях. п4.6., п.5,6., 7.6.

Для небольших торговых объектов такое требование избыточно. Однако в случае хранения упакованных продовольственных и непродовольственных товаров в одном складском помещении, но в различных специально выделенных зонах, риск загрязнения минимален.

2. Запретом реализации в торговых залах непродовольственных товаров с пищевой продукцией на соседних полках. п.5.6.

Требование избыточное для герметично упакованной пищевой продукции. Почему, например, на соседних полках нельзя хранить (реализовывать) герметично упакованный пищевой продукт и зубную пасту? Более того, в настоящее время, во всех магазинах можно увидеть, что аукционные товары (пищевая продукция и непродовольственные товары) расположены на одном стеллаже, но на разных полках. Очень часто маркетинговые акции предусматривают при покупке, например, пищевой продукции (кофе) подарок – непищевая продукция – ложка и др. которые расположены на одной полке».

В качестве менее затратных и (или) более эффективных способов решения проблемы предлагает:

«1. Разрешить совместное хранение пищевой продукции совместно с непищевой продукции при соблюдении условий ТР ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции» Ст.17, п. 8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

При этом в проекте где-то разрешено совместное хранение:

п.7.6. При наличии одного складского помещения пищевая продукция и непродовольственные товары размещаются в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и/или изменение органолептических свойств пищевой продукции.

А где-то запрещено:

п.4.6. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях системы вентиляции оборудуются раздельными.

п.5.6. В организациях, реализующих пищевую продукцию, допускается продажа непродовольственных товаров в потребительской упаковке при условии оборудования раздельных помещений для хранения и подготовки к реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров.

Изложить п.4.6. в редакции:

При наличии в организации раздельных складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров системы вентиляции оборудуются раздельными.

2. Разрешить реализацию в торговых залах непродовольственных товаров с пищевой продукцией на соседних полках при соблюдении условий ТР ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции» ст.17, п. 8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Изложить п.5.6. редакции: «В организациях, реализующих пищевую продукцию, допускается продажа непродовольственных товаров в потребительской упаковке при обеспечении условии оборудования раздельных помещений для хранения и подготовки к реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров, исключающих их соприкосновение, загрязнение и/или изменение органолептических свойств пищевой продукции. Расфасовка непродовольственных товаров в отделах по реализации пищевой продукции не допускается.

В торговых залах для реализации непродовольственных товаров выделяются отдельные торговые зоны (секции, отделы, полки)».

Нормы, противоречащие действующему законодательству:

«п.4.6., п.5,6. противоречат ст.17, п. 8. ТР ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции».

Нормы, положения и термины, позволяющие их толковать неоднозначно: «В пункте 7.6 разрешено совместное хранение пищевой продукции с непищевой продукции, а в п. 4.6 и п.5.6 – запрещено».

Нормы, невыполнимые на практике: «п.4.6, п.5.6. На практике на складах упакованная пищевая продукция храниться в одном помещении с продовольственных продукций, но на разных стеллажах и зонах.

В настоящее время, во всех магазинах можно увидеть, что аукционные товары (пищевая продукция и непродовольственные товары) расположены на одном стеллаже, но на разных полках. Очень часто маркетинговые акции предусматривают при покупке, например, пищевой продукции (кофе) подарок – непищевая продукция – ложка и др. которые расположены на одной полке».

Коалиции владельцев малых форматов и киоскеров: «Относительно пункта 2.1: «…При размещении организаций в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. Не допускается размещать под жилыми комнатами, а также смежно с ними машинные отделения, стационарные холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники». Согласны с данным предложением – исключить установление мощных холодильных камер и компрессоров, которые издают шум и выделяют большое количество тепла, но вместе с тем такая трактовка СанПиНов убьет всю торговлю на первых этажах. Обычная ходильная витрина или холодильный шкаф издают шума не больше, чем бытовой холодильник. Поэтому предлагаем ввести ограничение шума до допустимого уровня для жилых помещений - 44 децибел, а также ввести обязательную установку шумо- и виброзащиты. Также предлагаем исключить слова «под жилыми комнатами», т.к. предприниматель, организующий торговое предприятие на первом этаже здания, может не знать планировку квартиры над своим помещением.

Пункт 9.2 «Объекты мелкорозничной торговли (торговые палатки, киоски, торговые павильоны) обеспечиваются раковинами для мытья рук, присоединенными к водопроводу и канализации, и туалетами, расположенными в радиусе не более 100 метров от рабочего места. Допускается применение нецентрализованных систем автономного водоснабжения и канализации». Поддерживаем данное предложение, но этот пункт можно истолковать таким образом, что объект должен быть обеспечен раковиной, присоединённой к водопроводу и канализации (расположенной в самом объекте), и кроме того туалетом, расположенном в радиусе не более 100 метров. Понимаем, что автор, очевидно, не имеет в виду такую интерпретацию пункта, но в дальнейшем это может привести к конфликтным ситуациям. Также предлагаем увеличить расстояние до 200 метров, т.к. 100 метров могут стать слишком большим ограничением в местах с неплотной застройкой.

Касательно пункта 9.8: «Продавец обеспечивается санитарной одеждой (халат или куртка, колпак или косынка) и условиями для соблюдения правил личной гигиены. Мыло и одноразовые полотенца возле рукомойника должны быть в наличии постоянно. Замена санитарной одежды производится по мере загрязнения». Предлагаем дополнить список спецодежды фартуком, или воспользоваться формулировкой из пункта 12.5.: «Работники организации, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой (халат или куртка, колпак или косынка или иной формой одежды, принятой в организации)».

Национальная мясная ассоциация: «Необходимо отметить, что в ряде пунктов проекта требований не учитывается фактор наличия современной упаковки, исключающей соприкосновение пищевой продукции, перекрестное загрязнение и/или изменение ее органолептических свойств.

На протяжении ряда лет отраслевое сообщество пыталось добиться изменений в требованиях к хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции, которые бы отвечали сегодняшнему уровню развития технологии упаковки. Использование современных упаковочных материалов позволяет увеличить срок годности продукции, обеспечить ее герметизацию и термоизоляцию при осуществлении процессов хранения и транспортирования, а также сохранить с наименьшими потерями пищевую ценность и потребительские свойства пищевых продуктов.

Современные технологии упаковывания пищевой продукции с использованием барьерных пленочных материалов, вакуумирования, модифицированной атмосферы, предусматривающих герметизирующую индивидуальную упаковку на каждую единицу продукции, позволяют усовершенствовать соблюдение условий и режимы хранения, исключить взаимовлияние продуктов друг на друга и обеспечить сохранность их качества и безопасности при совместном хранении и транспортировке. В результате длительной дискуссии 30 мая 2012 г. было принято Постановление Главного государственного санитарного врача № 33 «Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов», учитывающее современные технологии упаковывания пищевой продукции.

Считаем, что проект требований должен учитывать ранее принятые решения и опираться на риск ориентированный подход. Требования к неупакованной пищевой продукции обоснованы и необходимы, в то время, как для упакованной пищевой продукции аналогичные требования избыточны».

Дополнительные замечания и предложения Национальной Мясной Ассоциации

к проекту санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические

требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел проекта | текст | текст с поправками | Комментарии |
|  | п.4.6 | Система вентиляции организаций, расположенных в жилых домах (или зданиях общественного и административного назначения), оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях системы вентиляции оборудуются раздельными. | Система вентиляции организаций, расположенных в жилых домах (или зданиях общественного и административного назначения), оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений неупакованных продовольственных и непродовольственных товаров в организациях системы вентиляции оборудуются раздельными. | Предлагаем исключить наличие раздельных систем вентиляции для складских посещений продовольственных и непродовольственных товаров, поскольку такая система вентиляции подразумевает отдельное хранение продовольственных и непродовольственных товаров. Для небольших торговых объектов такое требование избыточно. Однако в случае хранения упакованных продовольственных и непродовольственных товаров в одном складском помещении, но в различных специально выделенных зонах, риск загрязнения минимален. |
|  | п.5.1 | Все помещения в организации располагаются с учетом поточности: отсутствия встречных и перекрестных потоков сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей. | Все помещения в организации располагаются с учетом поточности: отсутствия встречных и перекрестных потоков сырых и готовых неупакованных пищевых продуктов, неупакованных продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей (за исключением торгового зала). | Предлагаем установить возможность установления временных разрывов в виде разделение последовательности потоков сырых и готовых пищевых продуктов по времени. Для небольших торговых объектов, не осуществляющих производственную деятельность, проектирование помещений с учетом отсутствия встречных и перекрестных потоков не представляется возможным. Кроме того, для упакованных пищевых продуктов с учетом Постановления Главного государственного санитарного врача №33 от 30 мая 2012 г. № 33 “Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов”, риск загрязнения минимален. В торговом зале исключение «потока» персонала и посетителей не возможно. |
|  | П.5.3 | Помещения подготовки пищевой продукции к продаже не должны быть проходными. Не допускается хранение пищевой продукции в технологических проходах, коридорах.  | Помещения подготовки неупакованной пищевой продукции к продаже не должны быть проходными. Не допускается хранение неупакованной пищевой продукции в технологических проходах, коридорах.  | Предлагаем распространить требования на неупакованную пищевую продукцию. Остается неясным риск причинения вреда здоровью в случае хранения упакованной пищевой продукции (например, алкогольной) в коридоре объекта торговли. |
|  | П.5.4 | В организациях предусматриваются отдельные фасовочные помещения для разных групп пищевой продукции. Фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для их хранения. Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. | В организациях предусматриваются отдельные фасовочные помещения (отделы, зоны, участки) для разных групп пищевой продукции. Фасовочные помещения (зоны, участки) для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для их хранения. Фасовочные помещения (отделы, зоны, участки) оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. | Предлагаем предусмотреть возможность фасования пищевой продукции не только в отдельных помещениях, но и непосредственно в специальных оборудованных отделах (зонах, участках) торгового зала. Так, предпродажное фасование пищевой продукции, в соответствии с разделом 4.12 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», может проводиться в присутствии потребителя, т.е. непосредственно в торговом зале. Согласно п.8.2, 8.3 фасование (предпродажную подготовку) предполагается проводить и в отделах. |
| 5. | Название раздела VII | Требования к приему, размещению и хранению пищевой продукции | Требования к приему, размещению и хранению пищевой продукции в складских помещениях торговой организации  | Предлагаем уточнить название раздела для разграничения требований при хранении в складских помещениях и в торговом зале организаций торговли. В практике надзора нахождение продукции в торговом зале рассматривается как хранение |
| 6. | п.7.3 | Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика сохраняются до момента реализации пищевой продукции. | Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки фасуемой пищевой продукции ~~поставщика~~ сохраняются до момента реализации пищевой продукции. Допускается сохранение этикеток в электронном виде. | Предлагаем уточнить, что должны сохраняться этикетки с транспортной упаковки не для всей поступающей пищевой продукции (в том числе упакованной в потребительскую упаковку), а только для фасуемой на торговом объекте. Кроме того, предлагаем допустить сохранение таких этикеток (ярлыков) в электронном виде для снижения бумажного документооборота. |
| 7. | п.7.5 | При размещении пищевой продукции соблюдаются правила товарного соседства: пищевые продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи), размещаются отдельно от продуктов, воспринимающих запахи; непродовольственные товары, размещаются отдельно от пищевой продукции.  | При размещении пищевой продукции соблюдаются правила товарного соседства: неупакованные пищевые продукты, имеющие специфический запах ~~(сельди, специи),~~ размещаются отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Непродовольственные товары, размещаются отдельно от пищевой продукции, если их совместное размещение может привести к загрязнению пищевой продукции.  | Предлагаем уточнить. На практике упакованные сельди, специи не имеют запаха, который мог бы восприниматься другими продуктами. Требование к хранению непродовольственных товаров отдельно от продовольственных дублирует п5.7 и противоречит техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (статья 17), согласно которому «Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции». |
| 8. | П.7.6 | Не допускается размещать сырые продукты и полуфабрикаты вместе с готовыми пищевыми продуктами. Пищевые продукты, имеющие явные признаки недоброкачественности (испорченные пищевые продукты) и/или с истекшим сроком годности размещаются в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции. Не допускается в складских помещениях для пищевых продуктов размещение возвратной (многооборотной) тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. | Не допускается размещать сырые продукты и полуфабрикаты вместе с неупакованными готовыми пищевыми продуктами. Пищевые продукты, имеющие явные признаки недоброкачественности (испорченные пищевые продукты) и/или с истекшим сроком годности размещаются в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции. Не допускается в складских помещениях для неупакованных пищевых продуктов размещение возвратной (многооборотной) тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. | Предлагаем уточнить. Для упакованных пищевых продуктов с учетом Постановления Главного государственного санитарного врача №33 от 30 мая 2012 г. № 33 “Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов”, риск загрязнения отсутствует. |
| 9. | П.7.7 | В складских помещениях, холодильном оборудовании и фасовочных помещениях пищевая продукция размещается на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции. Размещение пищевой продукции вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, вне складских помещений, а также размещение не упакованной в транспортную тару пищевой продукции непосредственно на полу не допускается. | В складских помещениях, холодильном оборудовании и фасовочных помещениях пищевая продукция размещается на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, поддающихся мойке и (или) дезинфекции. Размещение неупакованной пищевой продукции вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, вне складских помещений, а также размещение не упакованной в транспортную тару пищевой продукции непосредственно на полу не допускается. | Предлагаем уточнить. В соответствии со ст.15 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие в процессе производства с пищевой продукцией, должны давать возможность их мойки и (или) очищения и дезинфекции. Представляется нелогичным установление к оборудованию, которое не используется в процессе производства и не контактирует непосредственно с пищевой продукцией, более жестких требований.Для упакованной пищевой продукции, не требующей особых условий хранения, размещение вне складских помещений не несет риска причинения вреда |
| 10. | П. 7.8 абзац 2 | Хранение мороженного мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.  | Хранение замороженного неупакованного мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.  | Уточнение термина, установленного в ТР ТС 034/2013. Термин «мороженное» заменен на термин «замороженное»Уточнение. Указанный в проекте требование о способе хранения применяется исключительно в отношении неупакованного замороженного мяса. Упакованное мясо может храниться в транспортной упаковке на поддонах и паллетах. |
| 11. | п.8.3 | При подготовке к продаже нефасованных (неупакованных) пищевых продуктов продавец использует промаркированный инвентарь. Для каждой группы продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи, с соответствующей маркировкой («хлеб», «сыр», «масло», «колбаса»), которые хранятся в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и используются строго по назначению.  | При подготовке к продаже нефасованных (неупакованных) пищевых продуктов продавец использует промаркированный инвентарь. Для каждой группы продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи, с соответствующей буквенной («хлеб», «сыр», «масло», «колбаса») или отличительной цветовой маркировкой, которые хранятся в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и используются строго по назначению.  | Предлагаем предусмотреть не только буквенную, но и отличительную цветовую маркировку. Поскольку не на весь инвентарь возможно нанести буквы. Кроме того, аналогичное требование присутствует в санитарных правилах Республики Беларусь. |
| 12. | п.8.5 | В организациях не допускается:- взвешивание неупакованных производителем пищевых продуктов на весах без упаковки;- отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (далее - санитарный брак);- сливать жидкие пищевые продукты из посуды покупателя обратно в общую тару, при их отпуске;- продажа яиц в отделах (секциях), реализующие не упакованные производителем пищевые продукты, готовые к употреблению;- упаковывание пищевых продуктов под вакуумом;- реализация переработанной плодоовощной продукции (квашеной, соленой, моченой, маринованной), очищенных орехов и семечек, кондитерских изделий, снеков и кулинарной продукции неупакованной в потребительскую упаковку. | В организациях не допускается:- взвешивание неупакованных производителем пищевых продуктов на весах без упаковки (за исключением свежих овощей, фруктов);- отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (далее - санитарный брак);- сливать жидкие пищевые продукты из посуды покупателя обратно в общую тару, при их отпуске;- продажа яиц в отделах (секциях), реализующие не упакованные производителем пищевые продукты, готовые к употреблению;- упаковывание пищевых продуктов под вакуумом, ранее упакованных изготовителем под вакуумом;- реализация методом самообслуживания переработанной плодоовощной продукции (квашеной, соленой, моченой, маринованной), очищенных орехов и семечек, кондитерских изделий, снеков и кулинарной продукции неупакованной в потребительскую упаковку, за исключением использования дозирующих устройств. | Предлагаем уточнение с учетом текущей торговой практики, а также требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (п.103), технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (п.67).Неупакованные очищенные орехи, семечки, кондитерские изделия могут реализовываться методом самообслуживания из дозирующих устройств. Реализация переработанной плодоовощной продукции продавцом допускается другим пунктом проекта (п.8.8) |