

ПАМЯТКА

о требованиях, установленных техническими регламентами и нормативными документами на пищевую рыбную продукцию для целей сохранения товарного вида при реализации

Товарный вид — это внешний вид товара в момент его продажи.

Сохранение товарного вида означает, что товар не был в употреблении, не нарушена упаковка, имеется маркировка, не сняты ярлыки и т.п.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (далее СП 2.3.6.3668-20)

Требования к условиям реализации пищевой продукции

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов (раздел VIII, п. 8.1)

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)

Требования к процессам реализации пищевой рыбной продукции (раздел VIII).

Материалы, контактирующие с пищевой рыбной продукцией в процессе ее реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

В процессе реализации пищевой рыбной продукции не допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции.

При хранении пищевой рыбной продукции должны соблюдаться установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

а) охлажденная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше 5°C, но выше температуры замерзания тканевого сока;

б) мороженая пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре не выше минус 18°C;

в) подмороженная пищевая рыбная продукция должна храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C;

г) живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для их содержания, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды.

В холодильных камерах пищевая рыбная продукция должна размещаться в штабелях на стеллажах или поддонах, высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения продукция должна располагаться на расстоянии не менее 30 см. Между штабелями должны быть проходы, обеспечивающие беспрепятственный доступ к продукции.

Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции должны быть оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры.

Пищевая рыбная продукция в процессе хранения группируется по видам, назначению (реализация или переработка (обработка)) и термическому состоянию (охлажденная, подмороженная, замороженная).

Повышение температуры воздуха в холодильных камерах во время загрузки или выгрузки пищевой рыбной продукции допускается не более чем на 5°C, колебания температуры воздуха в процессе реализации пищевой рыбной продукции не должны превышать 2°C.

На предприятиях розничной и оптовой торговли не допускается повторное упаковывание под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы пищевой рыбной продукции, ранее упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции (раздел IX).

Упаковка для пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

Упаковывание пищевой рыбной продукции должно осуществляться в условиях, не допускающих контаминации (загрязнения) продукции.

Упаковка пищевой рыбной продукции должна:

а) обеспечивать безопасность пищевой рыбной продукции и неизменность ее органолептических показателей в течение срока годности такой продукции;

б) производиться из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией;

в) храниться в отдельном помещении в условиях, обеспечивающих безопасность пищевой рыбной продукции. Для судов допускается хранение упаковки в трюме в условиях, обеспечивающих ее безопасность.

Упаковка, используемая для хранения охлажденной льдом пищевой рыбной продукции, должна обеспечивать сток талой воды.

Маркировка пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов – на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

Сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.

Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции должна содержать следующие сведения (п. 73 ТР ЕАЭС 040/2016):

а) наименование пищевой рыбной продукции, которое включает в себя: наименование вида пищевой рыбной продукции (например, «рыбный кулинарный полуфабрикат», «рыбные консервы»);

зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, «палтус черный гренландский»);

вид разделки пищевой рыбной продукции (например, «филе трески», «спинка минтая», «тушка сельди»);

вид обработки (например, «пастеризованная», «маринованная», «восстановленная»).

Для имитированной пищевой рыбной продукции информация об имитации указывается в наименовании или через тире от наименования шрифтом, не отличающимся от шрифта, использованного для наименования продукта, включая размер этого шрифта;

б) для переработанной пищевой рыбной продукции – информация о принадлежности к району добычи, извлечения (вылова) или к объектам аквакультуры;

в) информация о составе пищевой рыбной продукции;

г) наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), наименование и место нахождения импортера;

д) дата производства пищевой рыбной продукции (для продукции, упакованной не в месте изготовления, дополнительно указывают дату упаковывания).

Маркировка пищевой рыбной продукции, упакованной не в месте изготовления этой продукции (за исключением случаев упаковывания

пищевой рыбной продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должна содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой рыбной продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя;

е) срок годности пищевой рыбной продукции (кроме живой рыбы и живых водных беспозвоночных);

ж) условия хранения пищевой рыбной продукции;

з) масса нетто (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции – масса нетто мороженой пищевой рыбной продукции без глазури);

и) информация об использовании ионизирующего излучения (при использовании);

к) состав модифицированной газовой среды в потребительской упаковке пищевой рыбной продукции (при использовании);

л) наличие вакуума, кроме рыбных консервов (при использовании);

м) рекомендации по использованию (в том числе по приготовлению) пищевой рыбной продукции в случае, если ее использование без таких рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств этой пищевой рыбной продукции;

н) использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве пищевой рыбной продукции (при производстве рыбных консервов);

о) информация о замораживании (охлаждении) пищевой рыбной продукции;

п) массовая доля глазури в процентах (для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

р) показатели пищевой ценности (для переработанной пищевой рыбной продукции);

с) сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

т) единый знак обращения продукции на рынке Союза.

(п. 74 ТР ЕАЭС 040/2016) Наименование, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой рыбной продукции, сведения о наличии в составе пищевой рыбной продукции аллергенов должны наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено. Остальные сведения должны наноситься на потребительскую упаковку, и (или) на этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице.

(п. 75 ТР ЕАЭС 040/2016) Маркировка пищевой рыбной продукции для детского питания, наносимая на упаковку, должна содержать информацию о том, что продукт относится к пищевой продукции для детей раннего возраста или к пищевой продукции для детей дошкольного и школьного возраста.

Маркировка пищевой продукции прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе дополнительно должна содержать рекомендуемые сроки введения этой продукции в питание детей раннего возраста:

пищевая продукция прикорма на растительно-рыбной, рыбной и рыбо-растительной основе из трески, хека, судака, рыб семейства лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб – старше 8 месяцев жизни;

пюреобразные рыбные консервы (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 3 мм) – старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные рыбные консервы (размер частиц до 3 мм, допускается до 20 процентов частиц размером до 5 мм) – старше 9 месяцев жизни.

(п. 76 ТР ЕАЭС 040/2016) Для следующих групп пищевой рыбной продукции маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

а) живая рыба: рыба семейства осетровых – слова «при засыпании рыбу незамедлительно потрошить с удалением сфинктера»;

б) мороженная пищевая рыбная продукция:

сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе);

масса нетто пищевой рыбной продукции без глазури

(для мороженой глазированной пищевой рыбной продукции);

в) пищевая рыбная продукция, произведенная из мороженой пищевой рыбной продукции, □ слова «произведено из мороженого сырья»;

г) пищевая рыбная продукция горячего и холодного копчения, а также подкопченнная пищевая рыбная продукция, в процессе производства которой используются коптильные препараты, – информация об использовании коптильных препаратов;

д) рыбные кулинарные изделия – слова «продукция, готовая к употреблению»;

е) имитированная пищевая рыбная продукция – информация об имитации;

ж) рыбные кулинарные полуфабрикаты – слова «кулинарный полуфабрикат»;

з) рыбные консервы – методом выдавливания или несмываемой краской на наружную поверхность банок наносятся знаки условных обозначений:

дата производства продукции: число – две цифры (до цифры «9» включительно впереди ставится цифра «0»), месяц – две цифры

(до цифры «9» включительно впереди ставится цифра «0»),

год – две последние цифры;
ассортиментный знак (от одного до трех знаков – цифры или буквы, кроме буквы «Р») и номер предприятия-изготовителя (от одного до трех знаков – цифры и буквы) (при наличии);
номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква «Р»).

При нанесении даты производства продукции, ассортиментного знака, номера предприятия-изготовителя, номера смены и индекса рыбной промышленности между ними оставляют пропуск в один знак или два знака.

При маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки наносятся реквизиты, отсутствующие на литографии, при условии, что дата производства продукции указана перед другими реквизитами. Допускается не наносить индекс рыбной промышленности;

и) икра:

вид рыбы, от которой получена икра;

зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, слова «произведена из мороженого сырья»;

икра, полученная от гибридов рыб семейства осетровых, наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов (например, слова «икра зернистая русско-ленского осетра»).

СП 2.3.6.3668-20

8.2. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка переработанной пищевой продукции должна производиться отдельно от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах).

Персонал, осуществляющий уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие не должны привлекаться для подготовки пищевой продукции к продаже.

8.3. При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом должен использоваться промаркированный инвентарь для каждого вида пищевой продукции.

Не допускается использование разделочных досок и ножей, предназначенных для разделки продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов, для нарезки готовой к употреблению пищевой продукции.

Разделочные доски и ножи должны храниться в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и использоваться по назначению.

8.4. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключаящие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.

8.5. В торговых объектах не допускается:

а) взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки;

в) упаковывание пищевой продукции под вакуумом.8.6. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения .

8.9. Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованы устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.

8.10. Для замороженной пищевой продукции, размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка, должны быть обеспечены условия ее хранения, установленные изготовителем.

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.

8.11. Не допускаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

б) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;

в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;

д) размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;

е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;

ж) пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов.