

## **Пищевая промышленность**

Обновление 31.12.2024.

**Информация о типичных нарушениях требований технических нормативных правовых и законодательных актов, выявляемых при осуществлении государственного надзора в области пищевой промышленности ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**

наименование хлебобулочного изделия не соответствует указанным в утвержденной технологической карте, по которой изготовлен продукт, и в декларации о соответствии; срок годности указан не в соответствии с требованиями СТБ 1045-97

«Изделия булочные и булочные сдобные. ОТУ»; дата изготовления не одержит часа изготовления;

в маркировке имеется информация о «низком содержании калорий» при калорийности хлеба 266 ккал в 100 г продукта (согласно ТР ТС 022/2011 информация об отличительном признаке пищевой продукции «низкая калорийность» может быть использована только при соблюдении условий «Калорийность составляет не более 40 ккал на 100 г пищевой продукции»);

на упаковках сладостей мучных, содержащих краситель Е 104, отсутствовала предупреждающая надпись «содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»; согласно п.18 ч.4.4 ст.4 для пищевых продуктов, содержащих красители Е 122, Е 104, Е 110, Е 129, Е 124, Е 102 должна наноситься предупреждающая надпись: *содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.*

### **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

не внедрены процедуры, основанные на принципах ХАССП, при осуществлении процессов производства пищевой продукции, согласно ст. 10, ст.11 изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения безопасности, основанные на принципах ХАССП. на картофель, овощи и зелень свежие, хлебобулочные и мучные изделия отсутствовали декларации о соответствии, согласно ст. 23 главы 4 производимые предприятиями картофель, овощи и зелень подлежат обязательному декларированию соответствия.

### **СТБ 1100-2007 «Пищевые продукты. Информация для потребителя.**

#### **Общие требования»:**

на колбасных изделиях, упакованных в среде модифицированного газа, отсутствует достоверная и однозначно понимаемая информация для потребителя о сроке годности продукта (продукт реализуется весовым после нарушения целостности транспортной упаковки в среде модифицированного

газа, до потребителя вместо фактического срока годности установленного изготовителем после нарушения целостности упаковки доведена информация о сроке годности продукта в среде модифицированного газа), *согласно п. 4.1, п.4.4 продавец обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, информация для потребителя должна быть;*

на пиво нанесена маркировка с информацией для потребителя не однозначно понимаемой, которая вводит в заблуждение потребителей, о минимальном значении объемной доли этилового спирта (алк. не менее ... % об. и алк. ... % об.), *согласно п.4.4 информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, достоверной и не вводит в заблуждение потребителей;*

на пиво и воду минеральную наименование продукта, информация об специальной обработке, наименование термина, используемого для указания номинального количества продукта и единицы измерения изложены шрифтом менее 2 мм, *согласно п. 4.10.1. информация об специальной обработке, наименование термина, используемого для указания номинального количества продукта и единицы измерения должны быть изложены шрифтом не менее 2мм.*

**СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»:**

для изготовления кулинарных изделий использовались полуфабрикаты и продукты питания с истекшими сроками годности от 3 часов до 14 суток;

на партии кулинарных изделий отсутствовала информация о наименовании кулинарной продукции, дате и час изготовления, массы нетто, сроке годности, составе продукта, пищевой ценности, условиях хранения, обозначение ТНПА и технологического документа; на готовые кулинарные изделия истек срок годности, превышение составило 7 - 19 часов;

**ГОСТ 1725-85 «Томаты свежие. Технические условия»**

в реализации находились плоды зеленые, *согласно п.1.2. в реализации не допускаются зеленые плоды.*

**ГОСТ 13908-68 «Перец сладкий свежий. Технические условия»**

в реализации находились плоды вялые, поврежденные гнилью, *согласно п.1.1 по внешнему виду плоды должны быть свежими, целыми, здоровыми.*

**СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия»**

масса нетто не указана на каждой единице потребительской тары фасованных полуфабрикатов, *согласно п.5.4.18 на каждой единице потребительской тары фасованных полуфабрикатов должна быть этикетка с указанием массы нетто.*

**ТУ ВУ 100039571.019-2008 «Полуфабрикаты мясные и мясорастительные быстрого приготовления»**

полуфабрикаты мясные из свинины быстрого приготовления со сроком годности 1 месяц хранились при температуре воздуха плюс 4 °С, *согласно п.5.4. полуфабрикаты мясные из свинины быстрого приготовления со сроком годности 1 месяц должны храниться при температуре воздуха минус 10 °С.*

**Закон Республики Беларусь от 5 января 2004 г. № 269-З «Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации»**

алкогольная продукция реализовывалась без сертификата соответствия, конфеты реализовывались без документа об оценке соответствия, *согласно ст. 26 реализация продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия, без наличия документов об оценке соответствия запрещается.*