ПРОЕКТ

**ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_-**

**ОБ ИНФОРМАЦИОННОМ ЗНАКЕ «ПРОДУКТ ЯКУТИИ»**

В соответствии со статьей 4 Закона Республики Саха (Якутия) от 9 декабря 2022 года №2587-З N 1085-VI «Об отдельных мерах по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в Республике Саха (Якутия)» постановляю:

1. Утвердить положение о порядке выдачи разрешений на информационный знак «Продукт Якутии» в соответствии с приложением к настоящему постановлению.
2. Определить уполномоченным исполнительным органом государственной власти Республики Саха (Якутия) по организации и осуществлению мер внедрения информационного знака «Продукт Якутии» Министерство сельского хозяйства Республики Саха (Якутия).
3. Контроль исполнения настоящего постановления возложить на заместителя Председателя Правительства Республики Саха (Якутия) М.В. Никифорова.
4. Опубликовать настоящее постановление в официальных средствах массовой информации.

Председатель Правительства

Республики Саха (Якутия) А. Тарасенко

Приложение

к Постановлению Правительства

Республики Саха (Якутия)

Положение о порядке выдачи разрешений на информационный знак
«Продукт Якутии»

1. Маркировка пищевых продуктов информационным знаком «Продукт Якутии» (далее – маркировка знаком «Продукт Якутии») направлена на удовлетворение спроса населения на качественные пищевые продукты. Знак «Продукт Якутии» свидетельствует о том, что пищевые продукты изготовлены в Республике Саха (Якутия) из натурального и качественного продовольственного сырья и отвечают требованиям, установленным законодательством к качеству и безопасности пищевых продуктов.
2. Задачей маркировки знаком «Продукт Якутии» является содействие в продвижении продукции, произведенной на территории Республики Саха (Якутия), на внутренние и внешние рынки.
3. Выдача разрешений на маркировку знаком «Продукт Якутии» осуществляется по заявке заинтересованных юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее - заявители) на добровольной основе.
4. Пищевые продукты должны соответствовать следующим требованиям:

а) производство продуктов на территории Республики Саха (Якутия)

б) использование при производстве продуктов продовольственного натурального и качественного сырья, в качестве компонента(-ов), входящего (-их) в состав пищевого продукта

в) соответствие выпускаемой продукции в части маркировки Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

г) соответствие выпускаемой продукции в части обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1. Заявка на выдачу разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» подается на имя министра сельского хозяйства Республики Саха (Якутия) либо лица его заменяющего. Форма и порядок подачи заявки устанавливается приказом Министерства сельского хозяйства Республики Саха (Якутия) (далее - Министерство).

Форма и порядок подачи заявки размещается на официальном сайте Министерства в сети Интернет https://minsel.sakha.gov.ru/.

Заявители несут ответственность за полноту и достоверность представляемых документов и сведений согласно законодательству.

Регистрация заявок и документов, прилагаемых к ним, осуществляется в день их поступления.

К заявке прилагаются следующие документы, заверенные печатью (при ее наличии) и подписью руководителя юридического лица или индивидуального предпринимателя:

копии документов, подтверждающих качество и безопасность пищевого продукта (сертификаты или декларации о соответствии требованиям нормативных документов, в том числе Евразийского экономического союза, свидетельства о государственной регистрации продукции).

1. Для подтверждения соответствия пищевых продуктов требованиям, указанным в пункте 4 настоящего Порядка, создается комиссия, в состав которой входят представители Министерства, Государственного казенного учреждения Республики Саха (Якутия) «Республиканский центр пищевых технологий Республики Саха (Якутия)», представители научных и иных организаций.

Комиссия осуществляет свою деятельность в составе не менее 7 человек на основании положения, которое утверждается приказом Министерства.

Заседание комиссии считается правомочным, если на нем присутствует не менее половины состава комиссии.

Решения комиссии принимаются путем открытого голосования большинством голосов из числа присутствующих на заседании комиссии. При равенстве голосов голос председательствующего на заседании комиссии является решающим.

Решение комиссии оформляется протоколом не позднее 2 рабочих дней со дня проведения заседания комиссии.

Подтверждение соответствия пищевых продуктов требованиям, указанным в пункте 4 настоящего Порядка, комиссией производится в два этапа.

7. Первый этап - проверка представленных заявителем заявки и документов, оценка соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего Порядка и законодательству на основе предоставленных документов (далее - документарная проверка), которая осуществляется в течение 10 рабочих дней со дня регистрации заявки.

По результатам первого этапа комиссия принимает одно из следующих решений:

о приостановлении рассмотрения заявки и документов

об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии»

об отсутствии замечаний по результатам документарной проверки.

О принятом решении заявитель письменно уведомляется в срок не позднее 2 рабочих дней со дня принятия решения.

7.1. Основаниями для принятия решения о приостановлении рассмотрения заявки и документов являются представление заявителем неполного комплекта документов, определенных в соответствии с пунктом 5 настоящего Порядка, и (или) их ненадлежащее оформление.

В уведомлении заявителю о приостановлении рассмотрения заявки и документов указываются выявленные несоответствия и срок представления исправленных документов, который не может быть менее 3 рабочих дней.

Рассмотрение заявки и прилагаемых документов возобновляется в случае устранения заявителем в установленные сроки оснований приостановления их рассмотрения. Срок повторного рассмотрения представленных документов составляет 5 рабочих дней с момента их повторной подачи.

7.2. Основаниями для принятия решения об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» являются:

а) выявление обстоятельств о несоответствии пищевого продукта требованиям, предусмотренным пунктом 4 настоящего Порядка;

б) обнаружение недостоверных сведений в документах, представленных в соответствии с пунктом 5 настоящего Порядка;

в) неустранение заявителем в установленные сроки оснований приостановления рассмотрения заявки и документов.

8. Второй этап - ознакомление с условиями производства пищевых продуктов. Состав членов комиссии для выезда к месту производства пищевых продуктов и сроки выезда определяются решением комиссии.

Оценка условий производства пищевых продуктов проводится в соответствии с Приложением №1 к настоящему Порядку.

Решение о выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» по результатам второго этапа выносится предприятиям, отнесенным к 1-й, 2-й категории в соответствии с Методикой определения категории предприятия по степени риска выпуска опасной пищевой продукции согласно Приложению №2 к настоящему Порядку.

Решение об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» по результатам второго этапа выносится предприятиям, отнесенным к 3-й, 4-й, 5-й категориям в соответствии с Методикой определения категории предприятия по степени риска выпуска опасной пищевой продукции согласно Приложению №2 настоящего Порядка.

По результатам второго этапа на основании решения комиссии издается приказ Министерства о выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» или об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии».

О принятых решениях, предусмотренных настоящим пунктом, Министерство письменно уведомляет заявителя не позднее 30 рабочих дней со дня регистрации заявки. В случае принятия решения об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» в письменном уведомлении указываются основания такого решения.

В случае принятия решения об отказе в выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» заявитель вправе повторно представить заявку, устранив причины отказа.

1. В случае принятия решения о выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии» пищевому продукту присваивается знак «Продукт Якутии» посредством вручения соответствующего диплома.

Право на маркировку пищевого продукта знаком «Продукт Якутии» предоставляется сроком на 3 года.

1. Продление права на маркировку знаком «Продукт Якутии» осуществляется в соответствии с условиями выдачи разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии», установленными настоящим Порядком, сроком на 3 года.
2. Информация о присвоении пищевому продукту знака «Продукт Якутии» размещается на официальном сайте Министерства в сети Интернет в течение 5 рабочих дней со дня принятия Министерством решения о выдаче разрешения на маркировку знаком «Продукт Якутии».

Министерство осуществляет ведение реестра пищевых продуктов, которым присвоен знак «Продукт Якутии», с указанием их наименований, производителей, дат и номеров дипломов, сроков окончания права на маркировку пищевого продукта знаком «Продукт Якутии», а также сведений о прекращении права на маркировку знаком «Продукт Якутии» с указанием причины, даты и номера приказа Министерства о прекращении права маркировку пищевого продукта знаком «Продукт Якутии».

Министерство утверждает макет знака «Продукт Якутии».

1. Заявители, получившие разрешение на маркировку знаком «Продукт Якутии», вправе размещать его изображение на изделиях, потребительской таре, этикетках, в рекламных материалах, на ценниках, вывесках и любым иным образом, допускаемым законодательством, а также публично сообщать об этом потребителям в иной не запрещенной законодательством форме.
2. Финансирование работ по выдаче разрешений на маркировку знаком «Продукт Якутии» осуществляется за счет средств государственного бюджета Республики Саха (Якутия), предусмотренных Министерству на реализацию государственной политики в курируемой сфере деятельности.
3. Прекращение права на маркировку знаком «Продукт Якутии» осуществляется в следующих случаях:

а) истечение срока, указанного в пункте 9 настоящего Порядка

б) письменное обращение юридического лица или индивидуального предпринимателя на имя министра сельского хозяйства Республики Саха (Якутия) либо лица его заменяющего о досрочном прекращении права на маркировку знаком «Продукт Якутии»

в) ликвидация или прекращение деятельности юридического лица или индивидуального предпринимателя, получившего разрешение на маркировку знаком «Продукт Якутии».

1. Право на маркировку знаком «Продукт Якутии» прекращается Министерством при наличии оснований, указанных в пункте 14 настоящего Порядка, и оформляется приказом Министерства на основании соответствующего решения комиссии за исключением случая, указанного в подпункте "а" пункта 14 настоящего Порядка.

Право на маркировку знаком «Продукт Якутии» признается прекращенным со дня внесения сведений о его прекращении в реестр пищевых продуктов, указанный в пункте 11 настоящего Порядка.

Право на маркировку знаком «Продукт Якутии» в случае, указанном в подпункте "а" пункта 14 настоящего Порядка, признается прекращенным по истечении срока, на который это право предоставлено.

Право на маркировку знаком «Продукт Якутии» принадлежит лицу, обратившемуся с заявлением на его получение и получившим его, и не может быть передано иным лицам, в том числе при переходе прав и обязательств в соответствии с гражданским законодательством.

1. В письменном обращении о досрочном прекращении права на маркировку знаком «Продукт Якутии» указываются:

а) номер диплома о присвоении знака «Продукт Якутии»

б) номер контактного телефона, почтовый адрес и (или) адрес электронной почты, по которому осуществляется уведомление заявителя

в) суть обращения

г) личная подпись заявителя

д) дата.

1. ГКУ РС (Я) «Республиканский центр пищевых технологий Республики Саха (Якутия)» проводит ежемесячный мониторинг в целях выявления факта ликвидации или прекращения деятельности предприятия, получившего право на маркировку знаком «Продукт Якутии», через информационные ресурсы Федеральной налоговой службы и систему межведомственного электронного взаимодействия.
2. Министерство в течение 3 рабочих дней со дня прекращения права на маркировку знаком «Продукт Якутии» при наличии оснований, указанных в подпункте "а" пункта 14 настоящего Порядка, направляет уведомление об этом юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, право которого на маркировку знаком «Продукт Якутии» прекращено.
3. В случае неправомерного (незаконного) использования юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем знака «Продукт Якутии» в нарушение требований настоящего Порядка юридическое лицо или индивидуальный предприниматель несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Приложение №1 к Порядку

выдачи разрешений на информационный знак «Продукт Якутии»

Оценка условий производства на 2 этапе

подтверждения соответствия пищевых продуктов требованиям

1. Оценка условий производства проводится согласно алгоритму проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Порядок оценки производителя (изготовителя)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предмет проверки  | НД, регламентирующие соответствие процедуры | Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки  |
| 1  | 2  | 3  |
| Процедура 1 (ст.10 ч.3 п.1) "выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.7, ст.8, ст.9, ч.1, ст.10, ст.11, ст.14, ч.1, п.1, ст.20,ч.1;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится;- технологические инструкции, ТТК, описание продукции: наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования;- инструкции по обращению с аллергенами, генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и другие документы |
| Процедура 2 (ст.10 ч.3 п.2) "выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.14 ч.1 п.1, ст.20 ч.1;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - блок-схема технологических процессов;- схема расположения производственных помещений с размещением оборудования;- программа производственного контроля;- схемы маршрутов движения потоков;- инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 3 (ст.10 ч.3 п.3) "определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля"  | - ТР ТС 021/2011 ст.14 ч.1 п.1, ст.5 ч.4, ст.18;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента | - программа производственного контроля;- план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта)  |
| Процедура 4 (ст.10 ч.3 п.4) "проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля"  | - ТР ТС 021/2011 ст.13 ч.1-3, ст.19, ст.20 ч.2, ст.30;- ТР ТС 022/2011; - ТР ТС 005/2011;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортирования и доставки сырья;- НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;- документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов;- инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов;- порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции;- оценка поставщиков и др. документы;- проведение лабораторных исследований на базе лабораторий, аккредитованных и аттестованных в установленном порядке;- обеспечение полноты проведения исследований в соответствии с программой производственного контроля;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 5 (ст.10 ч.3 п.5) "проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.15;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - утвержденные перечни испытательного оборудования и средств измерения;- график поверки и аттестации оборудования и средств измерения, свидетельство о поверке;- договоры на техническое обслуживание;- инструкция "Требования к измерительным и контрольным приборам";- график планово-предупредительных ремонтов, инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания;- технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами;- журнал осмотра технического состояния оборудования;- инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 6 (ст.10 ч.3 п.6) "обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.11 ч.4;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - программа производственного контроля;- план ХАССП (рабочие листы ХАССП);- протоколы лабораторных испытаний;- записи или технологические журналы и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 7 (ст.10 ч.3 п.7) "соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.17, ст.13 ч.4;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - журнал контроля температуры и влажности;- личная медицинская книжка водителя-экспедитора;- список специализированного транспорта;- договоры на мойку и дезинфекцию транспортных средств с актами сдачи-приемки выполненных работ;- договор на оказание транспортных услуг в случае использования наемного транспорта и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 8 (ст.10 ч.3 п.8) "содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.12, ст.14, ст.15, ст.16 ч.1, ч.5;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений, факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т.д.) и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 9 (ст.10 ч.3 п.9) "выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.14 ч.3, ст.17 ч.10, ч.11, ст.11 ч.5, ст.17 ч.13;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении медицинских обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации;- данные о вакцинации;- журналы здоровья и осмотра;- инструкция по соблюдению правил личной гигиены;- планы по обучению персонала;- инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей;- договор на медицинское обследование работников и др. документы;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Процедура 10 (ст.10 ч.3 п.10) "выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции" | - ТР ТС 021/2011 ст.14 ч.1 п.3, ст.14 ч.1 п.6;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.;- результаты осмотра (обследования объекта)  |
| Процедура 11 (ст.10 ч.3 п.11) "ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.11 ч.4 п.6, п.7, ст.39, ст.5 ч.2, ч.3;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - сертификаты соответствия;- декларации о соответствии:- свидетельства о государственной регистрации;- программа производственного контроля;- протоколы лабораторных испытаний;- нормативная и техническая документация на продукцию;- журналы контроля готовой продукции и другие документы |
| Процедура 12 (ст.10 ч.3 п.12) "прослеживаемость пищевой продукции"  | - ТР ТС 021/2011 ст.13 ч.1, ст.5 ч.3;- ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;- отраслевые санитарные правила при условии их включения в Систему менеджмента  | - наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.;- результаты осмотра (обследования объекта) |
| Принципы ХАССП:1. Перечень опасных факторов.2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции  | ТР ТС 021/2011 ст.11 ч.3, ч.4  | - перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции;- алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек по методу "Дерево принятия решений" (приложение В ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования);- технологические инструкции, ТТК, анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий;- описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);- записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;- описание мероприятий по управлению опасными факторами;- программа производственного контроля;- инструкции по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок;- план ХАССП и рабочие листы ХАССП\*;- протоколы лабораторных испытаний;- инструкция (документированная процедура) по корректирующим действиям |
| Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)\*\*  | ТР ТС 021/2011 ст.10 ч.2, ст.5 ч.4, ст.18 ч.4, ч.8  | - результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;- документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;- документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами |

1. Расчет баллов проводится с использованием весового коэффициента опасности процедуры или предмета проверки по видам предприятий (таблица 2).

Таблица 2

Весовые коэффициенты опасности процедур и предметов проверки по видам предприятий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п  | Наименование процедуры и предмета проверки | Весовой коэффициент опасности  |
|  |  | предприятий пищевой промыш-лености  | производст-венных цехов предприятий торговли | предприятий общест-венного питания  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
| 1  | Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента), и оценка безопасности выпускаемой продукции | 0,25  | 0,25  | 0,25  |
| 2  | Процедура 1 (ст.10 ч.3 п.1)"выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции" | 0,04  | 0,04  | 0,04  |
| 3  | Процедура 2 (ст.10 ч.3 п.2)"выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции" | 0,04  | 0,04  | 0,04  |
| 4  | Процедура 3 (ст.10 ч.3 п.3)"определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля" | 0,01  | 0,01  | 0,01  |
| 5  | Процедура 4 (ст.10 ч.3 п.4)"проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля" | 0,1  | 0,1  | 0,1  |
| 6  | Процедура 5 (ст.10 ч.3 п.5)"проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции" | 0,09  | 0,06  | 0,06  |
| 7  | Процедура 6 (ст.10 ч.3 п.6)"обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции" | 0,03  | 0,03  | 0,03  |
| 8  | Процедура 7 (ст.10 ч.3 п.7)"соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции" | 0,09  | 0,15  | 0,12  |
| 9  | Процедура 8 (ст.10 ч.3 п.8)"содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции" | 0,1  | 0,06  | 0,08  |
| 10  | Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п. 9)"выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции" | 0,08  | 0,09  | 0,1  |
| 11  | Процедура 10 (ст.10 ч.3 п.10)"выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции" | 0,01  | 0,01  | 0,01  |
| 12  | Процедура 11 (ст.10 ч.3 п.11)"ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции" | 0,04  | 0,04  | 0,04  |
| 13  | Процедура 12 (ст.10 ч.3 п.12)"прослеживаемость пищевой продукции" | 0,02  | 0,02  | 0,02  |
| 14  | Принципы ХАССП ст.11 ч.3, ч.4:1. Перечень опасных факторов.2. Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).5. Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.7. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции | 0,09  | 0,09  | 0,09  |
| 15  | Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента) | 0,01  | 0,01  | 0,01  |
|  | ИТОГО | 1  | 1  | 1  |

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены комиссии оценивают вероятность реализации опасного фактора исходя из трех возможных вариантов оценки: значительное соответствие – полное соответствие каждой процедуре, малозначительное несоответствие – незначительное несоответствие процедуре и практически равна нулю – значительное несоответствие процедуре.

Соответствие процедуры или предмета проверки оценивают по балльной шкале от 0 до 1.

В случае значительного соответствия присваивается 1 балл, при малозначительном\* несоответствии - 0,5 балла, при значительном несоответствии\*\* - 0 баллов.

Приложение №2 к Порядку

выдачи разрешений на информационный знак «Продукт Якутии»

Методика определения категории предприятия по степени риска выпуска опасной пищевой продукции

1. По результатам оценки, проведенной по 2 этапам, определяется категория предприятия.

Определение категории предприятия проводится по балльной системе, оценивается соответствие процедур и других предметов проверки требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

По результатам подтверждения соответствия пищевых продуктов требованиям, указанным в пункте 4 настоящего Порядка, формируется оценочный лист, в который заносится информация о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки и проводится расчет с использованием весового коэффициента опасности по формуле:

%,

где *j* - порядковый номер процедуры;

*qJ* - балльная оценка соответствия процедур требованиям, ;

*kJ* - весовой коэффициент опасности процедуры.

2. Данная информация фиксируется в оценочном листе по форме, представленной в таблице 3

Таблица 3

Пример оценочного листа предприятий по результатам проверки

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п  | Наименование процедуры и предмета проверки  | Весовой коэффициент процедуры и предмета проверки\* | Соответ-ствует (1 балл)  | Малозначи-тельные несоответ-ствия (0,5 баллов)  | Значи-тельные несоответ-ствия (0 баллов)  | Оценка соответствия (%)\*\*  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| 1  | Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента) и оценка безопасности выпускаемой продукции (ст.10 ч.2)  | 0,25  | 1  | -  | -  | 25  |
| 2  | Процедура 1 (ст.10 ч.3 п.1) | 0,04  | 1  | -  | -  | 4  |
| 3  | Процедура 2 (ст.10 ч.3 п.2) | 0,04  | -  | 0,5  | -  | 2  |
| 4  | Процедура 3 (ст.10 ч.3 п.3) | 0,01  | 1  | -  | -  | 1  |
| 5  | Процедура 4 (ст.10 ч.3 п.4) | 0,10  | 1  | -  | -  | 10  |
| 6  | Процедура 5 (ст.10 ч.3 п.5) | 0,06  | 1  | -  | -  | 6  |
| 7  | Процедура 6 (ст.10 ч.3 п.6) | 0,03  | 1  | -  | -  | 3  |
| 8  | Процедура 7 (ст.10 ч.3 п.7) | 0,12  | 1  | -  | -  | 12  |
| 9  | Процедура 8 (ст.10 ч.3 п.8) | 0,08  | 1  | -  |  | 8  |
| 10  | Процедура 9 (ст.10 ч.3 п.9) | 0,1  | -  | 0,5  | -  | 0,5  |
| 11  | Процедура 10 (ст.10 ч.3 п.10)       | 0,01  | 1  | -  | -  | 1  |
| 12  | Процедура 11 (ст.10 ч.3 п.11) | 0,04  | 1  | -  | -  | 4  |
| 13  | Процедура 12 (ст.10 ч.3 п.12) | 0,02  | 1  | -  | -  | 2  |
| 14  | Принципы ХАССП (ст.11 ч.3, ч.4) | 0,09  | -  | 0,5  | -  | 4,5  |
| 15  | Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента) (ст.10 ч.2) | 0,01  | 1  | -  | -  | 1  |
|  | Итого  | 1  |  |  |  | 84\*\*\* |

1. По результатам оценки предприятия по оценочному листу проводится ранжирование предприятий и определяется степень риска выпуска опасной продукции по критериям, указанным в табл. 4. В зависимости от степени риска рекомендуется проводить ранжирование предприятий по пяти категориям.

Таблица 4

Характеристика предприятий по степени риска

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категория  | Результаты оценки соответствия, % | Степень риска  | Характеристика предприятия  |
| 1-я категория  | 95-100  | Риск незначительный  | Стабильно работающее предприятие, на котором рекомендуется поддержание и дальнейшее улучшение Системы менеджмента |
| 2-я категория  | 91-94  | Риск допустимый  | Предприятие, на котором маловероятно возникновение опасных ситуаций; требуется разработка корректирующих мероприятий |
| 3-я категория  | 81-90  | Риск значительный  | Предприятие, на котором требуется разработка корректирующих мероприятий по нескольким процедурам |
| 4-я категория  | 71-80  | Риск недопустимый  | Предприятие, на котором требуется разработка корректирующих мероприятий практически по всем процедурам |
| 5-я категория  | 70 и менее  | Риск критический  | Предприятие, на котором требуется разработка, внедрение и актуализация Системы менеджмента, вплоть до приостановления деятельности предприятия |