



КОМИТЕТ ПРОМЫШЛЕННОЙ
ПОЛИТИКИ, ТОРГОВЛИ
И ТОПЛИВНО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО
КОМПЛЕКСА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
(Облпромторг и ТЭК)

Администрации
муниципальных образований
Волгоградской области

Новороссийская ул., д. 15, Волгоград, 400066.
Тел.(8442) 35-30-30. Факс (8442) 35-30-02.
E-mail: promtorg@volganet.ru

30.04.2025 № 03-08-2/3985

На _____ от _____

В целях недопущения реализации на розничных рынках и ярмарках Волгоградской области некачественных и небезопасных для населения товаров и пищевой продукции комитет промышленной политики, торговли и топливно-энергетического комплекса Волгоградской области направляет информацию об установленных законодательством Российской Федерации требованиях к организации хозяйствующими субъектами деятельности по продаже пищевой продукции на розничных рынках и ярмарках региона, подготовленную Управлением Россельхознадзора по Ростовской, Волгоградской и Астраханской областям и Республике Калмыкия и Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области.

Так, по информации Управления Россельхознадзора по Ростовской, Волгоградской и Астраханской областям и Республике Калмыкия при продаже товаров животного происхождения продавцам необходимо соблюдать технические регламенты и ветеринарные правила.

При реализации пищевой продукции следует ознакомиться с техническими регламентами Таможенного Союза (ТР ТС) 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, а также ТР ТС на соответствующую пищевую продукцию:

ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;

ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;

ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", принят 29.10.2021 № 110.

Например, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" содержит следующие требования.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности, установленные ее изготовителем.

К обращению и производству (изготовлению) пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения:

не соответствующее по органолептическим показателям;

мясо и продукты убоя, полученные от туш с остатками внутренних органов, мясо с кровоизлияниями в тканях, неудаленными абсцессами, с личинками оводов и других насекомых, поврежденное и (или) контаминированное грызунами, с механическими примесями, а также с несвойственными мясу цветом, запахом, вкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

охлажденное мясо, мясо птицы, имеющее в любой точке измерения температуру выше плюс 4 °С;

замороженное мясо (за исключением мяса кроликов), имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 8 °С, замороженное мясо птицы и мясо кроликов, имеющее в любой точке измерения температуру выше минус 12°С (температура хранения мяса должна быть не выше минус 18 °С);

замороженное мясо и мясо птицы, подвергнутое размораживанию в период хранения;

натуральный мед и продукты пчеловодства, содержащие ветеринарные лекарственные средства (свыше предела обнаружения метода определения) группы имидазолов (метронидазол, диметридазол, ронидазол, клотримазол, аминитризол, тинидазол), и (или) группы нитрофуранов и их метаболитов (включая фуразолидон и фурацилин), дапсон, колхицин, аминазин и их аналоги, и (или) другие установленные актами органов Евразийского экономического союза и применяемые для обработки пчел препараты, наличие остаточных количеств которых не допускается, а также препараты кумафос (более 100 мкг/кг) и амитраз (более 200 мкг/кг).

Убой продуктивных животных производится в специально отведенных для этой цели местах.

Непосредственно перед убоем продуктивные животные подлежат предубойному ветеринарному осмотру.

После убоя туши продуктивных животных и другое непереработанное продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения, полученное от их убоя, подлежат послеубойному осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе.

В непереработанной пищевой продукции животного происхождения, полученной от убоя продуктивных животных, не должны присутствовать изменения, характерные для заразных болезней животных и отравлений различными веществами.

Непереработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском

в обращение на таможенную территорию Таможенного союза и сопровождается документом, содержащим сведения, подтверждающие безопасность.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и оформление ее результатов осуществляется специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

На основании статьи 21 Закона РФ от 14.05.1993 № 4979-1 "О ветеринарии", запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных, молока, молочных продуктов, яиц, иной продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок растительного происхождения и продукции растительного происхождения непромышленного изготовления, не подвергнутых в установленном порядке ветеринарно-санитарной экспертизе. В соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (утверждены Приказом Минсельхоза России от 28.04.2022 № 269), решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы принимается специалистом Госветслужбы в местах убоя животных, на которых осуществляется убой животных и переработка (обработка) продуктов убоя по результатам предубойного ветеринарного осмотра животных, и на розничном рынке при непосредственном обращении собственника (владельца) мяса и продуктов убоя или его уполномоченного представителя (далее - владелец) в орган или организацию, входящие в систему Госветслужбы, по выбору владельца.

Продавец должен иметь ветеринарные сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость продукции, то есть документы, по которым можно определить изготовителя и всех последующих ее собственников, кроме конечного потребителя. Нельзя реализовывать продовольственную продукцию, на которую отсутствуют документы, подтверждающие ее качество, безопасность и обеспечивающие ее прослеживаемость.

Согласно ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", 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 ветеринарносанитарном отношении, об их наименованиях, месте производства (об адресе), дате производства.

При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках из емкостей специализированных транспортных средств или другой тары, выполненных из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, в тару потребителя продавца (юридические лица, физические лица, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей, и физические лица) обязаны предъявить потребителям соответствующие

документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством государства-члена, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного кипячения сырого молока.

Перевозка на таможенной территории Таможенного союза сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок сопровождается ветеринарным сопроводительным документом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена, содержащим сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающие их безопасность.

В соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции", в процессе хранения, перевозки и 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.

Кроме того, на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в сети Интернет (<https://34.rospotrebnadzor.ru/?ysclid=ma15mbvrc8188409451>) размещены перечни правовых актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

Указанную информацию просим довести широкому кругу общественности посредством размещения на официальном сайте органа местного самоуправления Волгоградской области, а также направить руководителям управляющих розничными рынками компаний и организаторам ярмарок на подведомственной территории.

Заместитель председателя комитета

В.В.Калмыкова

Егорова Илона Юрьевна
35-30-29

