

Решение

заседания Комитета по развитию потребительского рынка Северной торгово-промышленной палаты по вопросу **«Особенности внедрения системы ХАССП на предприятиях Общественного питания Мурманской области. Проблемы и решения».**

г.Мурманск

30.03.2016г

Система ХАССП, как закон, вошла в нашу жизнь с вступлением в силу с 1 июля 2013года технического регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР/ТС 021/2011). Технический регламент был принят еще в 2011 году, но до 15 февраля 2015 года действовал переходный период. Согласно этому регламенту для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции является обязательным внедрение принципов ХАССП. Действие этого регламента распространяется и на предприятия общественного питания, которые оказались не готовы к этому.

По истечении срока переходного периода Роспотребнадзор получил право проводить проверки предприятий и штрафовать тех, кто проигнорировал внедрение системы ХАССП.

В марте 2015 года на заседании комитета по развитию потребительского рынка при Северной ТПП обсуждался вопрос о выходе из сложившейся ситуации и оказании помощи предприятиям общественного питания адаптироваться к новым условиям и требованиям законодательства.

Для оказания помощи предпринимателям по внедрению системы ХАССП в предприятиях общественного питания в Мурманской области в 2015 году были организованы семинары по системе ХАССП администрациями муниципальных образований, ЦСМ и СТПП - посредством организации набора на курсы повышения квалификации в институте дополнительного образования МГТУ. Комитет по развитию потребительского рынка при Северной ТПП обращался в Минэкономразвития Мурманской области по оказанию финансовой помощи предпринимателям по обучению, разработке документации системы ХАССП и её внедрению, однако, в софинансировании этих мероприятий было отказано из-за отсутствия средств. Со стороны Минэкономразвития Мурманской области была оказана информационная поддержка этих мероприятий. Однако, не всем удалось пройти обучение по причине недостаточности финансовых и трудовых ресурсов, вследствие чего ситуация с внедрением ХАССП в предприятиях общественного питания в Мурманской области по-прежнему далека от идеальной.

Тем временем, с 1 января 2016 года вступил в силу новый отраслевой межгосударственный стандарт ГОСТ 30390- 2013 «Услуги питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в котором использование ХАССП уже является нормативным требованием.

Деятельность предприятий общественного питания имеет серьезное отличие от предприятий пищевой промышленности, так как на пищевых предприятиях производится один и тот же ассортимент продукции в массовом порядке, а в предприятиях общественного питания –различные блюда с множеством ингредиентов, ассортимент которых постоянно обновляется. И это главный камень преткновения, учитывая трудоемкость описываемых в системе процессов. Это вызывает значительные сложности в контроле перекрестного аллергенного загрязнения, а так же требует существенных временных затрат на проведение анализа рисков по сырью и технологической схеме.

Другая сложность, с которой сталкивается большинство предприятий общественного питания при внедрении ХАССП, заключается в том, что в отличие от производственных предприятий, оснащенных собственными лабораториями, на предприятиях общественного питания таких лабораторий, как правило, нет. Контроль показателей безопасности сырья и готовой продукции в сторонних аккредитованных лабораториях проводится только в рамках планового производственного контроля. В виду этого становится сложнее контролировать показатели

безопасности поступающего сырья, и проверка при приемке может происходить только путем проверки соблюдения условий транспортировки, сопроводительной документации и оценки органолептических показателей. Контроль безопасности готовой продукции так же, в большей степени, производится только органолептически.

При разработке процедуры закупок так же возникает дополнительная сложность – в виду того, что предприятия общественного питания закупают большой ассортимент продукции в небольшом объеме, как правило, покупка производится не напрямую у предприятия производителя, а у дистрибьюторов. Это осложняет как контроль безопасности сырья, так и контроль соблюдения условий хранения транспортировки, поэтому, при разработке процедуры закупок необходимо, так же, утверждать не только дистрибьютора, как утвержденного поставщика, но непосредственных производителей, продукцию которых данный дистрибьютор может поставлять.

Также возникает вопрос, кто несет ответственность за безопасность сырья при его передаче сельхозпроизводителем учреждению общепита. Соответствующей юридической практики в стране нет, руководители и технологи кафе и ресторанов, принимая товары, априори доверяют сертификатам поставщиков, но, если клиент отравится некачественным продуктом, претензии предъявят именно точке питания.

Проверки выполнения внедрения системы ХАССП в предприятиях общепита осуществляют региональные органы Роспотребнадзора, которые сами разрабатывают критерии проверки. При этом документ получается довольно жестким: если строго ему следовать, до 50 процентов точек быстрого питания придется закрыть. В подобных заведениях собственник, директор и технолог зачастую - одно и то же лицо, следовательно, выполнить требование технического регламента по созданию рабочей группы ХАССП практически нереально. Кроме того, несоответствие цен на проведение контрольных мероприятий и стоимости готовой продукции в предприятиях быстрого питания (салат стоит 40 рублей, его испытание в аккредитованной лаборатории – 4000 рублей) ставит под угрозу рентабельность предприятия.

При этом, за невыполнение требований технического регламента, в частности, отсутствие на предприятии системы ХАССП, законодательством предусмотрена административная ответственность в виде штрафа, который для предпринимателей достигают 30 тыс.руб., юридических лиц - 300 тыс. руб. В случае, если указанные нарушения повлекли за собой причинение вреда, либо создали угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений предусмотрены штрафные санкции до шестисот тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой. За повторное правонарушение санкции увеличиваются от семисот тысяч до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Следует отметить, что при внедрении системы ХАССП особое внимание необходимо уделить соблюдению санитарных требований. В то же время санитарные правила для предприятий общественного питания не обновлялись уже 15 лет, до сих пор существует СанПиН 2.3.6.10-79.01 от 2001 года, который не отвечает современным требованиям развития отрасли.

В настоящее время в Мурманской области методическую помощь в разработке системы ХАССП предприятиям оказывают специалисты ЦСМ, СТШ по мере возможности, так как это трудоемкий и длительный процесс. Другие же фирмы в этой области услуг просто продают пакеты документов за 40-50 тысяч рублей, которыми, на практике нельзя воспользоваться и они остаются просто грудой бумаг не пригодной к использованию по назначению, так как система ХАССП каждого предприятия индивидуальна, как отпечатки пальцев на руках, едины только принципы ХАССП, которые положены в основу системы.

При отсутствии на предприятиях специалистов высшей квалификации, а, как правило, в малых предприятиях их нет, осуществить внедрение системы ХАССП в производственный процесс не представляется возможным. Распространение требований о наличии системы ХАССП в предприятиях общепита ошибочно. Необходимо внести изменения в технический регламент об

отмене требований наличия ХАССП в предприятиях общественного питания, в противном случае предприятия малого, а где-то и среднего бизнеса, в сфере общественного питания постепенно исчезнут, не в состоянии их выполнить, останутся только горы дорогостоящей макулатуры.

Участники заседания, обсудив состояние дел с внедрением системы ХАССП в предприятиях общественного питания и трудности осуществления этой задачи, приняли решение:

1. Ходатайствовать перед комиссией ЕАЭС о внесении изменений в технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР/ТС 021/2011) в части отмены требований о наличии системы ХАССП в предприятиях общественного питания, как преждевременной меры, не учитывающей состояние отрасли и ее особенности. Определить возможность добровольного применения системы ХАССП в предприятиях общественного питания.

2. Обратиться Федеральную службу Роспотребнадзора о необходимости разработки новых санитарных правил для предприятий общественного питания взамен давно отслуживших свой срок и не соответствующих современным реалиям СанПин 2.3.6.10-79.01.

3. Предприятиям общественного питания Мурманской области в своей деятельности руководствоваться отраслевыми межгосударственными стандартами нового поколения:
ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»
ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания термины и определения»
ГОСТ 55889 -2013 «Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

4. Просить ТПП РФ поддержать предложение комитета по развитию потребительского рынка при Северной торгово-промышленной палате о внесении изменений в технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР/ТС 021/2011) в части отмены требований о наличии системы ХАССП в предприятиях общественного питания.