

Правила маркировки продуктов в общепите

Содержание:

ЧАСТЬ Первая ... стр. 1

ЧАСТЬ Вторая ... стр. 6

Часть ПЕРВАЯ

Маркировка продукции и полуфабрикатов в процессе технологических операций.

В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) маркировке подлежит пищевая продукция в потребительской и(или) транспортной упаковке.

ВЫПИСКА ИЗ ТР ТС 022:

***листок-вкладыш** – носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке;

***этикетка** – носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания;

***маркировка** пищевой продукции – информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним;

***упакованная пищевая продукция** – пищевая продукция, помещённая в потребительскую упаковку;

***потребительская упаковка:** Упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. Примечание – Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой.

***ярлык; бирка (маркировочный ярлык):** Носитель информации, предназначенный для нанесения маркировки, прикрепляемый или прилагаемый к упаковке или продукции или вкладываемый в упаковку.

Изготовление продукции предприятий общественного питания (далее ПОП) должно производиться партиями по мере ее спроса и реализации. Сведения о времени изготовления кулинарного изделия, кулинарных полуфабрикатов должно указываться ежедневно при оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в бракеражном журнале. Также указывается их наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку. При необходимости транспортировки готовой продукции каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

То есть, маркировка не нужна той продукции ПОП, которая подлежит немедленной доготовке, либо употреблению и процесс производства зарегистрирован в бракеражном журнале. Например, готовим борщ: начили, затем нарезали овощи, то маркировать емкости, где лежат начищенные и нарезанные овощи не нужно, так как после зачистки и нарезки овощи не хранят и не транспортируют на другой участок, а перекадывают в варочный котел, который тоже маркировать не нужно. Но если мы начили и храним, транспортируем, а также нарезали и храним, транспортируем, то согласно требованиям к срокам хранения указанным в СанПиН 2.3.2.1324-03 (или разработанным ТТК, ТК, СТО, ТУ) наносим маркировку на гастрономические емкости. Например, на очищенные и нарезанные овощи подлежащие хранению и/или транспортировке: Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные - 24ч. (см. образец маркировки стр. 8).

В идеале маркировка должна иметь следующие минимальные сведения:

- наименование и адрес организации-изготовителя,
- наименования блюда или п/ф,
- НТД на продукцию номер ТТК (ТК),
- даты и часа изготовления,
- ФИО ответственного работника,
- условия хранения и сроки годности.

Как следует из приведенной ниже таблицы – маркировка необходима для идентификации объектов и обеспечения прослеживаемости на всех этапах производственного процесса.

Таблица №1 приводит обоснование – номер и название НПА регулирующие данные мероприятия по маркировке.

Термин	Что обозначает/где используется	Основание	Комментарий
Маркировка пищевой продукции, кулинарных изделий	«Маркировка пищевой продукции — информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним»	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства. НО: распространяется на

			блюда/продукцию на вывоз/доставку
	«Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции»	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Распространяется на хранящееся сырье и изделия во всех типах предприятий общественного питания
	«Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия , которые: не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Распространяется на все типы предприятий общественного питания
Маркировка разделочного инвентаря	«В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашенные овощи, «Сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом»		Распространяется на все типы предприятий общественного питания
Маркировка оборудования, кухонной посуды	«Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: — холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.; — производственные столы с маркировкой : «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «З» — зелень, «Х» — хлеб и т.п.; — кухонная посуда с маркировкой : «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.»		Распространяется только на образовательные учреждения
Маркировочный ярлык тары	«Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта»		Распространяется на все типы предприятий общественного питания
Маркировочный ярлык тары с блюдами, кулинарными изделиями	«При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки)» «Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности»		Относится к кейтеринговому обслуживанию
Оборотная маркированная тара	«Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и др. аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия»		Маркировка тары при транспортировке готовых блюд
Маркированная тара для пищевых отходов	«Пищевые отходы собирают в спец.промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные помещения»		Распространяется на все типы предприятий общественного питания

Главное правило в части маркировки продукции в общественном питании гласит – не должно быть на производстве не идентифицированных, не опознанных пищевых продуктов/изделий. Каждая единица продукции должна содержать информацию, позволяющую определить срок годности данного продукта, будь то зелень, хлеб, фарш или компот. Что и как необходимо маркировать увидим в таблице №2.

Маркировка пищевой продукции используемой или изготавливаемой на предприятиях общественного питания: как, в каких случаях маркируется сырье (продукты), полуфабрикаты и готовые изделия.

Таблица №2

Объект маркировки	Места размещения/ хранения продукции (как правило)	Форма маркировки	Кто ответственный
Сырье (продукты, ингредиенты)	Склады (кладовые) предприятия общественного питания	Этикетка (маркировочный ярлык, как правило, заводской)	Поставщик, а также ответственный за приёмку и хранение продукции до полного использования продукта
Заготовки	Кухни (цеха) предприятия общественного питания	Маркировочный ярлык с указанием даты и часа изготовления на емкостях с заготовками	Заполняется поваром, ответственным за приготовление
Полуфабрикаты	Кухни (цеха) предприятия общественного питания	Маркировочный ярлык или специальный журнал с обязательным указанием даты и часа изготовления	Заполняется поваром, ответственным за приготовление
Готовая продукция	Кухни (цеха) предприятия общественного питания	Бракеражный журнал, где фиксируется дата и час изготовления блюда	Ежедневное ведение бракеражных журналов обеспечивает руководитель организации согласно п. 15.1 СанПиН 2.3.6.1079-01. Как правило, в столовых, кафе, ресторанах оценку качества готовой продукции осуществляет служба контроля качества, которая выполняет роль бракеражной комиссии.
		Маркировочный ярлык	
Готовая продукция, реализуемая через доставку по заказам потребителей, в организации торговли, в кулинариях	Маркировочный ярлык наносится на упаковку в месте изготовления	Сведения, наносимые на маркировочный ярлык (этикетку) указаны в ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции 4.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции	Как правило, заполняется поваром, ответственным за приготовление

Многие предприятия общественного питания используют для маркировки этикет пистолет. Например, повар сварил курицу 30 ноября в 12.27. На этикетке будет указано: 30.11 12.30 - 2.12 12.30. Не хватает наименования и условий хранения, ФИО повара и наименований. Такая маркировка не обеспечивает прослеживаемость согласно требованиям СМБПП ХАССП. Теперь вы понимаете, почему этикет-пистолет не очень подходит для маркировки на предприятиях питания.

Маркировка кухонного инвентаря

Маркировка досок в общепите

Доски должны быть промаркированы в соответствии с продуктом, обрабатываемым с их применением:

- «СМ» — сырое мясо
- «СР» — сырая рыба
- «СО» — сырые овощи
- «ВМ» — вареное мясо
- «ВР» — вареная рыба
- «ВО» — вареные овощи
- «МГ» — мясная гастрономия
- «Зелень»
- «КО» — квашеные овощи
- «Сельдь»
- «Х» — хлеб
- «РГ» — рыбная гастрономия.

Совет: использовать разделочные доски с цветовым кодированием от San Jamar (они полностью соответствуют стандартам НАССР). На них также должна наноситься буквенная маркировка. А также рекомендуем ножи с цветными ручками Mercer Millennia. Или других фирм производителей профессионального оборудования и инвентаря.

Маркировка оборудования и посуды.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться специально промаркированное оборудование, посуда:

Холодильное оборудование (холодильник или его полки, стеллажи в холодильной камере) должно иметь маркировку:

- гастрономия

- молочные продукты
- мясо, птица
- рыба
- фрукты, овощи
- яйца и т.п.

Производственные столы должны иметь маркировку:

- «СМ» — сырое мясо
- «СК» — сырые куры
- «СР» — сырая рыба
- «СО» — сырые овощи
- «ВМ» — вареное мясо
- «ВР» — вареная рыба
- «ВО» — вареные овощи
- «Г» — гастрономия
- «З» — зелень
- «Х» — хлеб
- «ГП» — готовая продукция и т.п.;

Посуда должна иметь маркировку:

- | | |
|---------------|-----------------|
| • «I блюдо» | • «крупы» |
| • «II блюдо» | • «сахар» |
| • «III блюдо» | • «масло» |
| • «молоко» | • «сметана» |
| • «СО» | • «фрукты» |
| • «СМ» | • «яйцо чистое» |
| • «СК» | • «гарниры» |
| • «ВО» | • «Х» и т.д. |
| • «СР» | |

Таким образом, маркировка — способ нанесения информации о продукте, повышающей качество и безопасность продукции для потребителя, обеспечивающий на всех этапах производственных процессов идентификацию и прослеживаемость продукции и блюд общественного питания.

Маркировка помогает решать следующие задачи:

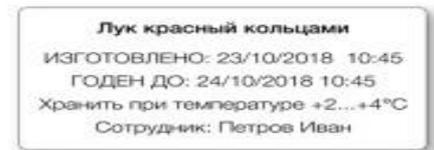
- Соблюдение принципов ротации пищевых продуктов (FIFO);
- Уменьшение списаний продуктов;
- Сведение к минимуму случаев отравлений посетителей;
- Отсутствие штрафов после проверок.

Ниже приводятся примеры, варианты и способы маркировки.



F Food Academy

Указывайте любую желаемую информацию на этикетках:



Часть ВТОРАЯ

МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОСТАВКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ) ИЛИ ПРОДАЖИ В ЗАЛЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, УПАКОВАННОЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ

1. Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, реализуемую на вынос (вывоз) по заказам потребителей, в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов упаковывают непосредственно в потребительскую упаковку.
2. В качестве потребительской упаковки используют пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и других упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы, снэк-боксы и другую тару..3 Для обслуживания кейтеринговых мероприятий используют закрывающиеся контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники и другие аналогичные емкости, снабженные маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятий.
3. Для доставки продукции общественного питания в доготовочные и раздаточные предприятия, в торговую розничную сеть используют соответствующую транспортную упаковку.

4. В качестве транспортной упаковки используют термосы, гастрономические емкости с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками.
5. Потребительская и транспортная упаковки должны быть чистыми, прочными, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции общественного питания, быть изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, установленным [Технический регламент таможенного союза "О безопасности пищевой упаковки"] и требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.
6. Массу укладываемой в тару продукции и способ ее укладки определяют в соответствии с нормативными и (или) техническими документами на продукцию общественного питания конкретных видов. Предельные отрицательные отклонения массы продукции нетто в одной упаковочной единице - по ГОСТ 8.579.
- 7. Продукция общественного питания, изготовление которой осуществляется предприятиями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства (в залах предприятия общественного питания в столовой посуде, в том числе одноразовой, на раздаточных линиях или через официантов), маркировке не подлежит.**
8. Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления). Маркировка продукции общественного питания, реализуемой вне места производства (изготовления), должна соответствовать требованиям, установленным в [Технический регламент таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.
9. В случае, если осуществляется реализация продукции общественного питания, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.
- При реализации продукции общественного питания в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов весовым способом в потребительской таре продукцию не маркируют, но информацию о продукции размещают на единице упаковки или в информационном листе в торговом зале предприятия в непосредственной близости от реализуемой продукции общественного питания.
10. При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
 - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
 - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
 - обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция,
 - дата час изготовления,
 - срок годности, условия хранения (для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу);
 - рекомендации по изготовлению (при необходимости).
- Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт, в том числе размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя или иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.
11. Пищевая ценность характеризуется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийностью в 100 г блюда (изделия) и определяется в продукции общественного питания, изготавливаемой предприятиями общественного питания всех типов и форм собственности.

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года).

Статья 4. Требования к маркировке пищевой продукции

4.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции

1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

ПРИМЕРНЫЙ МАКЕТ:

Ресторан «Ням-Ням»,
г. Челябинск, проспект Ленина, д58.,
ООО «РестИнвест»
п/ф _____ (охлажденные),
ТТК № _____,
Дата и час изготовления: ____-____, _____2022г.,
изготовил: повар _____
Срок годности: до ____-____, _____2022г.,
Условия хранения: +2+4oC _____ час(а).
Условия хранения: -15-18oC не более _____ суток.