



Требования в Германии к гигиене пищевых продуктов на этапе первичного получения сырья, производства, переработки и продажи в отношении сельскохозяйственной продукции, реализуемой непосредственно конечному потребителю.

Основополагающие общие и специальные гигиенические требования к производству, переработке и обороту пищевых продуктов, включая требования к торговым помещениям розничной торговли, регулируются в Германии Регламентом ЕС № 852/2004¹ о гигиене пищевых продуктов и Регламентом (ЕС) № 853/2004² со специальными гигиеническими предписаниями для пищевых продуктов животного происхождения.

При этом необходимо соблюдать положения национального Регламента о гигиене пищевых продуктов (LMHV³) и национального регламента о гигиене пищевых продуктов животного происхождения (Tier-LMHV⁴), а также соответствующие процессуальные положения Европейского законодательства.

В Регламенте (ЕС) № 852/2004 о гигиене пищевых продуктов предусмотрена возможность того, что пищевая промышленность при поддержке своей страны-члена ЕС разрабатывает инструкции для лучших практик гигиены и технологий⁵. Данные инструкции должны способствовать каждому отдельному пищевому предприятию в достижении общепринятых целей гигиены. Эти инструкции служат для пищевых предприятий и для государственных надзорных органов одним из согласованных вспомогательных ориентиров.

Целью предписаний Регламента (ЕС) № 852/2004 о гигиене пищевых продуктов является обеспечение безупречного качества пищевых продуктов, начиная от их производства и заканчивая моментом их передачи потребителю.

В соответствии с этим Регламентом предприниматели, работающие в пищевой промышленности должны обеспечить соответствие подлежащих контролю пищевых продуктов требованиям гигиенических предписаний.

¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF>

² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:DE:PDF>

³ http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf

⁴ <https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/Tier-LMHV.pdf>

⁵ <https://www.bll.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>



Все пищевые предприятия, в том числе и сельскохозяйственные, подчиняются законодательству ЕС в области гигиены и должны обеспечивать безопасность поступающих к ним в оборот пищевых продуктов на всех этапах производства, переработки и реализации, включая первичное получение сырья. Запрещено введение в оборот пищевых продуктов, безопасность которых не может быть гарантирована. Пищевые продукты считаются небезопасными в том случае, если они могут нанести вред здоровью или являются непригодными для употребления в связи с загрязненностью или испорченностью.

Общий обзор действующих регламентов и директив ЕС, а также национальных законов, регламентов и общих административных предписаний Вы можете найти на сайте Федерального Министерства продовольствия и сельского хозяйства (BMEL⁶).

Пищевые предприятия, работающие в сфере первичного производства пищевых продуктов, обязаны соблюдать общие гигиенические предписания (хорошую практику гигиены) из Приложения I Регламента (ЕС) № 852/2004. Данные предприятия призваны обеспечить меры безопасности, исключающие вероятность сельскохозяйственного сырья от загрязнения (контаминации) и исключения в нем содержания остатков вредных веществ.

Пищевые предприятия, осуществляющие свою деятельность на этапах производства, переработки и реализации пищевых продуктов, руководствуются общими гигиеническими предписаниями Приложения II Регламента (ЕС) № 852/2004, например, требованиями к производственным участкам и помещениям, транспортировке, водоснабжению, гигиене персонала и т.д. Кроме того, предписывается обучение персонала, задействованного в получении первичного сырья и его переработке относительно рисков для здоровья и вопросов гигиены пищевых продуктов, вплоть до специальных курсов по гигиене пищевых продуктов по обращению со скоропортящимися пищевыми продуктами (более подробная информация в Приложении 1 к параграфу 4 Регламента о гигиене пищевых продуктов (LMHV)⁷). В зависимости от вида, объема и способа отгрузки пищевых продуктов, пищевые предприятия обязаны зарегистрироваться или получить допуск.

⁶ http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html

⁷ https://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/LMHV.pdf



Производство, переработка и реализация пищевых продуктов животного происхождения регулируются еще и специальными гигиеническими требованиями Регламента (ЕС) № 853/2004⁸. Эти предприятия также обязаны подавать заявление о получении допуска с учетом национального Регламента о гигиене пищевых продуктов животного происхождения (Tier-LMHV)⁹. Допуск является основополагающим условием для разрешения вводить в оборот соответствующие пищевые продукты.

Предприятия, которым необходимо получение допуска, обязаны направить заявление о получении допуска в соответствующие государственные органы. К заявлению необходимо приложить следующие документы:

- Общие сведения о предприятии установленного образца;
- План предприятия с соблюдением масштаба, отражающий движение материалов и персонала;
- Подтверждение благонадежности предпринимателя, осуществляющего свою деятельность в сфере пищевых продуктов, как правило, в форме свидетельства о благонадежности (Führungszeugnis), предоставляемого полицией.

Ввод в оборот пищевых продуктов животного происхождения, полученных из не имеющих допуска предприятий, ограничивается четко сформулированными случаями исключения из правил.

Требования к системе прямых продаж конечному потребителю

Продавцами, осуществляющими прямые продажи конечному потребителю, являются предприниматели, осуществляющие свою деятельность в сфере пищевых продуктов в понимании законодательства о гигиене пищевых продуктов. Они обязаны обеспечить соответствие вводимых ими в оборот пищевых продуктов действующим требованиям законодательства о пищевых продуктах.

Какие регламенты по гигиене являются важными для продавцов, осуществляющих прямые продажи конечному потребителю?

⁸ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:DE:PDF>

⁹ <https://www.gesetze-im-internet.de/tier-lmhv/Tier-LMHV.pdf>



В зависимости от вида, объема и способа отгрузки, вводимых в обращение пищевых продуктов, существуют общие и специальные требования законодательства в области гигиены пищевых продуктов Европейского Союза (EU-Lebensmittelhygienerechts¹⁰), а также предписания национального Регламента о гигиене пищевых продуктов (LMHV) и Регламента о гигиене пищевых продуктов животного происхождения (Tier-LMHV).

Какие предприятия, осуществляющие прямые продажи конечному потребителю, обязаны получать допуск?

Предприятия, производящие пищевые продукты животного происхождения, как правило, обязаны подавать заявление о предоставлении допуска на основании Регламента (ЕС) № 853/2004 с учетом национального Регламента о гигиене пищевых продуктов животного происхождения. Введение в оборот пищевых продуктов животного происхождения предприятиями, не получившими допуск, ограничивается строго определенными исключительными случаями. Осуществляющие прямые продажи конечному потребителю предприятия обязаны получать допуск, если они не отвечают определению предприятия розничной торговли или, если они в качестве предприятия розничной торговли:

- перерабатывают пищевые продукты животного происхождения (мясо, мясо птицы и мясо зайцевых, молоко, яйца, рыбу, мед...) и отпускают более трети объема своей продукции другим предприятиям розничной торговли (в том числе фабрикам-кухням, предприятиям общественного питания и другим предприятиям, осуществляющим прямые продажи конечному потребителю). Оборот продаж торговых палаток за пределами территории предприятия не учитывается в этой трети товарооборота с другими предприятиями розничной торговли. Допуск становится также обязательным условием при отпуске изделий другим предприятиям, находящимся за пределами стокилометрового радиуса.
- производят убой животных с красным мясом (например, свиней и крупнорогатый скот) в собственных цехах или помещениях для убоя. Убойные цеха для птицы и зайцевых при определенных условиях из этого пункта исключаются.

¹⁰ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=de>



Более подробная информация изложена в брошюре «Основные положения о требованиях к допуску предприятий» (Grundsätzliche Ausführungen zu Anforderungen an die Zulassung von Betrieben¹¹) рабочей группы «Гигиена мяса и гигиена мяса птицы».

Какие предприятия, реализующие пищевые продукты напрямую конечному потребителю, подлежат обязательной регистрации?

Допуск не требуется предприятиям со следующими производственными процессами (требуется только регистрация):

- Предприятиям, работающим в сфере производства сырья (первичного производства), не осуществляющим прямые продажи конечному потребителю, если речь идет о пищевых предприятиях;
- Предприятиям, оснащенным оборудованием для переработки пищевых продуктов растительного происхождения, находящихся на подворье (зерно, мука, картофель, овощи,...), в том числе в сочетании с переработкой уже переработанных пищевых продуктов животного происхождения (например, пельмени с ветчиной);
- Предприятиям с переработкой пищевых продуктов животного происхождения на подворье, если они свою конечную продукцию реализуют на месте конечному потребителю или отгружают не более одной трети всей произведенной продукции другим предприятиям розничной торговли (включая предприятия общественного питания);
- Предприятиям, отгружающим малые объемы мяса птицы и мяса зайцевых, которые были забиты на сельскохозяйственном предприятии, непосредственно конечному потребителю или расположенным в их населенных пунктах предприятиям розничной торговли (включая, например, предприятия общественного питания). Под малыми объемами понимается годовой объем мяса, не превышающий, в общей сложности, 10 000 тушек птицы или животных зайцевых.

Осуществляющие прямые продажи конечному потребителю предприятия, подлежащие обязательной регистрации, но не требующие получения допуска, обязаны соблюдать общие

¹¹https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Hygiene/AFFLZulassungBetriebe.pdf;jsessionid=ACA0183D59DF329E3BEA1E7BC9FB06FD.2_cid288?__blob=publicationFile



гигиенические предписания, особенно те из них, которые установлены в Приложении Регламента (ЕС) № 852/2004 о гигиене пищевых продуктов или в уже приведенных национальных Регламентах о гигиене пищевых продуктов (LMHV) и о гигиене пищевых продуктов животного происхождения (LMHV-Tier). Однако для них не требуются дополнительные специальные гигиенические предписания Регламента (ЕС) № 853/2004, которые установлены для предприятий, подлежащих прохождению процедуры допуска.

Какие предприятия не подлежат ни регистрации, ни получению допуска?

Не подлежат процедуре получения допуска и процедуре регистрации те предприятия, которые исключительно в небольших объемах поставляют сырье непосредственно конечному потребителю или расположенным в их населенных пунктах предприятиям розничной торговли (в том числе, например, предприятиям общественного питания).

В качестве «небольших объемов продукции» считается сельскохозяйственная продукция собственного производства, урожая или улова:

- Растительное сырье и пищевые продукты растительного происхождения (предприятия, производящие растительные проростки, производство которых регламентируется Регламентом (ЕС) 852/2004, но подлежащие обязательной процедуре получения допуска в соответствии с Регламентом (ЕС) 210/2013);
- Мед;
- Яйцо собственного производства предприятий, имеющих менее 350 куриц-несушек,
- Живая, свежая или приготовленная рыба или рыбопродукты, свойства и структура которых не были значительно изменены;
- Свежие моллюски;
- При непосредственном отпуске потребителям в объемах, обычных для домашнего хозяйства, при отпуске предприятиям розничной торговли (включая, например, предприятия общественного питания) в объемах, которые соответствуют ежедневному обычному объему того или иного предприятия розничной торговли, позволяющим реализовать ее потребителю.

Отпуск небольших объемов сельскохозяйственного сырья регламентируют требования национального Регламента о гигиене пищевых продуктов (LMHV), отпуск небольших объемов



продукции рыболовства, моллюсков, яиц, свежего мяса птицы и зайцевых и добытой дичи осуществляется еще и с учетом требований Регламента о гигиене пищевых продуктов животного происхождения (LMHV)-Tier.

Все предприятия по убою животных подлежат обязательному допуску. Это положение распространяется, в том числе, и на малые с собственным убоем мясные магазины или предприятия, осуществляющие забой мяса самостоятельно и реализующие его конечному потребителю напрямую.

Требования к отпуску пищевых продуктов на предприятиях розничной торговли.

Для нефасованных пищевых товаров, которые готовы к употреблению без предварительной мойки, очистки от кожуры или предварительного нагревания, например, для хлебобулочных изделий, этот строгий регламент должен соблюдаться с особой тщательностью. К возможным мероприятиям для персонала на предприятиях розничной торговли, например, пекарнях, направленным на исключение возможности негативного влияния на пищевые продукты, могут относиться, например, ношение перчаток или защитных колпаков на голове или использование специальных щипцов для выпечки.

Однако специальные отдельные законодательные положения, которые, например, предписывают продавцам, работающим в магазинах розничной торговли, носить перчатки или головные уборы, законодателем сознательно не были включены в нормативные акты, так как включение такого рода детальных регулирующих положений больше уже не соответствует концепции обновленного Европейского законодательства по гигиене пищевых продуктов.

В каждом конкретном случае эту задачу относительно того, какие конкретные мероприятия считается соразмерными, должен решать соответствующий государственный надзорный орган, отвечающий за исполнение законодательных предписаний и норм в области пищевых продуктов.

Август 2017