



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ

Россия, 115093, Москва, 1-й Шипковский пер., д. 20.
Тел.: (495) 959-66-93, (499) 235-31-92, (499) 129-56-00
Тел./факс: (495) 956-14-58
E-mail: roshleb1@yandex.ru

Предложения Российского Союза пекарей в проекты нормативно-правовых актов, регулирующих работу хлебопекарной отрасли

В Государственной Думе Российской Федерации на рассмотрении находится законопроект № 704631–6 «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам антимонопольного регулирования и обеспечения продовольственной безопасности» (внесён 21.01.2015 г. депутатами *И.А. Яровой, Н.В. Панковым, В.Ф. Звагельским, Н.В. Школкиной* и др.; принят в первом чтении 19.05.2015 г.). Законопроектом предлагается внести изменения в Федеральный закон от 28.12.2009 г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» и в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях, а также усилить механизмы ответственности за создание хозяйствующими субъектами дискриминационных и иных обременительных условий.

По мнению членов Российского Союза пекарей, в тексте законопроекта необходимо оставить пункты, которые касаются, в частности, ограничения размера вознаграждения организаций розничной торговли за маркетинговые услуги (реклама в сетях, размещение информации в корпоративных изданиях и др.), логистические (перемещения товара из распределительного центра в магазины) и прочие услуги, которые, как правило, поставщику не оказываются. Оплата таких услуг является необходимым условием допуска товара в торговую сеть, а их стоимость жёстко связана с ценой поставки. В настоящее время в среднем выплаты одним хлебопекарным предприятием сетевым ритейлерам за различные услуги и бонусы составляют от 1 млн руб./мес (и более). В год на эти выплаты хлебопекарные предприятия расходуют порядка 50 млрд руб. При этом все предприятия вынуждены брать кредиты на закупку сырья, дорогостоящего технологического оборудования, автотранспорта, топлива и энергоносителей, что, в итоге, приводит к постоянному росту цен на хлеб и хлебобулочные изделия.

Затягивание процесса принятия проекта противоречит Указу Президента РФ *В.В. Путина* от 6.08.2014 г. №560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации», ключевыми пунктами которого являются:

- принятие мер по обеспечению сбалансированности товарных рынков и недопущению ускоренного роста цен на сельскохозяйственную продукцию;
- обеспечение совместно с объединениями товаропроизводителей торговых сетей и организаций разработки и реализации комплекса мероприятий, направленных на увеличение предложения отечественных товаров.

Необходимы серьёзные инвестиции в пищевую и перерабатывающую промышленность, как «становой хребет» развития сельского хозяйства. В текущих кризисных условиях в экономике России мукомольные и хлебопекарные предприятия лишаются оборотных средств и инвестиционных ресурсов из-за дополнительных выплат ритейлу, что, в свою очередь, ведёт к угрозе продовольственной безопасности страны в части финансирования формирования зерновых ресурсов. Если бы хлебопекарные предприятия, опираясь на законодательную базу, могли оставлять эти средства у себя, то смогли бы вкладывать их в модернизацию и повышать эффективность производства, что стало бы серьёзной поддержкой отечественным предприятиям, в том числе и в вопросах импортозамещения.

В ходе «Прямой линии», состоявшейся 14 апреля с.г., президент Российской Федерации *В.В. Путин* также отмечал необходимость принятия данного законопроекта.

В рамках работы по оценке регулирующего воздействия проектов нормативных правовых актов, подготавливаемых федеральными органами исполнительной власти, в Российский Союз пекарей была направлена редакция проекта Постановления Главного государственного

санитарного врача Российской Федерации об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Разрабатываемые санитарно-эпидемиологические правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям размещения оборудования, к содержанию территории и помещениям предприятий, цехов, участков, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема и с кремом), к условиям труда и личной гигиене персонала.

Выполнение Санитарных правил в соответствии с законодательством РФ будут контролировать органы, уполномоченные на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Требования Санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством и оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на всей территории РФ.

Новая редакция проекта «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» отличается от ранее действующего СанПиН 2.3.4.545–96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» следующим:

- ▲ названием – Санитарные правила, а не Санитарные правила и нормы;
- ▲ исключён п. 3.11.1. «Хлеб и хлебобулочные изделия реализуются в соответствии с Правилами розничной торговли хлебом и хлебобулочными изделиями и ГОСТом «Укладка, хранение и перевозка хлеба и хлебобулочных изделий»;
- ▲ введён п. 11.1. «Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, в том числе с кремом, хранятся и реализуются в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем»;
- ▲ п. 3.11.4. СанПиН заменён на п. 11.3 СП с учётом требований Технических регламентов Таможенного союза: «Каждая партия хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость с информацией о подтверждении их соответствия требованиям технического регламента»;
- ▲ исключён п. 3.11.8. «Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже на предприятиях торговли после выхода из печи не более ...». Из Санитарных правил полностью исключено понятие «возвраты»;
- ▲ исключены п. 3.11.20. «Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращённые из торговли,

перерабатываются в виде мочки ...», п. 3.11.21. «Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих мочке, более четырёх дней не разрешается», п. 3.11.22, п. 3.11.23. «На предприятия допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями внешнего вида и формы, с истёкшим сроком реализации».

Российский Союз пекарей направил следующие **предложения** в проект Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»:

- ✓ п. 10.17 – соль должна храниться в таре или отдельных ёмкостях с крышками, а также в растворённом виде в снабжённых фильтрами ёмкостях. Для производства хлеба и хлебобулочных изделий соль подаётся в растворённом виде, предварительно профильтрованная и в сухом виде (помол №1), предварительно просеянная;
- ✓ п. 10.53 – хлеб из печи следует немедленно укладывать в лотки и отправлять на охлаждение в вагонетках или на конвейер (спиральный кулер), а затем на упаковку, при необходимости, на нарезку и упаковку или напрямую укладывать в лотки и направлять в вагонетках в экспедицию;
- ✓ п. 10.54 – хлеб, поражённый «картофельной болезнью», не допускается использовать в пищевых целях, он не подлежит переработке и должен быть немедленно удалён из предприятия;
- ✓ п. 10.59 – торты укладывают в одноразовую пластиковую упаковку (тортницы), картонные коробки и другие упаковочные материалы, разрешённые к применению, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок не допускаются;
- ✓ п. 11.6 – хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия следует перевозить в специально оборудованном транспорте с использованием транспортной тары, обеспечивающей её качество и безопасность и защищающей от загрязнений. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Погрузку и выгрузку готовой продукции следует производить под навесом для защиты от дождя и снега;
- ✓ п. 15.1, пп. 7 – руководитель организации должен обеспечить посещение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем не реже 1 раза в год с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку. Кондитеры, занятые на производстве кремовых кондитерских изделий, должны сдавать экзамены ежегодно.