

23.01.2026

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Конференция «Правовой ландшафт промышленности – 2026»

Уважаемые профессионалы! Мы рады анонсировать очередную конференцию Неделя «Техэксперт». Это мероприятие охватывает самые горячие темы и вопросы разных отраслей промышленности.

Нормативная база в промышленности меняется со скоростью цифрового мира. Цифровая трансформация, безопасность, новые стандарты — как здесь не отстать и, главное, как превратить эти изменения в инструмент роста, а не в головную боль? Ответ ждет вас на VI конференции **«Правовой ландшафт промышленности — 2026»**. Это центральное событие в рамках масштабной Недели «Техэксперт», которое уже шесть лет служит навигатором для юристов, метрологов, руководителей, технических директоров и специалистов по нормативно-правовому соответствию.

С 16 по 19 марта 2026 года ведущие эксперты рынка проведут для вас детальный разбор «правил игры» на ближайшие годы. Акцент — на практике. Мы уходим от абстрактных лекций о законах к конкретным примерам и цифровым инструментам для их внедрения. Спикеры расскажут о новшествах в законодательстве таких областей, как аккредитация, цифровизация в строительстве, информационная безопасность, пищевая промышленность. Выступающие на конференции эксперты не только обсудят ключевые нормативные изменения, но и предложат конкретные методы и цифровые инструменты для их эффективного внедрения в деятельность организации.

Каждый день Недели «Техэксперт» будет посвящен отдельной профессиональной тематике и охватит следующие направления:

16 марта: секция Аккредитация и метрология

«Технологии качества: от цифровых решений к практическим результатам»

17 марта: секция Информационная безопасность

«Управление безопасными данными: выстраивание надежной защиты в новой реальности»

18 марта: секция Пищевая промышленность

19 марта: секция Строительство и проектирование

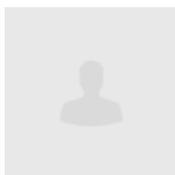
«Маховик цифровизации: новые требования и инструменты»

Принять участие можно как в одной, так и в нескольких секциях. Посещение конференции бесплатное, но требует предварительной регистрации на [официальном сайте конференции](#).

ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

Не упустите возможность получить важную информацию об изменениях в вашей профессиональной сфере деятельности и повысить уровень знаний!

Вопрос-ответ



Вопрос:

На фасованной плодоовощной продукции (фрукты, овощи) зачастую указывают дату сбора и дату фасовки. С какой даты будет правильным исчислять срок годности?

Чухланцев Артем
Юрьевич

Ответ:

Согласно пункту 3.1.1 СанПиН 2.3.2.1324-03:

«Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата), в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки».

Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 установлены следующие термины и определения:

дата изготовления пищевой продукции — дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

Согласно пункту 4 части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать сведения о дате изготовления продукта.

Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления в зависимости от срока ее годности осуществляется с использованием слов, установленных пунктом 1 части 4.6 статьи 4 ТР ТС 022/2011.

Согласно части 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011:

«При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

Фасование продукции в потребительскую упаковку является завершающим этапом технологического процесса, определяющим условия хранения (вместе с температурой и влажностью), обуславливающие срок годности. Фрукты, собранные в одну дату, могут иметь разные сроки годности в зависимости от вида упаковки, температуры, влажности, наличия или отсутствия вакуума, МГС. Таким образом, в момент фасования изготовитель создает условия хранения, которые обеспечивают заявленный срок годности. Следовательно, срок годности необходимо устанавливать с даты фасования, то есть с момента окончания технологического процесса.

Источники:

*Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
(с изменениями на 25 ноября 2022 года);*

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

*СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых
продуктов.*

© АО «Кодекс», 2026

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных