vinetur

FDA предлагает смягчить требования к прослеживаемости для небольших пивоварен, где подают еду

FDA предлагает не применять требования к прослеживаемости к соответствующим пивоварням-ресторанам с годовой выручкой от продажи еды до $1 млн

суббота, 21 ноября 2026 г.



В пятницу, 20 ноября, Управление по контролю за продуктами и лекарствами США (FDA) опубликовало проект разъяснений, который может упростить соблюдение требований к прослеживаемости пищевой продукции для некоторых небольших пивоварен, где подают еду, в том числе соответствующих установленным критериям пивоварен-ресторанов и тапрумов.

Предложение не отменяет Правило FDA о прослеживаемости пищевой продукции. Вместо этого в нем будет изложен подход, согласно которому FDA не станет применять меры к предприятиям, у которых средняя годовая стоимость проданной или предоставленной еды за предыдущие три года превышала $250 000, но не превышала $1 млн. В эти суммы включается пиво, поскольку оно подпадает под определение пищевой продукции FDA. Пороговые значения корректируются с учетом инфляции, исходя из уровня цен 2020 года.

Предприятия, чьи показатели не превышают скорректированный порог в $250 000, уже полностью освобождены от требований. Новый проект разъяснений распространялся бы на более широкую категорию небольших предприятий пищевой отрасли: их показатели выше этого уровня, но масштабы деятельности все еще относительно невелики.

Для пивоварен это изменение может иметь большое значение: многие тапрумы и пивоварни-рестораны продают как пиво, так и еду и поэтому могут подпадать под требования к прослеживаемости пищевой продукции. Если разъяснения будут утверждены в нынешнем виде, операторы, которым сейчас приходится готовиться к более подробному учету в связи с обслуживанием гостей, смогут сократить административные расходы и затраты рабочего времени. Это может затронуть весь сектор напитков: пивоварни с кухнями или программами питания часто сталкиваются с требованиями, выходящими за рамки одного лишь производства пива.

Ассоциация пивоваров (Brewers Association), представляющая небольших и независимых американских производителей крафтового пива, заявила, что, по ее оценкам, воспользоваться этим подходом смогут около 2 300–2 900 пивоваренных предприятий по всей стране. По словам ассоциации, предложение сократит

затраты рабочего времени и административные ресурсы, необходимые для соблюдения дополнительных требований к прослеживаемости.

Правило о прослеживаемости основано на Законе о модернизации безопасности пищевой продукции — законе 2011 года, который поручил FDA усилить контроль за безопасностью продуктов и улучшить возможность отслеживать некоторые продукты повышенного риска на всех этапах цепочки поставок. К ним относятся, например, свежая листовая зелень, помидоры и некоторые сыры. Эта инициатива развивала уже действовавшие правила, обязывающие подпадающие под них предприятия вести учет непосредственных поставщиков и следующих по цепочке получателей их продукции.

FDA опубликовало Правило о прослеживаемости пищевой продукции в понедельник, 21 ноября 2022 года. Оно ввело дополнительные требования к ведению учета, призванные связать коды партий для отслеживания со стандартизированной информацией в ключевых точках цепочки поставок. Цель — помочь регулирующим органам и компаниям быстрее выявлять потенциально зараженные продукты и изымать их из оборота.

Согласно проекту разъяснений, опубликованному 20 ноября, FDA оставит эти законодательные требования в силе. Агентство не будет отменять правило или вводить новое исключение в нормативных актах. Вместо этого оно заявит, что не намерено применять правило к предприятиям, которые впервые подпадут под его действие в указанном диапазоне продаж.

Это различие важно для затронутых компаний: разъяснения позволят облегчить практическую нагрузку, не меняя действующее регулирование. Кроме того, предложенный подход будет менее устойчивым, чем официальное изменение правил, и до его окончательного утверждения его еще могут пересмотреть.

FDA также заявило, что не будет применять Правило о прослеживаемости пищевой продукции до 20 июля 2028 года. Эта отдельная отсрочка дает предприятиям больше времени на подготовку, пока агентство рассматривает возможность утвердить новый подход к применению мер в отношении небольших предприятий розничной торговли продуктами питания и ресторанов.

Проект разъяснений появился в период, когда многие пивоварни по-прежнему работают с небольшой маржой, сталкиваются с нехваткой персонала и расширением регуляторных обязательств, связанных как с алкоголем, так и с питанием. Пивоварня, где в тапруме наливают пиво и одновременно продают блюда, может нести большую нагрузку по соблюдению требований, чем предприятие, занимающееся только производством, особенно если федеральные правила безопасности пищевой продукции обязывают внедрять новые системы документирования и отслеживания.

Ассоциация пивоваров заявила, что продолжит следить за разъяснениями и сообщит своим членам, если они будут утверждены. Проект FDA пока остается лишь предложением, поэтому предусмотренное в нем послабление еще не стало постоянной мерой.