

*Орган по сертификации ООО «БИЗНЕС ХЭЛП»
Рег. № РОСС RU.0001.11AG87 от 28.10.2011 до 28.10.2016
115191, г. Москва, ул. 2-я Рощинская, д. 4, этаж 2, пом. 2, комн. 6
Телефон: +7 (495) 920-61-67
e-mail: info@biznes-help.org*

№	227/01/2015
От	14.01.2015

Генеральному директору
Общества с ограниченной ответственностью «АЙМОЛ ЛУБРИКАНТС»
ОГРН 1057747610590, ИНН 7733547982, КПП 774301001
Добровольскому Дмитрию Андреевичу
Адрес: 125493, Россия, город Москва, улица Михалковская, дом 63 Б, строение 2

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

С 1 июля 2013 года в Таможенном союзе вступил в силу технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880), обязывающий всех изготовителей пищевой продукции при производстве пищевой продукции разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. В соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 п.3.3, до 15 февраля 2015 года допускается производство и выпуск в обращение продукции в соответствии с обязательными требованиями, ранее установленными нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства – члена Таможенного союза, при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции указанным обязательным требованиям, выданных или принятых до дня вступления в силу Технического регламента. Пунктом 3 статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» определены процедуры, которые должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться в процессе производства пищевой продукции с целью обеспечения безопасности пищевой продукции. В соответствии с требованиями процедур, изготовитель должен определить перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и, соответственно, разработать процедуры их устранения. Одним из таких опасных факторов является загрязнение продуктов питания смазочными материалами, которые могут вызвать отравление организма человека. В связи с этим, на тех участках пищевых производств, где возможно непреднамеренное попадание смазочных материалов в изготавливаемые продукты питания, требуется применение специальных пищевых смазочных материалов типа NSF H-1 или InS H-1.

Данным требованиям удовлетворяет следующая продукция компании A.I.M. b.v. (Haringvliet 543, 3011 ZP, Rotterdam, The Netherlands, Нидерланды):

Антифриз для оборудования пищевой промышленности, допускающие случайный контакт с продуктами питания (тип H-1):

- AIMOL Foodmax Freeze;
- AIMOL Foodmax Freeze Blue;
- AIMOL Foodmax Freeze Green;

- AIMOL Foodmax Freeze Red;
- AIMOL Foodmax Freeze Yellow.

Информационное письмо подготовлено на основании документов, представленных изготовителем: листы безопасности продукции; гарантийные письма производителя, подтверждающие соответствие масел стандартам InS Services и NSF International/Nonfood Compounds Registration Program в части случайного контакта с пищевыми продуктами.

Информационное письмо составлено на двух листах, листы пронумерованы.

Руководитель ОС ООО «БИЗНЕС ХЭЛП»



М.П.

Маева

подпись

О.Н. Маева