

НОРМЫ И ПРАВИЛА ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ЛЯГУШАЧЬИХ ЛАПОК

CAC/RCP 30-1983¹

1. РАЗДЕЛ 1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие нормы и правила гигиенической практики применяются в отношении лягушачьих лапок, полученных от съедобных лягушек. Они содержат минимальные требования к соблюдению гигиены в производстве, обработке, манипуляциях, упаковке, хранении, транспортировке и поставках лягушачьих лапок для поддержания здоровых и полезных качеств этого продукта.

2. РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей данных Норм и правил приведенные ниже выражения имеют следующие значения.

2.1. **Охлаждение** означает процесс снижения температуры до величины, близкой к температуре таяния льда;

2.2. **Загрязнение** означает присутствие в продукте любого нежелательного вещества.

2.3. **Дезинфекция** означает уменьшение количества микроорганизмов до уровня, который не ведет к вредному загрязнению продукта, не оказывая при этом неблагоприятного влияния на продукт, с помощью химических веществ, удовлетворительных с точки зрения гигиены, и (или) с помощью физических методов

2.4. **Предприятие** означает любое здание (здания) или участок (участки), где производятся манипуляции с пищевыми продуктами после их получения, и окружающие территории, находящиеся под контролем той же администрации.

2.5. **Свежие лягушачьи лапки** означают лишенные кожи задние лапки только что убитых лягушек.

3. РАЗДЕЛ 3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПЛОЩАДЯМ И РАЙОНУ СБОРА

3.1. **Гигиенические требования к окружающей среде в районах получения лягушачьих лапок**

3.1.1. **Защита от загрязнения отходами.** Лягушки, насколько это возможно, должны быть защищены от загрязнения продуктами жизнедеятельности человека и животных,

¹ Рекомендуемые международные нормы и правила гигиенической обработки лягушачьих лапок были приняты Комиссией Кодекс Алиментариус на ее 15 сессии в 1983 году.

бытовыми, промышленными и сельскохозяйственными отходами: следует принять соответствующие меры к тому, чтобы при использовании или удалении этих отходов не создавалась угроза здоровью человека, употребляющего лягушек в пищу.

3.1.2. Борьба с вредителями и болезнями. Меры борьбы с применением химических, физических или биологических средств должны приниматься только силами персонала, имеющего четкое представление о потенциальной угрозе для здоровья, в частности возникающей под влиянием остаточных количеств этих средств в пищевых продуктах, либо под непосредственным наблюдением такого персонала. Подобные меры должны осуществляться в соответствии с рекомендациями официальной организации, под чьей юрисдикцией находится данное производство.

3.1.3. Район сбора. Среда, предназначенная для ловли или сбора лягушек, должна быть в максимально возможной степени защищена от загрязнения, которое может представлять угрозу для здоровья потребителя данного продукта.

3.2. СБОР И ВЫВЕДЕНИЕ

3.2.1. Методы

3.2.1.1. Методы и процедуры сбора и выведения должны быть гигиеничными и не создавать потенциальной угрозы для здоровья человека и не обуславливать загрязнение продукта.

3.2.1.2. Для предотвращения снижения качества лягушачьих ножек важно принять предосторожности, чтобы оградить живых лягушек от:

- (1) травм и повреждения тела в процесса лова, например при использовании неподходящих инструментов;
- (2) загрязнения любыми внешними веществами;
- (3) влияния неблагоприятной температуры
- (4) грубого обращения, например при небрежном складывании контейнеров.

3.2.1.3. Сбор следует производить в условиях минимального стресса для животных, в частности избегая перегрузки контейнеров.

3.2.2. Оборудование и контейнеры. Оборудование и контейнеры, используемые для сбора лягушек, должны быть сконструированы и поддерживаться таким образом, чтобы они не создавали опасности для здоровья потребителей. Материал и конструкция повторно используемых контейнеров должны быть такими, чтобы их можно было без труда тщательно очистить. Их следует содержать в чистоте и при необходимости тщательно дезинфицировать. Контейнеры, использованные для транспортировки токсичных материалов, впоследствии не должны применяться для перевозки пищевых продуктов или их ингредиентов.

3.2.3. Удаление явно непригодного сырого материала. Непригодные лягушки, например характеризующиеся вялостью, имеющие травмы, сгустки крови или паразитов на

теле, должны быть по возможности отделены во время сбора до доставки на обрабатывающее предприятие. Аналогичным образом, после доставки непригодные лягушки должны быть отделены возможно скорее и соответствующим образом подготовлены к уничтожению. Порядок уничтожения и отделения должен быть согласован с официальным ответственным учреждением.

3.2.4. Защита от загрязнения и повреждения. Следует принять предосторожности для защиты лягушек от загрязнения через животных, насекомых, паразитов, птиц, от воздействия химических и микробиологических контаминантов и других нежелательных веществ во время манипуляций с ними и в процессе хранения.

3.3. Хранение в местах выведения и сбора. Лягушки, которых хранят живыми, до момента обработки должны находиться в условиях соблюдения санитарии. Погибшие, ослабленные или имеющие те или иные признаки отклонения от нормы, должны быть немедленно удалены из помещения, где хранят остальных лягушек, и уничтожены.

3.4. ТРАНСПОРТИРОВКА

3.4.1. Транспортные средства для перевозки собранных лягушек из района сбора или выведения или из места хранения должны быть адекватными для данной цели, а их материал и конструкция должны быть такими, чтобы их можно было без труда тщательно очистить и при необходимости дезинфицировать.

3.4.2. Все манипуляции с сырым материалом должны производиться таким образом, чтобы предупредить его контаминацию. Следует позаботиться о том, чтобы лягушки не погибли и были защищены от загрязнения, а также о том, чтобы минимизировать их травмы и стресс. Необходимо использовать специальное оборудование, такое как рефрижераторы, если это нужно с учетом расстояния. Если с продуктом соприкасается лед, его качество должно отвечать требованиям, указанным в пункте 4.4.1.2.

3.5. РАЗДЕЛОЧНЫЕ ЦЕХА

При забое и разделке материала, производимых в пунктах сбора или разделочных центрах вдали от основного перерабатывающего предприятия, оборудование и выполнение операций, включая забой, разделку тушек и свежевание, должны соответствовать всем применимым требованиям, указанным в Разделах 4,5,6 и 7 и особенно в подразделе 7.4.1.

4. РАЗДЕЛ 4. ПРЕДПРИЯТИЯ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ

4.1. РАСПОЛОЖЕНИЕ

Предприятия должны быть расположены в зоне, свободной от нежелательных запахов, дыма, пыли и других загрязнителей и не подверженной затоплению.

4.2. **Шоссе и дороги, предназначенные для движения колесного транспорта,** обслуживающего предприятие, находящиеся в зоне его расположения или в непосредственной близости от него, должны иметь твердую асфальтированную поверхность, пригодную для движения такого транспорта. Должен быть предусмотрен адекватный дренаж и условия для очистки поверхности дорог.

4.3. ЗДАНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

4.3.1. Здания и оборудование должны иметь основательную конструкцию и содержаться в надлежащем состоянии.

4.3.2. Для адекватного выполнения всех операций должно быть предусмотрено достаточно пространство.

4.3.3. Проектирование должно предусматривать возможность легкой и полноценной очистки и облегчать надзор за гигиеной пищевых продуктов.

4.3.4. Здания и оборудования должны быть спроектированы таким образом, чтобы предотвращать проникновение и скапливание насекомых вредителей и поступление таких загрязнителей из окружающей среды, как дым, пыль и т.п.

4.3.5. Разделение процессов. Проектирование зданий и оборудования должно обеспечивать возможность раздельного осуществления операций, которые могут привести к перекрестному загрязнению, путем создания перегородок, разнесения по разным зонам или другими достаточно эффективными способами.

4.3.5.1. Проекты зданий и оборудования должны быть такими, чтобы облегчать гигиеническое осуществление операций с помощью регулирования потока прибывающего в помещение сырья вплоть до получения готового продукта без излишнего скапливания в одном месте инструментария и персонала; должно быть также обеспечено поддержание нужной температуры продукта в ходе его обработки.

4.3.6. **Здания и оборудование** должны быть спроектированы с учетом обеспечения требования к гигиене операций, что подразумевает регулированный сток с момента получения сырья в помещения до выхода готового продукта без перегрузки оборудования и персонала, с соблюдением необходимой температуры процесса и продукта.

4.3.7. В зонах содержания пищевых продуктов:

Полы там, где это уместно, должны быть сделаны из водонепроницаемого, негигроскопичного, моющегося, нескользкого и нетоксичного материала; они должны легко очищаться и дезинфицироваться, не иметь трещин. Там, где необходимо, они должны иметь наклон, достаточный, чтобы жидкость стекала во внешние накопители.

Стены там, где необходимо, должны быть из водонепроницаемых, негигроскопичных, моющихся и нетоксичных материалов: их следует красить в светлые тона. До высоты, которая нужна для операций, они должны быть гладкими, не иметь трещин, легко очищаться и без труда дезинфицироваться. Там, где необходимо, углы между полом и стенами и потолком и стенами должны быть сводчатыми и уплотненными для того, чтобы они легко поддавались очистке.

Потолки должны быть спроектированы, сконструированы и отделаны таким образом, чтобы на них не скапливалась грязь и конденсат оседал минимально, чтобы они не подвергались плесени и расслаиванию и легко поддавались очистке.

Окна и другие отверстия должны конструируются таким образом, чтобы можно

было избежать скопления пыли, а те, что открываются, должны быть снабжены экранами. Последние должны легко сниматься для очистки и содержаться в надлежащем состоянии. Если имеются внутренние подоконники, предусматривается наклон, чтобы их не использовали в качестве полок.

Двери должны иметь гладкую, неабсорбирующую поверхность и при необходимости иметь доводку и автоматически закрываться.

Лестницы. Кабины лифтов и вспомогательные структуры платформы, приставные лестницы, жёлобы – должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы не способствовать загрязнению пищевых продуктов. Жёлобы должны быть снабжены люками для осмотра и очистки.

4.3.8. В зонах, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, все расположенные наверху приспособления и арматура устанавливаются таким образом, чтобы избежать прямого или косвенного загрязнения продуктов и сырья при конденсации и стекании жидкости с учетом того, что они не должны затруднять осмотр и очистку. При необходимости они должны быть снабжены изоляцией и спроектированы таким образом, чтобы на них не скапливалась грязь, а образование конденсата, плесени и расслоения поверхностей были бы сведены к минимуму. Эти приспособления должны быть легко доступны для чистки.

4.3.9. Жилые помещения, туалеты и места содержания животных должны быть полностью отделены от зон, где находятся пищевые продукты, и не должны непосредственно сообщаться с ними.

4.3.10. При необходимости должен быть предусмотрен контролируемый доступ на предприятия.

4.3.11. Следует избегать использования материалов, которые не поддаются полноценной очистке и дезинфекции, например дерева, за исключением тех случаев, когда точно известно, что такой материал не будет источником загрязнения.

4.3.12. Необходимо располагать средствами содержания лягушачьих лапок в охлажденном состоянии в соответствии с требованиями.

4.3.13. Холодильное и замораживающее оборудование должно быть правильно спланировано и рассчитано на быструю заморозку и достаточную мощность.

4.3.14. Камеры для заморозки и хранения должны соответствовать потребностям данного производства и снабжены автоматическим температурным контролем и датчиками.

4.4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА

4.4.1. Водоснабжение

4.4.1.1. Необходимо располагать полноценной системой снабжения **питьевой** водой, поступающей под достаточным давлением, подходящей температуры и адекватными средствами ее хранения, там, где это необходимо, распределения и защиты от загрязнения. Стандарты качества питьевой воды должны быть не ниже тех, которые содержатся в

последнем издании «Международных стандартов питьевой воды» (ВОЗ).

4.4.1.2. Лед следует производить из питьевой воды. Его изготовление, хранение и манипуляции с ним должны обеспечивать его защиту от загрязнения.

4.4.1.3. Пар, непосредственно соприкасающийся с пищевыми продуктами или с контактирующими с продуктами поверхностями, не должен содержать каких-либо веществ, представляющих опасность для здоровья человека или загрязняющих пищу.

4.4.1.4. Непитьевая вода должна поступать по совершенно отдельным трубопроводам, в идеале отличающимся по цвету; ее следует использовать для производства пара, для охлаждающего оборудования, при пожарах и для других аналогичных целей, не имеющих отношения к пищевым продуктам. Эти трубопроводы не должны сообщаться с системой питьевого водоснабжения или допускать обратного сифонирования.

4.4.2. Удаление сливных вод и отходов. Предприятия должны располагать эффективной системой удаления стоков и отходов, которая должна всегда содержаться в порядке и надлежащим образом обслуживаться. Все сточные трубопроводы (включая систему коллекторов) должны быть достаточно обширными, чтобы выдерживать максимальную нагрузку, и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать загрязнение системы питьевого водоснабжения.

4.4.3. Помещения для переодевания и туалеты. При всех предприятиях должны быть удобно расположенные и комфортабельные помещения для переодевания и туалеты. Туалеты проектируются таким образом, чтобы обеспечивалось гигиеничное удаление отходов. Эти помещения должны быть хорошо освещены, снабжены вентиляцией и при необходимости подогревом и не должны непосредственно сообщаться с помещениями, где находятся пищевые продукты. К туалету должны примыкать умывальники с теплой или горячей и холодной водой, снабженные средством для дезинфекции рук и их гигиеничного обсушивания, расположенные так, чтобы служащим было удобно воспользоваться ими на пути в цеха. При наличии холодной и горячей воды умывальники следует снабдить смесителями. Если используются бумажные полотенца, рядом с каждым умывальником должно быть достаточно автоматов и баков. Желательно установить краны, работающие без помощи рук. Следует разместить объявления, призывающие персонал мыть руки после пользования туалетом.

4.4.4. Умывальники в цехах. Адекватные и удобно расположенные приспособления для мытья и вытирания рук должны быть везде, где этого требует производственный процесс. Если необходимо, должны быть также обеспечены средства для дезинфицирования рук. Следует обеспечить наличие горячей и холодной воды и соответствующие чистящие средства. Если имеется горячая и холодная вода, нужны смесители. Необходимо предусмотреть гигиенические средства для обсушивания рук. Если используются бумажные полотенца, рядом с каждым умывальником помещают достаточно автоматов и баков. Желательно установить краны, работающие без помощи рук. Сливные трубы должны быть снабжены отделителями и соединены с системой сточных трубопроводов.

4.4.5. Устройства для дезинфекции. Там, где необходимо, следует обеспечить наличие адекватных устройств для очистки и дезинфекции рабочего инвентаря и оборудования. Эти средства должны быть выполнены из коррозиестойчивого материала, доступны для очистки и снабжены источником теплой и холодной воды в достаточном

количестве.

4.4.6. Освещение. На всем предприятии должно быть достаточно яркое естественное или искусственное освещение. При необходимости такое освещение не должно влиять на цвето-восприятие, а интенсивность не должна быть ниже:

- а) 540 люкс (50 фут-свечей) во всех пунктах проверки;
- б) 220 люкс (20 фут-свечей) в рабочих помещениях;
- в) 110 люкс (10 фут-свечей) в других зонах.

Плафоны и арматура, находящиеся над продуктами в любой стадии их производства, должны быть безопасными и защищены таким образом, чтобы не произошло загрязнения пищевых продуктов в случае повреждения.

4.4.7. Вентиляция. Вентиляция должна быть достаточной, чтобы предотвращать избыточное повышение температуры, конденсацию пара и скопление пыли, а также для удаления загрязненного воздуха. Поток воздуха не может быть направлен из загрязненной в чистую зону. Вентиляционные отверстия необходимо снабдить экраном или другой защитой из коррозиестойких материалов. Экраны должны быть съемными, с тем, чтобы их можно было очистить.

4.4.8. Приспособления для хранения отходов и несъедобного материала. Необходимо создать условия для хранения отходов и несъедобного материала до его удаления из предприятия. Важно предотвратить доступ к отходам насекомым и избежать загрязнения пищевых продуктов, питьевой воды, оборудования, зданий и шоссе дорог, находящихся вблизи предприятия.

4.5. ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСУДА

4.5.1. Материалы Оборудование и посуда, используемые в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, и потенциально контактирующие с пищей, должны быть изготовлены из материала, который не выделяет токсичных веществ, не оставляет запаха или привкуса, не является гигроскопичным, устойчив к коррозии и не портится от многократной чистки и дезинфекции. Поверхность такого оборудования и посуды должна быть гладкой, без впадин и трещин. Применения деревянных и других материалов, не поддающихся полноценной очистке и дезинфекции, следует избегать, за исключением тех случаев, когда они со всей очевидностью не могут стать источником контаминации. Необходимо избегать использования разных материалов, при контакте которых между собой может возникнуть коррозия.

4.5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при проектировании, конструировании и установке

4.5.2.1. Все оборудование и посуда должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы не допускалось нарушение гигиены, и чтобы их можно было легко и тщательно очистить и дезинфицировать и там, где это технически возможно, осмотреть. Стационарное оборудование следует устанавливать таким образом, чтобы доступ к нему не был затруднен, и чтобы его можно было тщательно очистить.

4.5.2.2. Контейнеры для несъедобных материалов и отходов должны быть

герметичными, изготовленными из металла или другого непроницаемого материала, который можно легко подвергнуть чистке или ликвидировать и крепко закрыть. Такие контейнеры, если их используют при работе на конвейере, должны располагаться ниже уровня обработки лягушачьих лапок. При этом их содержимое не должно попадать на конвейер.

4.5.2. Идентификация оборудования. На оборудовании и посуде, используемых для сброса несъедобного материала, должны быть соответствующие пометки для их идентификации, их нельзя использовать для съедобных продуктов.

5. РАЗДЕЛ 5. ПРЕДПРИЯТИЕ: САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Здание, оборудование и посуда, и все остальное техническое оснащение предприятия, включая трубопроводы, должны содержаться в порядке и при необходимости подвергаться ремонту. Насколько возможно, помещения должны быть свободными от дыма, пара и избыточной влажности.

5.2. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

5.2.1. Очистка и дезинфекция должны соответствовать требованиям настоящего свода. Более подробную информацию о процедурах очистки и дезинфекции см. в документе «Технические нормы и правила – Общие принципы гигиены пищевых продуктов», Приложение 1.

5.2.2. Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов все оборудование и посуда должны подвергаться очистке по мере необходимости и дезинфекции, когда этого требуют обстоятельства. Применяемые для этого растворы, в частности гипохлорит, должны быть проверены на содержание хлора до их использования.

5.2.3. Следует принять надлежащие предосторожности для предотвращения загрязнения пищевых продуктов во время уборки или дезинфекции помещений, оборудования и посуды водой и детергентами или дезинфицирующими средствами и их растворами. Детергенты и дезинфицирующие средства должны соответствовать цели, с которой они применяются, и быть приемлемыми с точки зрения ответственной организации. Все остатки этих веществ на поверхностях, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, должны быть удалены путем тщательного споласкивания питьевой водой до того, как данное помещение или оборудование будет повторно использовано для манипуляций с пищевыми продуктами.

5.2.4. Либо непосредственно после завершения работы в конце дня или в другое подходящее время, полы, включая сточные люки, вспомогательные установки и стены цехов, в которых работают с пищевыми продуктами, должны быть тщательно очищены.

5.2.5. Помещения для переодевания и туалеты должны всегда содержаться в чистоте.

5.2.6. Дороги и дворы, примыкающие к предприятию, следует содержать в чистоте.

5.3. ПРОГРАММА КОНТРОЛЯ ГИГИЕНЫ.

Каждое предприятие должно составить расписание систематической очистки и дезинфекции, с тем чтобы все зоны находились в должной чистоте и важнейшим участкам, оборудованию и материалам уделялось особое внимание. Ответственным за чистоту на предприятии следует назначить одного человека, желательно штатного работника данного предприятия, чьи обязанности не связаны с процессом производства. Он должен иметь полное представление о значении контаминации и ее вредных последствиях. Весь персонал, занимающийся процедурами очистки, должен быть хорошо подготовлен в области методов ее осуществления.

5.4. ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Побочные продукты должны храниться таким образом, чтобы они не загрязняли пищевые продукты. Их следует удалять из цехов по мере необходимости, но не реже, чем раз в сутки.

5.5. ХРАНЕНИЕ И УДАЛЕНИЕ ОТХОДОВ.

С отходами следует обращаться таким образом, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и питьевой воды. Необходимо позаботиться о том, чтобы к ним не было доступа для грызунов и насекомых. Отходы следует удалять из цехов и других помещений, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, по необходимости и не реже, чем раз в сутки. Сразу после удаления отходов баки, используемые для их хранения, и любой инвентарь, с ними соприкасающийся, следует очистить и продезинфицировать. Зону, предприятия, где хранятся отходы, также следует очистить и продезинфицировать.

5.6. УДАЛЕНИЕ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ.

Из зоны предприятия следует удалять не контролируемых животных, а также тех животных, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

5.7. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ-ПАРАЗИТАМИ.

5.7.1. Предприятие должно иметь эффективную и постоянную программу борьбы с насекомыми-паразитами. Предприятия и окружающие их территории следует систематически проверять на их наличие.

5.7.2. Если насекомые-паразиты проникают на территорию предприятия, следует принять меры для их уничтожения. Такие меры борьбы, как применение химических, физических или биологических средств, должны приниматься только силами либо под непосредственным руководством персонала, имеющего четкое понимание потенциальной угрозы для здоровья человека, сопряженной с использованием этих веществ, включая опасность, исходящую от их остаточных количеств в продуктах питания. Меры такого рода могут выполняться только по рекомендации ответственной организации.

5.7.3. Пестициды можно применять только в том случае, если другие меры предосторожности неэффективны. До начала их применения нужно позаботиться о защите от загрязнения всех продуктов, оборудования и посуды. После их применения загрязненное оборудование и посуду следует тщательно очистить с целью ликвидации остатков пестицидов до повторного использования инвентаря.

5.8. ХРАНЕНИЕ ОПАСНЫХ ВЕЩЕСТВ.

5.8.1. На пестицидах и других веществах, которые могут быть опасны для человека, должны быть соответствующие наклейки, содержащие предупреждение об их токсичности и использовании. Их следует хранить под замком в кабинетах или шкафах, выделенных специально для этой цели, и применять только силами специально обученного персонала или под его непосредственным руководством. Необходимо проявлять особую осторожность, чтобы опасные вещества не попали на пищевые продукты.

5.8.2. В цехах, где производится работа с пищевыми продуктами, нельзя использовать или хранить вещества, которые могут их загрязнять, за исключением тех случаев, когда это необходимо для соблюдения гигиены или предусматривается производственным процессом.

5.9. ЛИЧНОЕ ИМУЩЕСТВО И ОДЕЖДА.

В цехах, где производится работа с пищевыми продуктами, нельзя складывать личное имущество и одежду

6. РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ И ЗДОРОВЬЮ

6.1. ПОДГОТОВКА ПО ГИГИЕНЕ.

Менеджеры предприятий должны организовать адекватную и систематическую подготовку каждого работника пищевого цеха по гигиеничному обращению с пищевыми продуктами и по правилам личной гигиены, с тем чтобы каждый знал о предосторожностях, которые необходимо принимать, чтобы не загрязнять пищу. Инструктаж должен включать ознакомление с соответствующими частями настоящего свода правил.

6.2. МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР.

Работники, контактирующие с пищевыми продуктами по роду труда, должны пройти медицинский осмотр до назначения на должность, если официальная ответственная организация, следуя совету медиков, считает это необходимым, исходя из эпидемиологической ситуации, характера пищевых продуктов, производимых на конкретном предприятии, или медицинского анамнеза потенциального работника. При наличии клинических или эпидемиологических показаний такое медицинское обследование должно быть проведено в любое другое время.

6.3. ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ.

Руководство предприятия должно позаботиться о том, чтобы ни в каком пищевом цехе и ни в какой должности, если она связана с вероятностью прямого или косвенного заражения пищевых продуктов патогенными микроорганизмами, не работал человек, у которого выявлена или подозревается болезнь, передаваемая через пищу, либо носительство ее возбудителя, либо имеются инфицированные раны, кожная инфекция, воспалительные процессы или диарея. Всякий работник с такими явлениями должен немедленно доложить руководству, что он болен.

6.4. ПОВРЕЖДЕНИЯ.

Любой человек, имеющий порез или рану, должен прекратить работу с пищевыми продуктами и поверхностями, соприкасающимися с пищевыми продуктами, пока поврежденный участок не будет полностью закрыт крепкой водонепроницаемой повязкой контрастирующего с кожей цвета. На этот случай должны быть предусмотрены средства первой помощи.

6.5. МЫТЬЕ РУК.

Каждый работник, занятый в пищевом цехе, в течение рабочего дня должен часто и тщательно мыть руки под проточной питьевой водой, пользуясь подходящим чистящим средством. Руки следует мыть перед началом работы, сразу после посещения туалета, после операций с загрязненным материалом и всегда, когда это необходимо. После манипуляций с любыми материалами, которые могут стать источником заражения, руки следует мыть и дезинфицировать немедленно. Должны быть развешены объявления о необходимости мытья рук. Следует организовать контроль за соблюдением этого требования.

6.6. ЛИЧНАЯ АККУРАТНОСТЬ.

Каждый работник пищевого цеха должен в течение рабочей смены соблюдать аккуратность, всегда носить защитную одежду, включая головной убор и обувь; все предметы одежды должны поддаваться чистке, если их предполагается использовать повторно; они должны также содержаться в чистоте в соответствии с характером выполняемых операций. Передники и аналогичные предметы одежды нельзя стирать на полу. В период, когда с пищевым продуктом работают руками, все украшения, которые невозможно продезинфицировать, следует с рук снимать. Работая с пищевыми продуктами, персонал не должен носить небезопасные украшения.

6.7. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ПОВЕДЕНИЕ.

В пищевых цехах следует запретить любое поведение, потенциально ведущее к загрязнению пищевых продуктов, в частности еду, курение табака, жевание (например, жвачки, марихуаны, бетеля и т.п.) и антисанитарную практику, например сплевывание.

6.8. ПЕРЧАТКИ.

Если при работе с пищевыми продуктами используются перчатки, они должны быть неповрежденными, чистыми и в порядке. Использование перчаток не освобождает оператора от необходимости тщательно мыть руки. Перчатки должны быть сделаны из непроницаемого материала, за исключением случаев, когда это несовместимо с выполняемой работой.

6.9. ПОСЕТИТЕЛИ.

Следует принять меры к тому, чтобы лица, посещающие пищевые цеха, не загрязняли продукцию. К таким мерам можно отнести использование защитных костюмов. Посетители должны соблюдать рекомендации, содержащиеся в пунктах 5,9; 6,34 6,4 и 6,7.

6.10. НАДЗОР.

Ответственность за соблюдение всем персоналом требований, содержащихся в пунктах 5,9 – 6,10 включительно, должна быть возложена на компетентный контролирующий персонал

7. РАЗДЕЛ 7. ПРЕДПРИЯТИЕ: ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНИЧНОМУ ПРОИЗВОДСТВУ

7.1. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

7.1.1. Нельзя принимать в обработку нездоровых лягушек.

7.1.2. Предприятие не должно принимать сырье или его ингредиенты, если известно,

что эти продукты содержат паразитов, микроорганизмы или токсичные, подвергшиеся разложению или чужеродные вещества, количество которых не поддастся сокращению до приемлемого уровня в процессе обычной сортировки и (или) приготовления и обработки.

7.1.3. Сырье и его ингредиенты должны быть осмотрены и рассортированы до поступления на конвейер, а при необходимости должны подвергнуться лабораторному анализу. Только чистое неповрежденное сырье может быть использовано при дальнейшей обработке.

7.1.4. Сырье и ингредиенты, хранящиеся в помещениях предприятия должно содержаться в таких условиях, в которых эти продукты не подвергаются порче, защищены от загрязнения, а повреждение сведено к минимуму. Запасы сырьевых материалов и ингредиентов следует переворачивать.

7.1.5. Лягушек следует содержать так, чтобы стресс для них был минимальным.

7.2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАРАЖЕНИЯ

7.2.1. Следует принять действенные меры к тому, чтобы предотвратить загрязнение пищевого материала при прямом или опосредствованном соприкосновении с материалом., находящимся на ранней стадии обработки.

7.2.2. Лица, имеющие дело с сырым материалом или полуфабрикатами, которые могут загрязнить конечный продукт, могут прикасаться к любому конечному продукту только в том случае, если они меняют спецодежду, в которой они работали с сырьем или полуфабрикатами и которая соприкасалась с такими продуктами либо была загрязнена ими, на чистую защитную одежду.

7.2.3. Каждый работник должен иметь определенное место у конвейера и выполнять свою собственную задачу, чтобы избежать смены мест или передвижения с участка работы с более загрязненными продуктами в зону, где материал уже подвергся большей обработке.

7.2.4. Лед поставляет на линию производства только специально выделенный персонал в чистых контейнерах со всеми предосторожностями против перекрестного загрязнения. Остатки льда должны быть уничтожены.

7.2.5. Все контейнеры и посуда, содержащие лед, воду, хлор, солевые растворы и другие материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами или содержащие лапки лягушек, должны быть подняты с пола. Можно использовать небольшие, приподнятые, легко моющиеся платформы или подставки.

7.2.6. Все оборудование и посуда, используемая при обработке лягушачьих лапок, должны применяться исключительно для этой цели. Этот процесс должен представлять собой отдельную операцию, никак не связанную с обработкой креветок, моллюсков и других морепродуктов.

7.2.7. Если существует опасность загрязнения, следует тщательно мыть руки между

разными стадиями обработки продуктов.

7.2.8. Все оборудование, с которым соприкасался сырой или загрязненный материал, должно подвергнуться тщательной очистке и дезинфекции, прежде чем оно будет использовано для работы с конечными продуктами.

7.3. ВОДА

7.3.1. В качестве общего правила при работе с пищевыми продуктами следует использовать только питьевую воду, руководствуясь последним изданием «Международных стандартов питьевой воды» (ВОЗ).

7.3.2. При условии утверждения ответственной организацией непитьевая вода может использоваться для производства пара, в холодильниках, для борьбы с огнем и для других целей, не связанных с производством пищевых продуктов. Однако при условии специального утверждения ответственной организацией непитьевую воду можно применять в некоторых зонах, в которых работают с пищевыми продуктами, если это не влечет за собой опасности для здоровья человека.

7.3.3. Вода, предназначенная для повторного использования на том же предприятии должна быть соответствующим образом обработана и приведена в такое состояние, чтобы она не создавала угрозы для здоровья человека. Процесс обработки следует проводить под постоянным контролем. Если вода для повторного использования не прошла дальнейшей обработки, ее можно применять только в таком состоянии, когда она не может представлять угрозу для здоровья или загрязнить сырьевой материал или конечный продукт. Повторно используемая вода должна поступать по отдельной легко идентифицируемой системе.

7.3.4. При хлорировании воды внутри предприятия остаточное содержание хлора не должно превышать минимальный уровень, эффективный для данной конкретной цели. Не следует считать, что хлорирование позволяет решить все проблемы соблюдения гигиены. Беспорядочное использование хлора не компенсирует антисанитарные условия на производстве.

7.4. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОБРАБОТКА

7.4.1. Рабочая практика – общие соображения

7.4.1.1. Для производства могут быть приняты только неповрежденные лягушки и лапки лягушек хорошего качества.

7.4.1.2. Количество лягушек и лапок должно поступать на предприятие в плановом порядке, чтобы предотвратить их скопление, которое привело бы к длительному хранению перед началом обработки, способствующему размножению патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов. Длительное хранение может усугубить стресс живых лягушек, а это может увеличить микрзагрязнение их мяса.

7.4.1.3. Процедуры выборочной проверки и осмотра полученных лягушек или их лапок не

должны служить причиной неоправданной задержки их производственной обработки.

7.4.1.4. Отделение непригодного сырьевого материала следует производить таким образом, чтобы не допустить загрязнения материала, пригодного для потребления человеком. Поврежденных лягушек следует уничтожать, причиняя им минимальные страдания.

7.4.1.5. С лягушками и их лапками необходимо производить манипуляции с осторожностью, обрабатывая и упаковывая их таким образом, чтобы не допустить возможности их заражения патогенными или вызывающими порчу микроорганизмами либо размножения последних.

7.4.1.6. Лапки лягушек следует всегда обрабатывать быстро и в процессе обработки держать охлажденными.

7.4.1.7. Любые пищевые добавки, в которые погружают или которыми обрабатывают лапки лягушек, должны отвечать требованиям, налагаемым ответственной организацией.

7.4.1.8. Методы сохранения продукции и необходимого контроля должны быть такими, чтобы предупреждать ее загрязнение и появление факторов, опасных для здоровья человека, и ухудшение ее качества, принимая во внимание надлежащую коммерческую практику. Для уменьшения размножения микроорганизмов на предприятии рекомендуется хлорировать воду таким образом, чтобы содержание свободного остаточного хлора составляло 20 – 40 частей на миллион.

7.4.1.9. Производственный процесс должен проходить под наблюдением технически компетентного персонала.

7.4.1.10. Следует избегать небрежной обработки контейнеров, чтобы не допустить загрязнения продукта.

7.4.1.11. После каждой производственной операции – разрезания, свежевания, подравнивания и классификации – лапки следует промывать водой в соответствии с подпунктами 7.4.1.8.

7.4.2. Подготовительные операции

7.4.2.1. **Промывание и другая подготовка.** Лягушек необходимо помыть для удаления загрязнений. Вода, используемая для мытья и ополаскивания, должна соответствовать рекомендациям, приведенным в подразделе 7.3.

7.4.2.2. Для удаления почвенного загрязнения, фекалий и слизи лягушек необходимо промывать под проточной водой в течение как минимум 24 часов в чистом баке с проволочным дном, с одной стороны которого есть ряд выпускных отверстий, а с противоположной, верхней, стороны имеется ряд отверстий для поступления воды.

7.4.3. Забой

7.4.3.1. Перед забоем живых лягушек следует оглушить, чтобы они не почувствовали боли. Это следует делать гуманным способом, например, с помощью электрического тока (а не методом опускания их в 10% солевой раствор).

7.4.3.2. Убой производится сразу же после оглушения либо отделением головы от тела, либо прокалыванием головного мозга.

7.4.3.3. Задние лапки отделяют, вытянув их во всю длину, затем отрезая их близко от середины брюшка и не повреждая при этом внутренностей. Любые остатки внутренностей и клоаки и окружающую кожу следует удалить немедленно с максимальным соблюдением гигиены.

7.4.4. Спуск крови

7.4.4.1. Лапки следует промыть и немедленно после отрезания спустить кровь. Их следует опустить в охлажденный соляной раствор (максимум 4°C), чтобы предотвратить образование сгустков и дать всей крови вытечь.

7.4.4.2. Если лапки подвергаются обработке сразу после спуска крови, с них следует снять кожу до погружения в холодный солевой раствор.

7.4.4.3. Если лапки не подвергаются обработке сразу после спуска крови, кожу снимать не следует, чтобы уменьшить вероятность загрязнения мяса.

7.4.5. Свежевание и подрезание

7.4.5.1. Удаление кожи и обрезание верхней части лапок должно производиться на чистой доске, на которую постоянно льется вода в соответствии с описанием в подпункте 7.4.1.8.

7.4.5.2. После удаления кожи и обрезания верхней части с лапок следует удалить остатки мембраны и свисающие обрезки мяса. В ходе этой операции обрабатываемый материал следует тщательно осматривать на наличие паразитов, ушибов, пятен крови и других дефектов.

7.4.5.3. Подрезанные лапки без кожи следует тщательно промыть в нескольких сменах воды при 4°C. Вода должна быть хлорирована так, как указано в подпункте 7.4.1.8.

7.4.6. Сортировка

7.4.6.1. Сортировка по размеру должна производиться до упаковки и заморозки продукта.

7.4.7. Хранение и транспортировка для дальнейшей обработки

7.4.7.1. Лапки лягушек, не подлежащие обработке немедленно, следует охладить по крайней мере до 4°C как можно быстрее и содержать при такой температуре до следующей производственной стадии. Для этого используются аппараты воздушного охлаждения другое подходящее оборудование. Холодильные камеры можно использовать для хранения лапок только после того, как последние подверглись охлаждению.

7.4.7.2. Лапки лягушек не следует держать в охлажденном состоянии излишне долго, их необходимо как можно скорее упаковать и заморозить. Не рекомендуется перевозить даже замороженные лягушачьи лапки на другое предприятие для дальнейшей обработки.

7.5. УПАКОВКА

7.5.1. Все упаковочные материалы должны храниться в чистом виде с соблюдением санитарных норм. Такие материалы должны соответствовать характеру продуктов, для упаковки которых они предназначены, и ожидаемым условиям хранения и не должны загрязнять продукт веществами, неприемлемыми с точки зрения официальной ответственной организации. Упаковочные материалы должны быть новыми, неповрежденными и обеспечивать соответствующую защиту от загрязнения.

7.5.2. Следует помещать лапки в контейнеры, которые ранее не были использованы для содержания веществ, способных загрязнять данный продукт. По возможности следует осматривать контейнеры непосредственно перед использованием, чтобы убедиться в их надлежащем состоянии и, если необходимо, проверить факт их очистки и дезинфекции; если имела место промывка контейнеров, воду перед их заполнением следует полностью слить. Там, где производится упаковка и заполнение тары, следует держать только тот упаковочный материал, который предстоит использовать немедленно.

7.5.3. Упаковка должна производиться в условиях, позволяющих предотвратить загрязнение продукта. Каждую лапку лучше всего упаковывать в отдельный небольшой полиэтиленовый пакет или обернуть в полиэтиленовую пленку.

7.6. ЗАМОРОЗКА.

После обработки лапки следует заморозить в кратчайшие сроки. Для этой цели не подходят лапки со следами ушибов, деформированные или сломанные. После замораживания материал следует отправить для хранения при температуре не выше -18°C .

7.7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА

7.7.1. Конечную продукцию следует хранить и транспортировать в таких условиях, которые предотвращают ее заражение микроорганизмами и или их распространение, разложение самого продукта и повреждение контейнеров. В процессе хранения конечного продукта его следует периодически осматривать, чтобы убедиться в пригодности для отправки с целью его предоставления в пищу человека и в соответствии спецификациям, если они существуют. Продукция должна отгружаться в порядке номеров партий.

7.7.2. Не следует оставлять двери надолго открытыми, их следует закрывать сразу же.

7.7.3. Холодильники и холодильные камеры нельзя перегружать сверх меры.

7.7.4. Если отсутствуют записывающие температуру устройства, ее следует измерять через регулярные промежутки времени и регистрировать в специальном журнале.

7.7.5. Чтобы не допустить значительного ухудшения качества, замороженные лапки следует хранить при одинаково низкой температуре. Камеры для заморозки должны быть

рассчитаны на работу при -18°C . Термометры или другие температурные датчики должны демонстрировать без труда читаемые показатели с точностью до \pm одного градуса. Более конкретные требования к конструкции и работе замораживающих устройств представлены в документе «Технические нормы и правила для замороженных рыбопродуктов».

7.8. ПОРЯДОК ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ.

Помимо контроля со стороны официальной ответственной организации, желательно, чтобы каждое предприятие в своих собственных интересах имело возможность проверить в лаборатории санитарное состояние производимого продукта. При этом создается возможность отсеять все изделия, непригодные для потребления человеком. Лабораторные процедуры должны по возможности следовать за применением общепризнанных или стандартных методов с тем, чтобы их результаты было нетрудно интерпретировать. Там, где это требуется, следует брать для анализа репрезентативные образцы, чтобы оценить безопасность и целостность изделий.

Лаборатории, проверяющие продукцию на наличие патогенных микроорганизмов, должны быть полностью отделены от зон обработки пищевых продуктов.

8. РАЗДЕЛ 8. СПЕЦИФИКАЦИИ НА КОНЕЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Необходимо применять соответствующие методы для выборочной проверки и исследования продукции с целью выявить ее соответствие приведенным ниже спецификациям.

8.1. Лягушачьи лапки должны быть свободны от нежелательных веществ и паразитов в той степени, которая возможна в рамках норм и правил производства.

8.2. Лягушачьи лапки должны быть свободны от присутствия микроорганизмов в количестве, опасном для человека, свободны от паразитов, вредных для человека, и не должны содержать никаких веществ, возникающих под воздействием микроорганизмов, в количестве, которое может представлять угрозу для здоровья человека.

8.3. Лягушачьи лапки должны быть свободны от присутствия химических загрязнителей в количестве, которое может представлять угрозу для здоровья человека.

8.4. Лягушачьи лапки должны соответствовать всем требованиям Комиссии «Кодекс Алиментариус» в отношении остатков пестицидов и пищевых добавок, изложенным в перечнях Стандартов Кодекс на товары, или отвечать требованиям в отношении остатков пестицидов и пищевых добавок, принятым в стране, в которой будет осуществляться продажа данной продукции.