

РЕГИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ (БЛИЖНИЙ ВОСТОК)

СХР 71-R-2013

ВВЕДЕНИЕ

Уличная торговля готовыми к употреблению пищевыми продуктами — важнейшее звено цепочки продовольственного снабжения. Благодаря масштабным социально-экономическим изменениям такой формат распространился по всему миру в кратчайшие сроки. Вкусная и доступная, уличная еда пользуется повышенным спросом. А в некоторых сообществах, в частности, в развивающихся странах, она просто необходима, потому что в этом формате продаются готовые блюда, которые могут себе позволить даже самые бедные. Однако, несмотря на этот важный аспект, уличная еда может представлять угрозу для здоровья.

В связи с риском химического и бактериального загрязнения на улице настоящие указания предписывают уделить особое внимание просвещению работников сферы общественного питания и улучшению условий, в которых осуществляется продажа таких пищевых продуктов, а также оказывать продавцам необходимую помощь, чтобы они могли обеспечить их безопасность.

Помимо роли органов власти и учреждений, регулирующих уличную торговлю пищевыми продуктами, в настоящем документе также рассматриваются принятые в этом секторе продовольственной системы стандарты и правила гигиены, которые необходимо соблюдать на каждом этапе.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ

В настоящих указаниях рассматриваются факторы, которые следует учитывать при разработке стандартов для уличной еды. К ним относятся правовые нормы, своды правил и то, насколько тщательно они исполняются.

Указания также ставят своей целью помочь компетентным органам повысить общий уровень качества на этапах приготовления и продажи таких пищевых продуктов, чтобы потребители могли легко получить доступ к безопасной, полезной и питательной пище.

РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, НАЗНАЧЕНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Область применения

В настоящем документе определяются общие требования к гигиене и рекомендуемые правила приготовления и продажи уличной еды.

2.2 Назначение

В каждом разделе документа поставлены цели и приведено их обоснование с точки зрения гигиены пищевых продуктов.

2.3 Определения

Используемые в настоящих нормах и правилах термины определяются следующим образом:

2.3.1 Инвентарь

Любая кухонная утварь, технические устройства, приборы, инструменты и другие предметы, а также любые их части, используемые или предназначенные для изготовления, приготовления, хранения, продажи или поставки пищевых продуктов.

2.3.2 Чистая вода

Вода, использование которой не создает угрозу безопасности пищевых продуктов.

2.3.3 Посуда и столовые приборы

Любые предметы (как многоразового, так и одноразового пользования), используемые при сервировке и потреблении пищи, в том числе чашки (стаканы), тарелки, подносы, кружки, ложки, вилки и половники.

2.3.4 Предметы одноразового пользования

Любые емкости, инвентарь, принадлежности, кухонная утварь, столовые приборы и упаковочные материалы, используемые при приготовлении, хранении, выкладке, сервировке или реализации пищевых продуктов только один раз.

2.3.5 Влагостойкий

Не пропускающий / не впитывающий воду и (или) другие жидкости.

2.3.6 Микроорганизмы

Любые микроскопические живые организмы, способные вызвать пищевое отравление или порчу пищевых продуктов.

2.3.7 Продавец уличной еды

Лицо, продающее уличную еду с лотка или в месте уличной торговли пищевыми продуктами.

2.3.8 Пищевые продукты с ограниченным сроком годности

Любые пищевые продукты, которые необходимо хранить охлажденными или замороженными, чтобы свести к минимуму или предотвратить размножение организмов, вызывающих пищевое отравление (и (или) порчу пищевых продуктов). Как правило, такие продукты полностью или частично состоят из молока, молочных продуктов, яиц, мяса животных и птиц, рыбы или моллюсков.

2.3.9 Вода, пригодная для питья (питьевая вода)

Очищенная вода, соответствующая требованиям «Руководства по обеспечению качества питьевой воды» ВОЗ.

2.3.10 Готовые к употреблению пищевые продукты

Любые пищевые продукты (включая напитки), которые обычно употребляют в сыром виде, или любые пищевые продукты, прошедшие тепловую или иную обработку и употребляемые без дальнейшего приготовления.

2.3.11 Компетентный орган

Ответственное министерство или любой местный официально признанный орган.

2.3.12 Герметичная тара

Тара для хранения пищевых продуктов, в том числе:

- (a) герметично укуповенная тара;
- (b) банки, укуповенные бугельными пробками или кроненпробками;
- (c) молочные бутылки, запечатанные алюминиевыми крышками;
- (d) стеклянные банки и бутылки с завинчивающимися крышками;
- (e) укуповенные жестяные банки или аналогичная тара.

2.3.13 Место уличной торговли пищевыми продуктами

Любое общественное место или предприятие, отведенное соответствующими органами для приготовления, выкладки и продажи уличной еды более чем одним продавцом.

2.3.14 Уличная еда

Готовые к употреблению пищевые продукты, продажа и, в некоторых случаях, приготовление которых осуществляются в общественных местах, в частности, на улице.

2.3.15 Лоток с уличной едой

Место, где готовят, выкладывают, подают и продают пищевые продукты потребителям. Это могут быть тележки, столы, прилавки, корзины, стулья, колесные или иные транспортные средства или любые другие конструкции, одобренные компетентным органом для выкладки и продажи любой уличной еды.

2.3.16 Сточные воды

Бытовые сточные воды, образующиеся в результате деятельности продавцов.

2.3.17 Емкость для воды

Пищевая тара любой формы, используемая исключительно для хранения и розлива воды и не использовавшаяся для каких-либо других целей, способных стать причиной загрязнения хранящейся в ней воды.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Правила и нормы

3.1.1 Чтобы взять под контроль индустрию уличной торговли пищевыми продуктами, ставшую неотъемлемой частью процесса приготовления пищи, необходимо разработать простые в реализации нормы и правила. Эти правила могут существовать отдельно или вписываться в действующее законодательство, регулирующее торговлю пищевыми продуктами.

3.1.2 Одновременно перед компетентным органом стоит задача превратить общие санитарно-гигиенические требования и нормы, которым должны следовать продавцы, в нормативные документы — экономически эффективные инструменты контроля уличной торговли пищевыми продуктами, в полной мере учитывающие местные условия, включая конкретные факторы риска, актуальные для каждого предприятия.

3.2 Лицензирование/регистрация продавцов

Ни один продавец не вправе заниматься приготовлением, упаковкой, хранением, выкладкой и реализацией любой уличной еды без лицензии/регистрации, предусмотренной действующим пищевым законодательством.

3.3 Условия лицензирования

3.3.1 Ни один компетентный орган не вправе выдавать или продлевать лицензию продавцу, который не обязуется соблюдать все требования свода норм и правил, установленных официально признанными органами, в течение определенного периода времени.

3.3.2 Перед выдачей или продлением лицензии/регистрации продавца уличной еды компетентные органы должны провести инструктаж по основным вопросам гигиены пищевых продуктов.

3.4 Демонстрация удостоверений

3.4.1 Каждый лицензированный продавец обязан постоянно демонстрировать лицензию/регистрацию и любые другие предусмотренные компетентными органами удостоверения, разместив их на видном месте.

3.5 Меры защиты от вредителей и животных

3.5.1 Каждый продавец обязан постоянно принимать надлежащие меры для защиты своего лотка от домашних животных (кошек и собак) и вредителей (грызунов или насекомых), чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов.

3.5.2 Как только продавцу станет известно о присутствии или скоплении вредителей, он обязан принять все практически осуществимые меры, направленные на ликвидацию вредителей и профилактику повторных инцидентов.

3.5.3 Любые пораженные вредителями пищевые продукты необходимо надлежащим образом утилизировать с соблюдением правил гигиены.

3.5.4 Необходимо принять меры по недопущению прямого или непрямого загрязнения пищевых продуктов средствами борьбы с вредителями, например, ядами.

РАЗДЕЛ 4. ПРОДАВЦЫ

4.1 Состояние здоровья продавцов

4.1.1 Продавцы, помощники и работники общественного питания не допускаются к работе, если у них наблюдается любой из перечисленных симптомов: желтуха, диарея, рвота, жар, жар с болью в горле, выделения из ушей, глаз или носа и явно инфицированные поражения кожи (фурункулы, порезы и т. д.). В этих случаях необходимо прекратить любую работу с пищевыми продуктами и обратиться за медицинской помощью.

4.1.2 Если установлено или известно, что продавец, помощник или работник общественного питания является или являлся носителем микроорганизмов, вызывающих болезни пищевого происхождения, его следует отстранить от работы с пищевыми продуктами до тех пор, пока санитарный врач или другой медицинский работник не подтвердит, что этот сотрудник больше не является носителем.

4.1.3 Продавцы, помощники и работники общественного питания обязаны проходить вакцинацию в соответствии с требованиями, установленными компетентным органом.

4.2 Личная гигиена и правила поведения

Во время работы продавцы, помощники и работники общественного питания должны соблюдать следующие правила:

4.2.1 Носить идентификационные бирки, если это предусмотрено требованиями соответствующего компетентного органа.

4.2.2 Носить подходящую чистую одежду.

4.2.3 Тщательно мыть руки проточной чистой водой с мылом до и после работы с пищевыми продуктами, после посещения туалета, прикосновения к грязным предметам, животным, сырым пищевым продуктам или работы с токсичными и опасными веществами, всякий раз, когда это будет необходимо. При отсутствии доступа к чистой проточной воде компетентный орган должен утвердить альтернативный способ мытья рук.

4.2.4 Следить, чтобы ногти всегда были чистыми и коротко подстриженными. Не носить во время приготовления пищи ювелирные изделия и украшения.

4.2.5 Следить, чтобы волосы были чистыми и аккуратно уложенными, а во время работы убирать их под головной убор.

4.2.6 Полностью заклеивать неинфицированные порезы водонепроницаемым пластырем, плотно прижав его к коже. Регулярно менять пластырь.

4.2.7 Не курить и не жевать жевательную резинку во время приготовления или подачи пищевых продуктов.

4.2.8 Не демонстрировать поведение, нарушающее правила гигиены: не сплевывать, не сморкаться, не чистить уши или любые другие физиологические отверстия и не прикасаться ни к каким частям тела во время работы с пищевыми продуктами.

4.2.9 Не чихать и не кашлять над пищевыми продуктами или на них.

4.2.10 Не использовать торговый лоток как место для сна или проживания или какой-либо другой личной деятельности.

4.3 Обучение продавцов

4.3.1 Все продавцы, помощники и другие работники общественного питания должны получить базовые знания в области гигиены пищевых продуктов. Обучение проводится компетентным органом или другими учреждениями, одобренными компетентными органами.

4.4 Торговые ассоциации

Следует поощрять создание ассоциаций или кооперативов продавцов уличной еды, поскольку именно такие организации являются связующим звеном взаимодействия с соответствующими органами власти в вопросах внедрения мер контроля.

РАЗДЕЛ 5. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ И КОНСТРУКЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

5.1 Размещение

5.1.1 Лотки с уличной едой следует размещать таким образом, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов, которые готовят, сервируют или продают с лотка. Лотки должны располагаться в отведенных соответствующими органами местах.

5.1.2 Место, где установлен лоток, и прилегающая к нему зона должны быть простыми в уборке и выдерживать частое мытье и интенсивную чистку.

5.1.3 Места торговли и прилегающие территории не должны загромождаться излишками товара, инвентарем или мусором, чтобы не затруднять доступ при уборке.

5.1.4 Лоток следует располагать рядом с водоприемником дренажной системы или любой другой системы отвода сточных вод в соответствии с санитарными правилами.

5.2 Конструкция оборудования

5.2.1 Виды лотков с уличной едой, с которых ведется торговля, должны быть одобрены компетентным органом. Лотки должны быть изготовлены из влагостойких материалов, которые легко мыть, дезинфицировать и поддерживать в исправном рабочем состоянии.

5.2.2 В зонах для приготовления пищи должны использоваться гладкие влагостойкие материалы, пригодные для работы с пищевыми продуктами. Такие же материалы следует применять для отделки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.2.3 Все кухонные плиты, моечное оборудование, рабочие поверхности, полки и навесные шкафы для хранения или размещения пищевых продуктов следует располагать на высоте не менее 45 см от пола.

5.2.4 Необходимо предусмотреть достаточное количество осветительных приборов достаточной мощности, способных обеспечить надлежащее освещение всех участков лотка.

5.3 Санитарный контроль

5.3.1 Водоснабжение

Продавцы обязаны обеспечить постоянное наличие достаточного количества питьевой воды. При необходимости (например, при продаже вразнос или в случае отсутствия питьевого водоснабжения), питьевую воду следует держать в чистых емкостях для воды.

5.3.2 Отведение сточных вод

При установке лотков следует предусмотреть эффективную систему отведения сточных вод. Система отведения всегда должна быть в исправном и рабочем состоянии. Система должна быть рассчитана на пиковые нагрузки и оснащаться трапами, чтобы в канализацию сбрасывались только жидкие отходы.

5.3.3 Утилизация твердых отходов

Утилизацию твердых отходов необходимо организовать таким образом, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов и (или) питьевой воды. Утилизация отходов проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в день. Твердые отходы следует складывать в подходящие контейнеры с плотно закрывающимися крышками, урны или общие мусоросборники.

Очистку и дезинфекцию емкостей для хранения отходов, контактировавшего с отходами оборудования и площадок для хранения отходов следует проводить по требованию соответствующего органа. Для этих целей следует использовать надлежащие дезинфицирующие средства.

Там, где нет службы вывоза мусора, утилизация твердых отходов проводится в соответствии с санитарными правилами, рекомендованными или утвержденными компетентным органом.

5.3.4 Уборка и очистка

Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, полы и прилегающие зоны необходимо тщательно мыть не реже одного раза в день.

Сразу после утилизации отходов необходимо провести очистку всех емкостей, использовавшихся для хранения отходов, и контактировавшего с отходами оборудования с использованием одного из методов, описанных в п. 6.5. Очистку площадки для хранения отходов необходимо проводить ежедневно.

5.3.5 Санузлы

Продавцы, помощники и все, кто работает с пищевыми продуктами, должны иметь беспрепятственный доступ к санузлам, которые следует содержать в чистоте и поддерживать в исправном состоянии.

РАЗДЕЛ 6. ИНВЕНТАРЬ

6.1 Весь инвентарь следует содержать в чистоте. Все кухонные инструменты и приборы, включая емкости для хранения питьевой воды, должны быть изготовлены из материалов, которые не выделяют токсичных веществ, не имеют запаха и не влияют на вкус. Кроме того, такие материалы должны быть неабсорбирующими (за исключением случаев, когда это предусмотрено технологией и не приведет к загрязнению пищевых продуктов), нержавеющей и рассчитанными на частое мытье и дезинфекцию.

6.2 Разделочные доски должны быть не слишком изношенными, без трещин и щелей. Их следует очищать одним из способов, описанных в п. 6.5, по крайней мере, в следующих случаях:

- (f) перед началом и после окончания рабочего дня;
- (g) сразу после работы с сырыми пищевыми продуктами.

6.3 Для работы с приготовленными и сырыми пищевыми продуктами следует использовать разные комплекты кухонной утвари.

6.4 Продавцы обязаны изымать из обращения и утилизировать непригодные инвентарь и посуду с дефектами, повреждениями, ржавчиной, трещинами или сколами.

6.5 Всю кухонную утварь многоразового пользования необходимо регулярно мыть в теплой воде с добавлением достаточного количества мыла или других подходящих моющих средств, а затем опускать на полминуты (30 секунд) в чистую кипящую воду или на две (2) минуты в питьевую воду температурой не ниже 77°C, после чего воду следует слить.

Если используются многоразовая посуда и столовые приборы, а вскипятить или нагреть воду до температуры 77°C невозможно, допускается мыть посуду в питьевой воде с добавлением мыла или моющего средства, а затем ополаскивать ее проточной водой. Однако такой способ не является предпочтительным.

6.6 Одноразовую посуду и столовые приборы следует использовать только один раз, а затем утилизировать надлежащим образом. Если используются многоразовые посуда и столовые приборы, их необходимо мыть после каждого использования способами, описанными для кухонной утвари в п. 6.5.

6.7 Весь инвентарь необходимо поддерживать в исправном и рабочем состоянии.

РАЗДЕЛ 7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

7.1 Требования к ингредиентам

Каждый продавец должен гарантировать следующее:

7.1.1 Любое сырье и все ингредиенты, включая лед, поступают от известных и надежных поставщиков.

7.1.2 Используются только свежие и полезные ингредиенты, что гарантирует качество и безопасность пищевых продуктов.

7.1.3 Транспортировка ингредиентов производится таким образом, чтобы исключить воздействие окружающей среды, порчу и загрязнение.

7.1.4 Используются только разрешенные пищевые добавки в количестве, соответствующем предоставленным спецификациям.

7.2 Приготовление и переработка

7.2.1 Свежие овощи и фрукты, предназначенные как для дальнейшей кулинарной обработки, так и для употребления в пищу в сыром виде, необходимо тщательно мыть достаточным количеством проточной питьевой воды, чтобы удалить любые поверхностные загрязнения. Замачивать овощи и фрукты следует только в питьевой воде.

7.2.2 Если применимо, перед кулинарной обработкой пищевые продукты следует вымыть, чтобы снизить риск заражения. Сырые продукты, предназначенные для кулинарной обработки, нельзя мыть вместе с пищевыми продуктами, предназначенными для употребления в сыром виде, а также с полуфабрикатами.

7.2.3 Зоны для обработки, хранения, очистки и подготовки сырых пищевых ингредиентов не должны находиться рядом с зонами, где готовят, выкладывают и подают готовые пищевые продукты.

7.2.4 Размораживание: как правило, крупные куски мяса животных и птиц перед приготовлением необходимо разморозить. Размораживание, если оно не совмещено с кулинарной обработкой, должно выполняться одним из следующих способов:

- (h) в холодильнике или специальном шкафу для оттаивания при температуре 4°C;
- (i) в микроволновой печи, при условии, что после оттаивания продукты будут немедленно переданы на следующий этап технологического процесса либо весь непрерывный процесс приготовления пищи будет происходить в микроволновой печи.

ПРИМЕЧАНИЕ. Риски, связанные с процессом размораживания, включают перекрестное загрязнение от вытекающего сока и рост микроорганизмов на поверхности продукта прежде чем он оттает полностью. Прежде чем приступить к дальнейшей кулинарной обработке, необходимо убедиться в том, что мясо животного или птицы полностью разморожено, и при необходимости увеличить время кулинарной обработки в зависимости от температуры мяса.

7.2.5 Время и температура приготовления должны быть достаточными для снижения числа любых патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в пищевых продуктах, до безопасного уровня.

7.2.6 Для питья и приготовления горячих или холодных напитков следует использовать питьевую воду.

7.2.7 Лед следует готовить из питьевой воды. Готовить и хранить лед следует таким образом, чтобы не допустить его загрязнения. Тара для транспортировки или хранения льда должна соответствовать требованиям к емкостям для воды, перечисленным в п. 2.3.18.

7.2.8 Разогревать пищу можно не более одного раза и только ту порцию, которую необходимо подать. Температура в центре продукта должна быть не менее 75°C не позже чем через час, после того как продукт достали из холодильника.

7.2.9 Кухонные инструменты для дегустации следует мыть сразу после каждого использования.

7.3 Отпуск пищевых продуктов

Каждый продавец должен соблюдать следующие правила:

7.3.1 Закупать уличную еду для сервировки или продажи следует только у сертифицированных и надежных поставщиков.

7.3.2 Приготовленную уличную еду нельзя брать голыми руками. Всем, кто работает с пищевыми продуктами, в том числе подает или продает еду, необходимо пользоваться чистыми щипцами, ложками или вилками либо надевать одноразовые перчатки.

7.3.3 Посуда и столовые приборы должны быть чистыми и сухими. К поверхностям, контактирующим с пищевыми продуктами, прикасаться нельзя.

7.3.4 Во время выкладки, хранения или подачи тарелки с едой нельзя ставить друг на друга.

7.3.5 Используемые упаковочные материалы должны быть предназначены для хранения пищевых продуктов.

7.3.6 Сервировка пищевых продуктов с использованием печатных материалов крайне нежелательна. Для упаковки и сервировки следует использовать только пищевую алюминиевую фольгу, вощеную бумагу, пищевой пластик или другие подходящие материалы.

7.3.7 Запрещается дуть в пакеты, обертки и прочую упаковку для пищевых продуктов.

7.3.8 Предназначенные для продажи напитки следует либо отпускать в индивидуальной заводской запечатанной таре, либо наливать из крана, выполненного из пищевой пластмассы или другого подходящего материала и установленного непосредственно на резервуар с напитком. Резервуары с напитками должны быть плотно закрыты крышками.

7.3.9 Нарезанные фрукты или другие пищевые продукты, которые употребляют в пищу в неизменном виде, следует выставлять в закрытых витринах или шкафах таким образом, чтобы не допустить их загрязнения.

7.3.10 Тот, кто работает с пищевыми продуктами, по возможности не должен прикасаться к деньгам. Если это невыполнимо, прежде чем возвращаться к работе с едой работник обязан вымыть руки.

7.3.11 Готовые к употреблению пищевые продукты, сервируемые с раздаточных линий, следует оберегать от загрязнения из окружающей среды, и поддерживать следующие температурные режимы:

(j) для продуктов, которые подают горячими — выше 60°C;

(k) для продуктов, которые подают холодными — ниже 5°C;

(l) для продуктов, которые подают замороженными — не выше -18°C.

7.3.12 Мармиты следует использовать для поддержания температурного режима (см. п. 7.3.11 (i)), но не для разогрева пищи (см. п. 7.2.8).

7.4 Нераспроданные пищевые продукты

В конце дня остаток приготовленных блюд и напитков, которые нельзя надлежащим образом сохранить, следует утилизировать с соблюдением мер безопасности.

7.5 Транспортировка уличной еды

7.5.1 Во избежание загрязнений транспортировку уличной еды к торговой точке или лотку следует осуществлять в хорошо защищенной чистой закрытой таре.

7.5.2 Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми и исправными. Это должны быть специально оборудованные транспортные средства, способные обеспечить необходимые условия транспортировки и защиту от источников загрязнения из окружающей среды.

7.5.3 При транспортировке продуктов с ограниченным сроком годности необходимо соблюдать температурный режим.

7.5.4 Не допускается перевозить уличную еду вместе с сырыми пищевыми продуктами и ингредиентами, животными, токсичными веществами и любыми другими материалами, которые могут стать источником загрязнения.

7.6 Хранение пищевых продуктов

7.6.1 При организации хранения пищевых продуктов необходимо уделить особое внимание поддержанию чистоты, защите от загрязнений (в том числе из окружающей среды), от вредителей и, при необходимости, соблюдению температурного режима.

7.6.2 Скоропортящиеся пищевые продукты следует размещать или штабелировать таким образом, чтобы исключить вероятность их загрязнения при контакте с сырыми продуктами питания, кормами для домашних животных, токсичными материалами или любыми другими материалами, которые могут стать источником загрязнения. Сырые пищевые продукты с ограниченным сроком годности, поставляемые навалом, следует хранить в чистой таре, соблюдая температурный режим. При обращении с продуктами на раздаточной линии необходимо соблюдать требования, указанные в п. 7.3.11.

7.6.3 Все сухие ингредиенты следует хранить в оригинальной упаковке с маркировкой или пересыпать в специальную, надлежащим образом маркированную влагостойкую тару.

7.6.4 Пищевые продукты с большим сроком годности следует хранить в чистой, прочной и плотно закрытой таре / в навесном шкафу, чтобы не допустить перекрестного загрязнения вредителями.

7.6.5 Во избежание порчи запас скоропортящихся сырых пищевых продуктов, вымытых в соответствии с требованиями п. п. 7.2.1 и 7.2.2, а также продукты мокрого помола бобовых, зерновых или зернобобовых, следует хранить в отдельной чистой таре, желательна — в чистом холодильном ящике, холодильнике или морозильной камере.

7.6.6 В холодильниках и морозильных камерах должно оставаться свободное место, а температура не должна превышать 4°C и -18°C соответственно.

7.6.7 Все закрытые пространства, навесные шкафы, полки и стеллажи, используемые для хранения пищевых продуктов, должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко мыть, и чтобы они были способны защитить продукты от вредителей.

7.6.8 Необходимо должным образом организовать хранение пищевых продуктов, поставляемых навалом. Места хранения должны хорошо вентилироваться, а продукты должны быть уложены таким образом, чтобы можно было легко обнаружить вредителей и осмотреть сами продукты.

7.6.9 Все пищевые продукты складировать и обрабатывать отдельно от токсичных, ядовитых, опасных и вредных веществ.

7.6.10 Оборот запасов организуется по принципу «первым получен — первым выдан».

7.6.11 Перед использованием пищевого продукта необходимо проверить даты на маркировке тары. Продавать или использовать для приготовления пищи просроченные продукты нельзя.

РАЗДЕЛ 8. МЕСТА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

8.1 Общие требования

Все продавцы в местах уличной торговли пищевыми продуктами должны соблюдать все положения утвержденных правил, применимых к продавцам уличной еды.

8.2 Размещение, проектирование, конструкции и оборудование

8.2.1 Расположение мест уличной торговли пищевыми продуктами должно быть согласовано с соответствующим органом с учетом положений п. 5.1. «Размещение» настоящих норм и правил.

8.2.2 Проект места уличной торговли пищевыми продуктами должен:

- (m) пройти проверку и получить предварительное одобрение соответствующего органа;
- (n) обеспечивать возможность упорядоченного размещения лотков, тележек, витрин и зон для приготовления, обработки, хранения, сервировки и продажи пищевых продуктов;
- (o) предусматривать продуманные маршруты ввоза и вывоза сырья и товаров, чтобы исключить возможность загрязнения пищевых продуктов;
- (p) предусматривать организацию удобств для посетителей: туалетов, мест для мытья рук и мест приема пищи. Размещение и планировка таких объектов должны исключать возможность загрязнения пищевых продуктов;
- (q) предусматривать просторные зоны для хранения твердых отходов, а также очистки, мытья и дезинфекции посуды и инвентаря, которые должны располагаться в соответствующих местах;
- (r) предусматривать надлежащую систему вентиляции, обеспечивающую отвод опасных газов и неприятных запахов, паров топлива и прочих летучих вредных веществ, а также постоянный и достаточный приток свежего воздуха, необходимого для работы объекта;
- (s) предусматривать источник электроэнергии, мощности которого будет достаточно для работы техники, оборудования и других приборов, используемых на этапах подготовки, обработки, хранения, сервировки и продажи пищевых продуктов;
- (t) предусматривать надлежащую систему подачи питьевой воды подходящей температуры с достаточным напором, сооружения для ее хранения (при необходимости) и распределения, а также средства защиты от загрязнения.

ПРИМЕЧАНИЕ. Пробы следует брать регулярно. Частота отбора проб зависит от источника и предназначения воды (например, пробы воды из частного источника водоснабжения следует брать чаще, чем из общественного). Допускается применение хлора или других соответствующих дезинфицирующих средств. Если применяется хлорирование, анализ на наличие хлора необходимо проводить ежедневно. Отбор проб, как правило, проводят непосредственно в местах водопользования. Однако время от времени полезно брать пробы в месте поступления воды на предприятие.

8.2.3 Сооружения в местах уличной торговли пищевыми продуктами должны возводиться надлежащим образом из материалов, одобренных компетентным органом, и с учетом требований, описанных в пункте «Конструкция оборудования» настоящих норм и правил. Кроме того, сооружения в местах уличной торговли пищевыми продуктами должны соответствовать следующим требованиям:

- (u) пол — ровный, залитый цементом, заасфальтированный или выложенный кафелем, со сливами для отвода воды, облегчающими уборку и санитарную обработку;

- (v) стены и перегородки (при наличии) должны быть покрыты гладкими непроницаемыми материалами (например, кафельной плиткой), которые легко мыть и дезинфицировать;
- (w) потолки (при наличии) должны быть покрыты гладкими непроницаемыми материалами, которые легко мыть и дезинфицировать;
- (x) осветительные приборы должны располагаться таким образом и иметь такую мощность, чтобы всем продавцам хватало света для приготовления пищи, обработки, хранения, сервировки и продажи пищевых продуктов;
- (y) над кухонными плитами необходимо установить вытяжки или дымоходы с выводом наружу, очищающие воздух от дыма, испарений, продуктов горения бытового газа или другого топлива;
- (z) необходимо организовать общие или индивидуальные зоны для мойки инвентаря, посуды и кухонной утвари, с горячим и холодным водоснабжением (вода должна быть пригодна для питья), умывальниками или раковинами со стоками в утвержденную канализационную или дренажную систему, а также моющими и дезинфицирующими средствами, которые могут понадобиться продавцам;
- (aa) необходимо обеспечить соответствие всем остальным требованиям компетентного органа, касающимся организации мест уличной торговли пищевыми продуктами.

8.3 Жидкие и твердые отходы

8.3.1 При организации утилизации жидких отходов в местах уличной торговли пищевыми продуктами необходимо выполнить следующие требования:

- (bb) предусмотреть эффективную централизованную или индивидуальную (для каждого продавца) систему утилизации жидких отходов, одобренную компетентным органом, которая будет спроектирована таким образом и иметь такой объем, чтобы справляться с пиковыми нагрузками;
- (cc) поддерживать систему утилизации жидких отходов в исправном состоянии;
- (dd) подвести систему утилизации жидких отходов к одобренной компетентным органом дренажной канализации, которая сможет эффективно отводить жидкие отходы с территории;
- (ee) соблюдать любые другие требования компетентных органов, касающиеся удаления жидких отходов.

8.3.2 В местах уличной торговли пищевыми продуктами необходимо предусмотреть эффективную систему удаления твердых отходов, соответствующую всем требованиям к удалению твердых отходов, установленным компетентным органом, в числе которых:

- (a) просторная отдельная зона для хранения твердых отходов, расположенная в удобном месте, но на достаточном расстоянии от мест приготовления, хранения, обработки, сервировки или продажи пищевых продуктов, чтобы предотвратить загрязнение;
- (b) достаточное количество надлежащим образом спроектированных и изготовленных водонепроницаемых контейнеров для твердых отходов с плотно закрывающимися крышками, способных вместить накопившиеся за день твердые отходы. В контейнеры помещают одноразовые мешки для мусора или вставляют внутренние контейнеры для отходов, с которыми легко обращаться во время утилизации;
- (c) вывоз твердых отходов с места уличной торговли пищевыми продуктами не реже одного раза в день или чаще, если необходимо, используя один из следующих методов:
 - (i) в урны для мусора, утвержденные, спроектированные и предназначенные для централизованного сбора твердых отходов мусороуборочными службами;
 - (ii) на организованную свалку;
 - (iii) используя другие методы, утвержденные компетентным органом;
- (d) регулярный осмотр зон утилизации твердых отходов на предмет наличия признаков скопления и присутствия вредителей и принятие любых практических мер, которые позволят ликвидировать заражение и предотвратить возможное нашествие вредителей в будущем;
- (e) соблюдение любых других требований компетентного органа, связанных с утилизацией твердых отходов.

8.4 Санузлы для сотрудников

В местах уличной торговли пищевыми продуктами следует обустроить достаточное количество туалетов для продавцов, их сотрудников и посетителей каждого пола. Туалеты должны быть удобно расположены, но на достаточном расстоянии от мест приготовления, хранения, обработки, сервировки или продажи, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов. Туалеты должны соответствовать всем требованиям, установленным компетентным органом, который должен утвердить проект. Ниже перечислены некоторые требования к таким помещениям:

- (a) стены должны быть выложены гладкой кафельной плиткой до высоты не менее 2 (двух) метров;
- (b) помещения должны содержаться в чистоте, внутри не должно быть неприятного запаха, туалет должен быть оборудован смывом;

- (c) необходимо предусмотреть достаточное освещение и систему вентиляции, регулярно проводить уборку и санитарную обработку и поддерживать помещения в исправном состоянии;
- (d) в помещениях должны быть умывальники и сушики для рук, а также мыло и другие необходимые принадлежности;
- (e) в помещениях необходимо развесить плакаты для продавцов и сотрудников с напоминанием о необходимости тщательно мыть руки после каждого посещения туалета;
- (f) двери необходимо оборудовать доводчиками и защелками.