

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СВОД ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ И ПРАВИЛ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ В АЗИИ

СХС 76-2017

Принят в 2017 году.

ВВЕДЕНИЕ

"Пищевые продукты, продаваемые на улице", называемые также "уличные пищевые продукты", – пищевые продукты и напитки, приготавливаемые и/или продаваемые продавцами на улице и в других общественных местах для потребления немедленно или в дальнейшем без последующей обработки или приготовления¹. Ожидается, что стремительная урбанизация и рост населения будут продолжаться, поэтому будет также расширяться и уличная торговля пищевыми продуктами, представляющая собой преимущественно городское явление, хотя и не ограничивающееся городами.

Пищевые продукты, продаваемые на улице, ценятся не только в силу их широкого разнообразия, уникальности вкуса и доступностью, но и тем, что они, будучи дешёвыми, обеспечивают продовольственную безопасность. Они также являются одним из источников средств к существованию для большого числа работников. Они обеспечивают сохранение местных кулинарных традиций региона/района.

РАЗДЕЛ 1 - ЦЕЛИ

В настоящем Своде рассматриваются основные гигиенические условия, которые следует учитывать при выработке мер контроля торговли уличными пищевыми продуктами.

РАЗДЕЛ 2 - ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1 Область применения

В настоящем Своде определяются общие нормы гигиены, которые необходимо соблюдать для обеспечения безопасности уличных пищевых продуктов. Он будет полезен всем трём основным группам заинтересованных сторон – продавцам/производственному персоналу общественного питания, потребителям и соответствующим органам власти, – участие которых необходимо для обеспечения гигиены уличных пищевых продуктов.

2.2 Использование

Настоящий Свод предназначен для использования в странах Азии с целью обеспечения общей безопасности и гигиены пищевых продуктов, продаваемых на улице.

2.3 Определения

Для целей настоящего Свода применяются следующие определения:

- **Чистый**

Не содержащий грязи, пыли, жира, отходов, остатков пищи, равно как и всех прочих посторонних материалов и не имеющий неприятного запаха.

- **Чистая вода²**

Вода, которая не снижает безопасность пищевых продуктов в обстоятельствах, в которых она используется.

- **Загрязняющее вещество³**

Любое вещество, непреднамеренно добавленное к пищевому продукту или корму для животных, используемых для производства пищевых продуктов, которое попадает в такой продукт или корм в процессе их производства (включая операции, производимые в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии), изготовления, переработки, приготовления, обработки, упаковки, фасовки, транспортировки, хранения или в результате экологического загрязнения. Данное понятие не включает фрагменты насекомых, шерсть грызунов и иные инородные материалы.

- **Посуда/столовые приборы**

Все принадлежности, используемые для приготовления, подачи или употребления пищевых продуктов (как многоразового, так и одноразового использования), включая стаканы, тарелки, блюда, чашки, блюдца, ложки, вилки, половники, палочки для еды и т.д.

- **Перекрестное загрязнение**

¹ "Основные требования по безопасности пищевых продуктов, продаваемых на улице" ВОЗ, 1996.

² "Региональный кодекс для пищевых продуктов уличной торговли (Ближний Восток)" (RCP 71R-2013).

³ Комиссия "Кодекс Алиментариус", Руководство по процедуре, последнее издание.

Перенос микроорганизмов или иных вредных веществ с одного пищевого продукта (обычно сырого) на другой пищевой продукт путем прямого контакта, производственным персоналом, через общие поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, либо по воздуху. Перекрестное загрязнение может также происходить, когда сырой пищевой продукт касается или стекает на приготовленный или готовый к употреблению пищевой продукт.

- **Покупатель/Потребитель**

Лицо (группа лиц), которое приобретает (которые приобретают) пищевой продукт для потребления.

- **Предметы одноразового использования**

Любые приспособления, емкости, инструменты, посуда, салфетки, перчатки или оберточный материал, предназначенные для одноразового использования при приготовлении, хранении, выкладке, подаче или продаже пищевого продукта.

- **Поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами**

Любая поверхность, которая может контактировать с пищевым продуктом во время его обработки, приготовления, хранения или подачи.

- **Производственный персонал⁴**

Любое лицо, участвующее в переработке или находящееся в контакте с пищевыми продуктами, или с любым оборудованием или посудой, используемыми при переработке пищевых продуктов.

- **Гигиена пищевых продуктов³**

Условия и меры, необходимые для производства, переработки, хранения и распределения пищевых продуктов, выработанные для обеспечения безопасности, доброкачественности и полноценности продуктов, пригодных для потребления человеком.

- **Безопасность пищевых продуктов⁵**

Обеспечение безопасного состояния пищевых продуктов для потребителя при их приготовлении и/или употреблении в пищу в соответствии с их назначением.

- **Микроорганизмы²**

Любой микроскопический живой организм, который может вызвать заболевание или порчу пищевого продукта.

- **Скорпортящиеся пищевые продукты**

Пищевой продукт, который при несоблюдении необходимых условий хранения подвержен быстрому разложению, порче и/или росту микроорганизмов, с образованием или без образования токсинов или метаболитов (например, молоко и молочные продукты, яйца, мясо, птица, рыба и т.д.).

- **Вредные организмы⁴**

Насекомые, птицы, грызуны и другие животные, способные прямо или косвенно вызвать загрязнение пищевых продуктов.

- **Пригодная для питья/питьевая вода²**

Очищенная вода, соответствующая положениям "Руководства по обеспечению качества питьевой воды" ВОЗ.

(Применяются положения последнего издания.)

- **Сырые пищевые продукты**

Пищевые продукты, не подвергавшиеся тепловой обработке.

- **Готовые к употреблению**

⁴ "Нормы и правила по гигиене готовых пищевых продуктов и полуфабрикатов в общественном питании" (CAC/RCP 39-1993).

⁵ "Региональные руководящие принципы разработки мер контроля за пищевыми продуктами, продаваемых на улице (Африка)" (CXG 22R-1997)

Любой пищевой продукт (включая напитки), готовый для немедленного употребления (сырой или подвергавшийся тепловой обработке, горячий или охлаждённый) без дальнейшей обработки в пункте продажи.

- **Герметичная тара**

Пищевая тара, например:

- а) герметичная тара;
- б) запечатанные банки с бугельными зажимами и кроненпробками;
- в) молочные бутылки, запечатанные алюминиевыми крышками;
- г) стеклянные или пластмассовые банки и бутылки с навинчивающимися крышками; и
- д) запечатанные консервные банки.

- **Уличные пищевые продукты**

Пищевые продукты и напитки, приготавливаемые и/или реализуемые продавцами на улицах и в других общественных местах для употребления в пищу немедленно или в дальнейшем без последующей обработки или приготовления.

- **Место уличной торговли пищевыми продуктами²**

Любое общественное место или предприятие, отведенное соответствующим органом власти для приготовления, выкладки и продажи уличных пищевых продуктов более чем одним продавцом.

- **Уличный лоток с пищевыми продуктами**

Место, где готовятся, выкладываются, подаются или продаются населению пищевые продукты. К ним относятся тележки, столы, прилавки, корзины, стулья, транспортные средства и т.д., как колесные, так и без колес, и любые иные устройства на них или в них.

- **Уличный продавец пищевых продуктов**

Лицо, продающее уличные пищевые продукты с уличных лотков, в киосках, с тележек или в местах уличной торговли пищевыми продуктами.

- **Сточные воды**

Бытовые сточные воды, образующиеся в результате деятельности продавцов.

РАЗДЕЛ 3 - ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Правила и нормы

Соответствующие правила и нормы следует разрабатывать таким образом, чтобы их можно было легко применять в целях контроля над сектором уличных пищевых продуктов как составной части процесса приготовления пищи. Такие правила и нормы могут разрабатываться отдельно или вводиться в состав действующих норм в отношении пищевых продуктов.

3.2 Регистрация/лицензирование уличных продавцов пищевых продуктов

В тех случаях, когда это требуется национальным законодательством, уличным продавцам пищевых продуктов следует зарегистрироваться/получить лицензию соответствующим органом власти до того, как они начнут свою деятельность. Свидетельство о регистрации/удостоверение, выданное соответствующим органом власти, следует размещать на видном месте тележки/киоска и т.д.

Соответствующему органу власти следует выдавать или продлевать регистрацию любого уличного продавца пищевыми продуктами, соблюдающего все требования свода гигиенических норм, установленного соответствующим органом власти.

РАЗДЕЛ 4 - УЧАСТНИКИ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

В настоящем разделе определяются важнейшие функции и обязанности трёх основных групп участников.

4.1 Уличные продавцы пищевых продуктов

Всем лицам, занимающимся уличной торговлей пищевыми продуктами, следует соблюдать следующие требования:

- **Личная гигиена:** носить чистую одежду, сетки для волос и т.д. При необходимости использования перчаток – они должны быть одноразовыми и чистыми. Всегда иметь коротко подстриженные и чистые ногти; не носить ювелирных изделий, украшений и иных аксессуаров во время приготовления пищи. полностью закрывать неинфицированные порезы и раны надежно закрепленным и регулярно меняемым водонепроницаемым покрытием.
- **Гигиена на рабочем месте:** воздерживаться от еды, жевания (например, жевательной резинки), курения и сморкания при обработке пищевых продуктов. Воздерживаться от негигиеничных привычек, таких как плевание, очищение носа, ушей или иных отверстий тела; не касаться руками любой части тела, мобильного телефона, денег и т.д. при обработке пищевых продуктов. Не чихать и не кашлять над пищевыми продуктами или в них. Тщательно мыть руки с мылом чистой водой до и после обработки пищевых продуктов, после посещения туалета, после таких физиологических актов, как чихание, и после прикосновения к любым поверхностям.
- **Состояние здоровья:** не допускается приготовление/обработка пищевых продуктов лицами с желтухой, диареей, рвотой, лихорадкой, болью в горле, выделениями из ушей, глаз и носа, с частым или приступообразным кашлем, с поражениями кожи с видимыми признаками инфицирования (фурункулы, порезы и т.п.).

Соблюдение вышеприведенных положений может быть обеспечено путем проведения информационно-разъяснительных мероприятий и обучения.

4.2 Потребители

Потребителям не следует принимать пищу, жевать, курить, плевать вблизи незакрытых пищевых продуктов и прикасаться к ним.

Потребителям не следует сорить вблизи пищевых продуктов, не следует чихать или кашлять рядом с пищевыми продуктами.

Потребителям всегда следует выбрасывать остатки еды в контейнер для отходов.

Потребителям следует сообщать соответствующим органам власти обо всех замеченных случаях нечистоплотности продавца.

4.3 Органы власти⁶

Для обеспечения надлежащего управления уличной торговлей пищевыми продуктами необходим многосекторальный подход с участием всех профильных органов власти, включая сотрудников, занимающихся вопросами безопасности пищевых продуктов, должностных лиц органов местного самоуправления или муниципальных органов, управлений городского развития, полиции и т.д.

Органам власти следует:

- контролировать гигиеническое состояние продаваемых на улицах пищевых продуктов;
- контролировать состояние окружающей среды, безопасность воды, уборку мусора и т.д.;
- регулярно проводить информационно-разъяснительные мероприятия и обучение продавцов и потребителей уличных пищевых продуктов;
- привлекать опытных специалистов по этим вопросам и добровольные организации к организации и проведению информационно-разъяснительных мероприятий и обучению продавцов и потребителей уличных пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 5 - РАСПОЛОЖЕНИЕ, УСТРОЙСТВО, КОНСТРУКЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

5.1 Уличные лотки / тележки / киоски

Желательно, чтобы конструкция лотков / тележек / киосков с уличными пищевыми продуктами была одобрена компетентным органом. Уличные лотки / тележки / киоски следует располагать в чистых, проветриваемых и незагрязненных местах. Следует обеспечивать свободный доступ к киоскам, и между ними должно быть достаточное свободное пространство.

Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов лотки / тележки / киоски следует делать крытыми.

⁶ По информации, приведенной в "Food, Nutrition and Agriculture", FAO/ANA, 17/18, 1996 (pp. 30-37, Street foods of Calcutta, I. Chakravorty et al).

Все используемые для приготовления пищи плиты, оборудование для мытья, рабочие столы, полки и шкафы, на которых помещаются пищевые продукты, следует размещать на достаточной высоте над землей во избежание загрязнения.

Лотки / тележки / киоски следует изготавливать из безопасного материала, который легко мыть и дезинфицировать.

Контейнеры для отходов должны иметь крышки и их следует изготавливать из материала, который легко мыть и дезинфицировать.

На лотках / тележках следует предусмотреть отдельные места для хранения сырых и приготовленных пищевых продуктов.

Санитарно-технические сооружения с водоснабжением для продавцов и покупателей следует располагать на безопасном расстоянии от участков обработки пищевых продуктов на лотках.

Следует предусмотреть надлежащие устройства для мытья рук с чистой водой, мылом и другими чистящими средствами, которые должны содержаться в чистоте с соблюдением гигиенических правил.

5.2 Места уличной торговли пищевыми продуктами

Устройство мест уличной торговли пищевыми продуктами должно:

- пройти проверку соответствующим органом власти;
- обеспечивать достаточно пространства для упорядоченного размещения лотков и для обработки, приготовления, хранения и подачи пищевых продуктов;
- обеспечивать упорядоченные входящий и исходящий потоки материалов и товаров, что позволило бы избежать формирования возможных источников загрязнения пищевых продуктов;
- предусматривать надлежащее размещение таких помещений для клиентов, как туалеты, места для мытья рук и места для приема пищи, а также обеспечивать такое расположение или организацию пространства, которые исключают формирование источников загрязнения пищевых продуктов;
- обеспечивать надлежащие места достаточных размеров для хранения твердых отходов, а также для чистки, мытья и санитарной обработки посуды и инвентаря. Их следует размещать таким образом, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов;
- иметь гладкий покрытый цементом или кафелем пол, оборудованный надлежащим образом размещенными сливными трапами для отвода воды для облегчения уборки и санитарной обработки;
- иметь достаточное и надлежащим образом размещенное освещение, облегчающее обработку, приготовление, хранение и подачу пищевых продуктов;
- иметь дымовые вытяжки над плитами для удаления выделяемых приготовляемой в месте уличной торговли пищей газов, дыма и паров в окружающую атмосферу;
- иметь достаточный запас чистой воды с надлежащим оборудованием для её хранения;
- иметь надлежащую систему отвода сточных вод;
- иметь подходящие полки или ящики для емкостей многократного использования или бутылок с пробками.

РАЗДЕЛ 6 - СОДЕРЖАНИЕ И САНИТАРИЯ

6.1 Содержание

Лотки и рабочие поверхности следует содержать в надлежащем эксплуатационном состоянии во избежание загрязнения пищевых продуктов через выщербленные поверхности, расшатавшиеся гвозди или трещины.

6.2 Водоснабжение и качество воды

Следует обеспечить продавцам доступ к чистой воде.

Воду следует регулярно проверяться в трех точках: у источника, после забора в ёмкости и местах использования.

Продавцам следует знать обеспечивающие гигиену способы использования и хранения воды и льда.

6.3 Борьба с вредителями

Каждому продавцу следует всегда принимать надлежащие меры для защиты лотков от вредителей с целью предупреждения загрязнения пищевых продуктов.

Любые загрязненные пищевые продукты следует надлежащим образом утилизировать. Следует не допускать загрязнения пищевых продуктов средствами борьбы с вредителями, такими как пестициды, а также топливом, моющими средствами и другими веществами.

6.4 Обращение с твердыми и жидкими отходами.

Все твердые отходы следует надлежащим образом утилизировать в подходящие для этой цели контейнеры, снабженные плотно закрывающимися крышками, или помещать в мусорные баки. Муниципалитетам следует организовать регулярный сбор отходов.

Жидкие отходы, такие как сточные воды, следует немедленно сливать в системы водоотведения или канализации, не допуская их накопления.

РАЗДЕЛ 7- ОБОРУДОВАНИЕ

Все оборудование, включая тару, должно быть изготовлено из материалов, которые не выделяют токсичных веществ, не являются абсорбирующими, не приводят к загрязнению пищевой продукции и не придают ей какой-либо вкус или запах, устойчивы к коррозии и выдерживают многократную чистку и дезинфекцию.

Все оборудование, приборы и поверхности, на которых осуществляется резка пищевых продуктов, следует содержать в чистоте: их следует чистить до и после ежедневного использования и сразу после работы с сырыми пищевыми продуктами. Следует использовать только безопасные, предназначенные для использования на предприятиях пищевой промышленности чистящие и моющие средства.

Кухонная посуда, столовые приборы, керамическая посуда и оборудование следует изготавливать из пищевых материалов, регулярно чистить и содержать в рабочем состоянии. По возможности следует использовать одноразовую посуду и столовые приборы.

РАЗДЕЛ 8 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОБРАБОТКА, ВЫКЛАДКА И ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

8.1 Сырье/ингредиенты и упаковка

Все сырье, ингредиенты и упаковка должны соответствовать применимым стандартам.

Лед следует производить из питьевой воды. Там, где это целесообразно, лед, не контактирующий непосредственно с пищевыми продуктами, можно производить из чистой воды непитьевого качества.

Расфасованные ингредиенты пищевых продуктов следует использовать до истечения срока их годности/рекомендуемого срока употребления.

Следует использовать только разрешенные пищевые добавки в количествах, не превышающих уровни, конкретно оговоренные в соответствующих нормативных документах.

Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов их следует заворачивать в чистые пригодные для этой цели упаковочные материалы.

8.2 Приготовление/кулинарная обработка

Для приготовления уличных пищевых продуктов следует использовать только безопасное пищевое сырье.

Пищевое сырье перед кулинарной обработкой следует тщательно вымыть в чистой воде. При промывке сырого мяса/птицы следует следить за тем, чтобы не происходило взаимного загрязнения с другими пищевыми продуктами.

Замороженные пищевые продукты следует размораживать только один раз и сразу после разморозки использовать для приготовления пищи.

Во избежание перекрестного загрязнения работать с сырыми и готовыми пищевыми продуктами следует отдельно. Для этого следует использовать отдельные комплекты ножей и разделочных досок. Если это невозможно, ножи и доски следует мыть после каждого использования.

Время и температура приготовления или обработки пищевых продукты должны обеспечивать их безопасность для употребления.

Подвергнутые кулинарной обработке пищевые продукты разогревать перед употреблением следует только один раз.

Запах, вкус и цвет кулинарного масла следует регулярно проверять и при необходимости заменять масло на свежее.

В тех случаях, когда пищевые продукты подаются горячими, их следует держать при температуре выше 60°C⁷; горячие пищевые продукты должны храниться горячими, а холодные – холодными.

Подвергнутые кулинарной обработке пищевые продукты должны храниться в гигиеничных условиях, и, если такие продукты не будут употреблены в течение двух часов⁷, их следует тщательно разогревать перед подачей.

8.3 Обработка и хранение

Все пищевые продукты следует закрывать и защищать от пыли и грязи.

Следует использовать только чистую керамическую посуду, столовые приборы, кухонную посуду и т.д., которую следует содержать с соблюдением правил гигиены.

Одноразовые тарелки, крышки, стаканы, соломинки, бумажные полотенца, чашки, ложки, перчатки и т.д. следует использовать только однократно.

С готовыми к употреблению пищевыми продуктами следует обращаться исключительно аккуратно, держать их закрытыми и выставлять только в витрине/на застекленном стенде.

Остатки и непроданные скоропортящиеся пищевые продукты не следует использовать, а необходимо удалять с соблюдением правил гигиены.

Сырые и подвергнутые кулинарной обработке пищевые продукты следует обрабатывать и хранить отдельно.

Приправы и соусы следует хранить в надлежащих температурных условиях.

Для подачи пищевых продуктов следует использовать индивидуальную тару или упаковку.

Приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты следует без промедления охлаждать, желательнее до температуры ниже 5°C⁸.

Топливо, моющие средства, мыло и т.п. следует хранить в специально предназначенных для этого емкостях вдали от мест обработки пищевых продуктов.

Пищевые продукты следует перевозить и хранить с соблюдением правил гигиены и употреблять в течение конкретно оговоренного срока их хранения.

После работы с такими продуктами следует тщательно мыть руки до начала обработки пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 9 - ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ

Все уличные продавцы пищевых продуктов, их помощники и другой производственный персонал должны пройти базовый курс гигиены пищевых продуктов. В общем и целом, большинство угроз для здоровья, связанных с пищевыми продуктами, можно предотвратить тщательным приготовлением, тепловой обработкой, быстрым охлаждением, хранением при низких температурах, предупреждением перекрестного загрязнения или сочетанием этих мер. Обучение должны проводить соответствующие органы или одобренные и назначенные ими организации. Следует также информировать уличных продавцов пищевых продуктов об их ответственности перед потребителями.

Учебные материалы могут быть наглядными и содержать минимум текста. Основные положения следует формулировать краткими и понятными фразами на местном языке. Учебные материалы можно подготовить в виде водостойких брошюр, чтобы ими можно было пользоваться (хранить их или повесить) непосредственно на уличных лотках или тележках. Информационные, учебные и коммуникационные (ИПК) материалы могут разрабатываться на основе научных знаний, предпочтительно обладающими непосредственным опытом экспертами, при содействии компетентного органа, ведомства, правительственных или имеющих опыт работы в этой области неправительственных организаций (НПО).

⁷ Пособие "Пять ключей к повышению безопасности пищевых продуктов". Всемирная организация здравоохранения, 2006.

⁸ "Основные этапы повышения безопасности пищевых продуктов, продаваемых на улице", Информационная записка ИНФОСАН № 3/2010.

Потребителей следует информировать о том, что они обязаны не допускать загрязнения мест уличной торговли пищевыми продуктами.