

**РЕГИОНАЛЬНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ  
МЕР КОНТРОЛЯ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ  
(СТРАНЫ АФРИКИ)**

**CAC/GL 22R - 1997**

*Содержание*

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>2</b>
<b>РАЗДЕЛ I. ЦЕЛИ</b> .....	<b>2</b>
<b>РАЗДЕЛ II. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ</b> .....	<b>3</b>
2.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ .....	3
2.2 ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ.....	3
2.3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ .....	3
2.4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	5
<b>РАЗДЕЛ III. ПРЕДПРИЯТИЕ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА</b> .....	<b>6</b>
3.1 РАЗМЕЩЕНИЕ .....	6
3.2 ЗДАНИЯ И ПОМЕЩЕНИЯ.....	7
3.3 ОБОРУДОВАНИЕ.....	8
3.4 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ .....	8
3.5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА .....	9
3.6 ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ.....	10
3.7 СИСТЕМЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ .....	11
3.8 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ.....	11
3.9 САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ.....	11
3.10 МОНИТОРИНГ ЭФФЕКТИВНОСТИ.....	12
<b>РАЗДЕЛ VI. МЕСТА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ</b> .....	<b>12</b>
4.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	13
4.2 РАЗМЕЩЕНИЕ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО .....	13
4.3 ЖИДКИЕ И ТВЕРДЫЕ ОТХОДЫ.....	14
4.4 ТУАЛЕТЫ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ .....	15
<b>РАЗДЕЛ V . КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА</b> .....	<b>16</b>
5.1 ТРЕБОВАНИЯ К ИНГРЕДИЕНТАМ .....	16
5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА.....	16
5.3 ОТПУСК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	17
5.4 НЕРАСПРОДАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ .....	18
5.5 ТРАНСПОРТИРОВКА УЛИЧНОЙ ЕДЫ .....	18
5.6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	18
5.7 ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	18
5.8 ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ НАДЛЕЖАЩЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ.....	19
5.9 ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ МАТЕРИАЛАМ .....	20
5.10 ВОДА.....	20
5.11 РУКОВОДСТВО И НАДЗОР.....	21
5.12 КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ СЛУЖБА ДЛЯ РАБОТНИКОВ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ....	21
<b>РАЗДЕЛ VI. ЛИЧНОЕ ЗДОРОВЬЕ</b> .....	<b>21</b>
6.1 СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ .....	22
6.2 ЗАБОЛЕВАНИЯ И ТРАВМЫ.....	22
6.3 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА.....	22

Приняты в 1997 г. Пересмотрены в 1999 г.

6.4	ПОВЕДЕНИЕ .....	22
6.5	ПОСЕТИТЕЛИ .....	23
<b>РАЗДЕЛ VII. ОБУЧЕНИЕ .....</b>		<b>23</b>
7.1	ОСВЕДОМЛЕННОСТЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ .....	23
7.2	ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ .....	23
7.3	ИНСТРУКТАЖ И НАДЗОР .....	24
7.4	ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ .....	24
7.5	ОБУЧЕНИЕ ПРОДАВЦОВ .....	24
7.6	ТОРГОВЫЕ АССОЦИАЦИИ .....	24
7.7	ПРОСВЕЩЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ .....	24

## **ВВЕДЕНИЕ**

Люди вправе рассчитывать, что пища, оказавшаяся у них на столе, будет безопасной и пригодной для потребления. Болезни пищевого происхождения и вред здоровью, связанный с потреблением пищевой продукции, не просто доставляют дискомфорт — в тяжелой форме они могут привести к летальному исходу и повлечь за собой целый ряд других последствий. Вспышки болезней пищевого происхождения могут нанести ущерб торговле и туризму и привести к потере заработка, безработице и судебным разбирательствам. Порча пищевых продуктов — это расточительство; она разорительна, угрожает продовольственной безопасности и может отрицательно сказываться на торговле и доверии потребителей.

Объемы международной торговли продовольствием и количество поездок за границу растут, что приносит важные социально-экономические выгоды. Но это также облегчает распространение болезней по всему миру. Во многих странах пищевые привычки людей сильно изменились за последние два десятилетия, и в результате появились новые методы производства, приготовления, хранения и сбыта продуктов питания. Поэтому для предотвращения негативных последствий для здоровья и экономики, обусловленных болезнями пищевого происхождения, вредом для здоровья, связанным с потреблением пищевой продукции, и порчей пищевых продуктов, жизненно важны эффективные методы обеспечения гигиены пищевых продуктов. Ответственность за безопасность и пригодность пищевых продуктов к употреблению несут все: фермеры, производители сельскохозяйственной продукции, изготовители, переработчики, работники пищевой промышленности и потребители.

Настоящие методические указания призваны заложить прочную основу для обеспечения гигиены пищевых продуктов. Для повышения безопасности пищевых продуктов рекомендуется по возможности придерживаться подхода, основанного на системе ХАССП, как он описан в стандарте «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов».

Описанные в настоящих методических указаниях средства контроля — гарантия безопасности и пригодности пищевых продуктов. Настоящие методические указания в равной степени адресованы правительствам, представителям отрасли (включая независимых производителей сырья, изготовителей, переработчиков, предприятия общественного питания и розничной торговли) и потребителям.

## **РАЗДЕЛ I. ЦЕЛИ**

Настоящие методические указания необходимо учитывать при разработке мер контроля уличной торговли пищевыми продуктами в африканском регионе, в том числе при подготовке нормативных документов. Их цель — помочь компетентным органам изменить уличную торговлю пищевыми продуктами таким образом, чтобы безопасные, полезные и питательные пищевые продукты можно было приобрести повсеместно.

## РАЗДЕЛ II. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

### 2.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В настоящих методических указаниях определены общие санитарно-гигиенические требования и нормы, рекомендуемые к включению в нормативные документы, регулирующие приготовление и продажу уличной еды.

#### 2.1.1 Роль компетентных органов, продавцов и потребителей

Компетентные органы могут, ознакомившись с содержанием настоящего документа, самостоятельно решать, каким образом следует внедрять изложенные в нем методические указания, чтобы:

- уберечь потребителей от болезней пищевого происхождения и вреда здоровью, связанного с потреблением пищевой продукции (правила должны учитывать уязвимость населения или отдельных социальных групп);
- гарантировать пригодность продуктов питания к употреблению в пищу человеком;
- разработать программы санитарного просвещения, которые позволят доходчиво разъяснить принципы гигиены пищевых продуктов продавцам и потребителям.

Продавцам изложенные в настоящем документе санитарно-гигиенические правила позволят:

- гарантировать безопасность и пригодность реализуемых пищевых продуктов;
- с помощью маркировки или других средств довести до сведения потребителей ясную и понятную информацию, которая позволит уберечь пищу от загрязнения и предотвратить размножение и (или) выживание пищевых патогенов за счет соблюдения надлежащих условий хранения пищевых продуктов, обращения с ними и приготовления пищи.

Потребители также должны осознавать свою роль в этом процессе, соблюдая соответствующие указания и принимая надлежащие меры по обеспечению гигиены пищевых продуктов.

### 2.2 ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ

В каждом разделе этого документа изложены как цели, которые необходимо достичь, так и обоснование этих целей с точки зрения безопасности и пригодности пищевых продуктов к употреблению.

Возможны ситуации, когда отдельные требования настоящего документа будут неприменимы. В каждом конкретном случае следует ответить на один и тот же фундаментальный вопрос: «Что необходимо и уместно для обеспечения безопасности пищевых продуктов и их пригодности к употреблению?»

### 2.3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Если не указано иное, для целей настоящих методических указаний используются следующие определения:

**Инвентарь.** Любые кухонные инструменты и принадлежности, бытовая техника, приборы и емкости, в том числе традиционные, или их части, используемые или предназначенные для изготовления, приготовления, хранения, продажи или поставки пищевых продуктов.

**Чистая вода.** Любая чистая вода из природного источника, содержание патогенов, загрязняющих и любых других нежелательных веществ в которой не представляет опасности для здоровья человека и которая может считаться пригодной для питья после минимальной обработки.

**Очистка.** Удаление загрязнений, остатков пищевых продуктов, грязи, жира и других нежелательных примесей.

**Загрязняющее вещество.** Любой биологический, химический или физический агент, посторонняя примесь или другие вещества, попадающие в пищевой продукт случайно и способные сделать его небезопасным или непригодным.

**Загрязнение.** Попадание загрязняющего вещества в пищевой продукт или в продовольственную среду или его присутствие там.

**Посуда и столовые приборы.** Любые стаканы, тарелки, блюда и блюда, чашки, ложки, вилки, половники, палочки для еды и другие предметы, используемые при подаче и потреблении пищи, включая предметы одноразового использования.

**Дезинфекция.** Снижение с помощью биологических или химических агентов и (или) физических методов количества жизнеспособных микроорганизмов на рабочих поверхностях, в воде или в воздухе до уровня, при котором они не представляют угрозы для безопасности и (или) пригодности пищевых продуктов.

**Предметы одноразового использования.** Любые емкости, инвентарь, кухонные принадлежности, столовые приборы или упаковка, используемые при приготовлении, хранении, выкладке, употреблении или реализации пищевых продуктов только один раз.

**Предприятие.** Любое строение или место, отведенное для работы с пищевыми продуктами, и прилегающая к нему территория под управлением одного руководства.

**Гигиена пищевых продуктов.** Вся совокупность условий и мер, необходимых для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов на всех звеньях продовольственной цепочки.

**Работник пищевой промышленности или общественного питания.** Любое лицо, непосредственно работающее с фасованными и нефасованными пищевыми продуктами, кухонными инструментами и оборудованием, а также с поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, и потому обязанное соблюдать требования гигиены пищевых продуктов.

**Безопасность пищевых продуктов.** Гарантия того, что пищевые продукты не окажут губительного воздействия на здоровье потребителя в случае их приготовления и (или) использования по назначению.

**Пригодность пищевых продуктов.** Гарантия того, что пищевые продукты подходят для употребления человеком в случае их использования по назначению.

**Фактор риска (опасность).** Биологический, химический или физический агент в пищевом продукте, способный оказать губительное воздействие на здоровье.

**ХАССП.** Система определения, оценки и контроля факторов риска, существенно влияющих на безопасность пищевых продуктов.

**Влагостойкий.** Не пропускающий воду и (или) другие жидкости

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

**Продавец-разносчик.** Любое лицо, перемещающееся с места на место (на транспортном средстве либо пешком) с целью приготовления, подачи, выкладки, распространения или доставки любой уличной еды.

**Пищевые продукты с ограниченным сроком годности.** Пищевые продукты, которые в силу своих свойств или условий могут испортиться.

**Вода, пригодная для питья (питьевая вода).** Очищенная вода, соответствующая требованиям «Руководства по обеспечению качества питьевой воды» ВОЗ.

**Первичное производство.** Звенья продовольственной цепочки вплоть до сбора урожая, забоя, удоя или вылова включительно.

**Скорпортящиеся пищевые продукты.** Пищевые продукты с ограниченным сроком годности, в составе которых есть молоко, молочные продукты, яйца, мясо животных и птиц, рыба, моллюски или ингредиенты, способствующие быстрому росту микроорганизмов, способных стать причиной порчи пищевых продуктов, пищевого отравления или других заболеваний пищевого происхождения.

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

**Компетентный орган.** Ответственное министерство и любой местный или официально признанный орган.

**Герметичная тара.** Тара для хранения пищевых продуктов, в том числе:

- герметично укупоренная тара;
- банки, укупоренные бугельными пробками или кроненпробками;
- молочные бутылки, запечатанные алюминиевыми крышками;
- стеклянные банки и бутылки с завинчивающимися крышками;
- укупоренные жестяные банки или аналогичная тара.

**Место уличной торговли пищевыми продуктами.** Любое общественное место или предприятие, отведенное соответствующим органом для приготовления, выкладки и продажи уличной еды более чем одним продавцом.

**Уличная еда.** Готовые к употреблению пищевые продукты, приготовление и (или) продажа которых осуществляются продавцами и разносчиками непосредственно на улице или в других подобных общественных местах (см. серия документов ФАО по вопросам продовольствия и питания, документ №46).

**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.

**Сточные воды.** Бытовые сточные воды, образующиеся в результате деятельности продавцов.

**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.

## 2.4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

### 2.4.1 Правила и нормы

Чтобы индустрия уличной торговли пищевыми продуктами стала неотъемлемой и контролируемой частью цепочки продовольственного снабжения, необходимо разработать соответствующие нормы, которые могут существовать отдельно или как часть существующего пищевого законодательства.

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 каждой операции.

#### **2.4.2 Лицензирование продавцов**

Компетентные органы должны установить соответствующие условия для выдачи и продления лицензий продавцам.

### **РАЗДЕЛ III. ПРЕДПРИЯТИЕ: ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА**

#### **Цели**

В зависимости от характера производственных операций и связанных с ними рисков помещения, оборудование и сооружения должны быть расположены, спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы:

- обеспечить минимизацию загрязнения;
- проект и планировка обеспечивали возможность необходимого технического обслуживания, уборки, очистки и дезинфекции и минимизировали возможность загрязнения воздуха;
- поверхности и материалы, особенно контактирующие с пищевыми продуктами, были нетоксичными при использовании по назначению и, при необходимости, достаточно прочными и простыми в чистке;
- там, где это целесообразно, в наличии были необходимые устройства для контроля температуры, влажности и других параметров;
- была обеспечена эффективная защита от проникновения и скопления вредителей.

#### **Принцип**

Внимание к гигиеническим факторам при проектировании и строительстве, выбор подходящего местоположения и предоставление технических помещений надлежащего качества являются залогом эффективного контроля за загрязняющими веществами.

### **3.1 РАЗМЕЩЕНИЕ**

#### **3.1.1 Предприятия**

При размещении пищевых предприятий необходимо учитывать потенциальные источники загрязнения, а также эффективность любых рациональных мер, которые можно принять для защиты пищевых продуктов. Пищевые предприятия не следует размещать там, где есть угроза для безопасности или пригодности пищевых продуктов, а риски невозможно проконтролировать с помощью каких-либо разумных мер. Лотки должны располагаться в отведенных соответствующими органами местах. В частности, предприятия должны находиться на достаточном удалении от:

- экологически загрязненных районов и зон расположения промышленных предприятий, способных с большой долей вероятности стать причиной загрязнения пищевых продуктов;
- зон, подверженных затоплению, если не обеспечены достаточные меры безопасности;
- зон подверженных заражению вредителями;
- зон, где невозможно обеспечить надлежащее удаление жидких или твердых отходов.

Требования из п. 3.1.1 также распространяются на продавцов-разносчиков.

Места торговли и прилегающие территории не должны загромождаться отложенными товарами или инвентарем или мусором, которые могут затруднять очистку.

## **3.2 Здания и помещения**

### **3.2.1 Проектирование и планировка**

Продавцы могут вести торговлю с лотков, одобренных соответствующим органом.

### **3.2.2 Внутренние конструкции и оснащение**

Внутренние конструкции на предприятиях общественного питания должны быть прочными, надежными и не требующими особого ухода. Их должно быть легко мыть или дезинфицировать. В частности, для защиты безопасности и пригодности пищевых продуктов должны быть соблюдены следующие условия:

- поверхности стен, перегородок и полов должны быть изготовлены из влагостойких и нетоксичных в нормальных условиях эксплуатации материалов;
- поверхность стен и перегородок должна быть гладкой по всей высоте вплоть до уровня, в пределах которого осуществляется соответствующая технологическая операция;
- полы должны быть уложены таким образом, чтобы обеспечивать достаточный сток и возможность очистки;
- финишная отделка потолков и конструкция потолочных и верхних светильников должны минимизировать возможность скапливания грязи и конденсата и предотвращать осыпание частиц;
- окна должны быть легко мыть, а их конструкция должна минимизировать скапливание грязи и предусматривать возможность установки съемных моющихся противомоскитных сеток. При необходимости допускается установка глухих окон;
- поверхность дверей должна быть гладкой и неабсорбирующей, ее должно быть легко мыть и, при необходимости, дезинфицировать;
- рабочие поверхности, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть исправными, прочными, не требующими особого ухода, их должно быть легко мыть и дезинфицировать. Они должны быть изготовлены из гладких, неабсорбирующих материалов, которые в нормальных условиях эксплуатации не вступают в реакции с пищевыми продуктами и с моющими и дезинфицирующими средствами.
- кухонные плиты, моечное оборудование, рабочие поверхности, полки и навесные шкафы, в которых хранят и на которые ставят пищевые продукты, должны находиться на высоте не менее 45 см от пола.

### **3.2.3 Временные/передвижные предприятия общественного питания и торговые автоматы**

Размещение, проектирование и строительство рыночных лотков, торговых передвижных прицепов, торговых автоматов и временных конструкций, таких как палатки и шатры, следует организовать таким образом, чтобы можно было избежать загрязнения пищевых продуктов и скопления вредителей.

При выполнении таких особых условий и требований необходимо взять под надлежащий контроль любые связанные с подобными объектами риски в области гигиены пищевых продуктов, поскольку только так можно гарантировать безопасность и пригодность пищевых продуктов к употреблению.

### **3.3 ОБОРУДОВАНИЕ**

#### **3.3.1 Общие положения**

Оборудование и тара, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы при необходимости их можно было надлежащим образом очистить или продезинфицировать и поддерживать в рабочем состоянии во избежание загрязнения пищевых продуктов. Исключения составляют тара и упаковка одноразового использования. Оборудование и тара должны быть изготовлены из материалов, которые в нормальных условиях эксплуатации не выделяют токсичные вещества. Оборудование должно быть достаточно прочным и подвижным или допускать возможность демонтажа, чтобы при необходимости можно было провести техническое обслуживание, очистку, дезинфекцию, осмотр или уничтожить вредителей.

Для работы с приготовленными и сырыми пищевыми продуктами следует использовать отдельные комплекты кухонных инструментов.

Все кухонные инструменты необходимо регулярно чистить: тщательно 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. В обоих случаях оставшуюся воду следует слить.

Если используется многоразовая посуда, 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.

Во время работы, а также при хранении и транспортировке важно не допустить контакта чистых и вымытых кухонных инструментов, посуды и столовых приборов с грязными, а также с другими источниками загрязнения. Их следует хранить в надежном и чистом месте, недоступном для вредителей или паразитов.

Расставляемые на столах емкости для специй необходимо содержать в чистоте, следить за их состоянием и не допускать загрязнения вредителями.

Салфетки, полотенца и любые другие предметы для вытирания рук должны быть одноразовыми.

#### **3.3.2 Контейнеры для отходов и несъедобных веществ**

Контейнеры для отходов, побочных продуктов и несъедобных или опасных веществ должны быть идентифицируемыми, надлежащим образом сконструированными и, в соответствующих случаях, изготовленными из влагостойких материалов. Контейнеры, используемые для хранения опасных веществ перед утилизацией, должны быть идентифицируемыми и, в соответствующих случаях, запираемыми, чтобы предотвратить преднамеренное или случайное загрязнение пищевых продуктов.

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

### **3.4 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

#### **3.4.1 Водоснабжение**

Обязательным условием безопасности и пригодности пищевых продуктов к употреблению является достаточный запас пригодной для питья воды с соответствующим оборудованием для ее хранения, распределения и контроля температуры, когда это необходимо.

Пригодная для питья вода должна соответствовать требованиям, описанным в последней редакции «Руководства по обеспечению качества питьевой воды» ВОЗ, т. е. отвечать высоким стандартам качества. Для непитьевой воды (например, используемой для борьбы с огнем, образования пара, охлаждения или других целей, не предусматривающих контакта с пищевыми продуктами) следует

предусмотреть отдельную систему водоснабжения, не связанную и не допускающую возможности обратного тока воды в ту систему, по которой подается пригодная для питья вода.

### **3.4.2 Дренажно-канализационная система и утилизация отходов**

Следует предусмотреть надлежащую дренажно-канализационную систему и систему утилизации отходов. Проект и устройство этих систем должны обеспечивать возможность избежать риска загрязнения пищевых продуктов и систем питьевого водоснабжения.

### **3.4.3 Уборка и очистка**

Следует обеспечить соответствующие средства и условия для очистки пищевых продуктов, кухонных инструментов и оборудования. Для этого необходимо надлежащее горячее и (или) холодное водоснабжение.

Умывальники и раковины для мойки кухонных инструментов и мытья рук всегда должны содержаться в чистоте и хорошем состоянии.

Кухонные полотенца предназначены исключительно для вытирания посуды. Они всегда должны быть чистыми, а при их использовании необходимо соблюдать санитарные нормы.

Также следует создать условия для надлежащего мытья рук: установить умывальники, предоставить мыло и запас пригодной для питья воды.

### **3.4.4 Санузлы и туалеты для персонала**

Необходимо обустроить санузлы и туалеты, позволяющие поддерживать надлежащий уровень личной гигиены и избежать загрязнения пищевых продуктов. В этих помещениях должны быть:

- необходимые средства для мытья и сушки рук, включая умывальники и горячее и холодное водоснабжение (или подача воды контролируемой температуры);
- туалеты гигиеничной конструкции;
- удобные раздевалки для персонала.

Эти помещения должны быть удобно расположены и не должны использоваться для других целей.

### **3.4.5 Освещение**

Следует предусмотреть надлежащие естественное или искусственное освещение, обеспечивающее гигиеничную работу предприятия пищевой отрасли. Интенсивность освещения должна соответствовать характеру производимых операций. Для того чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов обломками осветительных элементов, осветительные приборы должны быть надлежащим образом защищены.

### **3.4.6 Хранение**

Следует предусмотреть надлежащие помещения для хранения пищевых продуктов и ингредиентов и непищевых химических веществ (в том числе чистящих средств, смазочных материалов, топлива). Тип необходимых помещений для хранения зависит от характера пищевых продуктов, которые там предполагается хранить. Необходимо предусмотреть отдельные безопасные складские помещения для хранения чистящих средств и опасных веществ.

## **3.5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**

### **3.5.1 Общие положения**

Помещения и оборудование следует поддерживать в надлежащем состоянии, чтобы:

- облегчить все процедуры уборки, очистки и дезинфекции;
- обеспечить их функционирование по целевому назначению;
- предотвратить загрязнение пищевых продуктов, например металлическими осколками, отслаивающейся штукатуркой, мусором и химикатами.

В результате очистки должны быть удалены остатки пищевых продуктов и грязи, которые могут быть источником загрязнения. Методы очистки и необходимые материалы зависят от характера предприятия пищевой отрасли. После очистки может потребоваться дезинфекция.

С химическими чистящими средствами следует обращаться строго в соответствии с инструкциями изготовителей. Чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов, хранить такие средства при необходимости следует отдельно от пищевых продуктов в четко идентифицируемой таре.

### **3.5.2 Методы и процедуры очистки**

Для очистки могут применяться как отдельные физические методы (термическая очистка, скребковая очистка, очистка турбулентным потоком, вакуумная очистка или другие методы сухой очистки), а также химические методы очистки с использованием моющих средств, щелочей или кислот.

Процедуры очистки в соответствующих случаях включают:

- удаление крупного мусора с поверхностей;
- нанесение раствора подходящего моющего средства для разжижения грязи и растворения бактериальной пленки, замачивание в растворе или взвеси;
- промывание водой, соответствующей требованиям из раздела 4, для удаления растворенной грязи и остатков моющего средства;
- сухую чистку или другие подходящие методы удаления и сбора остатков и мусора;
- дезинфекцию (при необходимости).

### **3.6 ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ**

Программы очистки и дезинфекции должны обеспечивать надлежащую чистоту всех зон предприятия и включать процедуры очистки чистящего оборудования.

Необходимо регулярно проводить мониторинг программ очистки и дезинфекции, оценивая их эффективность. Для таких оценок следует использовать передовые методы, а результаты, при необходимости, можно задокументировать.

Если используются письменные инструкции с описанием процедур очистки, в них должно быть указано следующее:

- зоны, единицы оборудования и кухонные инструменты, подлежащие очистке;
- распределение ответственности за выполнение конкретных задач;
- метод и периодичность очистки;
- мероприятия по мониторингу.

В соответствующих случаях к разработке программ следует привлечь профильных экспертов.

### **3.7 СИСТЕМЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ**

#### ***3.7.1 Общие положения***

Вредители представляют серьезную угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов. В местах размножения и там, где есть источники пищи, возможны заражения вредителями. Чтобы избежать создания благоприятной для вредителей среды, следует соблюдать нормы надлежащей гигиенической практики. Свести вероятность заражения к минимуму и, соответственно, снизить потребность в пестицидах помогут соблюдение санитарных норм, проверка поступающих материалов и эффективный контроль.

#### ***3.7.2 Профилактика проникновения***

Чтобы предотвратить проникновение вредителей и устранить потенциальные места их размножения, здания необходимо содержать в исправном техническом состоянии. Все отверстия, стоки и другие места возможного проникновения вредителей должны быть закрыты. Проволочная сетка на открытых окнах, дверях и вентиляционных отверстиях поможет уменьшить проблему проникновения вредителей. На территории предприятий пищевой отрасли по возможности не должно быть животных.

#### ***3.7.3 Скопления и нашествия***

Наличие пищи и воды способствует скоплениям и нашествиям вредителей. Потенциальные источники пищи должны храниться в защищенной от вредителей таре и (или) на полках, которые предпочтительно размещать не вплотную к стенам. Зоны внутри и вокруг помещений, используемых под продовольственные нужды, следует содержать в чистоте. Мусор и отходы следует хранить в закрытых, защищенных от вредителей контейнерах.

#### ***3.7.4 Мониторинг и обнаружение***

Предприятия и прилегающие территории следует регулярно обследовать на предмет наличия признаков нашествия вредителей.

#### ***3.7.5 Борьба с нашествиями вредителей***

Заражения вредителями следует устранять незамедлительно, выбирая методы, не влияющие на безопасность или пригодность пищевых продуктов. Обработка химическими, физическими или биологическими агентами не должна представлять угрозы для безопасности или пригодности пищевых продуктов.

### **3.8 УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ**

Необходимо предусмотреть меры по удалению и хранению отходов. Нельзя допускать излишнего накопления отходов в процессе переработки пищевых продуктов, в зонах хранения пищевых продуктов, в других рабочих зонах и на прилегающей территории, за исключением случаев, когда такая ситуация неизбежна при нормальной работе предприятия.

Зоны хранения отходов следует содержать в чистоте.

### **3.9 САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

#### ***3.9.1 Водоснабжение***

Продавцы обязаны обеспечить постоянное наличие достаточного количества питьевой воды. Если питьевое водоснабжение отсутствует (например, в случае продавцов-разносчиков), питьевая вода должна храниться в чистых емкостях для воды, как они определены в настоящих методических указаниях.

### **3.9.2 Отведение сточных вод**

При установке лотков следует предусмотреть эффективную систему отведения сточных вод. Система отведения всегда должна быть в исправном состоянии. Мощность системы должна выдерживать пиковые нагрузки. Кроме того, система должна быть оснащена сепараторами, чтобы в канализацию сбрасывались только жидкие отходы.

### **3.9.3 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 соответствующие контейнеры с плотно закрывающимися крышками, урны или общие мусоросборники.

Сразу после утилизации необходимо провести очистку всех емкостей, использовавшихся для хранения отходов, и контактировавшего с отходами оборудования с использованием одного из методов, описанных в п. 3.3.1.2. Очистку площадки для хранения отходов необходимо проводить ежедневно.

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 соответствующим органом.

### **3.9.4 Уборка и очистка**

Рабочие поверхности, столешницы, полы и прилегающие зоны необходимо тщательно мыть не реже одного раза в день, используя один из методов, описанных в п. 3.3.1.2.

### **3.9.5 Санузлы**

Необходимо обустроить санузлы, которыми смогут пользоваться продавцы, помощники и все, кто работает с пищевыми продуктами. Проект помещения должен утвердить соответствующий орган. Санузлы следует содержать в чистоте и поддерживать в исправном состоянии.

## **3.10 МОНИТОРИНГ ЭФФЕКТИВНОСТИ**

Системы санитарного контроля следует контролировать и периодически проверять их эффективность, используя такие методы, как визуальные осмотры или, если применимо, микробиологический анализ проб окружающей среды и поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Системы санитарного контроля следует регулярно пересматривать и адаптировать с учетом всех изменений обстоятельств.

## **РАЗДЕЛ VI. МЕСТА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ**

### **Цели**

Трудности, связанные с поиском надлежащего помещения и созданием соответствующих условий, как того требуют данные методические указания, не должны влиять на соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи и ставить под угрозу безопасность пищевых продуктов и, как следствие, здоровье потребителей. Одной из задач компетентных органов является создание в населенных пунктах специальных зон с соответствующими помещениями и коммуникациями, как того требуют настоящие методические указания, где продавцы могут арендовать место. Такие места уличной торговли пищевыми продуктами предлагают целый ряд преимуществ, среди которых:

- условия для безопасного хранения, приготовления и подачи пищевых продуктов;

- необходимые системы инженерного обеспечения, включая подачу пригодной для питья воды, достаточное освещение, системы отведения сточных вод и утилизации твердых отходов;
- условия, позволяющие подавать потребителям безопасные пищевые продукты;
- условия для организации под руководством компетентного органа просветительских, образовательных и обучающих программ для руководителей/контролеров, поставщиков и потребителей;
- поддержка мероприятий торговой ассоциации.

### **Принцип**

Необходимо свести к минимуму риски для безопасности пищевых продуктов, связанные с неспособностью продавцов создать безопасную среду, гарантировать соблюдение санитарных норм и обеспечить надлежащие условия для приготовления и продажи безопасных пищевых продуктов.

## **4.1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

## **4.2 РАЗМЕЩЕНИЕ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬСТВО**

Расположение мест уличной торговли пищевыми продуктами должно быть заранее одобрено соответствующим органом с учетом положений, изложенных в п. 3.1. «Размещение» настоящих методических указаний.

Проект места уличной торговли пищевыми продуктами должен:

- (a) пройти проверку и заранее получить одобрение соответствующего органа;
- (b) предусматривать достаточную площадь, которая позволит свободно разместить лотки, тележки и витрины и организовать зоны для приготовления, обработки, хранения, сервировки и продажи пищевых продуктов;
- (c) предусматривать продуманные маршруты ввоза и вывоза сырья и товаров, чтобы исключить возможность загрязнения пищевых продуктов;
- (d) предусматривать организацию таких помещений для посетителей, как туалеты, места для мытья рук и места приема пищи; размещение и планировка этих помещений должны исключать возможность загрязнений пищевых продуктов;
- (e) предусматривать просторные зоны для хранения твердых отходов, а также очистки, мытья и дезинфекции посуды и инвентаря, которые должны располагаться в соответствующих местах;
- (f) предусматривать надлежащую систему вентиляции, обеспечивающую отвод опасных газов и неприятных запахов, паров топлива для приготовления пищи и других переносимых по воздуху вредных веществ, а также постоянный и достаточный приток необходимого для работы свежего воздуха;
- (g) 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;
- (h) предусматривать надлежащую систему подачи питьевой воды комфортной температуры и с достаточным напором, а также условия для ее хранения и, при необходимости, распределения и средства защиты от загрязнения.

**Примечание.** Пробы следует брать регулярно. Частота отбора проб зависит от источника и предназначения воды (например, пробы следует брать чаще, если используется частный источник водоснабжения). 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.

Сооружения в местах уличной торговли пищевыми продуктами должны возводиться надлежащим образом из материалов, одобренных компетентным органом, и с учетом требований, описанных в п. 3.2 «Здания и помещения» настоящих методических указаний. Кроме того, сооружения в местах уличной торговли пищевыми продуктами должны соответствовать следующим требованиям:

- (a) пол — ровный, залитый цементом или выложенный кафелем, со сливами для отвода воды, облегчающими уборку и санитарную обработку;
- (b) если применимо, стены должны быть покрыты гладкими непроницаемыми материалами (например, кафельной плиткой), которые легко мыть и дезинфицировать;
- (c) если применимо, потолок должен быть покрыт гладкими непроницаемыми материалами, которые легко мыть и дезинфицировать;
- (d) там, где это применимо, светильники должны располагаться таким образом и иметь такую мощность, чтобы каждому продавцу было достаточно освещения для приготовления пищи, обработки, хранения, сервировки и продажи пищевых продуктов;
- (e) над кухонными плитами необходимо установить вытяжки или дымоходы с выводом наружу, очищающие воздух от дыма, испарений, продуктов горения бытового газа или другого топлива;
- (f) необходимо организовать общие или индивидуальные зоны для мойки инвентаря, посуды и столовых приборов, 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;
- (g) необходимо соответствовать любым другим требованиям компетентного органа, касающимся организации мест уличной торговли пищевыми продуктами.

### 4.3 ЖИДКИЕ И ТВЕРДЫЕ ОТХОДЫ

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

- (a) 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;
- (b) поддерживать систему утилизации жидких отходов в исправном состоянии;
- (c) подвести систему утилизации жидких отходов к одобренной компетентным органом дренажной канализации, которая сможет эффективно отводить жидкие отходы с территории;
- (d) соблюдать любые другие требования компетентных органов, касающиеся удаления жидких отходов.

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:
- d) в урны для мусора, утвержденные, спроектированные и предназначенные для централизованного сбора твердых отходов мусороуборочными службами; или
- e) используя другие методы, утвержденные компетентным органом;
- f) регулярный осмотр зон утилизации твердых отходов на предмет наличия признаков скопления и нашествия вредителей и принятие любых практических мер, которые позволят ликвидировать заражение и предотвратить возможное нашествие в будущем;
- g) соблюдение любых других требований компетентного органа, связанных с утилизацией твердых отходов.

#### **4.4 ТУАЛЕТЫ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ**

В местах уличной торговли пищевыми продуктами следует обустроить достаточное количество туалетов для 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) перегородки соответствующей высоты должны быть выполнены из прочных, но простых в уходе материалов, которые легко чистить и дезинфицировать;
- (b) помещения должны содержаться в чистоте, внутри не должен стоять неприятный запах, 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) на дверях необходимо установить доводчики.

## РАЗДЕЛ V . КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

### Цель

Производство безопасных и пригодных к употреблению человеком пищевых продуктов путем:

- составления требований к сырью, составу, переработке, дистрибуции и характеру потребительского использования, которые должны быть надлежащим образом выполнены предприятиями пищевой отрасли;
- разработки, внедрения, мониторинга и анализа работы эффективных систем контроля.

### Принцип

Профилактические меры, направленные на обеспечение безопасности и пригодности пищевых продуктов на определенном этапе производства за счет контроля рисков, помогут уменьшить вероятность производства небезопасных пищевых продуктов.

### 5.1 ТРЕБОВАНИЯ К ИНГРЕДИЕНТАМ

Каждый продавец должен гарантировать, что:

все ингредиенты, включая лед, поступают от известных и надежных поставщиков;

используемый метод переработки пищевых продуктов позволяет сохранить максимум питательных веществ;

используются только свежие и полезные ингредиенты, что гарантирует качество и безопасность пищи;

транспортировка ингредиентов производится таким образом, чтобы исключить воздействие окружающей среды, порчу и загрязнение;

используются только разрешенные пищевые добавки в количестве, соответствующем предоставленным спецификациям.

### 5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА

Свежие овощи и фрукты необходимо замочить в воде, а затем тщательно промыть достаточным количеством проточной питьевой воды, чтобы удалить любые приставшие к поверхности загрязнения. Таким образом необходимо мыть овощи и фрукты, предназначенные как для дальнейшей кулинарной обработки, так и для употребления в пищу в сыром виде.

Чтобы снизить риск заражения, там, где это необходимо, сырые продукты следует мыть перед кулинарной обработкой. Скоропортящиеся сырые продукты нельзя мыть вместе с другими пищевыми продуктами, предназначенными для употребления в сыром виде, или полуфабрикатами.

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

Размораживание. Замороженные продукты, в частности замороженные овощи, можно готовить без размораживания. Однако крупные куски мяса животных и птиц, как правило, перед приготовлением необходимо разморозить. Размораживание, если оно не совмещено с кулинарной обработкой, должно выполняться одним из следующих способов:

- а) в холодильнике или специальном шкафу для оттаивания при температуре 4°C;
- б) под проточной пригодной для питья водой температурой не выше 21°C в течение не более 4 часов;

- с) в микроволновой печи, при условии, что после оттаивания продукты будут немедленно перенесены в обычные устройства для приготовления в рамках непрерывного процесса приготовления или весь процесс приготовления будет происходить в микроволновой печи;

**Примечание.** Риски, связанные с процессом размораживания, включают перекрестное загрязнение от образовавшихся капель 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.

Время и температура приготовления должны быть достаточными для уничтожения неспорообразующих патогенных микроорганизмов.

Вода, используемая для питья и приготовления горячих или холодных напитков, должна соответствовать требованиям к качеству питьевой воды. Для этих целей также можно использовать чистую воду, но только после кипячения или дезинфекции любым другим способом, например с использованием соответствующего химического вещества.

Лед следует готовить из питьевой воды. Готовить и хранить лед следует таким образом, чтобы не допустить заражения. Тара для транспортировки или хранения льда должна соответствовать требованиям к емкостям для воды, перечисленным в настоящих методических указаниях.

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. При повторном нагреве температура может быть ниже, но только при условии, что выбранное сочетание времени и температуры так же эффективно уничтожает микроорганизмы, как и нагрев до температуры 75°C.

Кухонные инструменты для дегустации следует мыть сразу после каждого использования.

### 5.3 ОТПУСК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Каждый продавец должен соблюдать следующие правила:

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

Приготовленную уличную еду нельзя брать голыми руками. Всем, кто работает с пищевыми продуктами, в том числе подает или продает еду, необходимо использовать чистые щипцы, ложки или вилки или надевать одноразовые перчатки.

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

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

Упаковочные материалы должны быть предназначены для хранения пищевых продуктов.

Не следует пытаться раскрыть используемые для пищевых продуктов пакеты, обертки или упаковки, подув в них.

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

Нарезанные фрукты или другие пищевые продукты, которые употребляют в пищу в том же виде, в котором их продают, следует выставлять в закрытых витринах или шкафах таким образом, чтобы не допустить порчи или загрязнения таких продуктов.

Тот, кто работает с пищевыми продуктами, по возможности не должен прикасаться к деньгам. Если это невыполнимо, после каждого контакта с деньгами необходимо мыть руки, прежде чем вернуться к работе с едой.

Выставляя готовые к употреблению пищевые продукты на продолжительное время, необходимо принять меры, которые позволят не допустить заражения продуктов из окружающей среды, и поддерживать следующие температурные режимы:

- a) для продуктов, которые подают горячими: не ниже 60°C;
- b) для продуктов, которые подают холодными: не выше 7°C;
- c) для продуктов, которые подают замороженными: не выше –18°C.

Мармиты следует использовать для поддержания постоянной температуры (см. п. 5.3.10 (i)), но не для разогрева пищи.

#### **5.4 НЕРАСПРОДААННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

В конце дня нераспроданные готовые к употреблению пищевые продукты и напитки, которые нельзя надлежащим образом консервировать, следует утилизировать с соблюдением санитарных норм.

#### **5.5 ТРАНСПОРТИРОВКА УЛИЧНОЙ ЕДЫ**

Для транспортировки уличной еды к месту продажи необходимо использовать прочную и чистую закрытую тару, что позволит избежать заражения.

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

Пищевые продукты с ограниченным сроком годности, такие как молоко, молочные продукты и т. д., доставляют к месту продажи в контейнерах с термоизоляцией при постоянной температуре не выше 4°C.

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

#### **5.6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Следует поддерживать надлежащее санитарное состояние, техническую исправность и эксплуатационные характеристики транспортных средств и контейнеров для перевозки пищевых продуктов. В тех случаях, когда одно и то же транспортное средство или контейнер используются для перевозки разных пищевых продуктов или непродовольственных товаров, между перевозками разных грузов следует провести надлежащую очистку этого транспортного средства или контейнера и, при необходимости, продезинфицировать.

#### **5.7 ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

При организации хранения пищевых продуктов необходимо уделить особое внимание поддержанию чистоты, защите от загрязнений, в том числе из окружающей среды, борьбе с такими вредителями, как крысы, мыши, мухи, тараканы, муравьи и т. д., и, при необходимости, поддержанию надлежащей температуры.

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.

После очистки в соответствии с требованиями п. п. 5.2.1 и 5.2.2 сырые пищевые продукты с ограниченным сроком годности, поставляемые навалом, такие как продукты мокрого помола бобовых, зерновых или зернобобовых, следует хранить в отдельной чистой таре в чистом холодильном шкафу, холодильнике или морозильной камере, чтобы не допустить порчи.

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

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

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

## **5.8 ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ НАДЛЕЖАЩЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.8.1 Контроль температурно-временного режима**

Недостаточный контроль температурного режима — одна из наиболее распространенных причин порчи пищевых продуктов и болезней пищевого происхождения. Такие средства контроля включают время и температуру приготовления, охлаждения, обработки и хранения. Там, где температура влияет на безопасность и пригодность пищевых продуктов, необходимо предусмотреть системы ее эффективного контроля.

В системах контроля температурного режима следует учитывать:

- характер пищевого продукта, включая показатели водной активности и рН, а также вероятный начальный уровень содержания микроорганизмов и их типы;
- предполагаемый срок годности продукта;
- способ упаковки и обработки;
- предполагаемое использование продукта, например предназначен ли продукт для дальнейшей кулинарной обработки / приготовления или готов к употреблению.

В таких системах должны быть также установлены допустимые пределы вариаций температурно-временного режима.

Приборы для регистрации температуры следует периодически проверять на предмет точности их показаний и калибровать.

### **5.8.2 Микробиологическое перекрестное загрязнение**

Перенос патогенов с одного пищевого продукта на другой происходит либо путем прямого контакта, либо через персонал, занимающийся обработкой пищевых продуктов, а также при контакте с поверхностями или по воздуху. Сырые, необработанные пищевые продукты должны быть отделены от готовых к употреблению продуктов физически либо путем разнесения работы с ними по времени с проведением в промежутке эффективной очистки и при необходимости дезинфекции.

Доступ к производственным зонам можно ограничить или контролировать. Там, где риски особенно высоки, доступ к производственным зонам должен осуществляться через санитарно-пропускной пункт. Можно ввести обязательное требование к персоналу надевать чистую защитную одежду и обувь и мыть руки перед входом.

После работы с сырыми пищевыми продуктами, особенно с мясом животных или птиц, все поверхности, кухонные инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь, необходимо тщательно вымыть и, если необходимо, продезинфицировать.

### **5.8.3 Физическое и химическое загрязнение**

Должны действовать системы предотвращения загрязнения пищевых продуктов посторонними материалами, такими как осколки стекла или металла от оборудования, пыль, вредные пары или нежелательные химические вещества. В процессе производства и переработки следует использовать устройства обнаружения или сканирования.

## **5.9 ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ МАТЕРИАЛАМ**

Для приготовления пищи следует использовать только безопасные и качественные ингредиенты и сырье. Не допускается принимать сырье или ингредиенты, если известно, что они содержат паразитов, нежелательные микроорганизмы, пестициды, ветеринарные препараты, продукты разложения или токсичные или посторонние вещества, концентрацию которых невозможно снизить до приемлемого уровня с помощью мер контроля, применяемых при сортировке и (или), в соответствующих случаях, при обработке. Там, где это необходимо, сырье следует закупать в соответствии со спецификациями.

Следует наладить эффективную систему оборота запасов сырья и других ингредиентов.

## **5.10 ВОДА**

### **5.10.1 Контактующая с пищевыми продуктами**

При работе с пищевыми продуктами следует использовать только питьевую воду, за исключением следующих случаев:

- для генерации пара, тушения пожара и других подобных целей, не связанных непосредственно с пищевыми продуктами;
- в определенных пищевых процессах, например для охлаждения и в зонах обработки пищевых продуктов, при условии, что такое использование не представляет опасности для безопасности и пригодности пищевых продуктов (например, использование чистой морской воды).

В случае рециркуляции воды в целях ее повторного использования следует проводить ее надлежащую обработку, которая гарантирует, что такая вода не поставит под угрозу безопасность и пригодность пищевых продуктов. Процесс обработки должен находиться под постоянным контролем. Допускается использование рециркулирующей воды без какой-либо обработки или воды, полученной в результате обработки пищевых продуктов путем выпаривания или сушки, если это не представляет угрозы для безопасности и пригодности пищевых продуктов.

### **5.10.2 В качестве ингредиента**

Чтобы не допустить заражения пищевых продуктов, по возможности следует использовать пригодную для питья воду.

### **5.10.3 Лед и пар**

Лед следует изготавливать из воды, соответствующей требованиям п. 3.4.1. Производство, хранение и обращение со льдом и паром должны проходить в таких условиях, которые не приведут к их загрязнению.

Пар, который будет контактировать с пищевыми продуктами или поверхностями, которые контактируют с пищевыми продуктами, не должен представлять угрозу безопасности и пригодности пищевых продуктов.

## 5.11 РУКОВОДСТВО И НАДЗОР

Тип необходимых руководства и надзора зависит от размера предприятия, характера его деятельности и видов пищевых продуктов, с которыми оно работает. Руководители и контролеры должны достаточно хорошо знать принципы и методы гигиены пищевых продуктов, чтобы правильно оценивать возможные риски, принимать необходимые профилактические и корректирующие меры и осуществлять надзор и проверку.

## 5.12 КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ СЛУЖБА ДЛЯ РАБОТНИКОВ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

В поддержку разработанного свода правил компетентному органу следует назначить руководителей и контролеров, в обязанности в которых будут входить:

- сотрудничество с продавцами на месте, включая советы и рекомендации по улучшению работы в соответствии с требованиями настоящих методических указаний;
- участие в разработке и (или) организации программ обучения продавцов, которые проводят соответствующие органы с целью выдачи и продления лицензий;
- тесное сотрудничество с сотрудниками правоохранительных органов, включая сотрудников, отвечающих за регистрацию и продление лицензий, — это позволит гарантировать четкое понимание и надлежащее применению настоящих методических указаний;
- если применимо, обучение сотрудников правоохранительных органов и регулярная организация совместных проверок, отслеживая достигнутый прогресс;
- просветительская работа с потребителями в соответствии с п. 7.7 настоящих методических указаний.

Руководители и контролеры должны уметь налаживать контакты, знать описанные в настоящих методических указаниях требования, хорошо понимать проблемы поставщиков и осознавать необходимость защиты потребителей.

Руководители и контролеры должны пользоваться доверием и уважением продавцов, потребителей и сотрудников правоохранительных органов.

По возможности руководители и контролеры должны быть знакомы со стандартом «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, ред. 3 (1997)).

Необходимо создать консультационные службы для работников уличной торговли пищевыми продуктами, предоставив им необходимые для эффективной работы ресурсы.

## РАЗДЕЛ VI. ЛИЧНОЕ ЗДОРОВЬЕ

### Цели

Чтобы не допустить заражения пищевых продуктов, все лица, прямо или косвенно контактирующие с пищевыми продуктами, должны:

- соблюдать установленные правила личной гигиены;
- соблюдать установленные правила поведения и действовать сообразно им.

### Принцип

Персонал, который не соблюдает установленные правила личной гигиены, страдает определенными заболеваниями или состояниями или ведет себя неподобающим образом, может стать источником

загрязнения и заразить потребителей через пищевые продукты.

## 6.1 СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ

Если компетентный орган требует носить на работе выдаваемые этим органом идентификационные бирки, все продавцы, помощники и другие работники пищевой промышленности и общественного питания обязаны выполнять это требование.

Лица, о которых известно, что они больны или являются носителями болезни, которая может передаваться через пищу, а также лица с подозрением на такие болезни не допускаются в зону обработки пищевых продуктов, если существует вероятность заражения пищевых продуктов. Все лица, страдающие такими болезнями или симптомами, должны незамедлительно сообщать об этом руководству.

При наличии клинических или эпидемиологических показаний работник должен пройти медицинский осмотр.

## 6.2 ЗАБОЛЕВАНИЯ И ТРАВМЫ

К заболеваниям, о которых следует сообщать руководству с целью принятия решения о необходимости отстранения от работы с пищевыми продуктами и (или) медицинского осмотра, относятся:

- желтуха;
- диарея;
- рвота;
- лихорадка;
- боль в горле с лихорадкой;
- видимые инфицированные поражения кожи (фурункулы, порезы и т. д.);
- выделения из ушей, глаз или носа.

## 6.3 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Персонал должен поддерживать высокие стандарты личной гигиены и при необходимости носить соответствующую защитную одежду, включая головные уборы, и обувь. Порезы и раны, при условии что персоналу разрешено продолжить работу, следует заклеить водонепроницаемым пластырем. Ногти всегда должны быть чистыми и коротко подстриженными. Волосы всегда должны быть чистыми и аккуратно уложенными, а во время работы их необходимо убирать под головной убор.

Персонал должен регулярно мыть руки, особенно если несоблюдение правил личной гигиены может повлиять на безопасность пищевых продуктов. В частности, руки следует мыть:

- перед началом работы с пищевыми продуктами;
- незамедлительно после посещения туалета;
- после работы с сырыми продуктами и любым загрязненным материалом, если это может привести к загрязнению других пищевых продуктов; по возможности такие сотрудники не должны работать с готовыми к употреблению продуктами питания.

## 6.4 ПОВЕДЕНИЕ

Работая с пищевыми продуктами, персонал должен воздерживаться от такого поведения, которое может привести к загрязнению пищевых продуктов. В частности, нельзя:

- курить;
- сплевывать;
- жевать или есть;
- чихать и кашлять над незащищенными пищевыми продуктами.

Не следует носить и проносить в зоны обработки пищевых продуктов личные вещи (в т. ч. ювелирные изделия, часы, булавки и другие предметы), которые могут представлять угрозу для безопасности и пригодности пищевых продуктов.

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

## 6.5 ПОСЕТИТЕЛИ

Посетители в зонах переработки пищевых продуктов и погрузочно-разгрузочных работ должны носить защитную одежду и соблюдать другие правила личной гигиены персонала.

## РАЗДЕЛ VII. ОБУЧЕНИЕ

### Цели

Лица, задействованные в операциях с пищевыми продуктами и прямо или косвенно контактирующие с ними, должны пройти обучение и (или) получить достаточное представление о гигиене пищевых продуктов, обеспечивающее их компетентность для выполнения тех операций, которые им поручены.

### Принцип

Обучение принципиально важно для любой системы гигиены пищевых продуктов. Ненадлежащая подготовка по вопросам гигиены и (или) недостаточные инструктаж и надзор за персоналом, задействованным в операциях с пищевыми продуктами, могут стать угрозой для безопасности пищевых продуктов и их пригодности к употреблению.

## 7.1 ОСВЕДОМЛЕННОСТЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Обучение принципам гигиены пищевых продуктов имеет принципиальное значение. Каждый сотрудник должен осознавать свою роль и ответственность за защиту пищевых продуктов от загрязнения и порчи. Все, кто работает с пищевыми продуктами, должны обладать знаниями и навыками, необходимыми для гигиеничного обращения с пищевыми продуктами. Все, кто контактирует с моющими средствами и другими потенциально опасными химическими веществами, должны пройти инструктаж по их безопасному использованию.

## 7.2 ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

Определяя уровень необходимой подготовки, необходимо учитывать:

- характер пищевых продуктов, в частности, их способность поддерживать рост патогенных микроорганизмов или микроорганизмов, вызывающих порчу;
- способы обработки и упаковки пищевых продуктов и обращения с ними, включая вероятность загрязнения;
- степень и характер переработки или дальнейшей подготовки продуктов перед их употреблением в пищу;
- условия, в которых будут храниться пищевые продукты;
- ожидаемый промежуток времени до употребления продуктов в пищу.

### **7.3 ИНСТРУКТАЖ И НАДЗОР**

Следует проводить периодические оценки эффективности программ обучения и инструктажа, а также осуществлять регулярный надзор и проверку в целях обеспечения эффективности выполнения соответствующих процедур.

Руководители и контролеры должны достаточно хорошо знать принципы и методы гигиены пищевых продуктов, чтобы правильно оценивать риски и принимать необходимые меры для устранения недостатков.

### **7.4 ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ**

Учебные программы следует регулярно пересматривать и, если необходимо, обновлять. Нужно организовать процесс таким образом, чтобы все, кто работает с пищевыми продуктами, и весь персонал предприятий пищевой отрасли, например обслуживающий и технический персонал, были осведомлены обо всех процедурах, необходимых для поддержания безопасности и пригодности пищевых продуктов.

### **7.5 ОБУЧЕНИЕ ПРОДАВЦОВ**

Прежде чем получить лицензию или перейти к дальнейшему обучению, как того требует компетентный орган, все продавцы, помощники и другие работники пищевой промышленности и общественного питания должны получить базовые знания в области гигиены пищевых продуктов. Обучение проводится компетентным органом или другими учреждениями, одобренными компетентными органами.

Важно донести до продавцов, что они несут ответственность перед потребителями, а также рассказать о доступных кредитных механизмах и других источниках финансирования, которые позволят им внедрить необходимые улучшения.

В местах скопления продавцов и потребителей следует развесить плакаты, наглядно иллюстрирующие, что можно, а что нельзя делать при приготовлении и продаже уличной еды.

### **7.6 ТОРГОВЫЕ АССОЦИАЦИИ**

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

### **7.7 ПРОСВЕЩЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Программы санитарного просвещения должны включать общие принципы гигиены пищевых продуктов. В частности, до сведения потребителей необходимо довести информацию о взаимосвязи между контролем температурно-временного режима, перекрестным загрязнением и болезнями пищевого происхождения.

Соответствующий орган должен с помощью плакатов, средств массовой информации и рекламных кампаний информировать потребителей о связанных с уличной едой рисках, и о том, каких шагов ждут компетентные органы от продавцов уличной еды, чтобы свести эти риски к минимуму.

Не менее важно донести до потребителей, что они не должны загрязнять пищевые продукты и мусорить в местах продажи уличной еды.

Консультационные службы для работников уличной торговли пищевыми продуктами должны играть ведущую роль в разработке информационных материалов и в мониторинге просвещения потребителей.