

РЕГИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ УЛИЧНОЙ ЕДЫ

(Латинская Америка и страны Карибского бассейна)

(CAC/RCP 43R-1995)

РАЗДЕЛ 1. НАЗНАЧЕНИЕ

В настоящем документе собраны требования и правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении и реализации пищевых продуктов и напитков, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, вне помещений.

Настоящие нормы и правила распространяются на места приготовления уличной еды, торговые точки и используемые транспортные средства.

РАЗДЕЛ 2. ЦЕЛИ

Цель настоящих норм и правил — гарантировать безопасность и пригодность пищевых продуктов к употреблению, чтобы защитить здоровье тех, кто пользуется таким форматом общественного питания.

Настоящий документ опирается на положения документа «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, ред. 3, 1997 г.).

РАЗДЕЛ 3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Используемые в настоящих нормах и правилах определения можно найти в других текстах Кодекса Алиментариус. Прочие актуальные определения приведены ниже.

- **Сточные воды.** Вода из бытовых и промышленных стоков.
- **Уличная еда.** Готовые к употреблению пищевые продукты, приготовление и (или) продажа которых осуществляются непосредственно на улице или в других подобных общественных местах.
- **Внешняя среда.** Территория/место, отведенные для приготовления, хранения, выкладки, подачи и (или) потребления пищевых продуктов.
- **Авторизованный.** Разрешенный компетентным органом.
- **Пищевые продукты и напитки для непосредственного употребления в пищу.** Любые готовые к употреблению горячие и холодные пищевые продукты или напитки.
- **Ингредиент.** Любое вещество, в том числе пищевые добавки, используемое при производстве или переработке продуктов питания и содержащееся в конечном продукте, хотя, возможно, и в измененной форме.
- **Расходные материалы.** Любые материалы и инвентарь, в том числе тара и упаковка, используемые при приготовлении и потреблении пищевых продуктов.
- **Дегустация.** Оценка на основе анализа восприятия органами чувств (внешний вид, запах, текстура, вкус).
- **Работник 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.

- **Скоропортящиеся пищевые продукты.** Продукты, которые начинают быстро портиться или разлагаться.
- **Лоток.** Любое стационарное или передвижное сооружение, предназначенное для продажи пищевых продуктов или напитков для непосредственного употребления в пищу на улице.
- **Посуда и столовые приборы.** Любые стаканы, тарелки, блюда, столовые приборы и кухонные инструменты, используемые для приготовления и употребления пищевых продуктов.

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РАСХОДНЫМ МАТЕРИАЛАМ И ИНГРЕДИЕНТАМ

4.1 ЗАКУПКА РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ

4.1.1 Расходные материалы и ингредиенты следует закупать у авторизованных розничных продавцов или получать из других одобренных источников. При необходимости продукты с ограниченным сроком годности охлаждают или замораживают, остальные — хранят на полках в коробках или корзинах, принимая необходимые меры, чтобы не допустить их загрязнения.

4.1.2 Приобретая фасованные расходные материалы и ингредиенты, убедитесь, что на упаковке указано название и условия гарантии производителя. Не следует закупать продукты питания без маркировки и (или) четкого указания срока хранения, если применимо.

4.1.3 Следует приобретать расходные материалы и ингредиенты, обладающие надлежащими органолептическими свойствами, которые соответствуют конкретным характеристикам или качествам свежих пищевых продуктов или сырья, без признаков порчи и (или) фальсификации.

4.1.4 При покупке скоропортящихся расходных материалов и ингредиентов убедитесь, что они хранились с соблюдением температурного режима.

4.1.5 Не закупайте пищевые продукты в количестве, превышающем вместимость складских/холодильных помещений.

4.2 ТРАНСПОРТИРОВКА, ПРИЕМ И ХРАНЕНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ИНГРЕДИЕНТОВ

4.2.1 При транспортировке любых расходных материалов и (или) ингредиентов необходимо соблюдать надлежащие условия, принимать соответствующие меры, которые позволят избежать химического, физического или биологического загрязнения или порчи товара, поддерживать температурный режим и изолировать разные виды товаров друг от друга во избежание перекрестного загрязнения. Запрещается перевозить расходные материалы и ингредиенты вместе с токсичными и (или) химическими веществами (дезинфицирующими или моющими средствами, пестицидами и т. д.). Для упакованных продуктов следуйте указаниям производителя на этикетке и (или) соблюдайте условия хранения, согласующиеся с общими принципами гигиены пищевых продуктов и действующими правовыми нормами.

4.2.2 Используемые при транспортировке транспортные средства, тара и упаковка должны пройти надлежащую очистку и дезинфекцию. Они должны быть достаточно вместительными и оборудованы соответствующими средствами, которые позволят обеспечить безопасность и качество пищевых продуктов.

4.2.3 Место приема и хранения расходных материалов и ингредиентов должно быть чистым и безопасным. Мясо, субпродукты, рыбу и другие продукты с ограниченным сроком годности следует хранить в лотках в холодильнике и (или) морозильной камере, а сыпучие продукты — в чистых контейнерах.

4.2.4 Полки, контейнеры и системы хранения должны быть изготовлены из безвредных материалов и содержаться в чистоте, чтобы на них не попадала пыль и другие загрязняющие вещества.

4.2.5 Контейнеры с пищевыми продуктами должны быть четко маркированы и (или) отмечены соответствующим образом. Их следует хранить отдельно от непищевых товаров, таких как мыло, дезинфицирующие средства, пестициды и другие токсичные или ядовитые вещества.

4.2.6 При организации оборота запасов пищевых продуктов следует придерживаться принципа «первым получен — первым выдан».

4.2.7 Принимайте необходимые меры, чтобы не допустить поражения пищевых продуктов вредителями (насекомыми, грызунами) или загрязнения биологическими агентами.

АНАЛИЗ РИСКОВ (АР): СУЩЕСТВУЕТ РИСК ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПАТОГЕННЫМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ. СОВМЕСТНОЕ ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ РАЗНЫХ ВИДОВ ПОВЫШАЕТ РИСК ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ. НЕНАДЛЕЖАЩЕЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. СОВМЕСТНАЯ ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВЫХ И НЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ФИЗИЧЕСКОГО И ХИМИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ. КОНТРОЛЬ ЗА ХИМИЧЕСКИМИ, ФИЗИЧЕСКИМИ И БИОЛОГИЧЕСКИМИ ЗАГРЯЗНИТЕЛЯМИ ДОЛЖЕН НАЧИНАТЬСЯ В МЕСТАХ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ (ККТ): КОНТРОЛЬ СОБЛЮДЕНИЯ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА — ЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПРЕДОТВРАТИТЬ РАЗМНОЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ И ПОРЧУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. РАЗДЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МОЖЕТ ПРЕДОТВРАТИТЬ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОЗДУХА И ПЫЛИ И КОНТРОЛИРУЙТЕ ДРУГИЕ ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ — ЭТО ГАРАНТИРУЕТ БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ — НЕОБХОДИМОЕ УСЛОВИЕ ПРОФИЛАКТИКИ ФИЗИЧЕСКОГО, ХИМИЧЕСКОГО И БИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ. ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР МЕСТ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ЗАКУПКИ ТОВАРА — ЗАЛОГ НАДЛЕЖАЩЕГО КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ РИСКА ДО ЭТАПОВ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ.

РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ЗОНАМ И ПОМЕЩЕНИЯМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

5.1 Зоны, предназначенные для приготовления пищевых продуктов

5.1.1 В помещениях

5.1.1.1 При проектировании и строительстве необходимо учитывать требования, описанные в разделе IV стандарта «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, ред. 3 (-1997)).

5.1.1.2 Такие зоны должны быть хорошо освещенными, их следует содержать в чистоте и располагать вдали от любых источников загрязнения (мусор, сточные воды, животные).

5.1.1.3 Оборудование должно быть изготовлено из соответствующих материалов, которые легко чистить и дезинфицировать по мере необходимости.

5.1.1.4 Вода для бытовых нужд (мытья расходных материалов и контейнеров) должна быть питьевой.

5.1.1.5 Очистку контейнеров для хранения воды следует проводить по мере необходимости.

5.1.1.6 Необходимо организовать надлежащий отвод сточных вод, чтобы не допустить угрозы загрязнения питьевой воды, пищевых продуктов или прилегающей территории или заражения работников общественного питания.

5.1.1.7 Рабочую зону, включая поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами (кухонная утварь, столешницы, ножи, водосливы и т. д.), следует содержать в надлежащем состоянии. Их необходимо мыть питьевой водой и дезинфицировать по мере необходимости.

5.1.1.8 Не допускается использовать для хранения пищевых продуктов тару, которая ранее использовалась для хранения токсичных или вредных для здоровья человека веществ, таких как инсектициды, краски или моторное масло.

5.1.1.9 Топливо, токсичные или легковоспламеняющиеся вещества не должны контактировать с пищевыми продуктами. Всегда соблюдайте правила безопасности при работе с электричеством,

токсичными, взрывоопасными и легковоспламеняющимися веществами — так вы защитите окружающих.

5.1.2 Вне помещений

5.1.2.1 Такие зоны следует содержать в чистоте и располагать в защищенном от прямых солнечных лучей, ветра и пыли месте, закрытом для посетителей и потребителей.

5.1.2.2 Кухонные плиты и другое аналогичное оборудование должны быть сконструированы и поддерживаться в рабочем состоянии надлежащим и безопасным образом.

5.1.2.3 Запас питьевой воды необходимо рассчитывать с учетом всех потребностей. Вода, получаемая не из источников общественного питьевого водоснабжения, должна соответствовать аналогичным стандартам качества.

5.1.2.4 Зона для приготовления пищевых продуктов должна располагаться на высоте не менее 60–70 см от земли. Места должно быть достаточно для подготовки, приготовления и хранения всех необходимых продуктов.

5.1.2.5 Оборудование, кухонные инструменты, водосливы, рабочие поверхности и другие элементы должны соответствовать требованиям, описанным в п. 5.1.1.

АР: ОКРУЖАЮЩЕЕ ПРОСТРАНСТВО И ПОВЕРХНОСТИ — ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК ХИМИЧЕСКОГО, ФИЗИЧЕСКОГО И БИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ. НЕ СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ТРЕБОВАНИЯМ ИЛИ ЗАГРЯЗНЕННАЯ ВОДА — ИСТОЧНИК ЗАРАЖЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

ККТ: ОКРУЖАЮЩЕЕ ПРОСТРАНСТВО И ПОВЕРХНОСТИ НЕОБХОДИМО СОДЕРЖАТЬ В ЧИСТОТЕ, ДЕЗИНФИЦИРОВАТЬ И ПОДДЕРЖИВАТЬ В НАДЛЕЖАЩЕМ СОСТОЯНИИ. ВОДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ЛЕД) И МЫТЬЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПРОДУКТАМИ ПОВЕРХНОСТЕЙ, РУК, КУХОННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ И Т. Д., ДОЛЖНА БЫТЬ ПРИГОДНА ДЛЯ ПИТЬЯ.

5.1.3 Санитарно-бытовые аспекты

5.1.3.1 Доставляемая питьевая вода должна храниться в соответствующих емкостях, изготовленных из нетоксичных материалов, которые легко мыть, герметично закупоренных, снабженных крышкой и краном или задвижкой и сконструированных таким образом, чтобы обеспечить сохранность воды и не допустить ее загрязнения.

5.1.3.2 Тара, кухонные инструменты и поверхности, используемые для работы с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из нетоксичных и устойчивых к высокой температуре материалов (если они используются на этапе кулинарной обработки), которые легко мыть.

5.1.3.3 Средства, используемые для мытья и дезинфекции рабочих поверхностей, кухонных инструментов, водосливов и других частей, по возможности должны быть нетоксичными и не вызывать коррозию (приложение I CAC/RCP 1-1969, ред. 3 (1997))

5.2 ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ

5.2.1 Состояние здоровья лиц, прямо и (или) косвенно контактирующих с пищевыми продуктами, расходными материалами или ингредиентами, должно соответствовать требованиям, описанным в «Рекомендуемых международных технических нормах и правилах. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969, ред. 3 (1997)).¹

5.2.2 Во время работы с пищевыми продуктами волосы необходимо убирать под головной убор. Ногти всегда должны быть чистыми и коротко подстриженными.

¹ Желтуха, диарея, рвота, лихорадка, боль в горле и жар, видимые инфицированные поражения кожи (фурункулы, порезы и т. д.) и выделения из ушей, глаз или носа (см. раздел 6.2 «Болезни и травмы», «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов», (CAC/RCP 1-1969, ред. 3 (1997)).

5.2.3 Работая с пищевыми продуктами, расходными материалами и ингредиентами, персонал не должен сплевывать, чихать, курить или демонстрировать иное поведение, которое может поставить под угрозу безопасность пищевых продуктов.

5.2.4 Работники общественного питания должны носить соответствующую чистую одежду, а для защиты от грязи надевать фартук или другие аналогичные предметы одежды, меняя их каждый день или по мере необходимости.

5.2.5 Во время работы с пищевыми продуктами нельзя носить кольца и браслеты.

5.2.6 Запрещается работать с пищевыми продуктами и деньгами одновременно.

5.2.7 Руки тщательно моют до локтей пригодной для питья водой и дезинфицирующим мылом после каждого посещения туалета или работы с сырыми пищевыми продуктами, такими как мясо, фрукты и овощи, и перед началом работы с готовыми продуктами или полуфабрикатами.

5.2.8 Работники общественного питания должны пройти подготовку по вопросам соблюдения санитарно-гигиенических требований при работе с пищевыми продуктами и демонстрировать способность постоянно обеспечивать безопасность пищевых продуктов.

5.2.8.1 Кухонные инструменты, блюда, стаканы, водосливы, рабочие поверхности и т. д. необходимо мыть и дезинфицировать сразу после использования, после каждого этапа подготовки пищевых продуктов, перед доведением продуктов до готовности или работой с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

АР: СУЩЕСТВУЕТ МНОЖЕСТВО ПУТЕЙ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРЕКРЕСТНОГО. ЗАГРЯЗНЕНИЕ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ОТ ОДНИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ДРУГИЕ, ЧЕРЕЗ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЛИ РУКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРЯМОГО И НЕПРЯМОГО КОНТАКТА. НЕКОТОРЫЕ УСЛОВИЯ ОСОБЕННО БЛАГОПРИЯТНЫ ДЛЯ РОСТА ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ ИЛИ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

ККТ: ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ВСЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ НЕОБХОДИМО АНАЛИЗИРОВАТЬ И ОЦЕНИВАТЬ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ РИСКА РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ И (ИЛИ) КАК ПРЯМОЙ ИЛИ НЕПРЯМОЙ ИСТОЧНИК ЗАГРЯЗНЕНИЙ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРОСТОЕВ, ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНЫХ ТЕМПЕРАТУР И ВОЗМОЖНОГО ЗАРАЖЕНИЯ НИ НА ОДНОМ ИЗ ЭТАПОВ ЦЕПОЧКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СНАБЖЕНИЯ (ЗАКУПКА, ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ, ВЫКЛАДКА, ОБРАБОТКА И Т. Д.).

РАЗДЕЛ 6. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

6.1 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ

6.1.1 Фрукты и овощи

6.1.1.1 Используйте исключительно фрукты и овощи, которые хранились в надлежащих условиях, не допускающих перекрестного загрязнения.

6.1.1.2 Осмотрите фрукты и овощи: отберите испорченные и оставьте только неповрежденные, пригодные для употребления в пищу.

6.1.1.3 Мойте и при необходимости дезинфицируйте фрукты и овощи перед подачей или использованием в качестве ингредиента.

6.1.1.4 Подготовка всех видов фруктов и овощей должна соответствовать предполагаемому использованию.

6.1.1.4.1 Снимать кожуру, выжимать сок и (или) нарезать фрукты и овощи следует с помощью соответствующего оборудования и кухонной утвари, соблюдая санитарно-гигиенические требования.

6.1.1.5 Хранить подготовленные фрукты и овощи следует в чистых, накрытых крышкой контейнерах при рекомендуемой температуре.

АР: ЗАГРЯЗНЕНИЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРЕКРЕСТНОЕ) ПАТОГЕННЫМИ БАКТЕРИЯМИ, ВИРУСАМИ ИЛИ ПАРАЗИТАМИ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ В МЕСТЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И (ИЛИ) НА РЫНКЕ (ЧЕРЕЗ ВОДУ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ, КОНТАКТ С ПОВЕРХНОСТЯМИ ИЛИ ДРУГИМИ ПРОДУКТАМИ). ПРИМИТЕ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ, ЧТОБЫ НЕ ДОПУСТИТЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ПРОДУКТА И (ИЛИ) КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА. КОНТРОЛЬ ХИМИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В МЕСТЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ И НА ЭТАПАХ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ, ПОСКОЛЬКУ ДРУГИХ ЭФФЕКТИВНЫХ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕР, КОТОРЫЕ МОЖНО БЫЛО БЫ ПРИМЕНИТЬ НА ЭТАПЕ ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ, НЕ СУЩЕСТВУЕТ. ЭФФЕКТИВНЫМ МЕТОДОМ КОНТРОЛЯ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ РИСКА ЯВЛЯЕТСЯ СОРТИРОВКА ВРУЧНУЮ.

ККТ: ОТБОР, ПРОМЫВКА, МЫТЬЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ — ВАЖНЫЕ И НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ, КОТОРЫЕ СЛЕДУЕТ ПРИНИМАТЬ ПЕРЕД УКЛАДКОЙ ПРОДУКТОВ НА ХРАНЕНИЕ (ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ ИЛИ ДРУГИХ МЕСТАХ ХРАНЕНИЯ) ИЛИ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. НА ПРОДУКТЕ НЕ ДОЛЖНО ОСТАВАТЬСЯ ЛИШНЕЙ ВЛАГИ. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ НЕ ДОПУСТИТЬ РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ И УВЕЛИЧИТЬ СРОК ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА. ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЙТЕ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ЗАКУПКИ — ОТ ЭТОГО ЗАВИСИТ, НАСКОЛЬКО СТРОГИМ БЫЛ КОНТРОЛЬ ФАКТОРОВ РИСКА.

6.1.2 Свежие мясо и рыба

6.1.2.1 При необходимости размораживайте мясо и рыбу в холодильнике в течение необходимого времени. Чтобы ускорить размораживание, допускается использовать микроволновую печь. Не размораживайте при комнатной температуре.

6.1.2.2 Не оставляйте свежие мясо и рыбу при комнатной температуре на продолжительное время.

6.1.2.3 Свежие мясо и рыбу необходимо обрабатывать таким образом, чтобы не допустить немедленного или последующего, прямого или непрямого перекрестного загрязнения мяса, рыбы, рабочих поверхностей, кухонных инструментов и других пищевых продуктов.

6.1.2.4 При необходимости свежее мясо и рыбу очищают, удаляя нежелательные части.

АР: ЗАРАЖЕНИЕ СВЕЖИХ МЯСА И РЫБЫ ПАТОГЕННЫМИ БАКТЕРИЯМИ, ВИРУСАМИ И ПАРАЗИТАМИ МОЖЕТ ПРОИЗОЙТИ В МЕСТАХ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИЛИ НА ЭТАПАХ ОБРАБОТКИ/ПРОДАЖИ, ПОСЛЕ ЧЕГО ОНИ САМИ МОГУТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ (ПОВЕРХНОСТЕЙ, РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КУХОННОЙ УТВАРИ И Т. Д.) НЕПРАВИЛЬНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К РАЗМНОЖЕНИЮ ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ НА ПОВЕРХНОСТИ ПРОДУКТА, ОСТАВЛЕННОГО ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ.

ККТ: МОЙТЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ ВСЕ ПОВЕРХНОСТИ, КОНТАКТИРОВАВШИЕ СО СВЕЖИМИ МЯСОМ И РЫБОЙ, ЧТОБЫ НЕ ДОПУСТИТЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ГОТОВЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ СВЕЖИЕ МЯСО И РЫБУ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ БЫСТРОГО РАЗМНОЖЕНИЯ ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ. ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЙТЕ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ЗАКУПКИ — ОТ ЭТОГО ЗАВИСИТ, НАСКОЛЬКО СТРОГИМ БЫЛ КОНТРОЛЬ ФАКТОРОВ РИСКА НА ПРЕДЫДУЩИХ ЭТАПАХ.

6.1.3 Другие пищевые продукты

6.1.3.1 При работе с сырами, колбасными изделиями и другими аналогичными пищевыми продуктами необходимо соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

6.1.3.1.1 Не допускайте контакта рук с пищевыми продуктами: выполняйте все действия, включая нарезку, шинковку, измельчение и т. д., используя соответствующие инструменты и (или) кухонную утварь.

6.1.3.1.2 Не оставляйте продукты при комнатной температуре на продолжительное время.

6.1.3.1.3 Запаса заготовленных продуктов должно хватать не более чем на 4 часа работы.

6.1.3.2 На таре или упаковке пищевых продуктов не должно быть повреждений (коррозии, изменения внешнего вида и т. д.).

6.1.3.3 Зерно, муку, сахар, соль и аналогичные продукты хранят в сухом месте в соответствующей закрытой таре, чтобы не допустить их порчи/загрязнения.

6.1.3.4 Не допускается использовать сырые яйца в составе блюд и напитков, предназначенных для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей кулинарной обработки.

Майонез, яичные соусы, муссы и аналогичные блюда, для приготовления которых используются сырые яйца, должны быть промышленного производства.

6.1.3.5 Для других продуктов производитель должен указывать условия хранения и способы применения, которые должны соответствовать нормам гигиены.

АР: ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ В МЕСТЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИЛИ ЧЕРЕЗ ПЛОХО ВЫМЫТЫЙ / НЕ ПРОШЕДШИЙ НАДЛЕЖАЩУЮ ДЕЗИНФЕКЦИЮ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННУЮ УТВАРЬ. ПАТОГЕННЫЕ БАКТЕРИИ МОГУТ ПРОНИКАТЬ ВНУТРЬ ЯЙЦА.

ККТ: УСТРАНИТЕ ЛЮБЫЕ ВОЗМОЖНЫЕ ИСТОЧНИКИ ЗАГРЯЗНЕНИЯ И (ИЛИ) ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗМНОЖЕНИЮ ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ. ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЙТЕ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ЗАКУПКИ — ОТ ЭТОГО ЗАВИСИТ, НАСКОЛЬКО СТРОГИМ БЫЛ КОНТРОЛЬ ФАКТОРОВ РИСКА

6.2 ТРЕБОВАНИЯ К ЭТАПУ ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ

6.2.1 Доводите все продукты до полной готовности, отмечая соответствующее изменение цвета, внешнего вида и (или) консистенции.

6.2.2 Не допускайте загрязнения приготовленных пищевых продуктов. Если в приготовленные блюда необходимо добавить сырые ингредиенты, то до подачи сырые ингредиенты не должны подвергаться воздействию высоких температур и контактировать с приготовленными блюдами в течение продолжительного времени.

6.2.3 Время между приготовлением и употреблением пищевых продуктов не должно превышать:

6.2.3.1 6 часов, если пищевые продукты хранятся при температуре выше 60°C;

6.2.3.2 1 суток, если пищевые продукты хранятся при температуре, не превышающей 5°C.

6.2.3.2.1 Время охлаждения горячих пищевых продуктов до температуры 5°C не должно превышать 3 часов.

6.2.3.3 Разогревать охлажденные пищевые продукты допускается только один раз — непосредственно перед употреблением. Продукт необходимо прогреть полностью до 70°C.

6.2.4 Если уличная торговая точка предлагает сэндвичи собственного приготовления, их следует готовить непосредственно перед употреблением.

6.2.5 Свежие салаты и блюда из свежих фруктов следует заправлять непосредственно перед употреблением.

6.2.6 Другие виды салатов (например, овощные, заправленные майонезом или другим салатным соусом, салаты с добавлением сыра, ветчины и т. д.) после приготовления хранят при температуре не выше 5°C непосредственно до употребления.

6.2.7 Пищевые продукты, которые готовят/разогревают непосредственно перед употреблением (пицца, киббех и т. д.), хранят при температуре не выше 5°C.

6.2.8 Не используйте любые остатки продуктов повторно: готовьте ровно столько, сколько можно продать за день.

АР: ВОСПРИИМЧИВОСТЬ МИКРООРГАНИЗМОВ К НАГРЕВУ ЗАВИСИТ ОТ ИХ БИОЛОГИЧЕСКОГО ВИДА, А ТАКЖЕ ОТ ХАРАКТЕРА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

ВОЗДЕЙСТВИЯ ГУБИТЕЛЬНЫХ ТЕМПЕРАТУР. ОДНАКО ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА КУХНЕ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛНОЙ СТЕРИЛИЗАЦИИ. ОСТАВШИЕСЯ БАКТЕРИИ СПОСОБНЫ АКТИВНО РАЗМНОЖАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, И ИХ КОНЕЧНОЕ ЧИСЛО ЗАВИСИТ ОТ ТОГО, КАК ДОЛГО ПРОДУКТ ХРАНИЛСЯ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА. ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НИЖЕ 5°C РАЗМНОЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ ЗАМЕДЛЯЕТСЯ НАСТОЛЬКО, ЧТО ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ НЕ ДОПУСТИТЬ ПОЯВЛЕНИЯ БОЛЬШОГО ЧИСЛА ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ ПРИ ТОЙ ЖЕ ИНТЕНСИВНОСТИ РАЗМНОЖЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ПОВЫШЕННОГО РИСКА. К ДРУГИМ ФАКТОРАМ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ СОХРАНИТЬ/УСИЛИТЬ ЭФФЕКТ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ТАКЖЕ ОТНОСЯТСЯ: НИЗКИЙ pH, ВЫСОКАЯ КИСЛОТНОСТЬ, ВЫСОКАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ СОЛИ, ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И Т. Д. (НИЗКАЯ ВЛАЖНОСТЬ ПОЗВОЛЯЕТ СОХРАНИТЬ ЭФФЕКТ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, НО НЕ УСИЛИВАЕТ ЕГО). ДРУГИЕ ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАРАЗИТОВ РЫБ, УНИЧТОЖАЮТ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАМОРОЗКИ НА ОПРЕДЕЛЕННОЕ ВРЕМЯ. НЕКОТОРЫЕ БАКТЕРИИ СПОСОБНЫ ВЫРАБАТЫВАТЬ В ПРОДУКТЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ТОКСИНЫ.

ККТ: ПОСКОЛЬКУ ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ УЯЗВИМЫ К НАГРЕВУ И ДРУГИМ ФАКТОРАМ, СНИЗИТЬ РИСК РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ МОЖНО ПУТЕМ ДОВЕДЕНИЯ ПРОДУКТА ДО ПОЛНОЙ ГОТОВНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ВНУТРИ) С ПОСЛЕДУЮЩЕМ ХРАНЕНИЕМ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

7.1 В транспортных средствах, используемых для транспортировки готовых пищевых продуктов, должен быть предусмотрен отдельный отсек, защищенный от попадания прямых солнечных лучей, ветра, пыли, дождя и загрязняющих веществ.

7.2 Такой отсек должен быть изготовлен из водонепроницаемого и пригодного для транспортировки пищевых продуктов материала, который легко мыть.

7.3 В целях обеспечения безопасности пищевых продуктов, для транспортировки отходов используют специальные плотно закрытые контейнеры.

7.4 Пищевые продукты транспортируют в надлежащей (т. е. изготовленной из нетоксичного материала, прошедшей тщательную очистку и дезинфекцию), герметично укупоренной таре, защищенной от внешних загрязнений.

7.5 Необходимо обеспечить соблюдение температурного режима. Если время транспортировки превышает 1 час или этого требуют процедуры, призванные не допустить размножение бактерий, горячие или охлажденные пищевые продукты не следует оставлять при комнатной температуре.

7.6 Если время транспортировки превышает 2 часа, тару с пищевыми продуктами помещают в термобоксы.

7.6.1 Готовые горячие пищевые продукты хранят в термобоксах отдельно от холодных или охлажденных пищевых продуктов. Для каждого из этих двух видов готовых пищевых продуктов следует использовать отдельный термобокс.

7.6.2 Если организовать транспортировку готовых пищевых продуктов при постоянной температуре выше 60°C невозможно, необходимо предварительно охладить пищевые продукты, как описано в п. 6.2.3.

АР: ТРАНСПОРТИРОВКА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И (ИЛИ) ЭТАПОМ РАЗМНОЖЕНИЯ БАКТЕРИЙ.

ККТ: НЕ ДОПУСКАЙТЕ СИТУАЦИЙ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К ЗАГРЯЗНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И (ИЛИ) РАЗМНОЖЕНИЮ БАКТЕРИЙ.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДАЖЕ УЛИЧНОЙ ЕДЫ

8.1 МЕСТА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

8.1.1 Лотки (ларьки, тележки, передвижные прилавки и т. д.) должны быть изготовлены из крепкого и прочного материала. Высота конструкции должна быть такой, чтобы было легко проводить санитарную обработку.

8.1.2 Лотки и прилегающие к ним территории необходимо содержать в чистоте и в надлежащем состоянии.

8.1.3 Неиспользуемые лотки укрывают, а передвижные конструкции хранят в чистом месте.

8.1.4 Не допускается использовать места уличной торговли для других целей.

8.1.5 Места уличной торговли должны располагаться в отведенных компетентными органами зонах, защищенных от загрязнения со стороны уличного движения, пешеходов, домашних животных и (или) переносчиков заболеваний.

8.1.6 Не допускается хранить в торговых точках личные вещи, в том числе одежду, обувь, одеяла, табачные изделия и т. д. Личные вещи не должны контактировать с поверхностями в зонах приготовления, хранения и (или) употребления пищевых продуктов.

8.1.7 Предметы декора, такие как вазы (с цветами и без), комнатные растения и т. д., должны быть расставлены таким образом, чтобы не стать источником загрязнения пищевых продуктов.

АР: ПРИЛЕГАЮЩАЯ К ТОРГОВОЙ ТОЧКЕ ТЕРРИТОРИЯ МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ УГРОЗУ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

ККТ: ТЩАТЕЛЬНО ВЫБИРАЙТЕ МЕСТА УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ. ПРИЛЕГАЮЩАЯ ТЕРРИТОРИЯ НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ОПАСНОСТИ, НАСКОЛЬКО ЭТО ВОЗМОЖНО.

8.2 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРОДАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

8.2.1 Для подачи пищевых продуктов и напитков следует использовать одноразовые тарелки, столовые приборы, стаканы, салфетки и т. д. Если это невозможно, используют многоразовую посуду в хорошем состоянии. Таковую посуду необходимо мыть и дезинфицировать после каждого использования.

8.2.1.1 Остатки еды из тарелок, стаканов и т. д. следует сбрасывать в соответствующие плотно закрывающиеся, прочные контейнеры, чтобы пищевые отходы не привлекали домашних животных и (или) других переносчиков заболеваний. Использованную одноразовую посуду следует собирать в отдельный контейнер, не смешивая с пищевыми отходами. Этот контейнер тоже должен быть надлежащим и защищенным от проникновения.

8.2.1.2 Еду на вынос следует заворачивать в чистую бумагу и (или) полиэтиленовую пленку. Не допускается использовать пластиковую/бумажную упаковку с печатным рисунком, поскольку типографская краска может стираться, особенно при непосредственном контакте с пищевым продуктом.

8.2.2 Допускается доводить пищевые продукты до готовности (а также разогревать их) непосредственно в торговой точке при условии соблюдения всех требований к обеспечению безопасности.

8.2.2.1 В целях безопасности манипуляции с пищевыми продуктами в местах уличной торговли рекомендуется свести к минимуму.

8.2.3 Выставленные на продажу пищевые продукты и напитки должны храниться в безопасных условиях с соблюдением температурного режима.

8.2.3.1 Остывшие горячие пищевые продукты разогревают при температуре не ниже 70°C.

8.2.4 Соль, сахар, горчицу, кетчуп, майонез и другие аналогичные ингредиенты, которые потребители добавляют самостоятельно, подают в порционных упаковках или диспенсерах, чтобы не допустить загрязнения.

8.2.5 Сервировочные приборы необходимо мыть и дезинфицировать по мере необходимости.

8.2.5.1 По возможности не прикасайтесь руками к готовым к употреблению пищевым продуктам, в том числе к очищенным фруктам.

8.2.6 Тот, кто работает с пищевыми продуктами, не должен прикасаться к деньгам, купонам и т. п. Если это невыполнимо, перед приготовлением пищи следует вымыть и продезинфицировать руки.

8.2.7 Если уличная торговля осуществляется из транспортного средства, кабина водителя должна быть отделена от зон, используемых для доведения до готовности, хранения, продажи и (или) употребления пищевых продуктов, или же зоны для работы с пищевыми продуктами должны быть отделены от остальной части транспортного средства.

АР: ТАРЕЛКИ, СТАКАНЫ, СЕРВИРОВОЧНЫЕ ПРИБОРЫ И ДРУГОЙ ИНВЕНТАРЬ МОГУТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОСТАТКИ ЕДЫ МОГУТ ПРИВЛЕКАТЬ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ И (ИЛИ) ПЕРЕНОСЧИКОВ ЗАБОЛЕВАНИЙ, КОТОРЫЕ ТАКЖЕ МОГУТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

ККТ: ТАРЕЛКИ, СТАКАНЫ И ДРУГОЙ ИНВЕНТАРЬ СЛЕДУЕТ СОБИРАТЬ В ОТДЕЛЬНЫЙ КОНТЕЙНЕР, НЕ СМЕШИВАЯ С ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ. НЕ ДОПУСКАЙТЕ, ЧТОБЫ МУСОРНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ ПРИВЛЕКАЛИ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ И (ИЛИ) ДРУГИХ ПЕРЕНОСЧИКОВ ЗАБОЛЕВАНИЙ. СЕРВИРОВОЧНЫЕ ПРИБОРЫ НЕОБХОДИМО СОДЕРЖАТЬ В ЧИСТОТЕ И В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ.

8.3 Продавцы пищевых продуктов должны соблюдать нормы гигиены, описанные в разделе 5.2.

8.4 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОДАВЦОВ

В дополнение к перечисленным требованиям продавцы и работники общественного питания несут ответственность за соблюдение норм гигиены и защиту пищевых продуктов, которые они готовят и продают, а также за обеспечение всех аспектов безопасности.

АР: РАБОТНИК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ТАКЖЕ МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

ККТ: НАДЛЕЖАЩИЙ ИНСТРУКТАЖ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ ГИГИЕНЫ — ВАЖНОЕ УСЛОВИЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

РАЗДЕЛ 9. УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ И БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

9.1 Мусорные баки (контейнеры) следует располагать подальше от зоны работы с пищевыми продуктами. Все контейнеры должны быть оборудованы крышками, если возможно — с доводчиками.

9.1.1 Мусорные контейнеры должны быть изготовлены из прочного водонепроницаемого материала, который легко мыть.

9.1.2 Не допускается ставить мусорные контейнеры на пол или прислонять к стене.

9.2 Сбор и отвод сточных вод производится отдельно от утилизации твердых отходов. По возможности система отвода должна быть подключена к канализации. Отвод сточных вод осуществляется через дренажную канализацию. Не допускается выливать их на землю и (или) сливать в водоемы (реки и озера).

9.3 Перерабатываемые и неперерабатываемые твердые отходы необходимо хранить отдельно. Конечный пункт утилизации таких отходов определяется в соответствии с муниципальными нормативными актами.

9.3.1 Пищевые отходы необходимо утилизировать таким образом, чтобы они не привлекали насекомых или животных, включая мух, кошек и собак.

9.4 Борьба с вредителями проводится в соответствии с нормативными актами, принятыми на муниципальном, региональном и (или) национальном уровнях. Проводить борьбу с вредителями с помощью химических средств может только уполномоченный технический персонал. При этом необходимо исключить возможность загрязнения окружающей среды и пищевых продуктов и контакта химических средств с продавцами, работниками общественного питания и посетителями.