

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

РУКОВОДСТВО ПО МЕРАМ КОНТРОЛЯ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

CXG 103-2024

Принято в 2024 году.

1. ВВЕДЕНИЕ

Традиционные продовольственные рынки – это специально отведенные пространства, где оптовики, розничные торговцы и потребители могут продавать и покупать продукты для непосредственного употребления в пищу, приготовления еды и других целей. В мире эти рынки имеют множество разных названий: уличные продуктовые рынки, местные рынки, общественные рынки, общинные рынки, муниципальные рынки, базары, рынки под открытым небом, фермерские рынки и т. п. Такие рынки могут располагаться на открытом воздухе или в закрытых помещениях и сильно разниться по размерам и количеству торгующих. Они также могут иметь формальные или неформальные структуры управления с различными уровнями инфраструктуры. На этих рынках также осуществляются погрузочно-разгрузочные работы, приготовление пищи, кустарная обработка и упаковка продукции.

Традиционные продовольственные рынки являются важными источниками продовольствия, обеспечивающими домохозяйства недорогими и легкодоступными пищевыми продуктами, как сырыми, так и готовыми к употреблению. Они также предоставляют возможности трудоустройства в различных звеньях продовольственной производственно-сбытовой цепочки.

Но несмотря на преимущества, связанные с традиционными продовольственными рынками, обращение с продукцией на этих рынках зачастую не отвечает установленным правилам гигиены. Настоящее руководство обеспечит компетентным органам, операторам предприятий пищевой отрасли (ОППО) и потребителям необходимые знания для укрепления потенциала в области пищевой гигиены на этих рынках с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов в рамках подхода "Единое здоровье".

2. ЗАДАЧИ

В данном руководстве представлены рекомендации по разработке и осуществлению мер политики и регулирования, обеспечивающих оптимальное проектирование традиционных продовольственных рынков и эффективное управления ими в целях повышения безопасности пищевых продуктов.

Руководство содержит рекомендации для ОППО, потребителей, органов управления рынками и других заинтересованных сторон по вопросам гигиены пищевых продуктов, в том числе связанным с обращением с пищевыми продуктами, охраной здоровья, профессиональной подготовкой и обучением персонала, охраной окружающей среды и нормами гигиены, имеющими отношение к обеспечению безопасности пищевых продуктов.

3. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3.1 Сфера применения

Настоящее руководство содержит рекомендации по вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов и гигиеничного обращения с пищевыми продуктами для всех заинтересованных сторон, имеющих отношение к традиционным продовольственным рынкам, где продаются сырье пищевые продукты, полуфабрикаты и/или готовая еда.

3.2 Использование

Настоящее руководство предназначено для использования компетентными органами и другими заинтересованными сторонами при разработке и/или внедрении мер контроля за безопасностью пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках, при этом:

- полную ответственность за принятие решения о том, как следует применять данное руководство, несут компетентные органы в координации с органами управления рынками там, где они существуют;
- ОППО должны соблюдать правила гигиены, изложенные в настоящем документе, для обеспечения безопасности и пригодности к употреблению пищевых продуктов;
- потребители должны следовать соответствующим инструкциям и применять надлежащие меры гигиены.

Настоящее руководство следует использовать в сочетании с соответствующими текстами Кодекса, включая, в частности, "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)¹.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей настоящего руководства используемые в нем термины определяются следующим образом:

Безопасность пищевых продуктов. Гарантия того, что пищевые продукты не окажут губительного воздействия на здоровье потребителя в случае их приготовления и/или использования по назначению (СХС 1-1969)¹.

Гигиена пищевых продуктов. Вся совокупность условий и мер, необходимых для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов во всех звеньях продовольственной цепочки (СХС 1-1969)¹.

Компетентный орган. Орган государственной власти или другой уполномоченный правительством официальный орган, ответственный за установление нормативных требований к безопасности пищевых продуктов и/или за организацию официальных мер контроля, включая правоприменение (СХС 1-1969)¹.

Материалы и изделия, пригодные для использования в пищевой промышленности. Материалы и изделия, безопасные для использования в операциях с пищевыми продуктами при их обработке, хранении, упаковке и подаче.

Оборудование. Любые устройства, сосуды, емкости, посуда, машины, инструменты или приборы, предназначенные для использования при приготовлении, хранении, обработке, очистке, продаже или поставке/доставке пищевых продуктов, или их части (СХС 76R-2017)³.

Опасный фактор. Биологический, химический или физический агент в пищевом продукте, способный оказать губительное воздействие на здоровье (СХС 1-1969)¹.

Оператор предприятия пищевой отрасли (ОППО). Субъект, ответственный за ведение хозяйственной деятельности в каком-либо звене продовольственной цепочки ("Общие принципы гигиены пищевых продуктов" [СХС 1- 1969])¹.

Орган управления рынком. Юридическое или физическое лицо, занимающееся администрированием работы традиционного рынка. В состав такого органа могут входить рыночные комитеты и ассоциации ОППО.

Питьевая вода. Вода, пригодная для употребления человеком ("Руководство по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве и переработке пищевых продуктов" [CXG 100-2023])².

Пищевой продукт. Любое вещество в переработанном, полупереработанном или сыром виде, которое предназначено для потребления человеком; в эту категорию также включаются напитки, жевательная резинка и иные вещества, которые используются в изготовлении, переработке или обработке "пищевых продуктов", но исключаются косметика, табак и вещества, используемые исключительно как лекарства ("Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" [CXS 1-1985])⁴.

Поставщики пищевых продуктов. Лица, которые продают пищевые продукты на традиционном продовольственном рынке.

Посуда / столовые приборы. Все принадлежности, используемые для приготовления, подачи и употребления пищевых продуктов (как многоразового, так и одноразового использования), включая стаканы, тарелки, блюда, чашки, блюдца, ложки, вилки, половники, палочки для еды и т. д. ("Региональный свод гигиенических норм и правил уличной торговли пищевыми продуктами в Азии" [СХС 76R-2017])³.

Потребитель. Лица и семьи, приобретающие и получающие пищевые продукты с целью удовлетворения своих личных потребностей ("Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" [CXS 1-1985])⁴.

Работник пищевой промышленности или предприятия общественного питания. Любое лицо, непосредственно работающее с фасованными и нефасованными пищевыми продуктами, оборудованием и посудой, используемыми для пищевых продуктов, а также с поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, и потому обязанное соблюдать требования гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969)¹.

Скоропортящиеся пищевые продукты. Пищевые продукты, которые при несоблюдении необходимых условий хранения подвержены быстрому разложению, порче и/или росту микроорганизмов, с образованием или без образования токсинов или метаболитов (например, молоко и молочные продукты, яйца, мясо, птица, рыба и т. д.) ("Региональный свод гигиенических норм и правил уличной торговли пищевыми продуктами в Азии" [СХС 76R-2017])³.

Традиционные продовольственные рынки. Общественные пространства с физической инфраструктурой, включающие помещения или отдельные киоски (прилавки) для торговли пищевыми продуктами, как правило, производства местных ОППО (такими как фрукты, овощи, продукты животного происхождения, семена/крупы, готовые к употреблению продукты питания, уличная еда), для приготовления пищи и для других целей. Примерами являются, в частности, уличные продуктовые рынки, местные рынки, общественные рынки, общинные рынки, муниципальные рынки, базары, рынки под открытым небом и фермерские рынки.

5. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Меры политики и регулирования

Необходимо разработать и внедрить соответствующие меры политики и нормативные акты, которыми будет регулироваться деятельность по обеспечению безопасности пищевых продуктов при их покупке, приготовлении, переработке, хранении, упаковке и потреблении. Такие требования должны быть разработаны либо как отдельный документ, либо как элемент существующих нормативных актов в сфере продовольствия на базе подхода, ориентированного на конкретный конечный результат.

Общие гигиенические требования и практические методы, которым должны следовать ОППО, должны быть разъяснены компетентными органами и могут применяться с учетом условий и факторов риска, присущих каждой операции и/или местности.

Риск, связанный с соответствующей операцией, следует оценивать с точки зрения размера рынка, особенно численности населения города, в котором он расположен, инфраструктуры, типа продаваемых пищевых продуктов и вида деятельности.

Компетентные органы и/или органы управления рынком должны давать свое одобрение в отношении видов пищевых продуктов, которые могут продаваться на рынке, местоположения и характеристик торговых точек, а также предоставлять подробную информацию о санитарных условиях, которые должны быть соблюдены.

Компетентные органы должны:

- регулировать и поощрять меры контроля за безопасностью пищевых продуктов и использование рекомендаций, изложенных в настоящем документе, в дополнение к положениям стандарта СХС 1-1969¹;
- создавать и вводить в действие системы эпиднадзора с целью выявления и поддержки расследований вспышек болезней пищевого происхождения и борьбы с ними; и
- внедрять и обеспечивать соблюдение мер регулирования, включая выдачу разрешений и лицензий и, где это применимо, применение санкций.

Роли и обязанности компетентных органов, органов управления рынком, ОППО и потребителей, включая их юридические обязательства, должны быть четко определены и оформлены документально.

За повседневную работу традиционного продовольственного рынка должны отвечать органы управления рынком в координации с ОППО.

Там, где это применимо, органы управления рынком должны быть наделены полномочиями оказывать содействие компетентным органам в лицензировании и регистрации, которые должны осуществляться с помощью взаимосогласованного механизма в целях надзора и повышения безопасности пищевых продуктов со стороны ОППО.

5.2 Рыночная инфраструктура

Проектирование и строительство традиционных продовольственных рынков должны предусматривать устройство базовой инфраструктуры, способствующей соблюдению норм надлежащей гигиенической практики при обращении с пищевыми продуктами и ведении деловых операций, как это предусмотрено компетентными органами и/или органами управления рынком в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Объекты такой инфраструктуры должны быть пригодны для проведения работ по техническому обслуживанию и санитарных мероприятий (например, иметь гладкие, легко моющиеся поверхности без трещин, не накапливать грязь и т. д.).

При планировании объектов рыночной инфраструктуры зоны, связанные с повышенным риском, например те, где осуществляются операции с живыми животными, сырьем мясом, птицей и рыбой, должны быть физически отделены от несовместимых с такими операциями видов деятельности в целях предотвращения перекрестного загрязнения пищевых продуктов.

5.3 Условия лицензирования/регистрации

ОППО должны соблюдать минимальные требования, установленные компетентными органами.

Необходимо установить такой порядок, при котором ОППО могут получить лицензию на осуществление своей деятельности / регистрацию только в том случае, если их работники обладают необходимыми навыками в области гигиены пищевых продуктов.

Периодичность и тип обучения персонала должны быть согласованы заинтересованными сторонами с

учетом требований рынка, вида предлагаемых пищевых продуктов, практики ОППО и других соответствующих аспектов.

5.4 Борьба с вредителями, животными и возбудителями зоонозов пищевого происхождения

Органы управления рынком и ОППО на традиционных продовольственных рынках должны обеспечивать эффективные механизмы борьбы с животными и вредителями (крысами, мышами, голубями, насекомыми и т. д.).

Если обнаруживается, что какие-либо пищевые продукты загрязнены/заражены животными и/или вредителями, то эти продукты должны быть утилизированы с соблюдением санитарных норм таким образом, чтобы предотвратить загрязнение/заражение других пищевых продуктов.

Обработка химическими, физическими или биологическими агентами в целях борьбы с вредителями и животными не должна представлять угрозы для безопасности и пригодности пищевых продуктов и для человека.

В отношении возбудителей зоонозов пищевого происхождения следует применять соответствующие профилактические меры, которые могут включать мытье рук после контакта с животными, уборку и дезинфекцию, а также другие меры, необходимые для предотвращения инфицирования.

В соответствии с подходом "Единое здоровье" лица, занимающиеся обработкой диких животных и мяса диких животных, должны быть осведомлены об опасных факторах, связанных с их торговлей в регионе, особенно в целях предотвращения известных и новых зоонозов.

6. ОПЕРАТОРЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ

6.1 Состояние здоровья работников пищевой промышленности и общественного питания

Работники пищевой промышленности и общественного питания на традиционных рынках должны быть здоровы. Там, где это необходимо, они должны проходить регулярные медицинские осмотры, иммунизацию и получать медицинские справки, подтверждающие состояние их здоровья.

Работников пищевой промышленности и общественного питания не следует допускать к выполнению своих обязанностей при появлении таких симптомов, как желтуха, диарея, рвота, повышение температуры, боль в горле с повышением температуры, выделения из ушей, глаз и носа, видимые инфицированные повреждения кожи, такие как фурункулы и порезы. В случае появления таких симптомов они должны прекратить любые контакты с пищевыми продуктами и обратиться за медицинской помощью.

Работник пищевой промышленности или общественного питания, который был идентифицирован как носитель возбудителя (возбудителей) болезней пищевого происхождения или о котором известно, что он является таковым, не должен заниматься никакими видами работ, предполагающими контакт с пищевыми продуктами, до тех пор, пока врач не подтвердит его пригодность к работе.

6.2 Личная гигиена и правила поведения

При выполнении своих обязанностей работники пищевой промышленности и общественного питания должны соблюдать следующие правила:

- носить чистую одежду и соответствующие средства индивидуальной защиты;
- мыть руки с мылом, ополаскивать и вытираять их насухо таким образом, чтобы избежать их повторного загрязнения. Дезинфицирующие средства для рук не заменяют их мытья и должны использоваться только после мытья рук;
- всегда иметь коротко подстриженные и чистые ногти и не носить ювелирных изделий и других украшений во время приготовления пищи;
- следить, чтобы волосы, включая растительность на лице, были чистыми и опрятными, и прикрывать их во время работы с пищевыми продуктами;
- заклеивать порезы и раны подходящим водонепроницаемым пластырем;
- не курить и не жевать резинку во время приготовления и подачи пищи;
- воздерживаться от негигиенических действий, таких как сплевывание и ковыряние в носу и ушах, не касаться руками никаких частей тела во время работы с пищевыми продуктами;
- не чихать и не кашлять над пищевыми продуктами; и
- использовать продуктовые прилавки исключительно по их прямому назначению.

6.3 Профессиональная подготовка и компетенции

Работники пищевой промышленности и общественного питания должны пройти соответствующую подготовку по вопросам гигиены пищевых продуктов и продемонстрировать свою компетентность в области безопасного обращения с пищевыми продуктами.

Профессиональная подготовка по вопросам гигиены пищевых продуктов должна проводиться компетентными органами или другими учреждениями, которые получили от компетентных органов одобрение на такую деятельность. Поставщики пищевых продуктов также должны быть проинформированы об ответственности за предоставление потребителям безопасных и пригодных к употреблению пищевых продуктов.

Соответствующие органы, включая, при необходимости, специалистов по распространению знаний и работников местного здравоохранения, должны привлекать органы управления рынком и другие заинтересованные стороны к оказанию помощи в проведении профессиональной подготовки работников пищевой промышленности и общественного питания, особенно той, которая требуется для выдачи лицензии, с тем чтобы облегчить ОППО внедрение процесса обучения своих работников.

Необходимо развесить на видных местах плакаты, на которых простыми средствами показано, что можно и чего нельзя делать при обращении с пищевыми продуктами в процессе торговли ими. Эта информация должна быть адресована как работникам пищевой промышленности и общественного питания, так и потребителям.

Учебные материалы должны содержать графические изображения. Ключевая информация должна быть изложена кратко и понятно и по возможности переведена на местные языки. Учебные материалы можно сделать водонепроницаемыми, так чтобы поставщики пищевых продуктов могли их просматривать/хранить/вешать на свою тележку или прилавок.

В учебных программах следует также учитывать уровень знаний и навыков обучаемых работников пищевой промышленности и общественного питания.

6.4 Ассоциации ОППО

Для оказания поддержки и обеспечения связи с соответствующими органами в целях содействия осуществлению гигиенических мер можно рекомендовать создание ассоциаций или кооперативов ОППО.

Ассоциации ОППО должны оказывать содействие постоянному наращиванию потенциала и саморегулированию в интересах более строгого соблюдения требований к безопасности пищевых продуктов.

6.5 Обязанности ОППО

ОППО несут ответственность за обеспечение гигиены и защиты пищевых продуктов, с которыми они работают, а также за все аспекты, связанные с их безопасностью, включая:

- разработку, внедрение и проверку процессов, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов и их пригодность для использования по назначению;
- создание эффективной системы учета, необходимой для обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- обеспечение компетентности персонала в соответствии с должностными обязанностями;
- создание простой системы отслеживания продукта на один шаг назад и на один шаг вперед в продовольственной цепочке, где это применимо;
- внедрение системы работы с жалобами потребителей;
- формирование правильной культуры безопасности пищевых продуктов путем демонстрации своей приверженности принципам обеспечения безопасных и пригодных к употреблению пищевых продуктов и содействия применению соответствующих методов обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- предоставление потребителям четкой и понятной информации об использовании пищевых продуктов и возможности установить наличие опасных факторов пищевого происхождения, включая аллергены, защитить свои продукты от загрязнения и предотвратить рост/выживание пищевых патогенов в процессе хранения, обработки и приготовления пищи с соблюдением гигиенических требований;

- принятие надлежащих мер к тому, чтобы на рыночных прилавках не было животных, вредителей и насекомых, с тем чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов. При этом допускается присутствие некоторых животных, например собак-поводырей, но следует соблюдать меры предосторожности, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов; и
- незамедлительное принятие всех возможных мер для устранения выявленных вредителей и мест их укрытия и предотвращения повторного заражения.

7. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ, ПРОЕКТ, ПЛАНИРОВКА И СООРУЖЕНИЯ

7.1 Местоположение

Всю ответственность за установление стандартов, обеспечивающих соответствие местоположения, инфраструктуры и систем инженерного обеспечения, несут компетентные органы. Соответственно, органы управления рынком и ОППО должны соблюдать установленные стандарты. В тех случаях, когда на рынке необходимы какие-либо усовершенствования, они должны проводиться по согласованию с экспертами по безопасности пищевых продуктов, что может включать рекомендации по перемещению ОППО.

Традиционные продовольственные рынки должны располагаться вдали от:

- экологически загрязненных районов и зон расположения промышленных предприятий, где можно с разумной вероятностью ожидать загрязнения пищевых продуктов;
- зон, подверженных затоплению;
- зон, подверженных заражению вредителями; и
- зон, где невозможно обеспечить надлежащее удаление жидких или твердых отходов.

7.2 Проект и планировка

Проект и планировка традиционного продовольственного рынка должны:

- пройти предварительное рассмотрение и быть одобрены компетентными органами и/или органами управления рынком и ассоциациями ОППО, если это необходимо;
- обеспечивать достаточное пространство для размещения прилавков, тележек, витрин продавцов, мест для приготовления, обработки, хранения, подачи и продажи пищевых продуктов;
- обеспечивать возможность поступления материалов и товаров на рынок и их вывоз оттуда таким образом, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов;
- предусматривать наличие дорожек из уплотненного грунта, обеспечивающих достаточный дренаж при ожидаемом количестве осадков;
- предусматривать наличие оборудованных прилавков с доступом к впускным и выпускным отверстиям труб канализации или к другим подходящим средствам гигиеничного удаления сточных вод;
- обеспечивать сегментацию/разметку рынка, позволяющую отделить зоны продажи продуктов, с которыми сопряжены высокие риски, от зон, отведенных для продуктов с низким риском;
- предусматривать надлежащее размещение удобств для покупателей и поставщиков, таких как туалеты, раковины для мытья рук и пункты общественного питания, позволяющее предотвратить загрязнение пищевых продуктов;
- обеспечивать в достаточном количестве подходящие, надлежащим образом расположенные зоны для сбора и хранения твердых отходов, чистки, мойки и дезинфекции посуды / столовых приборов и принадлежностей;
- обеспечивать хорошую вентиляцию (для удаления опасных газов и неприятных запахов, таких как пары топлива, используемого для приготовления пищи) и непрерывную подачу свежего воздуха в достаточном объеме;
- предусматривать достаточное электропитание для работы приборов, технологического и холодильного оборудования и других приспособлений, используемых при приготовлении, обработке, хранении, подаче и продаже пищевых продуктов;
- предусматривать наличие достаточных запасов питьевой воды подходящей температуры, подаваемой под соответствующим давлением, а также надлежащие условия для ее хранения,

- распределения и защиты от загрязнения;
- обеспечивать достаточное освещение;
- предусматривать наличие не загроможденного ненужными предметами пространства внутри и вокруг продуктовых прилавков (киосков), обеспечивающего возможность для уборки; и
- обеспечивать достаточное пространство для погрузочно-разгрузочных работ.

7.3 Сооружения

Сооружения на традиционных продовольственных рынках должны пройти проверку и получить одобрение компетентных органов и/или органов по управлению рынком, ассоциаций ОППО, когда это необходимо. Они должны быть изготовлены из непроницаемых материалов, которые можно очищать, дезинфицировать и поддерживать в исправном состоянии.

Зоны для приготовления пищи 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.

Поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из высококачественных материалов, пригодных для использования в пищевой промышленности, находиться в исправном состоянии, быть прочными, не требующими особого ухода, и их должно быть легко мыть и дезинфицировать.

Все зоны для приготовления пищи, моечное оборудование, рабочие столы, полки и шкафы, где хранятся пищевые продукты, следует размещать на достаточной высоте над землей.

На всей площади продуктового киоска/прилавка должно быть достаточно света, чтобы обеспечить приемлемую освещенность для всех видов деятельности, производимых на традиционном продовольственном рынке.

Сооружения на традиционных продовольственных рынках должны быть оснащены соответствующими приспособлениями для минимизации воздействия экстремальных погодных условий на пищевые продукты и для предотвращения накопления грязи и конденсата из атмосферы, а также для защиты от летающих животных.

Там, где это уместно, должны быть предусмотрены соответствующие помещения, где можно контролировать температуру и влажность в целях поддержания безопасности и целостности пищевых продуктов.

Необходимо обеспечить эффективную защиту от проникновения и скопления вредителей.

В целях облегчения очистки и дезинфекции следует предусмотреть устройство дренажных отверстий в полу для удаления поверхностных вод.

Там, где это применимо, над зонами приготовления пищи должны быть предусмотрены вытяжные шкафы и дымоходы, позволяющие удалять из помещений кухонные газы, дым и чад.

Следует установить централизованное или индивидуальное оборудование для мытья бытовой техники, посуды / столовых приборов и другого инвентаря питьевой водой (см. "Рекомендации по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве пищевых продуктов" [CXG 100-2023]) и, при необходимости, предусмотреть наличие горячей питьевой воды, с отводом в канализационную или дренажную систему, отвечающую установленным требованиям, в целях обеспечения тщательной очистки.

Традиционные продовольственные рынки должны отвечать любым другим требованиям компетентного органа.

7.4 Оборудование для хранения пищевых продуктов

Оборудование, используемое для хранения пищевых продуктов, должно быть сконструировано из высококачественных материалов, пригодных для использования в пищевой промышленности, которые должны быть легко мыть и дезинфицировать.

Необходимо следить за температурой в холодильниках и морозильных камерах. Если для охлаждения сырых продуктов, например рыбных, используется лед, то он должен быть приготовлен из питьевой воды, чтобы не стать источником загрязнения продуктов при непосредственном контакте. Лед следует добавлять в достаточном количестве и постоянно пополнять его запас, так чтобы продукты оставались охлажденными и полностью им покрытыми.

Устройства для мониторинга и любое другое оборудование, которое может повлиять на безопасность

пищевых продуктов, должны использоваться только по их целевому назначению.

Такие устройства для мониторинга, как термометры, системы управления холодильными установками, весы и регистрирующие термометры, должны быть откалиброваны.

Следует указать частоту калибровки, ответственное лицо, процедуры мониторинга и верификации, соответствующие корректирующие действия и порядок ведения документации.

7.5 Вода и санитария

7.5.1 Водоснабжение

На традиционных продовольственных рынках должен быть достаточный запас питьевой воды.

7.5.2 Удаление жидкых отходов

Традиционные продовольственные рынки должны иметь эффективную и отвечающую национальным нормам и правилам систему удаления сточных вод, которую следует поддерживать в рабочем состоянии. Эта система должна быть достаточно мощной для того, чтобы выдерживать пиковые нагрузки, и снабжена ловушками для предотвращения попадания в канализацию твердых отходов.

7.5.3 Удаление твердых отходов

Традиционные рынки продовольствия должны обеспечивать:

- обращение с твердыми отходами таким образом, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов и/или питьевой воды;
- удаление твердых отходов из рабочей зоны киосков/прилавков по мере необходимости и не реже одного раза в день;
- размещение емкостей и/или контейнеров для отходов в стратегически важных местах на рынках;
- сортировку всех твердых отходов и их надлежащее размещение в подходящих для этих целей контейнерах, включая мусорные баки и емкости для отходов и/или контейнеры с плотно закрывающимися крышками;
- опорожнение и мойку емкостей и/или контейнеров для мусора с частотой, необходимой для обеспечения гигиены окружающей среды;
- в районах, где нет служб сбора мусора – удаление твердых отходов в соответствии с санитарными нормами, рекомендованными или одобренными компетентным органом;
- очистку и дезинфекцию оборудования для утилизации отходов и зон их хранения в соответствии с требованиями компетентного органа;
- использование только надлежащих дезинфицирующих средств; и
- регулярную инспекцию мест утилизации твердых отходов на предмет наличия мест скопления вредителей и принятие рынком и/или компетентными органами или ассоциациями ОППО всех необходимых практических мер по устранению и дальнейшему предотвращению заражений.

7.5.4 Туалеты и санитарно-технические сооружения

На каждом традиционном продовольственном рынке должно быть достаточное количество легкодоступных туалетов и других санитарно-технических сооружений, которые необходимо содержать в чистоте и исправном состоянии.

8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

8.1 Требования

Каждый ОППО, занимающийся приготовлением пищи, должен обеспечивать, чтобы:

- поставки всего сырья и ингредиентов, включая лед, осуществлялись из надежных и известных источников;
- ингредиенты были свежими и качественными;
- контейнеры для сырья и других ингредиентов были предназначены для пищевых продуктов и не использовались для других целей;
- транспортировка сырья и других ингредиентов осуществлялась таким образом, чтобы предотвратить загрязнение;

- при необходимости пищевые продукты транспортировались в рамках холодильной цепи; и
- использовались только разрешенные пищевые добавки, количество которых регулируется соответствующими национальными, региональными или международными требованиями, такими как "Общий стандарт на пищевые добавки" (CXS 192-1995)⁵.

Следует поддерживать системы прослеживаемости/отслеживания продукции и учета, необходимые для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

8.2 Техническое обслуживание, очистка и санитарная обработка / дезинфекция оборудования

Все оборудование, используемое в процессе приготовления пищи, следует содержать в чистоте и при необходимости дезинфицировать до и после использования. Следует использовать только безопасные, предназначенные для использования на предприятиях пищевой промышленности чистящие средства.

Оборудование, включая емкости для хранения питьевой воды, должно быть изготовлено из материалов, пригодных для использования в пищевой промышленности, устойчиво к коррозии и выдерживать многократную очистку и дезинфекцию.

ОППО должны следить за тем, чтобы все бракованное, поврежденное, с трещинами, ржавое, со сколами и непригодное для использования оборудование, а также посуда и столовые приборы выводилось из эксплуатации и выбрасывалось. Все оборудование для обработки пищевых продуктов должно содержаться в исправном и рабочем состоянии.

На разделочных поверхностях, используемых при приготовлении пищи, не должно быть трещин и разломов, и их должно быть легко чистить и дезинфицировать.

Всю посуду многоразового использования следует регулярно и тщательно мыть питьевой водой с мылом или с другими подходящими моющими средствами.

Одноразовую посуду следует использовать только один раз, после чего надлежащим образом утилизировать.

8.3 Обращение с пищевыми продуктами и приготовление пищи

Работники пищевой промышленности и общественного питания должны тщательно мыть свежие фрукты и овощи питьевой водой, чтобы удалить загрязнения с их поверхности, если это необходимо.

При необходимости и с одобрения компетентного органа работники пищевой промышленности и общественного питания должны также дезинфицировать свежие фрукты и овощи, которые будут употребляться в сыром виде.

Для того чтобы предотвратить перекрестное загрязнение, поставщики пищевых продуктов должны хранить и мыть сырье продукты, включая сырое мясо, рыбу и птицу, отдельно от других продуктов, которые будут употребляться в сыром виде или в виде полуфабрикатов. Необходимо выделить как минимум одну зону для обработки, хранения, очистки и приготовления сырых пищевых продуктов, отделенную от зон обработки, выкладки и подачи готовых продуктов.

Для предотвращения перекрестного загрязнения все манипуляции с посудой, используемой для приготовления и подачи сырых продуктов и продуктов, прошедших кулинарную обработку, должны производиться раздельно.

Перед дальнейшей обработкой размороженных продуктов из мяса, рыбы и птицы следует удостовериться, что процесс размораживания полностью завершен, и если это не так, то увеличить время обработки, чтобы учесть начальную температуру продуктов. Замороженные продукты следует размораживать предписанными для этих целей методами (например, в холодильнике, в холодной питьевой воде) и после разморозки использовать для приготовления пищи незамедлительно. Повторная заморозка размороженных продуктов не допускается.

Продукты, которые требуют охлаждения, следует держать в охлажденном состоянии во время обработки и хранения до их использования.

Время и температура приготовления пищи должны быть достаточными для уничтожения любых патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в продуктах, или снижения их содержания до безопасных уровней.

Масло и жир, используемые для жарки, следует регулярно заменять при появлении видимых изменений их физико-химических свойств, таких как потемнение, интенсивное пенообразование, образование дыма или изменение органолептических качеств, таких как аромат и вкус.

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

Лед следует изготавливать из питьевой воды, а работа с ним и его хранение должны осуществляться таким образом, чтобы не допустить загрязнения.

Емкости, используемые для транспортировки и хранения льда, должны отвечать требованиям, предъявляемым к емкостям для питьевой воды.

Пищу следует разогревать до обжигающе горячего состояния, но не более одного раза, и только ту ее часть, которая подается к столу.

Посуду, используемую для дегустации, следует мыть сразу же после каждого использования, а если она одноразовая, то выбрасывать после использования.

8.4 Подача

Все работники пищевой промышленности и общественного питания должны соблюдать следующие правила:

- К приготовленным и готовым к употреблению пищевым продуктам нельзя прикасаться голыми руками. Если персонал работает в перчатках, следует принять меры к тому, чтобы перчатки не становились источником загрязнения.
- Обращение с пищевыми продуктами, их подача и продажа должны осуществляться с помощью чистых щипцов, вилок и ложек.
- Вся используемая посуда должна быть чистой и сухой и не должна касаться поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.
- При демонстрации, хранении и подаче на стол блюда и тарелки с пищевыми продуктами не следует ставить друг на друга.
- Для упаковки и подачи готовых к употреблению пищевых продуктов следует использовать упаковочные материалы, пригодные для использования в пищевой промышленности.
- Использование печатных материалов, таких как газеты, журналы и т. д., в качестве первичной упаковки для заворачивания или сервировки продуктов не допускается.
- Для подачи теплых или разогретых блюд не следует использовать полиэтиленовые пакеты и пленку.
- Работники пищевой промышленности и общественного питания не должны продувать ртом пластиковые пакеты, обертки или упаковки, используемые для пищевых продуктов.
- Все напитки, выставленные на продажу, должны разливаться только в индивидуальную оригинальную герметично закрывающуюся тару или из кранов, установленных на емкостях для бестарного хранения и изготовленных из материала, пригодного для использования в пищевой промышленности. Емкости для бестарного хранения должны быть закрыты плотно прилегающими крышками.
- Нарезанные фрукты и другие пищевые продукты, которые обычно употребляются в пищу в том виде, в котором они продаются, должны быть разложены в закрытой витрине, шкафу или другом аналогичном защищенном устройстве и выставлены таким образом, чтобы они были защищены от загрязнения и хранились при нужной температуре.
- Работникам пищевой промышленности и общественного питания следует избегать работы с деньгами. Если этого избежать невозможно, то перед началом работы с продуктами такой работник должен вымыть руки и/или сменить перчатки.
- Готовые к употреблению пищевые продукты, предназначенные для непрерывной подачи, должны быть защищены от загрязнения из окружающей среды.
- При необходимости продукты, предназначенные для непрерывной подачи, следует хранить при следующих рекомендуемых температурах, чтобы свести к минимуму или предотвратить рост патогенных микроорганизмов и порчу:
 - а) горячие блюда – при температуре выше 60°C;
 - б) холодные блюда – при температуре ниже 5°C; и
 - с) замороженные блюда – при температуре -18°C или ниже.
- Для поддержания постоянной температуры продуктов их следует держать в мармите, который нельзя использовать для повторного разогрева.

8.5 Непроданные продукты

Непроданные готовые продукты и полуфабрикаты должны быть надлежащим образом упакованы, охлаждены/заморожены и помещены на хранение в условиях, которые не приводят к их загрязнению и порче.

Все непроданные готовые продукты и напитки, которые невозможno сохранить надлежащим образом, в конце дня следует безопасным способом утилизировать.

Приготовленные охлажденные/замороженные непроданные продукты перед подачей и употреблением в пищу следует разогреть до обжигающе горячего состояния.

8.6 Транспортировка сырых, свежих, готовых к употреблению и термически обработанных пищевых продуктов

Пищевые продукты, требующие транспортировки к месту продажи/прилавку, должны быть помещены в хорошо защищенный, закрытый и чистый контейнер, позволяющий избежать загрязнения.

Все средства, используемые для транспортировки пищевых продуктов, должны быть чистыми, находиться в хорошем санитарно-гигиеническом состоянии, быть надлежащим образом оборудованными с учетом всех специальных требований, предъявляемых к транспортируемым продуктам, и обеспечивать защиту от загрязнения из окружающей среды.

Транспортные средства, используемые для перевозки готовых к употреблению и термически обработанных пищевых продуктов, должны использоваться исключительно для этой цели.

Скоропортящиеся пищевые продукты следует перевозить с соблюдением температурного режима, с тем чтобы свести к минимуму или предотвратить рост вредных микроорганизмов и порчу.

Готовые к употреблению и термически обработанные пищевые продукты не следует перевозить вместе с сырыми пищевыми продуктами, ингредиентами и любыми другими материалами, которые могут загрязнить эти пищевые продукты.

Все оборудование, контактирующее с пищевыми продуктами и используемое для транспортировки, должно быть изготовлено из материалов, пригодных для использования в пищевой промышленности.

8.7 Хранение пищевых продуктов

Пищевые продукты должны быть надлежащим образом защищены от вредителей и загрязнителей из окружающей среды и храниться при рекомендуемых температурах.

Скоропортящиеся продукты следует размещать или складировать таким образом, чтобы исключить вероятность их загрязнения при контакте с кормом для домашних животных, токсичными веществами и любыми другими материалами, которые могут вызвать загрязнение.

Основную часть скоропортящихся пищевых продуктов следует хранить в чистой таре при рекомендуемой температуре.

Все сухие и не сухие ингредиенты следует по возможности хранить в оригинальной упаковке с маркировкой. Любая другая тара, используемая для хранения сухих ингредиентов, должна иметь соответствующую маркировку и быть сконструирована таким образом, чтобы предотвратить впитывание влаги.

Все непортящиеся пищевые продукты следует хранить в чистой защищенной закрытой таре / в шкафу для предотвращения их перекрестного загрязнения вредителями.

Скоропортящиеся сырье пищевые продукты и не сухие ингредиенты, включая бобовые, крупы и зернобобовые мокрого помола, имбирную и чесночную пасты, следует хранить в отдельной чистой таре, предпочтительно поместив ее в чистый ледник, холодильник или морозильную камеру, с тем чтобы предотвратить порчу и/или рост патогенных микроорганизмов.

Продукты с низким содержанием влаги, такие как крупы и сухие бобовые, следует хранить в герметичных упаковках и держать их на поддонах выше уровня пола.

Холодильники и морозильные камеры не следует перегружать, а температура в них должна поддерживаться на уровне, минимально необходимом для обеспечения безопасности и пригодности пищевых продуктов.

Все закрытые помещения, шкафы, полки и стеллажи, используемые для хранения пищевых продуктов, следует устраивать и размещать таким образом, чтобы обеспечить возможность беспрепятственного доступа к ним для регулярной уборки и осмотра. Все крупногабаритные пищевые продукты должны храниться в надлежащем порядке, позволяющем облегчить проветривание, проверку и выявление

вредителей.

Чтобы избежать порчи пищевых продуктов, при ротации запасов следует руководствоваться принципами "первым поступил – первым продан" и "приоритет использования в соответствии со сроком годности" с учетом маркировки и информации о сроках хранения.

Перед использованием продуктов следует проверить маркировку даты на всей таре. Продажа и использование для приготовления пищи продуктов с истекшим сроком годности не допускаются.

9. ПОТРЕБИТЕЛИ

9.1 Общие требования

Все потребители на традиционных продовольственных рынках должны соблюдать общие правила гигиены, которые включают, в частности:

- предотвращение загрязнения пищевых продуктов;
- мытье или дезинфекцию рук перед контактом с пищевыми продуктами;
- предотвращение ненужных контактов с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;
- недопущение таких действий, как сплевывание, чихание, кашель, разбрасывание мусора, курение и употребление табака там, где есть незащищенные пищевые продукты или поверхности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами;
- надлежащее удаление остатков в емкости для мусора и/или контейнеры;
- информирование органов управления рынком обо всех замеченных нарушениях гигиены со стороны работников пищевой промышленности и общественного питания; и
- информирование о появлении симптомов, связанных с болезнями пищевого происхождения, таких как диарея, рвота и боль в животе, и обращение за медицинской помощью в этой связи.

9.2 Осведомленность потребителей

Всем потребителям следует:

- получать из соответствующих источников достаточную информацию о рекомендациях и инструкциях по обращению с пищевыми продуктами, их приготовлению, хранению и утилизации отходов;
- знать о том, как важно прочесть и понять то, что написано на этикетке пищевого продукта;
- помнить о необходимости надлежащего мытья рук перед контактом с пищевыми продуктами;
- знать о предполагаемом использовании пищевых продуктов, например о том, являются ли они готовыми к употреблению или предназначены для дальнейшей обработки;
- знать о том, что загрязнять места продажи пищевых продуктов недопустимо; и
- знать о наличии аллергенов в пищевых продуктах.

Комpetентный орган должен обеспечить надлежащую коммуникацию и рекомендации для потребителей с целью повышения их осведомленности.

9.3 Утилизация отходов

Всем потребителям следует:

- надлежащим образом утилизировать отходы, используя специальные системы и сооружения для удаления отходов; и
- выполнять все остальные требования соответствующих органов, касающиеся удаления жидкых и твердых отходов.

10. МОНИТОРИНГ И ОЦЕНКА

10.1 Программы мониторинга и оценки

Для оценки соблюдения правил пищевой гигиены и обеспечения безопасности пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках компетентные органы и/или органы управления рынком и ОППО должны использовать системы мониторинга и оценки и при необходимости поручать проведение корректирующих действий и/или предпринимать их самостоятельно.

Компетентные органы должны реализовать план по обеспечению безопасности воды в соответствии с

действующими нормативными требованиями.

Необходимо регулярно проводить оценку рынка для выявления аспектов, требующих улучшения, и определения приоритетов и путей совершенствования мер контроля за соблюдением правил гигиены пищевых продуктов на традиционных продовольственных рынках. Органы управления рынком могут оказывать помощь в осуществлении регулярного мониторинга.

10.2 Комитет заинтересованных сторон

На каждом рынке, располагающемся как в стационарных, так и во временных помещениях, следует поощрять создание комитета заинтересованных сторон, в состав которого должны войти представители ОППО, компетентных органов, ассоциаций потребителей и органов управления рынком (если такие существуют), в целях консультирования по вопросам регулярной уборки рынка, ремонта и доступа к важнейшим услугам, таким как снабжение питьевой водой и утилизация отходов.

10.3 Программы стимулирования

В целях содействия улучшению деятельности ОППО и обеспечению безопасности пищевых продуктов для потребителей могут использоваться программы стимулирования.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 2023. *Рекомендации по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 100-2023. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 2017. *Региональный свод гигиенических норм и правил уличной торговли пищевыми продуктами в Азии*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 76R-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.