

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО ГИГИЕНЕ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**СХС 39-1993¹****СОДЕРЖАНИЕ**

		СТРАНИЦА
ПОЯСНИТЕЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ.....		2
Раздел I	- ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
Раздел II	- ОПРЕДЕЛЕНИЯ	3
Раздел III	- ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И УБОРОЧНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.	4
Раздел IV	- (А) ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: КОНСТРУКЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ	4
	(Б) СЕРВИРОВОЧНЫЕ ЗАЛЫ: КОНСТРУКЦИЯ И ОСНАЩЕНИЕ.....	9
Раздел V	- ПРЕДПРИЯТИЯ: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	10
Раздел VI	- ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ПЕРСОНАЛА	12
Раздел VII	- ПОМЕЩЕНИЯ: ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНЕ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩИ	14

¹ Нормы и правила по гигиене готовых пищевых продуктов и полуфабрикатов в общественном питании были приняты комиссией Кодекс Алиментариус на 20м заседании в 1993 году. Данные Нормы и правила были переданы всем государствам-членам ФАО и ВОЗ в качестве рекомендательного документа, внедрение которого остается на усмотрение государств. Комиссия выразила мнение, что Нормы и правила могут предоставить полезный список требований для государственных учреждений, занимающихся контролем качества пищевых продуктов.

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО ГИГИЕНЕ ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

СХС 39-1993

ПОЯСНИТЕЛЬНОЕ ВВЕДЕНИЕ

- А. Данные Нормы были приведены в соответствие с форматом и содержанием Общих принципов гигиены пищевых продуктов, где это было возможно.
- Б. Необходимость в данных нормах основывается на следующих предположениях:
1. Эпидемиологические данные свидетельствуют о том, что большая часть массовых пищевых отравлений вызвана продуктами, приготовленными на предприятиях общественного питания.
 2. Крупномасштабные предприятия общественного питания представляют особую опасность в связи с особенностями хранения и обращения с продуктами.
 3. Вспышки отравлений могут затрагивать большое число людей.
 4. Люди, питающиеся на предприятиях общественного питания, обычно особенно уязвимы – это дети, пожилые люди, пациенты стационаров, особенно лица с нарушенным иммунитетом.
- В. При разработке данных норм применялась система Критической Контрольной Точки Анализа Опасности (ККТАО).

Система ККТАО включает:

1. Исследование опасностей, связанных с выращиванием, уборкой, обработкой, производством, продажей, приготовлением и/или использованием определенного сырья или пищевого продукта.
2. Определение критических контрольных точек, необходимых для контроля всех известных вредных факторов.
3. Определение процедур мониторинга критических контрольных точек.

Критические контрольные точки определены в данном документе, и соответствующие параграфы содержат пояснительные замечания, касающиеся видов вредных факторов, а также необходимые виды и частоты контрольных мероприятий. (ССР – Примечания) WHO/ICMSF 1982.

Отчет Совещания ВОЗ/МКМХПП по анализу вредных факторов и системе критических контрольных точек в гигиене пищевых продуктов. ВОЗ ВЗ 82/37, Женева, а также справочник Международной комиссии по микробиологическим характеристикам пищевых продуктов).

- Г. Для удовлетворительного применения норм необходимо задействовать должным образом обученных инспекторов и персонал, а также адекватную санитарную инфраструктуру.

РАЗДЕЛ 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Данные Нормы регулируют гигиенические требования к приготовлению сырых продуктов, а также правила обращения с готовыми продуктами, предназначенными для питания больших групп людей, например, детей в школах, пожилых людей в домах престарелых или в передвижных столовых, пациентов больниц, заключенных тюрем, учеников школ и подобных организаций. Данные категории людей употребляют в пищу одни и те же продукты. Среди данных социальных групп выбор продуктов питания ограничен. Данные Нормы и правила не распространяются на предприятия промышленного приготовления готовых продуктов, однако в некоторых случаях могут содержать полезную информацию для заинтересованных лиц. Для простоты, Нормы и правила не распространяются на продукты, употребляемые в пищу сырыми. Однако это не значит, что эти продукты не могут нести угрозы здоровью потребителя.

2. Продукты, на которые распространяются данные нормы, определены в разделе II, параграфы 2.6.а и 2.6.б. Информация в следующих параграфах относится только к полуфабрикатам (согласно определению, приведенному в параграфе 2.6.б): 4.3.14.2, 4.3.14.3, 4.3.19.2, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9.4 и 7.9.5.

РАЗДЕЛ 2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2. Для целей данных Норм, следующие термины имеют нижеприведенные значения:

2.1. **Снабжение** – приготовление, хранение, и, где уместно, доставка продуктов для употребления в том же месте, где они были приготовлены, или в близлежащих помещениях.

2.2. **Помещение снабжения** – кухня, где продукты готовятся или разогреваются.

2.3. **Охлажденные продукты** – продукты, предназначенные для хранения при температуре, не превышающей 4°C в любой части продукта, в течение не более 5 суток.

2.4. **Очистка** – удаление земли, остатков пищи, пыли, жира и других нежелательных материалов.

2.5. **Загрязнение** – наличие в продукте нежелательных материалов.

2.6. а) **Готовое блюдо** – продукт, приготовленный или разогретый и поддерживаемый в горячем состоянии, готовый для употребления в пищу.

б) **Полуфабрикаты** – продукты, предварительно приготовленные, а затем быстро охлажденные и хранящиеся при охлаждении или в заморозке.

2.7. **Дезинфекция** – обработка, не оказывающая неблагоприятного влияния на продукт, с помощью допустимых химических или физических методов, с целью снижения числа микроорганизмов до уровня, не приводящего к опасному заражению продукта.

2.8. **Помещение** – любое здание(здания) или место, где продукт содержится после уборки, а также прилегающие территории, нуждающиеся в аналогичном контроле.

2.9. **Переработка продукта** – любые операции по подготовке, обработке, приготовлению, упаковке, хранению, транспортировке, распределению и подаче продукта.

2.10. **Производственный персонал общественного питания** – лица, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, или с любым оборудованием, применяемым в переработке продуктов.

- 2.11. **Гигиена пищевых продуктов** – меры, необходимые для обеспечения безопасности, доброкачественности и полноценности продуктов на всех стадиях, начиная от выращивания, переработки до конечной стадии – подачи потребителю.
- 2.12. **Замороженный продукт** – продукт, хранящийся при температуре не выше -18°C в любой его части.
- 2.13. **Лот** – определенное количество готового продукта или полуфабриката, производимого в одних и тех же условиях за одно и то же время.
- 2.14. **Общественное питание** – приготовление, хранение и/или доставка и подача пищи большому числу людей.
- 2.15. **Упаковочный материал** – любая тара, как то: жестяные банки, бутылки, картонные коробки, ящики и мешки, а также оберточный и покровный материал, как то: фольга, пленка, металл, бумага, пергамент и ткань.
- 2.16. **Вредители** – насекомые, птицы, грызуны и другие животные, способные нанести прямой или косвенный урон пище.
- 2.17. **Компоновка набора пищи, предназначенного для однократного приема** – сборка и упаковка продуктов, предназначенных для одного человека, в подходящую тару для хранения до момента доставки потребителю.
- 2.18. **Порционирование** – разделение продуктов на единичные или множественные порции до или после приготовления.
- 2.19. **Потенциально опасные продукты** – продукты, подверженные быстрому росту и размножению инфекционных или токсических микроорганизмов.

РАЗДЕЛ 3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И УБОРОЧНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.

Не представлены в данных Нормах и правилах.

Требования к сырью: см. раздел VII.

РАЗДЕЛ 4. (А) ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: КОНСТРУКЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ.

Данный раздел относится к помещениям, где продукты подготавливаются, готовятся, охлаждаются, замораживаются и хранятся.

- 4.1. **Местонахождение** – данные помещения должны находиться в местах, свободных от посторонних запахов, дыма, пыли и других загрязнителей, а также не подверженных затоплению.
- 4.2. **Дороги и площади, предназначенные для колесного транспорта** – дороги и служебные площади, на территории учреждения или прилегающие к нему, должны иметь твердое покрытие, пригодное для колесного транспорта. Они должны быть должным образом дренированы и иметь условия для мытья.
- 4.3. **Здания и оборудование**
- 4.3.1. Здания и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в хорошем

состоянии. Материалы, применяемые в строительстве и изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в продукты.

4.3.2. Для обеспечения должного качества работы операторов необходимо предоставлять соответствующие рабочие места.

4.3.3. Здания и оборудование должны быть доступны для уборки, и обеспечивать гигиену продуктов на должном уровне.

4.3.4. Конструкция помещений и оборудования должна предотвращать проникновение и распространение вредителей и проникновение природных загрязнителей, таких, как дым, пыль, и т.д.

4.3.5. Конструкция зданий и оборудования должна обеспечивать эффективное разделение (пространственными или другими эффективными методами) тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение.

Примечание: перекрестное загрязнение является важным фактором возникновения массовых пищевых отравлений. После приготовления пища может быть загрязнена вредоносными микроорганизмами через раздатчика или (непосредственно или опосредованно) через сырье. Такие операции, как очистка и мытье овощей, мытье оборудования, кухонных приборов, керамики и режущих инструментов, а также распаковывание, хранение и замораживание сырья, должны проводиться в отдельных помещениях, или в местах, специально предназначенных для этих целей. Применение принципа разделение должно регулярно контролироваться управляющими и пищевыми инспекторами. (См. также примечание о ККП в разделе 4.4.1)

4.3.6. Конструкция зданий и оборудования должна обеспечивать гигиену процедур с помощью контролируемого и регулируемого протекания процесса, от приемки сырья до конечного продукта, и обеспечения необходимых температур в течение всех операций.

4.3.7. В помещениях для переработки продукта:

- **Полы** должны быть сделаны из влагостойких, не впитывающих, моющихся и нескользящих материалов, без щелей, легко поддающихся очистке и дезинфекции. Где необходимо, полы должны иметь наклон, достаточный для стекания жидкостей в сливы.
- **Стены** также должны быть сделаны из влагостойких, не впитывающих моющихся материалов светлых тонов. До уровня, на котором осуществляются манипуляции с пищей, они должны быть гладкими и не иметь трещин, а также легко поддаваться очистке и дезинфекции. Где необходимо, углы между стенами, между стенами и полом, а также между стенами и потолком, должны быть герметизированы и соединены выкружкой для удобства мытья.
- **Потолок** должен быть сконструирован, построен и отделан так, чтобы предотвратить накопление грязи и минимизировать конденсацию, развитие плесени, а также обеспечивать удобство мытья.
- **Конструкция окон и других отверстий** должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном. Экраны должны быть легко моющимися и поддерживаться в хорошем состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы не допустить использования их в качестве полок.
- Поверхность **дверей** должна быть выполнена из гладких, не впитывающих материалов, быть плотно подогнанной и закрываться автоматически.
- **Лестницы, лестничные клетки и другие вспомогательные структуры**, такие, как платформы, стремянки, мусоропроводы, должны быть расположены и сконструированы таким

образом, чтобы не допустить загрязнения пищи. В конструкции мусоропроводов должны быть предусмотрены люки для очистки и инспекции.

4.3.8. Все потолочные структуры в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, должны быть расположены таким образом, чтобы не опустить прямого или косвенного загрязнения пищи или сырья через конденсат или протечки, а также не мешать процессу очистки помещения. Где возможно, они должны быть изолированы и сконструированы таким образом, чтобы минимизировать накопление пыли и минимизировать конденсацию, а также развитие и накопление плесени. Они также должны быть удобны в мытье.

4.3.9. Жилые помещения, туалеты и места содержания животных должны быть полностью отделены от помещений, где производятся манипуляции с пищей, и не должны иметь прямых соединений.

4.3.10. Конструкция помещений должна по возможности позволять вести контроль доступа.

4.3.11. Необходимо избегать использования материалов, не поддающихся адекватной очистке и дезинфекции, таких, как дерево, за исключением случаев, когда их использование гарантированно не будет приводить к загрязнению.

4.3.12. **Водопровод**

4.3.12.1. **Вода** должна быть доступна в достаточном количестве (в соответствии с указаниями ВОЗ по качеству питьевой воды) под достаточным давлением и подходящей температуры вместе с устройствами для ее хранения, где необходимо, и распределения, достаточно защищенными от загрязнения.

Примечание: Необходимо регулярно производить забор проб, однако частота его должна зависеть от источника воды, например, быть выше для частных поставщиков по сравнению с государственными. Допускается использование хлора и других подходящих дезинфицирующих агентов. При применении хлорирования необходимо проводить ежедневные химические тесты на доступный хлор. Отбор образцов предпочтительно должен производиться на месте использования воды, однако, иногда необходимо также отбирать пробы на месте поступления воды на предприятие.

4.3.12.2. Необходимо обеспечить достаточное количество **горячей питьевой воды**.

4.3.12.3. **Лед** должен быть произведен из питьевой воды, а также быть защищен от загрязнения в процессе производства и хранения.

4.3.12.4. **Пар**, применяемый в непосредственном контакте с пищей, или с поверхностями, находящимися в контакте с пищей, не должен содержать веществ, вредных для здоровья или способных загрязнить пищу.

4.3.12.5. **Для воды**, не пригодной для питья, используемой для производства пара, замораживания, пожарной безопасности и других подобных целей, не связанных с пищей, должен иметься отдельный водопровод, легко идентифицируемый по цвету труб, не имеющий перекрестных соединений или обратного заброса в систему водопровода для питьевой воды.

4.3.13. **Утилизация стоков и мусора**. Предприятия должны иметь эффективную систему утилизации стоков и мусора, содержащуюся в порядке и исправном состоянии. Все сточные трубы (включая канализацию) должны быть сконструированы таким образом, чтобы не допустить загрязнения питьевой воды. Все сточные трубы должны быть установлены должным образом и вести в водовыпускную трубу.

4.3.14. **Замораживание**

4.3.14.1. Учреждения должны быть оборудованы морозильными и/или холодильными камерами, достаточно большими, чтобы вместить сырье, и поддерживать его необходимую температуру, в соответствии с разделами 7.1.4 и 7.1.5.

Примечание: *Перекрытое заражение готового продукта патогенами из сырья нередко происходит в морозильной камере. Следовательно, сырые продукты, в особенности, мясо, птица, рыба и моллюски, должны быть строго отделены от готового продукта, предпочтительно, использованием отдельных морозильных камер.*

4.3.14.2. Учреждения должны быть оборудованы морозильными и/или холодильными камерами (морозильными туннелями) для заморозки и/или охлаждения, в соответствии с разделами 7.7 и 7.8.

Примечание: *Предпочтительны специальные системы быстрой заморозки. Быстрое охлаждение или заморозка больших объемов продукта требует соответствующего оборудования, способного быстро отнимать тепло из максимально возможного объема одномоментно производимого продукта.*

4.3.14.3. Учреждения также должны быть оборудованы морозильными и/или холодильными камерами или оборудованием для хранения готового продукта при заморозке и/или охлаждении, суммарный объем которых втрое превышает максимально возможный выход продукта за один рабочий день, в соответствии с разделами 7.7 и 7.8.

4.3.14.4. Все морозильные помещения должны быть оборудованы устройствами для измерения температуры. Рекомендуется по возможности использовать устройства для регистрации температуры. Устройства должны быть хорошо видны и расположены таким образом, чтобы регистрировать максимальную температуру в помещении с максимальной точностью. По возможности морозильные и холодильные камеры должны быть оборудованы сигнализацией, предупреждающей о превышении допустимой температуры.

Примечание: *точность устройств, регистрирующих температуру, должна регулярно проверяться в сравнении со стандартным термометром известной точности. Такие проверки должны быть проведены перед введением камеры в эксплуатацию, и затем как минимум один раз в год, или более часто, если это необходимо для обеспечения точности измерений. Результаты проверок и даты их проведения должны регистрироваться.*

4.3.15. **Комнаты для переодевания и туалеты**

Во всех помещениях должны иметься исправные, подходящие и удобно расположенные помещения для переодевания и туалеты. Конструкция туалетов должна обеспечивать гигиеничное удаление сточных вод. Данные помещения должны быть хорошо освещены, иметь должную вентиляцию и отопление, а также не должны сообщаться непосредственно с помещениями, где производятся манипуляции с пищей. В непосредственной близости от туалетов должны быть расположены моечные теплой, или горячей и холодной, водой, подходящими средствами для мытья рук и их гигиеничной сушки. Расположение их должно быть таково, чтобы работники должны были пройти мимо них на пути к производственным помещениям. При наличии горячей и холодной воды должен присутствовать смесительный кран. Если используются бумажные полотенца, должно иметься достаточное количество устройств для их хранения и раздачи, расположенных вблизи от моечной. Предпочтительны краны, не требующие ручных манипуляций. Необходимо вывешивать указания о том, что персоналу необходимо мыть руки после использования туалета.

4.3.16. **Устройства для мытья рук в производственных помещениях**

Везде, где это необходимо, должно быть расположено оборудование для мытья и сушки рук.

Также, везде, где это необходимо, должно быть расположено оборудование для дезинфекции рук. Оборудование должно быть подключено к водопроводу с горячей и холодной водой, а также должны иметься средства для мытья рук. При наличии горячей и холодной воды должен присутствовать смесительный кран. Должно иметься оборудование для гигиеничной сушки рук. Если используются бумажные полотенца, должно иметься достаточное количество устройств для их хранения и раздачи, расположенных вблизи от каждой моечной. Предпочтительны краны, не требующие ручных манипуляций. Моечные должны быть оборудованы стоком, подключенным к должным образом установленным трубам, ведущим в водовыпускную трубу.

4.3.17. Оборудование для дезинфекции

Где это необходимо, должны иметься в наличии устройства для дезинфекции инструментов и оборудования. Эти устройства должны быть произведены из материалов, устойчивых к коррозии, легко моющихся, а также быть подключены к источнику горячей и холодной воды.

4.3.18. Освещение

Все учреждение должно быть освещено с помощью адекватных источников искусственного или естественного освещения. Освещение, по возможности, не должно изменять цвета, а его интенсивность должна быть не менее:

- (a) 540 люкс (50 свечей) в помещениях, где производится приготовление пищи и ее инспекция;
- (б) 220 люкс (20 свечей) в рабочих комнатах;
- (в) 110 люкс (10 свечей) в других комнатах.

Лампы накаливания и патроны, подвешенные над пищевыми продуктами на любой стадии их обработки, должны быть безопасными, и не вызывающими загрязнения продуктов в случае поломки.

4.3.19. Вентиляция

4.3.19.1. Для предотвращения перегрева, конденсации пара и удаления загрязненного воздуха должна быть обеспечена должная вентиляция помещений. Направление потока воздуха внутри производственных помещений никогда не должна вести от загрязненных участков к чистым.

Вентиляционные отверстия должны быть защищены экраном или другим защитным кожухом из материала, стойкого к коррозии. Экраны должны быть съемными для удобства очистки.

Над устройствами для приготовления пищи должны быть установлены вытяжки для эффективного удаления пара.

В комнатах, где производятся манипуляции с охлажденными продуктами, температура не должна превышать 15°C. Если поддержание температуры, не превышающей 15°C невозможно, охлажденные продукты должны находиться в контакте с комнатной температурой как можно более короткое время, в идеале 30 минут или менее (см 7.6).

4.3.20. Хранение отходов и несъедобных материалов

Необходимо оборудовать специальные помещения для хранения мусора и несъедобных материалов до их удаления с территории предприятия.

Конструкция помещений должна предусматривать защиту от вредителей, а также предотвращать загрязнение продуктов, питьевой воды, оборудования, помещений или дорог на территории

предприятия.

4.4. Оборудование и инструменты

4.4.1. Материалы

Все оборудование и инструменты, применяемые в помещениях, где производятся манипуляции с продуктами, и которые могут находиться в контакте с продуктами, должны быть произведены из материалов, не выделяющих токсические вещества, посторонние запахи или вкусы, не абсорбирующих, устойчивых к коррозии, постоянной очистке и дезинфекции. Поверхности должны быть гладкими, не иметь углублений и трещин.

К подходящим материалам относятся нержавеющая сталь, синтетические заменители дерева и резины. Необходимо избегать использования материалов, не поддающихся адекватной очистке и дезинфекции, за исключением случаев, когда их использование гарантированно не будет служить источником загрязнения. Необходимо избегать такого использования других материалов, при котором возможно возникновение контактной коррозии.

Примечание (ККТ): Оборудование и инструменты являются возможными источниками перекрестного загрязнения. В дополнение к регулярным процедурам очистки необходимо тщательно дезинфицировать оборудование и инструменты, соприкасающиеся с готовым продуктом или полуфабрикатами, перед их использованием. По возможности, для сырых и готовых продуктов необходимо использовать различные инструменты. Если это невозможно, необходима тщательная очистка и дезинфекция.

4.4.2. Гигиеничный дизайн, конструкция и установка

4.4.2.1. Все оборудование и инструменты должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить гигиенические вредные факторы и обеспечить удобство очистки и дезинфекции, а также, по возможности, доступность для визуальной инспекции. Стационарное оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и мытье.

Примечание: Для массовой готовки пригодно только специализированное оборудование. Общественное питание не может осуществляться безопасно только за счет увеличения размеров и количества традиционного оборудования, используемого для приготовления индивидуальных блюд. Вместимость оборудования должна быть соответствующей, чтобы обеспечить производство продуктов, соответствующее гигиеническим требованиям.

4.4.2.2. Контейнеры для несъедобных материалов и мусора должны быть герметичными, изготовленными из металла или другого устойчивого материала, легкого в мытье, или одноразового, а также плотно закрывающимися.

4.4.3. Идентификация оборудования

Оборудование и инструменты, используемые для несъедобных материалов и мусора, должны быть однозначно идентифицируемыми и не должны использоваться для съедобных продуктов.

4.4.4. Хранение оборудования и инструментов

Переносное оборудование, такое, как ложки, взбивалки, миски и сковородки, должны быть защищены от загрязнения.

РАЗДЕЛ 4. (Б) СЕРВИРОВОЧНЫЕ ЗАЛЫ: КОНСТРУКЦИЯ И ОСНАЩЕНИЕ

Данный раздел относится к помещениям, где продукты подаются, а также подогреваются и хранятся. В принципе, требования, приведенные в разделе IV – А. относятся также и к сервировочным залам. Определение сервировочного зала приведено в параграфе 2-6 а, параграфы 4.3.14.2, 4.3.14.3 и 4.3.19.2 не применяются.

РАЗДЕЛ 5. ПРЕДПРИЯТИЯ: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1. Обслуживание

Здания, оборудование, инструменты и другие физические устройства предприятия, включая стоки, должны поддерживаться в исправном состоянии и порядке. Комнаты должны быть защищены от пара и излишков воды.

5.2. Мытье и дезинфекция: мытье посуды

5.2.1. Мытье и дезинфекция должны удовлетворять требованиям данных Норм. Для дальнейшей информации по процедурам очистки и дезинфекции см. Приложение I Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/VOL. A-Ed. 2, 2nd Rev. (1985)).

5.2.2. Для предотвращения загрязнения продуктов все оборудование и инструменты должны подвергаться мытью так часто, как это необходимо, и при необходимости подвергаться дезинфекции. Примечание: Оборудование, инструменты, и т.д., находящиеся в контакте с пищей, особенно сырой (рыба, мясо, овощи) загрязнены микроорганизмами.

Это может оказать нежелательный эффект на продукты, контактирующие затем с этим оборудованием. Следовательно, очистка, включающая разборку, необходима несколько раз в течение дня, с небольшими интервалами, как минимум после каждого перерыва и при переходе с одного продукта на другой. Целью очистки с разборкой и дезинфекции в конце рабочего дня является недопущение развития потенциально патогенной микрофлоры. Мониторинг должен осуществляться путем регулярных инспекций.

5.2.3. Во избежание загрязнения продуктов промывными водами, детергентами и дезинфицирующими агентами необходимо принимать меры предосторожности при мытье и дезинфекции помещений, оборудования и инструментов. Моющие средства должны храниться в маркированных непищевых контейнерах.

Необходимо использовать детергенты и дезинфицирующие агенты, пригодные для соответствующих целей, и пригодность должна быть подтверждена официальным ответственным органом. Следы этих веществ должны быть удалены с поверхностей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами, путем тщательной промывки питьевой водой перед использованием.

*Примечание: Шланги высокого давления приводят к образованию аэрозолей, поэтому их не следует использовать. Необходимо соблюдать осторожность при применении шлангов высокого давления во избежание загрязнения поверхностей, контактирующих с пищей, микроорганизмами с пола, стоков и т.д. Наличие влаги может стимулировать рост *Listeria monocytogenes* и других патогенных микроорганизмов, поэтому, оборудование и полы должны содержаться в максимальной сухости.*

5.2.4. Полы, включая дренаж, вспомогательные поверхности и стены помещений, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, должны подвергаться тщательному мытью по окончании рабочего дня, или в другое подходящее время.

5.2.5. Приспособления для мытья и ухода, такие, как метлы, швабры, пылесосы, а также химические средства для мытья должны содержаться таким образом, чтобы не допускать загрязнения пищи, столовых приборов, оборудования и столового текстиля.

5.2.6. Помещения для переодевания необходимо содержать в чистоте постоянно.

5.2.7. Также в чистоте должны содержаться дороги и дворы в непосредственной близости от предприятия.

5.3. Программа гигиенического контроля

Для каждого помещения должен быть установлен и изложен в письменном виде постоянный протокол-график уборки и дезинфекции, чтобы обеспечить должную чистоту всех помещений, а также чтобы обеспечить повышенную тщательность очистки критических областей, оборудования и материалов. Должен быть назначен ответственный за чистоту каждого помещения из числа постоянных работников, не задействованных в производственном процессе. Он должен иметь четкое понимание опасности загрязнения, а также знать возможные вредные факторы. Весь персонал, задействованный в уборке, должен быть хорошо обучен.

5.4. Хранение и утилизация отходов

На кухне и в помещениях для подготовки продуктов необходимо собирать отходы в одноразовые водонепроницаемые пакеты или в маркированные многоразовые контейнеры. Последние необходимо запечатывать или закрывать, удалять из производственных помещений по мере заполнения или после каждой смены и помещают (в случае одноразовых пакетов) или опорожняют (в случае многоразовых контейнеров) в закрывающиеся мусорные ящики, которые никогда не вносятся на кухню. Многоразовые контейнеры необходимо очищать и дезинфицировать перед повторным использованием на кухне.

Мусорные ящики должны содержаться в отдельных закрытых помещениях, используемых только с этой целью, и отделенных от помещений для хранения продуктов. В этих помещениях должна поддерживаться минимально возможная температура, они должны быть хорошо проветриваемыми, защищенными от насекомых и грызунов, быть удобными для мытья и дезинфекции. Необходимо дезинфицировать мусорные ящики после каждого использования.

Картонные коробки и обертки необходимо удалять сразу же после опустошения, на тех же условиях, что и другие отходы. Оборудование для прессования мусора должно быть удалено от любых помещений, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами.

Если используется *мусоропровод*, то обязательно использование одноразовых мусорных пакетов для потрохов и других отходов. Необходимо ежедневно мыть и дезинфицировать отверстие мусоропровода.

5.5. Недопустимость домашних животных

Необходимо удалять из производственных помещений животных, поскольку их невозможно контролировать и они могут представлять угрозу для здоровья.

5.6. Контроль вредителей

5.6.1. Должна существовать длительная и эффективная программа по контролю над вредителями. Необходимо регулярно обследовать помещения и прилегающие территории на предмет следов жизнедеятельности вредителей.

Примечание: Насекомые и грызуны известны как переносчики патогенных микроорганизмов из загрязненных участков к готовым продуктам и поверхностям, контактирующим с пищей, поэтому их присутствие в производственных помещениях недопустимо.

5.6.2. При обнаружении вредителей в помещениях необходимо принимать меры по их уничтожению.

Необходимо принимать меры, включая химическую, физическую и биологическую обработку, только под контролем ответственного персонала, понимающего риск использования этих агентов, включая риск, возникающий при их попадании в пищевые продукты. Такие меры могут быть приняты только в соответствии с рекомендациями официального ответственного органа. Необходимо должным образом фиксировать каждое применение пестицидов.

5.6.3. Использование пестицидов допускается лишь в том случае, если другие предупредительные меры оказались неэффективными. Перед применением пестицидов необходимо обезопасить продукты, оборудование и все инструменты от загрязнения. После применения пестицидов необходимо тщательно очистить загрязненное оборудование и инструменты для удаления остатков пестицидов.

Примечание (ККТ): Необходимо вести учет применению пестицидов; журнал учета должен периодически проверяться компетентным руководителем.

5.7. Хранение опасных веществ

5.7.1. Пестициды и другие непищевые вещества, могущие представлять опасность для здоровья, должны иметь маркировку с предупреждением о токсичности содержимого. Они должны содержаться в запирающихся комнатах, используемых только для этой цели, а к их применению и утилизации допускаются только специально обученные ответственные сотрудники. Необходимо проявлять особую осторожность во избежание загрязнения пищи. Пищевые контейнеры, или контейнеры, используемые для транспортировки продуктов, не должны использоваться для отмеривания, разведения, разливания или хранения пестицидов или других веществ.

5.7.2. Никакие вещества, потенциально являющиеся загрязнителями пищи, не должны храниться или использоваться в помещениях, где производятся манипуляции с продуктами питания, за исключением случаев, когда это необходимо для гигиенических или производственных целей.

5.8. Хранение личных вещей и одежды

Не допускается хранение личных вещей и одежды в производственных помещениях.

РАЗДЕЛ 6. ГИГИЕНА И ЗДОРОВЬЕ ПЕРСОНАЛА

6.1. Обучение гигиене

Управляющие предприятиями должны обеспечить должное обучение персонала, производящего манипуляции с пищевыми продуктами, навыкам гигиенического обращения с продуктами питания и правилам личной гигиены, для обеспечения понимания ими предосторожностей, необходимых для предотвращения заражения продуктов питания. Инструкции должны включать соответствующие части данного документа.

6.2. Медицинское обследование

Персонал, находящийся в контакте с продуктами питания, перед приемом на работу должен пройти медицинское обследование, если того требует соответствующая государственная организация, контролирующая медицинские вопросы, либо в связи с эпидемиологическими соображениями, либо в связи с характером пищи, производимой на конкретном предприятии, либо в связи с медицинской историей кандидата. Медицинское обследование лиц, находящихся в контакте с пищевыми продуктами, должно также производиться и в других случаях, по клиническим или эпидемиологическим показаниям.

6.3. Заразные заболевания

Необходимо принимать меры, чтобы ни один человек, зараженный, или предположительно зараженный, или являющийся переносчиком заболеваний, передающихся через пищевые продукты, или имеющий инфицированные порезы, кожные инфекции, раздражения, или страдающий диареей, не был допущен к работе ни в одном из помещений, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, пока есть минимальная вероятность заражения этим человеком продуктов питания патогенными микроорганизмами. Работник с подобными симптомами должен немедленно сообщить руководству, что он/она болен.

Примечание: Если работник был удален от контакта с продуктами питания по причине инфекционного заболевания, перед возвращением на работу он должен получить разрешение от компетентного медицинского работника.

6.4. Травмы

Лица, имеющие порезы или раны, не должны продолжать работать с пищевыми продуктами или поверхностями, находящимися в контакте с пищевыми продуктами, пока рана не будет полностью защищена водонепроницаемым надежным покрытием, окрашенным в яркий цвет. Для этой цели должны быть организованы пункты оказания первой помощи.

6.5. Мытье рук

Все лица, занятые в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами, должны часто и тщательно мыть руки специальными моющими средствами под проточной теплой водой. Необходимо мыть руки перед тем, как приступить к работе, после посещения туалета, после контакта с загрязненным материалом, а так же при любой другой необходимости. Необходимо мыть и дезинфицировать руки после контакта с любыми материалами, способными служить переносчиками заболеваний или источником загрязнения для пищевых продуктов и оборудования.

Необходимо вывешивать напоминания о необходимости мытья рук. Для контроля за выполнением данного требования должны приниматься соответствующие меры.

6.6. Личная гигиена

Все лица, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, должны на службе поддерживать определенную степень личной гигиены, а также должны всегда носить подходящую защитную одежду, включающую защиту для головы и ног, все детали которой должны легко подвергаться чистке или одноразовыми, а также поддерживаться в чистом состоянии, соответствующем характеру работы.

Не допускается мытье и/или сушка фартуков и аналогичных предметов в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами.

В периоды проведения ручных манипуляций с пищевыми продуктами не допускается ношение украшений, которые не могут быть дезинфицированы. При манипуляциях с пищевыми продуктами персонал не должен носить украшения, которые могут быть легко сняты.

6.7. Личное поведение

Любые действия, могущие привести к загрязнению пищи, такие, как еда, курение табака, жевание (жевательной резинки, палочек, бетеля и т.д.) или негигиеничные привычки, например, плевание, не допускаются в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами.

6.8. Перчатки

Перчатки, используемые при манипуляциях с пищевыми продуктами, должны поддерживаться в доброкачественном, чистом и гигиеничном состоянии. Ношение перчаток не избавляет оператора от необходимости тщательно мыть руки.

Примечание: Перчатки служат для защиты оператора от опасностей, могущих происходить от продукта, а также для улучшения санитарных условий манипуляций с продуктами. Порванные или проколотые перчатки необходимо выбрасывать для предотвращения протечек скапливающейся под перчатками жидкости, которая может загрязнить пищу огромным количеством микроорганизмов. Кольчужные перчатки особенно сложны в очистке и дезинфекции благодаря их конструкции: их необходимо очищать с помощью длительного прогрева или длительного вымачивания в дезинфицирующем растворе. Перчатки должны быть сделаны из материалов, подходящих для контакта с пищевыми продуктами. Некоторые перчатки, произведенные из повторно переработанных волокон, могут не подходить для манипуляций с пищевыми продуктами.

6.9. Посетители

Необходимо принимать меры по предотвращению загрязнения пищи посетителями в помещениях, где производятся манипуляции с пищевыми продуктами. Меры могут включать ношение защитной одежды. Посетители должны выполнять требования, приведенные в параграфах 5.8, 6.3, 6.4 и 6.7.

6.10. Руководство

Ответственность за выполнение персоналом требований разделов 6.1-6.9 включительно возлагается на компетентный руководящий персонал.

РАЗДЕЛ 7. ПОМЕЩЕНИЯ: ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНЕ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩИ

7.1. Требования к сырым продуктам

7.1.1. Сырье или ингредиенты, содержащие паразитов, микроорганизмы или токсические, разложившиеся или посторонние вещества, содержание которых не может быть уменьшено путем обычных процедур отбора, подготовки и переработки, не должны быть приняты к переработке.

7.1.2. Необходимо проверять и отбирать сырье перед приготовлением, в том числе с помощью лабораторных тестов. Для приготовления пищи должны использоваться только чистые и доброкачественные сырые продукты и ингредиенты.

7.1.3. Сырые продукты и ингредиенты, содержащиеся на территории цеха, должны находиться в условиях, не допускающих порчи и загрязнения, а также минимизирующих повреждения. Поставки сырых материалов и ингредиентов должны производиться регулярно, для предотвращения длительного хранения избытков.

7.1.4. Продукты животного происхождения должны содержаться при температуре от 1 до 4°C. Другие продукты, требующие охлаждения (такие, как определенные виды овощей), должны храниться при минимально допустимых для данного вида продукта температурах.

Примечание: Хорошим принципом является принцип первичности использования наиболее давно поставленных продуктов. Однако только лишь давность не может служить

полноценным индикатором качества продукта. Необходимо также вести учет сырья по качеству и температуре содержания и принимать его результаты во внимание при выборе последовательности использования различных партий сырых продуктов. Для охлажденных продуктов, температуру хранения должна быть минимальной, но не допускающей замерзания. Некоторые микроорганизмы, патогенные для человека, могут расти, хотя и медленно, при низких температурах. *Yersinia enterocolitica* может очень медленно расти при 0°C, *Clostridium botulinum* типа E, а также не протеолитические типы B и F при 3,3°C, *Listeria monocytogenes* при 0°C.

7.1.5. Замороженные продукты, которые не используются немедленно, должны храниться при температуре ниже 18°C.

7.2. Предотвращение перекрестного заражения

7.2.1. Необходимо принимать эффективные меры по предотвращению загрязнения готовых продуктов и полуфабрикатов путем прямого и непрямого контакта с материалами, находящимися на более ранних этапах переработки. Необходимо строго отделять сырые продукты от готовых и полуфабрикатов. (См. также 4.4.1).

Примечание: Сырое мясо, птица, яйца, рыба и моллюски, доставляемые на предприятия общественного питания, часто бывают заражены микроорганизмами пищевого происхождения. Птица, например, часто бывает заражена сальмонеллой, которая может распространяться через поверхности и оборудование, через руки рабочих и другие материалы. Необходимо всегда учитывать возможность перекрестного заражения.

7.2.2. Лица, имеющие дело с сырыми материалами или продуктом на промежуточных стадиях обработки, могут являться переносчиками загрязнения для готового продукта, не должны контактировать с готовым продуктом, пока не будет заменена на чистую вся защитная одежда, находившаяся в непосредственном контакте с сырыми продуктами или продуктами на промежуточных стадиях переработки, или загрязненная сырыми продуктами и продуктами на промежуточных стадиях переработки.

7.2.3. В промежутках между манипуляциями с продуктами, находящимися на разных стадиях переработки, необходимо тщательно мыть руки.

Примечание: персонал, находящийся в контакте с пищевыми продуктами, может служить источником загрязнения. Например, приготовленные ингредиенты картофельного салата могут быть загрязнены в процессе смешивания и приготовления салата. Таким образом, анализ опасных факторов должен включать проверку манипуляций с продуктом, а также проверку выполнения персоналом требований к мытью рук.

7.2.4. Потенциально опасные сырые продукты должны перерабатываться в отдельных комнатах, или в помещениях, отделенных от помещений для приготовления готовых продуктов барьером.

7.2.5. Все оборудование, контактирующее с сырыми продуктами или загрязненное ими должно быть тщательно очищено и дезинфицировано перед использованием для готовых продуктов и полуфабрикатов. Предпочтительно иметь в наличии отдельные наборы оборудования для сырых и готовых продуктов, особенно инструменты для нарезки и шинковки.

7.3. Использование воды при обработке пищевых продуктов

Сырые овощи и фрукты, предназначенные для использования в блюдах, должны быть тщательно вымыты в питьевой воде перед использованием.

7.4. Оттаивание

7.4.1. Замороженные продукты, особенно замороженные овощи, можно готовить без размораживания. Однако требуется размораживать большие куски мяса и птицы.

7.4.2. Если операция размораживания производится отдельно от приготовления, она должна осуществляться следующим образом:

- (а) в холодильнике или в специальной камере для размораживания, где поддерживается температура 4°C или ниже.
- (б) в проточной питьевой воде при температуре не выше 21°C в течение не более 4 часов.
- (в) в промышленной микроволновой печи, в том случае, если продукт после оттаивания будет немедленно перенесен в традиционные приспособления для приготовления, или если весь процесс приготовления в норме осуществляется в микроволновой печи.

Примечание (ККТ): К опасным факторам, сопряженным с оттаиванием, относятся перекрестное заражение через выделяющуюся при оттаивании жидкость, а также развитие микроорганизмов на наружных частях до того, как внутренние части оттают. Необходимо регулярно проверять мясо и птицу, подвергающиеся оттаиванию, на предмет полного оттаивания перед проведением последующих процедур, или увеличивать время последующей обработки в соответствии с температурой мяса.

7.5. Приготовление

Примечание: Процесс приготовления должен по возможности производиться с сохранением питательных свойств продукта.

Примечание: Для приготовления следует использовать только специально предназначенные для этой цели жиры и масла. Не следует перегревать жиры и масла. Температура приготовления зависит от используемого вида масла или жира. Необходимо следовать рекомендациям производителя или существующим государственным нормам, однако в любом случае температура жиров и масел не должна превышать 180°C.

Перед каждым использованием масла и жиры необходимо фильтровать от остатков пищи с помощью специально предназначенного для этих целей фильтра. (Фритюрницы должны быть оборудованы сливом для удаления масла со дна). Качество масла должно регулярно проверяться по запаху, вкусу и цвету дыма, и при необходимости заменяться свежим. Если качество масла находится под вопросом, то его необходимо проверять с помощью коммерчески доступного набора. Если результат теста положительный, требуется дальнейшее исследование точки дымления, содержания жирных кислот и полярных компонентов.

Примечание (ККТ): Масло для жарки может представлять опасность для здоровья потребителя. Качество масел и жиров для жарки должно подвергаться строгому контролю.

Примечание: Не следует перегревать масла и жиры при жарке. Необходимо заменять жиры и масла, как только становится заметным изменение цвета, вкуса и запаха.

7.5.1. Время и температура приготовления должны обеспечивать уничтожение неспорообразующих патогенных микроорганизмов.

Примечание: Отбивные без костей удобны в приготовлении, однако процедура отбивания и

удаления костей приводит к переносу микроорганизмов с поверхности в середину, где они лучше защищены от воздействия высоких температур. Для производства безопасной слабо прожаренной говядины температура в середине куска должна достигать 63°C для уничтожения сальмонелл. Допускаются также любые другие сочетания температуры и времени, которые обеспечивают производство безопасного продукта.

Большие куски птицы, которые обычно не употребляются в пищу в слабо прожаренном состоянии, и в которых также могут присутствовать сальмонеллы, готовятся при температуре 74°C внутри мышцы бедра. Не рекомендуется фаршировать птицу, так как (а) фаршировка может быть загрязнена сальмонеллами и может в процессе приготовления не достигнуть температуры, достаточной для их уничтожения, и (б) споры *Clostridium perfringens* также не будут уничтожены. Существуют другие техники приготовления фаршированной птицы, например, ограничение размера, контроль температуры в геометрическом центре и немедленное удаление фаршировки перед подачей или охлаждением. Фаршированная птица остывает очень медленно, что приводит к прорастанию спор и росту *Clostridium perfringens*. Эффективность процесса приготовления должна подвергаться регулярной проверке с помощью измерения температуры в различных частях продукта.

7.5.2. Если продукты на гриле, жареные, тушеные, бланшированные или вареные продукты не предназначены для употребления в тот же день, их необходимо охлаждать как можно быстрее.

7.6. Процесс порционирования

7.6.1. На этой стадии должны применяться строгие нормы гигиены. Процесс порционирования должен производиться как можно быстрее, но не более, чем за 30 минут для любого охлажденного продукта.

7.6.2. Следует использовать только тщательно вымытую и дезинфицированную тару.

7.6.3. Предпочтительно использование тары с крышками во избежание загрязнения.

7.6.4. На крупных предприятиях, где порционирование не может быть осуществлено за 30 минут, порционирование должно производиться в отдельных помещениях, где поддерживается температура не более 4°C. Необходимо контролировать температуру продукта с помощью измерений. Продукт необходимо либо немедленно подавать к столу, либо хранить при температуре 4°C.

7.7. Процесс охлаждения и условия хранения охлажденных продуктов.

7.7.1. Охлаждение должно быть произведено немедленно после приготовления и как можно более быстро и эффективно.

7.7.2. Температура в середине продукта должна быть снижена с 60°C до 10°C менее, чем за 2 часа; затем продукт необходимо немедленно поместить на хранение при температуре 4°C.

Примечание: Эпидемиологическая информация свидетельствует о том, что наиболее важным фактором возникновения массовых пищевых отравлений являются операции, следующие за приготовлением продукта; например, если охлаждение производится медленнее, чем необходимо, и какие-либо части продукта долгое время находятся при температуре между 60°C и 10°C способствующей росту вредных микроорганизмов; следовательно, продукт не должен содержаться при данном диапазоне температур более, чем 4 часа. Необходим анализ рисков, связанных с условиями хранения.

7.7.3. Как только охлаждение завершено, продукт должен быть помещен в холодильную камеру.

Температура не должна превышать +4°C ни в одной части продукта, и должна поддерживаться до момента использования. Необходим постоянный контроль условий хранения.

7.7.4. Период хранения между окончанием приготовления охлажденного продукта и употреблением не должен превышать 5 дней включая день приготовления и день употребления.

Примечание: Продукт может храниться до 5 дней при температуре +4°C.

7.8. Процесс замораживания и хранение замороженных продуктов.

7.8.1. Замораживание должно производиться непосредственно после приготовления и как можно быстрее.

7.8.2. Замороженный готовый продукт должен храниться при температуре не выше -18°C. Необходим постоянный контроль условий хранения.

7.8.3. Замороженный готовый продукт может содержаться при температуре 4°C или ниже, но не более, чем 5 дней, и не должен подвергаться повторной заморозке.

7.9. Транспорт

7.9.1. Применяются гигиенические требования к внутренним частям транспортных средств, используемых для транспортировки готовых продуктов и полуфабрикатов.

7.9.2. Продукты должны быть защищены от загрязнения пылью и другими материалами в течение транспортировки.

7.9.3. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки горячих блюд, должны быть приспособлены для поддержания температуры, равной 60°C.

7.9.4. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки готовых охлажденных продуктов, должны подходить для транспортировки такого груза. Транспортное средство должно быть предназначено для поддержания температуры охлажденного продукта, а не для охлаждения продукта. Температура готового охлажденного продукта должна поддерживаться на уровне 4°C, однако в течение транспортировки допускается подъем температуры до 7°C.

7.9.5. Транспортные средства и/или контейнеры, предназначенные для транспортировки готовых замороженных продуктов, должны подходить для транспортировки такого груза. Температура готового замороженного продукта должна поддерживаться на уровне ниже -18°C, однако в течение транспортировки допускается подъем температуры до -12°C.

7.10. Разогрев и подача

7.10.1. Разогрев продукта должен производиться быстро. Разогрев должен производиться соответствующим образом: температура в середине продукта, равная или превышающая 75°C, должна быть достигнута менее, чем за 1 час после извлечения продукта из морозильной камеры. Также допускается применение для разогрева более низких температур, если применяемое сочетание температуры и времени разогрева эквивалентно с точки зрения уничтожения патогенных микроорганизмов нагреванию до 75°C.

Примечание: Разогрев должен также производиться быстро, чтобы температура продукта быстро преодолевала опасный интервал между 10°C и 60°C. Обычно для этого требуется использование духовых шкафов с принудительной подачей воздуха, а также инфракрасных и микроволновых

разогревочных печей. Необходимо регулярно контролировать температуру продукта.

7.10.2. Разогретые блюда должны достигать потребителя как можно быстрее при температуре не менее 60°C.

Примечание: Для минимизации потери органолептических характеристик продукт должен содержаться при температуре 60 °С как можно более короткое время.

7.10.3. Неиспользованные продукты должны быть уничтожены; повторное охлаждение или заморозка продукта не допускается.

7.10.4. На предприятиях самообслуживания система подачи блюд должна быть разработана таким образом, чтобы предлагаемые блюда были защищены от прямого загрязнения, связанного с присутствием или действиями потребителей. Продукты должны содержаться либо при температуре ниже 4°C, либо при температуре выше 60°C.

7.11. Идентификация и система контроля качества

7.11.1. Каждая упаковка продукта должна быть маркирована с указанием даты выработки, названия продукта, названия предприятия и номера.

Примечание: Нумерация необходима для осуществления отзыва продукта при необходимости такового. Необходимо осуществления принципа «первичности подачи продукта с более ранним временем выработки».

7.11.2. Процедуры по контролю качества должны осуществляться технически компетентным персоналом, понимающим принципы и методы гигиенической производственной практики, знающими положения данного документа и использующими подход ККИАО для контроля за гигиеническим осуществлением производственного процесса.

Примечание: Контроль температуры и времени на критических контрольных точках является ключом к производству безопасного полноценного продукта. При определении действенности применяемых процедур полезно прибегать к услугам микробиологической лаборатории. Для контроля эффективности управления необходимо периодически производить исследования в критических контрольных точках.

7.11.3. При необходимости следует сохранять образец массой как минимум 150 г при температуре 4°C или ниже в течение как минимум 3 дней после употребления всего лота. Некоторые микроорганизмы не переносят замораживания, поэтому рекомендуется хранить образцы охлажденными, а не замороженными. Образец должен отбираться из лота по окончании порционирования. Исследование этих образцов осуществляется при подозрении на возникновение инфекции, передающуюся с пищей.

7.11.4. Органы здравоохранения могут потребовать отчетные документы подотчетных организаций общественного питания, и система регистрации представляется наиболее удобной.