

**НОРМЫ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ БОЛЬШИМИ ПАРТИЯМИ  
И ЧАСТИЧНО УПАКОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**CAC/RCP 47-2001**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>2</b>
<b>РАЗДЕЛ I - ЦЕЛИ</b> .....	<b>2</b>
<b>РАЗДЕЛ II - ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ</b> .....	<b>2</b>
2.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	2
2.2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ .....	3
<b>РАЗДЕЛ III ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО</b> .....	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ IV ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: КОНСТРУКЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ</b> .....	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ V - КОНТРОЛЬ НАД ПРОЦЕССОМ</b> .....	<b>4</b>
5.1 КОНТРОЛЬ ПЩЕВЫХ ВРЕДНЫХ ФАКТОРОВ.....	4
5.2 КЛЮЧЕВЫЕ АСПЕКТЫ СИСТЕМ ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ.....	5
5.3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРИНИМАЕМОМУ МАТЕРИАЛУ.....	5
5.4 УПАКОВКА .....	5
5.5 ВОДА .....	5
5.6 РУКОВОДСТВО И КОНТРОЛЬ .....	5
5.7 ДОКУМЕНТАЦИЯ И ОТЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ.....	5
5.8 ПРОЦЕДУРА ОТЗЫВА .....	5
5.9 СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТ .....	5
<b>РАЗДЕЛ VI - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: СОДЕРЖАНИЕ И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА</b> .....	<b>5</b>
<b>РАЗДЕЛ VII ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА</b> .....	<b>5</b>
<b>РАЗДЕЛ VIII ТРАНСПОРТИРОВКА</b> .....	<b>6</b>
8.4 УСТРОЙСТВА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	6
<b>РАЗДЕЛ IX ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ, ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ</b> .....	<b>7</b>
<b>РАЗДЕЛ X ОБУЧЕНИЕ</b> .....	<b>7</b>

## **ВВЕДЕНИЕ**

Пищевые продукты могут подвергнуться загрязнению или быть доставлены к месту назначения в ненадлежащем состоянии при несоблюдении мер контроля, применяемых в течение транспортировки. Это может произойти даже в том случае, если на более ранних этапах производственной цепочки нормы гигиенической практики соблюдались.

Должны применяться соответствующие системы транспортировки, обеспечивающие сохранение продуктами безопасности и пригодности для употребления по прибытию, а также позволяют государствам поддерживать торговлю.

Необходим обмен информацией между грузоотправителем/производителем, транспортировщиком и получателем продукции. Они разделяют между собой ответственность за безопасность продукта на этом этапе пищевой цепи. Производители или получатели отвечают за передачу транспортировщику информации о процедурах контроля безопасности продуктов, необходимых в течение транспортировки.

Данный документ составлен согласно Рекомендованным международным нормам практики – Общим принципам гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)), к которым можно обращаться при возникновении вопросов относительно применения данного документа. Те разделы данного документа, которые требуют выполнения определенных требований помимо тех, которые содержатся в Международных рекомендованных нормах практики – Общих принципах гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)), связанных с особенностями определенных видов транспорта, специально отмечены, а дополнительные требования детализированы.

Данный кодекс не применяется, и не имеет превосходства над другими уже существующими Нормами для определенных продуктов (не упакованных), например, Рекомендованные международные нормы практики для хранения и транспортировки неупакованных пищевых масел и жиров (CAC/RCP 36-1987, Rev.1-1999).

## **РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ**

Нормы гигиенической практики для транспортировки неупакованных и частично упакованных продуктов:

- Идентифицируют дополнительные гигиенические требования, применимые наряду с Рекомендованными международными нормами практики – Общими принципами гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997)) к состоянию транспортных средств для перевозки пищевых продуктов, погрузке, транспортировке, транзитному хранению и разгрузке неупакованных и частично упакованных продуктов с целью обеспечения безопасности продукта и его пригодности в пищу человеку.
- Указывает методы осуществления контроля, а также
- Приводит методы проверки правильности осуществления контроля.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ, ПРИМЕНЕНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

### **2.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЕ**

Данные нормы практики применяются к состоянию транспортного средства, условиям перевозки, погрузки, транзитному хранению и разгрузке неупакованных, частично упакованных продуктов и свежей продукции.

Данный кодекс распространяется на транспортное средство и продукт от места его отправления до места доставки. Примеры продуктов, на которые распространяется данный кодекс:

- Продукты, транспортируемые от упаковочного или перерабатывающего предприятия до предприятия розничной торговли;
- Продукты, транспортируемые от одной перерабатывающей/распределяющей сети до другой, или от перерабатывающего/распределяющего предприятия до предприятия розничной торговли;
- Продукты, транспортируемые от пунктов сбора, элеваторов, хранилищ, и т.д., до перерабатывающих предприятий/распределяющих предприятий, или розничных рынков.

Данный документ не распространяется на выращивание и уборку, а также на вылов продуктов рыбного хозяйства, которые осуществляются до погрузки продукта на транспортное средство для транспортировки, а также на конвейерную транспортировку в пределах предприятия, которая происходит после разгрузки или после слива продукта. Примеры продуктов, на которые не распространяется данный документ:

- перемещение продукта в пределах фермы,
- перемещение с поля на пункт сбора, упаковочный цех или хранилище.

Все рекомендации данного документа должны применяться как дополнение ко всем применимым указаниям Рекомендованных международных норм практики -Общих принципов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)) включая раздел 8, посвященный транспортировке.

## 2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Транспортное средство для пищевых продуктов: включает транспортные средства или тару, находящуюся в контакте с пищевыми продуктами (контейнеры, коробки, лотки, емкости для бестарных продуктов) в автомобилях, самолетах, железнодорожных вагонах, трейлерах и судах, а также любые другие средства транспортировки пищевых продуктов.

Бестарный: Относится к неупакованным продуктам, находящимся в контакте с поверхностью транспортного средства и атмосферой (в порошковой, гранулированной, жидкой и других формах).

Частично упакованные продукты: Продукты, могущие вступать в контакт с атмосферой и транспортным средством (например, овощи или продукты в мешках и ящиках)

## РАЗДЕЛ 3. ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## РАЗДЕЛ 4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: КОНСТРУКЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## РАЗДЕЛ 5. КОНТРОЛЬ НАД ПРОЦЕССОМ

### 5.1. КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ ВРЕДНЫХ ФАКТОРОВ

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

#### 5.1.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Для идентификации и контроля за потенциальными опасными факторами, возникающими при транспортировке бестарных и частично упакованных продуктов может быть полезным обратиться к списку вопросов. Также следует обращаться к методам ККТАО.

Таблица 1

Является ли продукт “готовым к употреблению”?
Вероятно ли внесение или усугубление опасных факторов в условиях, при которых происходит транспортировка продукта?
Вероятно ли занесение или усугубление опасных факторов при погрузке?
Возможно ли усугубление опасных факторов при транспортировке или хранении внутри транспортного средства?
Вероятно ли внесение или усугубление опасного фактора при разгрузке?

#### 5.1.2. УЧЕТ ГРУЗОВ И ОЧИСТКИ

Перевозчик должен вести учет информации (данные которого должны быть доступны непосредственно на транспортном средстве, или иначе, согласно предписаниям компетентных государственных органов) о трех последних грузах, очистке и дезинфекции, а также, при необходимости, об объемах транспортируемого груза; также перевозчик должен обеспечивать доступность (по требованию) этой информации поставщику, официальным органам и/или получателю/производителю продукта, для определения потенциальных вредных факторов.

Перевозчик должен вести полный учет грузов за последние 6 месяцев.

#### 5.1.3. ИСТОЧНИКИ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

В качестве возможных источников опасных факторов должны рассматриваться следующие (приведены в качестве примера):

##### 5.1.3.1. Опасные факторы, связанные с транспортными средствами

Несоответствие конструкционных и отделочных материалов, отсутствие замков и уплотнителей, остатки предыдущих грузов, остатки очищающих и дезинфицирующих материалов.

Предпочтительно использование транспортных средств, предназначенных для перевозки одного вида продуктов.

##### 5.1.3.2. Опасные факторы, связанные с погрузкой и разгрузкой

Увеличение/уменьшение температуры продукта.

Нежелательное внесение микроорганизмов, пыли, влаги и других физических загрязнителей.

### **5.1.3.3 Опасные факторы, связанные с транспортными средствами**

Утечка обогревательной/охлаждающей жидкости

Поломка термостата

## **5.2. КЛЮЧЕВЫЕ АСПЕКТЫ СИСТЕМ ГИГИЕНИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИНИМАЕМОМУ МАТЕРИАЛУ**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.4. УПАКОВКА**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.5. ВОДА**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.6. РУКОВОДСТВО И КОНТРОЛЬ**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.7. ДОКУМЕНТАЦИЯ И ОТЧЕТНЫЕ ДАННЫЕ**

Перевозчиками или получателями должны быть сформулированы соответствующие меры контроля для обеспечения безопасности продукта при транспортировке для определенных случаев (см. табл. 1). Данные меры контроля должны быть изложены в письменном виде. Документация является важным средством для валидации и контроля за соблюдением основных принципов. Документироваться могут номер транспортного средства, предыдущие грузы, графики температуры и сертификаты чистоты. Такая документация должна быть доступна для предъявления государственным контролирующим органам. Следует отметить, что некоторые транспортные средства предназначены для однократного применения.

## **5.8. ПРОЦЕДУРА ОТЗЫВА**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **5.9. СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТ**

По возможности, транспортные единицы для бестарных продуктов, контейнеры и конвейеры, должны быть предназначены только для пищевых продуктов, использоваться только для пищевых продуктов и быть соответствующим образом маркированы.

Бестарные продукты в жидкой, гранулированной или порошковой форме должны транспортироваться в коробках и/или контейнерах/цистернах, предназначенных исключительно для пищевых продуктов, за исключением случаев, когда применение принципов ККТАО демонстрирует отсутствие необходимости специального транспорта для обеспечения эквивалентного уровня безопасности.

## **РАЗДЕЛ 6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: СОДЕРЖАНИЕ И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА**

Следует применять требования Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

Очистка и дезинфекция транспортного средства, принадлежностей и соединений должна осуществляться таким образом, чтобы избежать или минимизировать риск загрязнения.

Следует отметить, что в зависимости от вида транспортируемого продукта следует применять различные процедуры очистки, которые должны быть соответственно задокументированы.

При необходимости дезинфекция должна производиться с последующим промыванием, за исключением случаев, когда инструкция производителя указывает на научно подтвержденное отсутствие необходимости в промывании.

## **РАЗДЕЛ 7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ: ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА**

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

К персоналу, находящемуся в контакте с пищевыми продуктами, следует применять Общие принципы гигиены пищевых продуктов.

## **РАЗДЕЛ 8. ТРАНСПОРТИРОВКА**

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

### **8.4. УСТРОЙСТВА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Устройства для транспортировки пищевых продуктов должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить отсутствие перекрестного загрязнения от одновременно или последовательно перевозимых грузов. Важным аспектом является возможность очистки и соответствующее покрытие.

Конструкция и дизайн устройств для транспортировки продуктов должен обеспечивать возможность инспекции, очистки, дезинфекции, а также, при необходимости, поддержания температуры.

Применение нагревательных и охлаждающих приспособлений не должно приводить к загрязнению. Несмотря на то, что предпочтительными средствами для нагревания являются горячая вода и пар, также допускается использование других субстанций на основании анализа риска и безопасности, а также после проведения инспекции. Свидетельства проведенных проверок безопасности применяемых нагревательных элементов и их надлежащего использования должны быть предъявлены по требованию государственных контролирующих органов.

Для внутренней отделки следует использовать материалы, пригодные для непосредственного контакта с пищевыми продуктами. Материалы должны быть нетоксичными, инертными, или как минимум не реагировать с конкретными транспортируемыми продуктами, не способствовать

переносу остатков продуктов и не оказывать нежелательного влияния на продукты. Поверхности из нержавеющей стали или эпоксидных смол, пригодных для контакта с пищевыми продуктами, являются предпочтительными. Конструкция должна обеспечивать отсутствие труднодоступных и трудноочищаемых внутренних частей.

Конструкция приспособлений для транспортировки продуктов должна обеспечивать защиту от проникновения насекомых, вредителей и т.д., загрязнения из окружающей среды, а также, при необходимости, обеспечивать термоизоляцию, нагревание или охлаждение, а также закрывание и герметизацию.

Необходимо иметь в наличии приспособления для мытья и дезинфекции устройств для транспортировки пищевых продуктов.

Дополнительное оборудование, если таковое необходимо, должно также соответствовать требованиям, приведенным выше.

Для поддержания санитарных условий должны иметься помещения для хранения труб, шлангов и других приспособлений, применяемых для переноса пищевых продуктов.

## **РАЗДЕЛ 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ, ИНФОРМИРОВАННОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1- 1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

## **РАЗДЕЛ 10. ОБУЧЕНИЕ**

Следует применять требования, изложенные во всех подразделах Международных норм практики – Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 (1997)) и, при необходимости, других Норм гигиенической практики Кодекса.

Важным условием является знание персоналом, ответственным за транспортировку, природы транспортируемых продуктов и требуемых дополнительных мер предосторожности. Персонал должен быть обучен проверке устройств для транспортировки продуктов на предмет безопасности для транспортировки.