ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55323— 2012

Услуги общественного питания

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие положения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги общественного питания и торговли»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1614-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие положения

Public catering services. Identification of products catering. General principles

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию, изготавливаемую на предприятиях общественного питания и реализуемую при оказании услуг общественного питания, а также на предприятиях розничной торговли на территории Российской Федерации.

Настоящий стандарт устанавливает общие положения по проведению работ и оформлению результатов идентификации продукции общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 30390—2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31986 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51293 Идентификация продукции. Общие положения

ГОСТ Р 54607.1—2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, ГОСТ Р 51293, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **идентификация продукции общественного питания:** Установление тождественности (соответствия) характеристик конкретной продукции общественного питания ее существенным признакам по образцу и/или описанию.

3.2 **существенные признаки продукции общественного питания:** Органолептические и физико-химические показатели, их характеристики, классификационные признаки наименований групп продукции общественного питания, технологических процессов производства, используемого сырья, содержащиеся в национальных стандартах, стандартах организаций, технических документах (технических условиях, технологических инструкциях, технико-технологических и технологических картах), а также в договорах поставок, спецификациях.

3.3 **описание продукции общественного питания:** Набор существенных признаков, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих нормативных и технических (технологических) документах.

3.4 **результат идентификации продукции общественного питания:** Подтверждение или неподтверждение соответствия конкретной продукции общественного питания ее образцу и/или описанию.

Примечание — Соответствие (несоответствие) устанавливают по меню или по этикетке, органолептическим, физико-химическим показателям и другим существенным признакам.

3.5 **фальсификация продукции общественного питания:** Умышленное или неумышленное изменение качества продукции общественного питания в процессе ее изготовления, осуществленное путем исключения и/или недовложения рецептурных компонентов или с применением не предусмотренных рецептурой компонентов, следствием которого является нарушение соответствия существенных признаков продукции общественного питания и/или имитация (подделка) ее существенных признаков.

3.6 **подтверждение соответствия продукции общественного питания:** Документальное удостоверение соответствия продукции общественного питания положениям стандартов, условиям договоров или требованиям технических (технологических) документов.

4 Идентификация продукции общественного питания

4.1 Идентификацию продукции общественного питания проводят в следующих целях.

- для отнесения продукции к группе, виду, конкретному образцу продукции общественного питания или ее описанию;
- обеспечения безопасности продукции общественного питания для жизни и здоровья потребителя;
- выявления фактов фальсификации продукции общественного питания;
- в случаях, когда в информации о конкретной продукции общественного питания представлено неполное описание продукции либо необходимо подтверждение его достоверности;
- при оценке (подтверждении) соответствия продукции общественного питания предъявляемым к ней требованиям.

4.2 Идентификации подлежит продукция, изготавливаемая на предприятиях общественного питания, предназначенная для реализации при оказании услуг общественного питания, а также на предприятиях розничной торговли.

4.3 Идентификация включает в себя оценку соответствия продукции по ее наименованию и признакам (показателям), установленным в технических (технологических) документах для данного вида продукции.

4.4 Оценку продукции общественного питания в целях идентификации проводят по следующим существенным признакам:

- классификационные признаки наименований групп продукции общественного питания;
- внешний вид продукции,
- информация о продукции и ее составе, содержащаяся в меню или на потребительской упаковке;
- органолептические и физико-химические показатели продукции;
- соблюдение рецептуры и технологии приготовления продукции.

4.5 Наименование продукции общественного питания должно быть подтверждено в соответствии с техническими (технологическими) документами различных видов по ГОСТ 31987.

4.6 Классификационные признаки наименований групп продукции общественного питания устанавливаются по виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, термическому состоянию в соответствии с ГОСТ 30390—2013, раздел 4.

4.7 Оценку внешнего вида продукции общественного питания на предприятиях общественного питания проводят в соответствии с требованиями, приведенными в конкретных технологических документах.

4.8 Информацию о продукции общественного питания, реализуемой на предприятии питания, предоставляют посредством меню или иными способами согласно [1]. Информацию о продукции, реализуемой вне предприятия, предоставляют в виде ярлыка (этикетки, листа-вкладыша, информационного листка) в соответствии с требованиями ГОСТ 30390 и ГОСТ Р 51074.

4.9 Соблюдение рецептуры и технологии приготовления определяют по органолептическим характеристикам и значениям физико-химических показателей.

4.10 Органолептические характеристики продукции устанавливают в соответствии с методом по ГОСТ 31986.

4.11 Определение физико-химических показателей продукции проводят в соответствии с [2] и по стандартам на методы испытаний конкретных видов пищевых продуктов.

4.12 Фальсификацию продукции общественного питания устанавливают по несоответствию полученных результатов данным, представленным в технических (технологических) документах.

4.13 Для идентификации продукции общественного питания может быть использован один из следующих методов или их сочетание:

- по наименованию — путем сравнения наименования и классификационных признаков продукции общественного питания, указанных в меню или иными способами [1], маркировке в виде ярлыка (этикетки, листа-вкладыша, информационного листка) на потребительской упаковке и/или в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в технических (технологических) документах;

- визуальный — сравнение внешнего вида продукции общественного питания с описаниями, приведенными в технических (технологических) документах;

- органолептический — сравнение внешнего вида, текстуры (консистенции), вкуса и запаха продукции общественного питания с органолептическими показателями на эту продукцию, приведенными в технических (технологических) документах.

Примечание — Органолептический метод применяют, если продукцию общественного питания невозможно идентифицировать по ее наименованию и визуальным методом;

- аналитический — установление соответствия фактических физико-химических показателей продукции общественного питания нормируемым показателям на эту продукцию, приведенным в технических (технологических) документах.

Примечание — Аналитический метод применяют, если продукцию общественного питания невозможно идентифицировать по ее наименованию, визуальным или органолептическим методом.

4.14 При использовании аналитических методов идентификации в лабораторных условиях транспортирование продукции общественного питания осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ Р 54607.1—2011, подраздел 4.6.

5 Оформление результатов идентификации продукции общественного питания

5.1 Результатом идентификации продукции общественного питания является подтверждение или неподтверждение тождественности (соответствия) характеристик конкретной продукции, установленных в ходе проведения экспертной оценки и испытаний, существенным признакам, принятым в технических (технологических) документах.

5.2 Общий результат идентификации продукции оформляют в виде заключения. Рекомендуемая форма заключения приведена в приложении А.

Общий результат идентификации должен отражать отдельные результаты, полученные как при экспертизе документов, так и при испытаниях продукции. Формулировка должна содержать однозначное толкование тождественности характеристик и ее связи с подлинностью и наименованием продукции, например: «Продукция соответствует (или не соответствует) заявленному наименованию».

Заключение подписывают руководитель и эксперт организации, проводящей идентификацию продукции общественного питания.

Приложение А
(рекомендуемое)

Форма заключения по результатам идентификации продукции общественного питания

Наименование и реквизиты организации (органа), проводящего идентификацию

_____

Заключение об идентификации

1 Наименование конкретной продукции общественного питания

_____

2 Наименование предприятия-изготовителя, юридический и фактический адреса

_____

3 Информация в меню или информация, содержащаяся на этикетке (ярлыке) потребительской упаковки, дата изготовления, срок годности

_____

4 Перечень технических (технологических) документов, в соответствии с которыми изготавливается продукция общественного питания

5 Перечень документов, содержащих существенные признаки (характеристики) и использованных для идентификации продукции

6 Дополнительная информация (при необходимости)_____

7 Результаты идентификации _____

7.1 Результаты экспертизы документов_____

7.2 Результат испытаний органолептических и физико-химических показателей

Показатель	Значение	Метод испытания	Соответствует (не соответствует)

8 Продукция общественного питания соответствует (не соответствует) образцу и/или описанию и может быть идентифицирована (не может быть идентифицирована) с образцом и/или ее описанием.

Обоснование заключения _____

Личные подписи руководителя и эксперта организации_____

Дата _____

Печать организации, проводившей идентификацию

Библиография

[1] Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 с изменениями и дополнениями

[2] МУ № 1-40/3805 от 1 ноября 1991 г. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: идентификация продукции общественного питания, результат идентификации, существенные признаки продукции общественного питания, фальсификация продукции, заключение об идентификации

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 22.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,60.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru