ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 56746— 2015/ ISO/TS 22002-2:2013**

# Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции

## Часть 2

# ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

**(ISO/TS 22002-2:2013, IDT)**

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» с участием X5 Ритейл Групп на основе выполненного ФГУП «Стандартинформ» перевода на русский язык англоязычной версии международного документа, указанного в пункте 4

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 ноября 2015 г. № 1939-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание» («Prerequisite programmes on food safety — Part 2: Catering», IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). 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, 2016

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

## Содержание

1 Область применения ... 1
2 Нормативные ссылки ... 2
3 Термины и определения ... 2
4 Программы общих предварительных требований ... 3
4.1 Планировка помещений ... 3
4.2 Водоснабжение ... 5
4.3 Оборудование и производственный инвентарь ... 6
4.4 Личная гигиена ... 6
4.5 Управление закупками ... 8
4.6 Хранение и транспортирование ... 8
4.7 Очистка и дезинфекция ... 9
4.8 Управление отходами ... 10
4.9 Борьба с вредителями и животными ... 11
4.10 Управление и контроль ... 12
4.11 Документация и ведение записей ... 12
4.12 Процедура отзыва продукции ... 12
5 Программы специальных предварительных требований ... 12
5.1 Размораживание ... 12
5.2 Подготовка ... 13
5.3 Кулинарная обработка ... 13
5.4 Порционирование ... 14
5.5 Охлаждение и хранение ... 14
5.6 Замораживание, хранение и размораживание ... 14
5.7 Транспортирование ... 14
5.8 Разогрев блюд ... 15
5.9 Отпуск готовых блюд ... 15
5.10 Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля ... 16
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации ... 17
Библиография ... 18

## Введение

ISO 22000 устанавливает специальные требования по пищевой безопасности для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции. Одно из таких требований состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии программы обязательных предварительных мероприятий (программы PRP), помогающие управлять опасностями в области безопасности пищевой продукции (ISO 22000:2005, раздел 7.5).

Настоящий стандарт не дублирует требования, установленные стандартом ISO 22000, и предназначен для совместного применения с ISO 22000 при разработке, внедрении и поддержании программ PRP для конкретных организаций, а также для контроля основных санитарно-гигиенических требований в сфере оказания услуг общественного питания.

Безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться на всех этапах цепи создания пищевой продукции. В отношении услуг общественного питания программы PRP должны быть разработаны в организациях, которые занимаются (если применимо) подготовкой, обработкой, приготовлением, хранением, транспортированием, реализацией и раздачей (отпуском) готовых блюд в местах их изготовления или на иных объектах питания.

В соответствии с ISO 22000 возможны следующие варианты применения настоящего стандарта:

a) организация может разработать программы PRP как часть свода правил практической деятельности (кодексов практики) или провести проверку соответствия действующего кодекса практики на совместимость с этой частью ИСО/ТУ 22002;

b) организация может внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000. Организация может применить настоящий стандарт в качестве основы для структурирования и документального оформления программ PRP.

Примечание — Текст настоящего стандарта предусматривает, что его применение и выполнение его положений возлагается на квалифицированных и опытных специалистов, для которых он предназначен. Настоящий стандарт не содержит всех необходимых положений, применяемых в контрактных отношениях. Пользователи несут ответственность за их правильное применение. Соблюдение настоящих требований автоматически не освобождает от правовых обязательств.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции**

**Часть 2**

# ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Prerequisite programmes on food safety. Part 2. Catering

**Дата введения — 2016—03—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ PRP для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции в общественном питании.

Настоящий стандарт предназначен для всех организаций, которые занимаются переработкой, изготовлением, реализацией, транспортированием и обслуживанием в сфере общественного питания и которые намерены внедрить программы PRP в соответствии с требованиями, установленными в разделе 7 ISO 22000.

Область применения настоящего стандарта включает общественное питание, бортовое питание на воздушных судах, на железной дороге, банкетное обслуживание, деятельность заготовочных и доготовочных предприятий питания, школьных столовых и столовых на предприятиях, в больницах и лечебно-профилактических учреждениях, питание в гостиницах, ресторанах, кафе, службы питания и деятельность предприятий торговли продовольственными товарами.

Примечание — Некоторые требования не могут быть применимы для малых и средних предприятий.

Потребители услуг общественного питания могут принадлежать к разным группам, таким как дети, пожилые и/или больные люди.

В некоторых странах термин «служба питания» употребляется как синоним общественного питания.

Применение настоящего стандарта не освобождает пользователя от соблюдения текущего и действующего законодательства. При наличии национальных норм для параметров (в том числе температуры), приведенных в настоящем стандарте, в сфере индустрии питания должны применяться национальные требования.

Деятельность в сфере общественного питания разнообразна по своему характеру, и не все требования, приведенные в настоящем стандарте, применимы к конкретному предприятию или процессу.

Несмотря на то, что применение настоящего стандарта не является обязательным для подтверждения соответствия 7.2 ISO 22000, установлено требование о необходимости обоснования и документирования отклонений (сделанных исключений или принятых альтернативных мер), если при внедрении программ PRP будет применена ссылка на настоящий стандарт. Любые принятые исключения или альтернативные меры не должны оказывать влияния на способность организации соответствовать требованиям ISO 22000.

Настоящий стандарт детализирует требования, которые следует применять в соответствии с 7.2.3 ISO 22000.

Настоящий стандарт дополнительно учитывает другие аспекты, такие как процедура отзыва продукции, которая имеет значение для деятельности в сфере общественного питания.

**Издание официальное**

Примечание — Меры по предотвращению преднамеренного загрязнения не входят в область применения настоящего стандарта.

Настоящий стандарт предназначен для применения при разработке, внедрении и поддержании в рабочем состоянии программ PRP, определенных для конкретной(ых) организации(й), в соответствии с ISO 22000.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанные издания.

ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции (Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain)

ISO 21469:2006 Безопасность станков и механизмов. Смазки, случайно контактирующие с изделием. Гигиенические требования (Safety of machinery — Lybricants with incidental product contact — Hygiene requirements)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ISO 22000, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **общественное питание** (catering): Изготовление, хранение и, где применимо, доставка пищевой продукции для потребления на месте изготовления или на иных объектах питания.

[Источник: CAC/RCP 39:1993, пункт 2.1, измененный [2] ]

3.2 **очистка** (cleaning): Удаление почвы, пищевых остатков, грязи, жира и других нежелательных веществ.

[Источник: CAC/RCP 1:1969, пункт 2.3 [1] ]

3.3 **загрязнение** (contamination): Появление или возникновение загрязнителя (3.4) в пищевой продукции или пищевой среде.

[Источник: CAC/RCP 1:1969, пункт 2.3 [1] ]

3.4 **загрязнитель** (contaminant): Любой биологический или химический агент, инородное вещество или другие вещества, неумышленно добавленные к пищевой продукции, которые могут подвергнуть риску безопасность или пригодность пищевого продукта.

[Источник: CAC/RCP 1:1969, пункт 2.3 [1] ]

3.5 **перекрестное загрязнение** (cross-contamination): Загрязнение изготовленных и подвергнутых кулинарной обработке продуктов путем прямого или косвенного контакта с материалом, находящимся на более ранней стадии процесса.

Примечание — На основе CAC/RCP 39:1993, пункт 7.2.1 [2].

3.6 **дезинфекция** (disinfection): Уменьшение с помощью химических реагентов и (или) физических методов количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не ставящего под угрозу безопасность или пригодность пищевой продукции.

[Источник: CAC/RCP 1:1969, пункт 2.3 [2] ]

3.7 **предприятие** (establishment): Любое сооружение или любая зона, где осуществляется обработка пищевой продукции, и его/ее окружение, находящиеся под единым управлением.

[Источник: CAC/RCP 1:1969, пункт 2.3 [1] ]

3.8 **производственный персонал** (food handler): Любое лицо, которое непосредственно занимается обработкой фасованных или неупакованных продуктов питания, пищевого оборудования и посуды или контактирующих с продуктами поверхностей и которое, следовательно, соблюдает требования пищевой гигиены.

3.9 **переработка пищевых продуктов** (food handling): Любая операция по заготовке, обработке, изготовлению, фасовке, хранению, транспортированию, реализации и доставке пищевой продукции.

3.10 **мытье рук** (hand washing): Удаление загрязнения с кожи рук с помощью мыла, не оказывающего вредного воздействия.

3.11 **пищевой ингредиент** (food ingredient): Любое вещество, включая пищевые добавки, используемое в производстве или при изготовлении блюд, которое присутствует в конечном продукте, независимо от того, сохраняет ли оно свои первоначальные свойства или изменено.

3.12 **партия** (lot): Набор единиц продукции, которая была произведена или обработана или упакована в одинаковых условиях.

3.13 **порционирование** (portioning): Деление продукции на одну или множество порций.

3.14 **питьевая вода** (portable water): Вода, которая пригодна для потребления человеком.

Примечание — Стандарты качества питьевой воды описаны в Руководстве ВОЗ по качеству питьевой воды.

3.15 **сервировочная, кухня-сервировочная** (satellite, satellite kitchen): Помещение, где готовые блюда, доставленные из центральной кухни, делят на порции, разогревают, если это необходимо, и подготавливают для обслуживания.

3.16 **переносчик инфекции** (vector): (эпидемиология) Организм, который сам по себе не вызывает заболевание, а переносит инфекцию, передавая патогенные микроорганизмы от одного носителя к другому.

3.17 **посетитель** (visitor): Лицо, не являющееся штатным сотрудником предприятия, в том числе сторонние посетители, а также персонал вспомогательных служб.

Примечание — Примерами сторонних посетителей могут быть аудиторы, уполномоченные лица надзорных (контрольных) организаций, сотрудники правоохранительных органов, поставщики и подрядчики. К персоналу вспомогательных служб может быть отнесено любое лицо, не работающее на данном конкретном участке, например, административный персонал, персонал технической службы, уборщики.

## 4 Программы общих предварительных требований*

### 4.1 Планировка помещений

#### 4.1.1 Инфраструктура

Предприятие и его помещения должны иметь долговечную конструкцию и содержаться в хорошем состоянии. Используемые материалы не должны выделять вредные вещества, которые могли бы проникнуть в пищевую продукцию.

Предприятие и помещения следует располагать вдали от зон, которые могут стать источниками загрязнения грунтовыми водами (например, места сброса отходов, канализационные стоки, очистные сооружения сточных вод и животноводческие фермы), и от территорий, подверженных заражению вредителями.

Здания и их оборудование должны быть спроектированы и сконструированы с учетом функциональных особенностей, месторасположения и планировки, и соответствовать потребностям каждой рабочей зоны. Технологические операции должны осуществляться в соответствующих гигиенических условиях, начиная с момента получения продовольственного сырья и заканчивая потреблением готовых блюд.

Планировка здания не должна допускать перекрестного загрязнения по ходу технологических операций разделения и зонирования.

Зоны (участки) и помещения, такие как бытовые комнаты, туалеты, прачечные, склады для хранения моющих средств, машинные отделения и помещения для хранения отходов и мусора, должны быть изолированы от производственных помещений во избежание возникновения риска загрязнения пищевой продукции и поверхностей, контактирующих с ними, с целью соблюдения гигиены при изготовлении блюд. Планировку следует разрабатывать так, чтобы не допускать пересечения потоков при изготовлении продукции.

Примечание — Например, риск загрязнения может возникнуть от брызг, распылителей, потенциально токсичных веществ, пыли, грязи и любых иных загрязняющих материалов.

#### 4.1.2 Производственная среда

4.1.2.1 Общие требования

Разные зоны должны быть спроектированы таким образом, чтобы обеспечить правильное расположение оборудования и материалов для предотвращения перекрестного загрязнения. С этой целью производственные зоны (участки) должны быть четко идентифицированы и обозначены в соответствии с назначением.

---

* Программы общих предварительных требований следует разрабатывать с учетом требований Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности пищевой упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», санитарных правил для организаций общественного питания.

Все производственные зоны (участки) должны быть спроектированы надлежащим образом с учетом необходимого пространства для выполнения технологических операций с пищевой продукцией (и продовольственным сырьем), а также возможности их уборки и технического обслуживания.

Приемку материалов должны осуществлять в защищенной и чистой зоне. Предприятию следует иметь обозначенную зону приемки, и в этой зоне следует обеспечить возможность управления санитарно-гигиеническими условиями для всех принимаемых товаров.

Предприятие должно осуществлять эффективные меры по предотвращению перекрестного загрязнения, например, готовые блюда оно должно хранить отдельно от продовольственного сырья или полуфабрикатов.

Потенциально опасное продовольственное сырье следует обрабатывать в отдельном помещении или в зонах (на участках), отделенных перегородкой от зон (участков), где осуществляется изготовление готовых блюд.

4.1.2.2 Зоны (участки) обработки пищевых продуктов

Поверхности стен, полов и потолков должны быть изготовлены из неабсорбирующих, моющихся материалов и не иметь трещин; кроме того, полы должны быть выполнены из нескользящих материалов. Стыки между полом и стенами должны быть сводчатыми или закругленными, где это применимо. Двери должны быть негигроскопичными, устойчивыми и иметь гладкую и неповрежденную поверхность. Не должны использоваться материалы, которые не могут надлежащим образом быть очищены и продезинфицированы.

Должна быть предусмотрена соответствующая дренажная система, особенно в зонах (на участках), где имеется большой объем технологических операций и происходит постоянное перемещение персонала и оборудования, например, душевые, зоны мытья столовой посуды, производственного инвентаря и иного оборудования (моечные).

Потолки и подвесные конструкции должны быть сконструированы и отделаны таким образом, чтобы минимизировать накопление грязи, конденсата и осыпание частиц.

Окна и иные проемы должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать накопления грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть оснащены сетками от насекомых. Сетки должны быть легко снимаемыми для очистки и содержаться в надлежащем состоянии. Внутренние подоконники должны быть установлены под наклоном для предотвращения их использования в качестве полок.

Двери должны иметь гладкие, негигроскопичные поверхности, закрываться автоматически и быть плотно пригнанными.

Примечание — Дополнительные требования приведены в CAC/RCP 1:1969, 4.2.2 [1].

**4.1.3 Освещение и вентиляция**

Все зоны должны быть оборудованы надлежащей системой освещения. Системы освещения должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить отрицательное воздействие на пищевую продукцию и готовые блюда. Осветительные приборы должны быть защищены так, чтобы в случае их разрушения обеспечить защиту материалов, продукции или оборудования от загрязнения. Предусмотренное освещение (естественное или искусственное) должно обеспечивать персоналу выполнение работ с соблюдением санитарно-гигиенических норм.

Вентиляционные системы должны быть спроектированы для конкретного технологического процесса или продукции и способны поддерживать установленные для них требования к температуре и влажности. Движение естественного или искусственного воздушного потока должно быть направлено из чистых зон в грязные. Все проемы (отверстия) должны иметь защитные устройства и системы для предотвращения загрязнения (например, воздушные завесы и двойные двери).

Зоны (участки) приготовления блюд, например тепловой обработки, должны быть оборудованы надлежащей вентиляцией для эффективного отвода тепловых потоков и паров.

Должны быть предусмотрены легко очищаемые вытяжные устройства для полного удаления паров, образовавшихся в ходе технологического процесса.

Примечание — Дополнительные требования приведены в CAC/RCP 1: 1969, 4.4.6 и 4.4.7 [1].

**4.1.4 Санитарно-техническое оборудование для личной гигиены и туалеты**

Должно иметься санитарно-техническое оборудование для обеспечения личной гигиены той степени, которая требуется для безопасного выполнения операций на предприятии. Санитарно-техническое оборудование должно располагаться в непосредственной близости от мест, для которых установлены санитарно-гигиенические требования, и быть четко обозначено.

Предприятия должны:

a) обеспечивать нужное количество, размещение и состав средств для гигиенического мытья, сушки и, при необходимости, дезинфекции рук (включая раковины для мытья рук, подачу воды с нужной температурой, мылом и/или дезинфицирующими средствами);

b) иметь раковины для мытья рук с кранами, которые предпочтительно приводятся в действие ногой, коленом, локтем или датчиком (сенсором) и которые должны быть размещены отдельно от моечных ванн для пищевой продукции и моечных оборудования и инвентаря;

c) располагать туалетами для персонала, которые не имеют непосредственного выхода в производственную, упаковочную или складскую зоны;

d) иметь достаточное количество гардеробных для персонала;

e) размещать гардеробные таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевой продукцией, имел возможность прохода в производственную зону с минимальным риском загрязнения его спецодежды;

f) обеспечивать соответствие микробиологических показателей воды, используемой для мытья рук, нормам, установленным для питьевой воды;

g) обеспечивать наличие раковин для мытья рук как внутри, так вне зон (участков) обработки пищевой продукции.

**4.1.5 Техническое обслуживание**

Здание, оборудование, инвентарь и вся кухонная посуда, в том числе дренажные системы, должны содержаться в надлежащем техническом состоянии, которое обеспечит возможность проведения всех санитарно-гигиенических мероприятий, функционирование по назначению и не станет причиной загрязнения пищевой продукции.

Предприятие должно обеспечить, чтобы проведение технического обслуживания не влияло на безопасность пищевой продукции.

Должна быть внедрена программа профилактического технического обслуживания.

Программа профилактического технического обслуживания должна включать в себя обслуживание всех приборов и устройств, используемых для мониторинга и/или контроля опасностей в области безопасности пищевой продукции.

Внеплановое техническое обслуживание должно осуществляться таким образом, чтобы процесс производства или оборудование на смежных участках не подвергались риску загрязнения. Если в ходе внепланового технического обслуживания существует риск загрязнения смежных участков или загрязнения оборудования, то изготовление пищевой продукции в этих зонах должно быть приостановлено для предотвращения такого загрязнения. Заявки на проведение технического обслуживания оборудования, которое может оказать воздействие на безопасность продукции, должны выполняться в первую очередь.

Текущий ремонт не должен подвергать риску безопасность пищевой продукции. Заявки на замену оборудования или его деталей в ходе текущего ремонта должны быть включены в график технического обслуживания.

При наличии риска прямого или косвенного контакта пищевой продукции со смазочными веществами и жидкими теплоносителями последние должны быть пригодны для этого в соответствии с ISO 21469.

Процедура возврата в технологический процесс оборудования, прошедшего техническое обслуживание, должна включать его очистку, дезинфекцию и предварительный осмотр перед эксплуатацией.

К зонам (участкам) и работам по техническому обслуживанию должны быть применены программы PRP, разработанные для данной производственной зоны (участка).

Персонал, осуществляющий техническое обслуживание, должен быть ознакомлен с рисками в области безопасности пищевой продукции.

Примечание — Оборудование для пищевой промышленности, требования к конструкции и модели указаны в ISO 14159 [6].

**4.2 Водоснабжение**

**4.2.1 Питьевая вода**

На предприятии должна быть обеспечена подача воды надлежащего давления и температуры, а также созданы соответствующие условия для ее хранения. Резервуары для хранения воды должны подвергаться очистке и периодическому мониторингу.

При использовании частных колодцев или частных автономных источников водоснабжения для получения питьевой воды должны быть установлены дезинфекционные и/или водоочистные устройства. Должна использоваться только питьевая вода. Записи о проведенном контроле качества питьевой воды должны быть сохранены, а для изготовления готовых блюд должны использовать только такую воду, качество которой отвечает требованиям к питьевой воде.

Пар, используемый для прямого контакта с пищевой продукцией или с поверхностями, вступающими в контакт с пищевой продукцией, должен быть произведен из питьевой воды.

**4.2.2 Лед**

Лед, используемый для прямого контакта с пищевой продукцией или с поверхностями, вступающими в контакт с пищевой продукцией, должны изготавливать из питьевой воды и транспортировать, обрабатывать и хранить таким образом, чтобы предотвращать загрязнение.

Оборудование, используемое для изготовления и хранения льда, должно быть пригодным для предотвращения загрязнения, подвергаться очистке, дезинфекции и обслуживанию в соответствии с инструкцией изготовителя.

Должны быть применены процедуры подтверждения микробиологических показателей качества льда, как закупаемого, так и изготавливаемого на месте.

**4.2.3 Техническая вода**

Вся техническая вода, используемая для охлаждения, производства пара, пожаротушения, разбавления или других аналогичных мер, должна быть подана по соответствующим трубам, тщательно отделенным от труб, по которым осуществляется подача питьевой воды, без каких-либо поперечных стыков между ними или риска попадания технической воды в трубы питьевой воды. Такие трубы должны быть четко обозначены, предпочтительно стандартизованными цветами, например, в соответствии с ISO 14726 [8].

### 4.3 Оборудование и производственный инвентарь

Оборудование и производственный инвентарь должны быть изготовлены из водонепроницаемых и коррозионно-устойчивых материалов, не обладающих токсичным действием при использовании по назначению. Оборудование и производственный инвентарь должны обладать способностью выдерживать частые очистки и дезинфекции, иметь гладкие поверхности без отверстий, зазоров или трещин.

Переносные кухонную посуду и инвентарь, например кастрюли, сковороды, ложки, венчики, следует защищать от загрязнения.

Все оборудование должно быть сконструировано и изготовлено таким образом, чтобы обеспечить выполнение основных санитарно-гигиенических условий, а его поверхности должны легко очищаться и дезинфицироваться.

Оборудование на предприятиях питания должно обслуживаться по программам технического обслуживания, включая поверку (калибровку) средств измерения, таких как термометры и другие устройства регистрации температуры. Должны вестись записи по контролю и идентификации оборудования и инвентаря в соответствии с их назначением.

См. также 4.1.5.

### 4.4 Личная гигиена

**4.4.1 Общие требования**

Ответственность за обеспечение соответствия персонала всем требованиям 4.4 следует возложить на специально назначенный компетентный персонал.

Посетители, например инспекторы контрольных (надзорных) органов, клиенты (заказчики), персонал, осуществляющий техническое обслуживание оборудования, должны иметь ограниченный доступ в зоны (на участки) обработки пищевой продукции. Эти посетители должны использовать защитную спецодежду и соблюдать требования пищевой безопасности, установленные для сферы общественного питания.

**4.4.2 Обучение правилам гигиены**

Должно проводиться соответствующее непрерывное обучение правилам гигиены для всего персонала предприятия питания. В обучение следует включать подходящие разделы настоящего стандарта. Записи по обучению следует сохранять.

В обучение следует включать описания заболеваний или состояния здоровья персонала, которые могут оказать влияние на безопасность пищевой продукции и о которых следует информировать руководство предприятия. Также следует проводить оценку эффективности обучения.

**4.4.3 Состояние здоровья**

4.4.3.1 Общие требования

Руководство предприятия питания должно обеспечить, чтобы состояние здоровья задействованного персонала не оказывало негативного воздействия на пищевую продукцию. Работнику, имеющему инфекционное заболевание или открытые раны, не разрешается работать в тех зонах (на участках) обработки пищевой продукции, где возможен риск ее загрязнения.

4.4.3.2 Медицинское обследование

Медицинское обследование персонала должно проводиться перед допуском персонала к работе на предприятие питания, если это требуется:

a) официальным ведомством, имеющим соответствующие полномочия;

b) из-за эпидемиологических соображений;

c) из-за истории болезни персонала предприятия питания,

d) вследствие специфики обрабатываемой пищевой продукции.

Примечание — Возможно применение региональных и национальных правил, касающихся медицинского освидетельствования персонала*.

4.4.3.3 Инфекционные заболевания

Сотрудники предприятия не должны быть допущены в зоны (на участки) хранения и обработки пищевой продукции, если известно или предполагается, что персонал имеет или является носителем заболевания, которое может передаваться через пищу или имеет инфицированные раны, кожные инфекции, язвы или страдает от рвоты, диареи.

Персоналу следует информировать руководство о любых заболеваниях или о состоянии здоровья, которые могут оказать воздействие на безопасность пищевой продукции.

Работнику, отстраненному от работы в зоне (на участке) обработки пищевой продукции из-за инфекционного заболевания, следует получить от компетентного медицинского специалиста допуск перед возвращением на работу.

4.4.3.4 Травмы

Любой работник, у которого имеются порезы или раны, не должен продолжать работу по обработке пищевой продукции или работу с поверхностями, контактирующими с пищевой продукцией, до тех пор, пока место повреждения не будет полностью защищено хорошо зафиксированной водонепроницаемой повязкой. Для этой цели следует обеспечить наличие соответствующих средств первой помощи.

**4.4.4 Личная гигиена**

4.4.4.1 Общие требования

Производственный персонал должен поддерживать высокий уровень личной гигиены при обработке пищевой продукции и носить надлежащую защитную спецодежду, включая защиту волос, усов и бороды. При необходимости следует использовать соответствующую обувь. Защитную спецодежду следует подвергать чистке (стирке), если она не является одеждой одноразового использования. Защитную спецодежду должны содержать в чистоте с учетом характера выполняемой работы. Вся защитная спецодежда должна использоваться исключительно на предприятии питания. При необходимости следует использовать медицинские маски.

Фартуки и аналогичные изделия не должны стирать и/или сушить в зонах (на участках) обработки пищевой продукции или изготовления готовых блюд. При ручной обработке пищевой продукции кольца с рук должны быть сняты или прикрыты. Другие ювелирные изделия персоналу, задействованному в обработке пищевой продукции, носить не следует.

4.4.4.2 Мытье рук

Персонал предприятия питания во время работы должен тщательно и часто мыть руки мылом и/или дезинфицирующими средствами под проточной питьевой водой. Руки всегда должны обрабатывать перед началом работы в зоне (на участке) изготовления блюд, сразу после посещения туалета, после работы с загрязненным материалом и по мере необходимости.

Руки должны быть вымыты и при необходимости продезинфицированы сразу после работы с любым материалом, который может быть переносчиком заболевания или загрязнять пищевую продукцию или оборудование. Следует вывесить инструкции по мытью рук и их дезинфекции. Должен быть организован надлежащий контроль для обеспечения соответствия данному требованию.

---

* На территории Российской Федерации медицинское освидетельствование персонала проводят в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере здравоохранения.

Персонал предприятия питания должен тщательно мыть руки на разных этапах изготовления блюд, между первой и последующими операциями по обработке пищевой продукции, когда существует риск перекрестного загрязнения.

Примечания

1 Использование спирта, гелей или перчаток не заменяет гигиеническое мытье рук, но может его дополнять.

2 Для получения информации о процедурах санитарной обработки рук см. [7].

4.4.4.3 Перчатки

Перчатки должны быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами, и содержаться в чистых условиях, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям. Использование перчаток не освобождает от тщательного мытья рук. Порванные или проколотые перчатки должны выбрасываться.

Примечание — Очистку и дезинфекцию кольчужных перчаток затруднительно проводить из-за их конструкции. Поэтому необходимо проводить их тщательную очистку с последующим нагреванием или длительным выдерживанием в дезинфицирующем растворе. Некоторые перчатки из переработанных волокон непригодны при обработке пищевой продукции.

**4.4.5 Поведение персонала**

Любое действие персонала, которое может привести к загрязнению пищевой продукции, такое как прием пищи, курение, жевание (например, жевательной резинки, палочек, орехов), касание волос, лица, носа и т. д., или антисанитарное поведение, например сплевывание, должны быть запрещены в зонах (на участках) обработки пищевой продукции.

Одежда или личные вещи, а также канцелярские товары, инструменты и т. д. не должны быть размещены в зонах (на участках) обработки или хранения пищевой продукции.

**4.5 Управление закупками**

**4.5.1 Оценка поставщика**

Предприятие питания должно установить критерии оценки поставщиков и вести записи об их соответствии установленным критериям.

Уровень контроля поставщиков, осуществляемого предприятием, может зависеть от характера и назначения каждого материала. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны подвергаться более строгому контролю, чем те, которые не связаны с изготовлением блюд, например, офисная мебель.

Спецификации закупаемого сырья должны учитывать вариабельность его характеристик и требования к специфике контроля.

**4.5.2 Требования к поступающим материалам (продовольственному сырью, пищевым ингредиентам и упаковке)**

Состояние сырья, ингредиентов и упаковочных материалов (в дополнение к установленным критериям, срокам годности и целостности упаковки) должно быть проверено, верифицировано, и одобрено непосредственно при приемке. Сырье и ингредиенты, подлежащие хранению в специальных условиях (например, при определенной температуре), должны контролировать и подвергать учету (вести записи), чтобы продемонстрировать обеспечение надлежащих условий хранения.

Партии продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и упаковочных материалов, не соответствующие требованиям, должны быть немедленно возвращены поставщику. Если это невозможно, то данную продукцию должны надлежащим образом идентифицировать, маркировать и хранить отдельно до принятия решения о дальнейших действиях.

Должны быть приняты меры по предотвращению загрязнения готовых блюд в процессе приемки товаров.

**4.6 Хранение и транспортирование**

**4.6.1 Хранение**

Охлажденное сырье животного происхождения следует хранить при температуре не более 4 °С. Другое сырье, требующее охлаждения, например некоторые овощи, следует храниться при самой низкой температуре, позволяющей сохранить их качество. Сырье или ингредиенты должны хранить в соответствующих условиях для предотвращения их порчи, защиты от загрязнения и предупреждения повреждения. В отношении запасов сырья и ингредиентов следует использовать принцип эффективного оборота складских запасов (например, FIFO — «первый пришел — первый ушел»).

Продовольственное сырье, пищевые ингредиенты и упаковочные материалы должны храниться выше уровня пола (например, на тележках, поддонах) и с пространством между ними и стенами, чтобы можно было проводить осмотр и осуществлять контроль вредителей.

С сырьем и ингредиентами, которые необходимо извлекать из оригинальных упаковок, должны обращаться надлежащим образом, чтобы они оставались защищенными и сохранялись маркировочные ярлыки. Если это невозможно, информацию, содержащуюся на ярлыке, должны перенести на другой ярлык или следует использовать любой другой эффективный способ обеспечения прослеживаемости продукции.

Сырье и ингредиенты должны быть проверены и отобраны до переработки, и если необходимо, должны быть проведены лабораторные испытания для установления их пригодности к использованию. Только пригодное доброкачественное сырье и ингредиенты должны использоваться для изготовления блюд.

Замороженное сырье, которое не будет использовано сразу, должно храниться при температуре не выше минус 18 °С.

Предприятия общественного питания должны быть оснащены холодильным и/ или морозильным оборудованием достаточной мощности для хранения пищевых продуктов при надлежащей температуре в соответствии с требованиями настоящего пункта и подразделов 5.1, 5.5 и 5.6.

Холодильное оборудование должно быть оснащено устройствами для измерения и мониторинга температуры воздуха или охлаждаемой продукции, которые должны подвергать периодической поверке. Следует вести записи о мониторинге температуры.

Поставляемые сухие продукты должны храниться при надлежащих температурно-влажностных условиях.

Упаковочные материалы для пищевой продукции и материалы, контактирующие с пищевой продукцией, следует защищать от пыли и загрязнений любого вида.

**4.6.2 Транспортирование**

Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для транспортирования свежеизготовленных и/или охлажденных готовых блюд, должны обеспечивать установленную температуру и, если требуется, быть одобрены компетентными органами для использования.

Транспортные средства и контейнеры для транспортирования продуктов питания должны быть сконструированы таким образом, чтобы поддерживать требуемую температуру.

Следует вести записи о наличии надлежащего транспорта, которые должны быть доступны.

При наличии региональных или национальных регламентов* по продолжительности или температуре должны выполняться эти регламенты. В противном случае для обеспечения безопасности пищевой продукции может быть применена температура, указанная в 5.5—5.9.

Транспортные средства, осуществляющие транспортирование блюд, готовых к употреблению, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

Продукция в процессе транспортирования должна быть защищена от пыли и загрязнения любого другого вида.

**4.6.3 Обращение с опасными веществами**

Опасные вещества должны быть надлежащим образом промаркированы и храниться в закрывающихся на ключ помещениях или шкафах, предназначенных только для этой цели.

Примечание — Примерами опасных веществ могут служить химикаты и биоциды.

Опасные вещества следует хранить в упаковке изготовителя с надлежащей маркировкой, содержащей информацию об их названии, назначении и токсичности. Такие вещества должны быть предназначены только для специальных целей, и их применение или работа с ними должны проводиться только под контролем соответствующим образом обученного и уполномоченного персонала.

Новую или использованную упаковку для пищевых продуктов не должны применять для измерения, разбавления, разделения или хранения опасных веществ.

Опасные вещества не должны использовать или хранить в зонах (на участках) обработки пищевой продукции, где имеется потенциальный риск загрязнения.

**4.7 Очистка и дезинфекция**

Оборудование и производственный инвентарь должны очищать так часто, как это требуется, и при необходимости дезинфицировать, используя средства и методы, обеспечивающие их надлежащее

* Нормы параметров продолжительности и температуры транспортирования пищевой продукции должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

санитарно-гигиеническое состояние. Соответствующие меры должны быть приняты при очистке или дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря с целью предотвращения загрязнения пищевой продукции, например, посредством воды, моющих или дезинфицирующих средств. Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, используемые для очистки, должны быть пригодны для применения по назначению и использоваться в соответствии с инструкциями изготовителя, быть надлежащим образом маркированы, храниться вне производственных зон и применяться таким образом, чтобы не вызывать загрязнения пищевых продуктов, а также не должны хранить в упаковке/контейнерах для пищевой продукции.

Примечания

1 В некоторых странах имеется утвержденный перечень моющих и дезинфицирующих средств.

2 Для используемых веществ во многих случаях прилагается информация об их безопасности (паспорта безопасности) и технических характеристиках.

Сразу после окончания работы или так часто, как необходимо, должна быть проведена тщательная очистка полов, в т. ч. водостоков, вспомогательных конструкций, и стен в помещениях, используемых для обработки пищевой продукции. Эту операцию не должны проводить во время изготовления блюд.

Оборудование или его части, используемые для уборки и дезинфекции, должны содержать и хранить отдельно, так, чтобы они не загрязнили пищевую продукцию, производственный инвентарь, оборудование или спецодежду персонала (см. 4.1.4).

Гардеробные и туалеты должны содержаться в чистоте. Оборудование, применяемое для уборки, а также защитная спецодежда персонала должны быть использованы только при уборке туалетов и гардеробных.

Территории и площадки доступа, прилегающие к зданию предприятия общественного питания, должны содержаться в чистоте и порядке.

Должны проводиться инспекционные проверки с целью подтверждения того, что процесс уборки проводился в соответствии с установленными процедурами и что были достигнуты требуемые нормы чистоты, например, проверка записей по процессам очистки, микробиологические испытания объектов и оборудования, подвергнутых чистке (смывы).

Любое оборудование, контактирующее с сырьем или загрязнителями, должны подвергать очистке, а при необходимости дезинфекции и выполнять их в соответствии с требованиями программы по очистке и дезинфекции, прежде чем оборудование будут использовать для контакта с готовыми блюдами и/или при их раздаче. Оборудование и инвентарь, применяемые при изготовлении пищевой продукции, например для очистки кожуры, нарезки и измельчения, не должны быть использованы для порционирования готовых блюд.

Производственный персонал, занятый обработкой сырья или полуфабрикатов, которые могут загрязнить готовое блюдо, должен осуществлять мытье рук и инвентаря между операциями, например повара, работающие на гриле, должны использовать одну посуду и инвентарь для сырого мяса, а другую — для отпуска приготовленного мяса.

Инструмент и средства для чистки и дезинфекции должны хранить отдельно таким образом, чтобы они не загрязняли пищевую продукцию, производственный инвентарь, оборудование и спецодежду.

### 4.8 Управление отходами

#### 4.8.1 Стоки и удаление отходов

На предприятии должны быть в достаточном количестве контейнеры необходимой емкости для сбора отходов.

При невозможности организовывать раздельные зоны для приемки пищевой продукции и удаления отходов должны быть определены различные интервалы времени для организации этих работ.

Контейнеры, используемые для сбора и удаления отходов в зонах (на участках) изготовления и хранения продукции, следует оборудовать крышками, управляемыми без помощи рук.

Должны быть предусмотрены соответствующие условия для удаления и хранения (накопления) отходов. Должно быть запрещено накопление отходов в зонах (на участках) обработки пищевой продукции, зонах ее хранения, в других рабочих зонах (на участках) и на прилегающей территории, за исключением неизбежного накопления для должной работы предприятия. Места хранения отходов должны содержаться в надлежащем состоянии.

Все сливные трубы (стоки) для удаления отходов должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение питьевой воды. Все трубы для отвода сточных вод должны быть оборудованы сифонами, и слив должен осуществляться в канализационную систему.

Зоны как снаружи, так и внутри помещений для пищевой продукции должны содержаться в надлежащей чистоте.

Жироуловители и канализационные коллекторы должны иметь пропускную способность, достаточную для объема образующихся отходов, располагаться за пределами зоны изготовления и хранения пищевой продукции и содержаться надлежащим образом.

Управление накопленными отходами следует осуществлять таким образом, чтобы не допустить их превращения в источник загрязнения.

**4.8.2 Обращение с отходами**

В помещениях для изготовления блюд отходы должны помещать в съемные, водонепроницаемые и прочные мусорные пакеты, находящиеся в специальных маркированных контейнерах. Контейнеры должны закрываться крышками, удаляться из производственной зоны (участка) по мере их наполнения мусором и отходами или после каждой рабочей смены, отходы должны перекладываться в закрытые контейнеры, которые должны быть размещены за пределами производственной зоны.

Контейнеры с отходами должны быть расположены отдельно от мест хранения пищевой продукции в закрытой зоне, выделенной специально для этой цели. Температуру должны поддерживать по возможности максимально низкой, а зона должна быть оборудована хорошей вентиляцией, освещением и защитой от насекомых и грызунов. Зона должна быть легко доступной для чистки, мойки и дезинфекции. Контейнеры для отходов должны очищать и дезинфицировать по мере необходимости.

Пустые упаковки и оберточную бумагу должны удалять так же, как и другие отходы. Для облегчения удаления отходов может быть использован компактор, который должен быть размещен за пределами производственных зон (участков).

Пищевые отходы должны хранить в непроницаемых для вредителей контейнерах и/или складировать штабелями на возвышении от уровня пола и на удалении от стен. При необходимости отходы следует собирать в крытые непроницаемые для вредителей контейнеры. Отработанное масло (фритюрные жиры) должны хранить в промаркированном закрытом контейнере до момента его вывоза. На предприятии должно быть обеспечено надлежащее хранение и удаление отработанного масла.

**4.9 Борьба с вредителями и животными**

**4.9.1 Борьба с вредителями**

На предприятии должна быть документально оформлена и внедрена эффективная программа постоянной борьбы с вредителями. Данная программа должна включать перечень эффективных и непрерывных мероприятий по борьбе с переносчиками инфекции и вредителями для предотвращения их привлечения, проникновения, нахождения и/или распространения. Предприятие питания и прилегающие территории должны подвергать периодическим осмотрам для обеспечения отсутствия зараженности. В случаях проникновения вредителей в здание должны приниматься меры по их уничтожению и проверяться эффективность этих мер. Результаты должны оформляться в виде записей. Здания должны содержаться в надлежащем состоянии для предотвращения проникновения в них вредителей, а все места проникновения вредителей должны быть заделаны.

Меры по борьбе с вредителями, включающие в себя обработку механическими, биологическими средствами или химическими реагентами, разрешенными компетентными органами для использования в этих целях, должны быть внедрены на предприятии общественного питания персоналом с соответствующей квалификацией и подготовкой. Должны вестись соответствующие записи о применяемых пестицидах.

Химические средства должны использовать в случаях, если иные меры не могут быть применены, и данные средства должны быть пригодны или одобрены для применения в зонах (на участках) изготовления блюд. Перед применением пестицидов должны принять меры по защите пищевой продукции, оборудования и инвентаря от загрязнения. Применение пестицидов должны осуществлять, не создавая угроз для безопасности или пригодности пищевой продукции. После применения пестицидов имеющиеся оборудование и инвентарь должны быть тщательно очищены для удаления всех остатков перед его дальнейшим использованием. Пестициды должны надлежащим образом маркировать и хранить в закрытой зоне, предназначенной специально для этой цели.

**4.9.2 Отсутствие домашних животных**

Домашние животные не должны допускаться в зоны, где пищевая продукция хранится или обрабатывается, поскольку они являются источником загрязнения.

Примечание — Возможно применение региональных и национальных норм, регулирующих отсутствие домашних животных.

### 4.10 Управление и контроль

Деятельность предприятия общественного питания должна управляться и контролироваться руководством независимо от объема и вида изготовляемой пищевой продукции.

Высшее руководство предприятия питания должно гарантировать, что надлежащая производственная практика по обработке пищевой продукции эффективно внедрена на предприятии. Кроме того, высшее руководство должно гарантировать, что потенциальные опасности корректно оценены и осуществляется эффективный надзор за деятельностью предприятия общественного питания.

Весь надзор следует осуществлять компетентным персоналом.

Обязанности по надзору следует возложить на персонал, имеющий соответствующие полномочия.

### 4.11 Документация и ведение записей

Предприятие общественного питания должно вести необходимые учет и записи.

Следует вести и хранить в течение определенного времени записи, касающиеся процедур, связанных с:

a) гигиеной резервуаров для воды;

b) гигиеной помещений, оборудования, мебели и инвентаря, включая операции по очистке и дезинфекции;

c) комплексной борьбой с переносчиками инфекции и вредителями;

d) гигиеной, здоровьем и обучением производственного персонала;

e) контролем температуры в соответствии с требованиями, установленными законодательством, и правилами, действующими на предприятии общественного питания (для пищевой продукции и оборудования);

f) другими мерами (при необходимости или по требованию).

Все документированные процедуры должны содержать сведения о последовательности операций и их периодичности, с указанием имени, должности и/или должностной функции ответственных за деятельность, мониторинг, верификацию и корректирующие мероприятия. Они должны быть утверждены, датированы и подписаны персоналом, ответственным за деятельность предприятия в целом, и доступны в любое время.

### 4.12 Процедура отзыва продукции

Следует разработать процедуру отзыва продукции в соответствии с 7.10.4 ISO 22000.

## 5 Программы специальных предварительных требований*

### 5.1 Размораживание

Предварительно подготовленные пищевые продукты (полуфабрикаты) должны хранить в охлажденном или замороженном состоянии с надлежащей защитой и маркировкой до использования или изготовления.

В случае если продовольственное сырье и пищевые ингредиенты не были использованы в полном объеме, они должны быть надлежащим образом упакованы и промаркированы (например, указаны наименование продукта, дата обработки, срок годности после вскрытия или извлечения из оригинальной упаковки в зависимости от вида сырья и пищевых ингредиентов).

Зону (участок) размораживания пищевой продукции следует содержать в чистоте и/или создать препятствия для защиты от перекрестного загрязнения, такие, как разделение зон (участков) или разделение с помощью планирования (по временному графику). Следует размораживать продукты небольшими партиями, быстро и в соответствующих охлаждаемых условиях с тем, чтобы сохранять необходимую температуру продуктов.

В процессе размораживания пищевую продукцию следует содержать в герметичных контейнерах, оберточной бумаге или защитной упаковке, в т. ч. по возможности в упаковке, использованной при замораживании. Большие куски мяса должны быть размороженны перед изготовлением.

---

* Программы специальных предварительных требований следует разрабатывать с учетом требований Технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности пищевой упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», санитарных правил для организаций общественного питания.

Если размораживание представляет собой отдельную от приготовления продукции операцию, оно должно проводиться:

a) в холодильнике или дефростере, сконструированных специально для этих целей и способных поддерживать температуру не выше 4 °С*;

b) в соответствии с любыми другими национальными или международными утвержденными процедурами.

Пищевую продукцию должны размораживать в условиях, при которых не допускается повышение температуры какой-либо его части до уровня, превышающего 4 °С*. Готовые к употреблению пищевые продукты перед их подачей следует проверить на достижение полного размораживания и отсутствия в продукте кристалликов льда.

При соответствующем указании изготовителя некоторые замороженные пищевые продукты следует приготовить или подавать без размораживания.

Примечание — Возможно применение установленных региональных и национальных норм продолжительности и температуры размораживания.

### 5.2 Подготовка

#### 5.2.1 Свежие фрукты и овощи

Подготовка должна осуществляться при соответствующих условиях в хорошо освещенной зоне.

Предварительно подготовленные продукты должны хранить в соответствующих условиях (например, в охлаждаемых условиях) и при необходимости надлежащим образом маркировать.

В зависимости от пищевого продукта и его предусмотренного применения отобранные, предварительно вымытые и при необходимости нарезанные фрукты и овощи следует:

a) вымыть в питьевой воде с добавлением дезинфицирующего средства, когда это необходимо и разрешено законодательством*;

b) промыть под проточной питьевой водой, когда это необходимо и предусмотрено законодательством**.

#### 5.2.2 Другое сырье

В зависимости от вида и намеченного применения продукты следует:

a) отсортировывать и при необходимости предварительно нарезать;

b) промывать питьевой водой.

### 5.3 Кулинарная обработка

При отсутствии региональных или национальных норм продолжительности и температуры, для обеспечения безопасности пищевых продуктов могут применяться следующие положения.

Продолжительность изготовления и температура обработки должны быть достаточными для обеспечения разрушения вегетативных клеток патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в готовых блюдах.

Следует использовать способы кулинарной обработки, которые наилучшим образом сохраняют пищевую ценность блюд.

При жарке должны использоваться только кулинарные жиры и масла, предназначенные для этих целей. При повторном использовании кулинарных жиров и масел следует проводить оценку их пригодности для жарки.

Перед каждой жаркой повторно используемые жиры и масла должны фильтровать с использованием специального фильтра для удаления остатков пищевых продуктов. Для жарки следует использовать посуду, конструкция которой обеспечивает удобное опорожнение (например, имеет сливное устройство для отведения жира). Качество жира и масла должны периодически подвергать верификации путем оценки запаха, цвета, вкуса и наличия остатков компонентов. К другим характеристикам качества, которые необходимо учитывать, могут быть отнесены, например температура дымообразования, содержание свободных жирных кислот, количество полярных соединений.

Кулинарное масло следует нагревать до температуры не выше 180 °С.

Если после окончания жарки, варки или комбинированной тепловой обработки пищевой продукции готовые блюда не подлежат немедленному употреблению, следует провести их охлаждение как можно быстрее или поддерживать их температуру на уровне не ниже 63 °С* с соответствующей температурой* в толще продукта. Условия охлаждения приведены в подразделе 5.5.

---

* Нормы параметров температуры и продолжительности должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

** Требования к обработке должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

### 5.4 Порционирование

Порционирование готовых блюд должно быть проведено при строгом соблюдении санитарно-гигиенических условий. Порционирование охлажденных готовых блюд следует осуществлять в охлаждаемой зоне, а при отсутствии охлаждения порционирование следует проводить в течение не более 30 мин*.

Порции готовых блюд следует помещать в одноразовые или многоразовые упаковки (посуду) из соответствующих материалов, надлежащим способом вымытые и продезинфицированные.

Порции охлажденных готовых блюд должны быть закрыты материалами, пригодными для контакта с пищевой продукцией. При изготовлении больших партий пищевой продукции, когда изготовленные и охлажденные блюда не могут быть разделены на порции в течение 30 мин*, порционирование следует проводить в отдельной зоне при температуре не выше 15 °С*. Блюдо должно быть немедленно реализовано или должно храниться в охлажденном состоянии при температуре 4 °С*. В качестве альтернативы и в соответствии с производственной необходимостью может быть предусмотрен способ порционирования с указанием даты изготовления, срока годности и идентификации порций.

### 5.5 Охлаждение и хранение

При наличии региональных или национальных норм продолжительности и температуры* следует руководствоваться ими при охлаждении и хранении пищевой продукции. При отсутствии региональных или национальных норм для обеспечения безопасности пищевых продуктов могут применяться следующие положения.

Немедленно после изготовления готовые блюда должны быть охлаждены настолько быстро и эффективно, насколько это возможно. Температура внутри продукта должна быть снижена до 10 °С* в течение двух ч*. По истечении этого времени продукт следует сразу поместить на хранение при температуре не выше 4 °С*.

По окончании этапа охлаждения готовые блюда должны храниться в холодильном оборудовании. Температура продукта должна быть не более 4 °С* в любой его точке и поддерживаться до окончания его использования. Температуру хранения продукта должны периодически контролировать.

Если изготовленные охлажденные готовые блюда хранят при температуре не выше 4 °С*, их следует употребить как можно быстрее, предпочтительно в течение 24 ч* или в течение времени, определенного после соответствующей оценки (например, по результатам установления обоснованного срока годности).

### 5.6 Замораживание, хранение и размораживание

Готовые блюда должны замораживать максимально быстро, сразу после охлаждения**.

Замороженные готовые блюда должны храниться при температуре не выше минус 18 °С. Температуру замороженных готовых блюд при хранении должны периодически контролировать.

Готовые замороженные блюда должны размораживать при температуре не выше 4 °С* и не подвергать повторному замораживанию.

### 5.7 Транспортирование

В период транспортирования готовые блюда должны быть защищены от пыли и иных видов загрязнения.

Температура горячих блюд должна быть не ниже 63 °С*. Готовые блюда должны быть горячими в период транспортирования и находиться при температуре не ниже 63 °С*.

Температура охлажденных готовых блюд должна быть не выше 4 °С***. Эти блюда должны помещаться в транспортные средства охлажденными до температуры, при которой их следует транспортировать.

---

* Нормы параметров температуры и продолжительности должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

** Охлажденное готовое блюдо подвергают замораживанию при необходимости его хранения в замороженном виде.

*** Нормы параметров продолжительности и температуры должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

Транспортные средства и контейнеры, используемые для транспортирования замороженных готовых блюд, должны соответствовать предусмотренному применению. Температуру замороженных готовых блюд следует поддерживать на уровне не выше минус 18 °С.

В процессе транспортирования должны быть разработаны мероприятия по управлению для обеспечения пищевой безопасности, например, продолжительность передачи блюд из транспортных средств (например, грузовика) на склад должна составлять менее 20 мин* при отсутствии способов контроля температуры.

### 5.8 Разогрев блюд

При наличии региональных или национальных норм на продолжительность и температуру* должны руководствоваться ими при разогреве блюд. При отсутствии региональных или национальных норм для обеспечения безопасности пищевой продукции могут применяться следующие положения.

Разогрев готовых блюд должны осуществлять быстро. Должен применяться соответствующий способ разогрева, и температура внутри разогретого блюда должна достигать 75 °С* в течение одного часа после извлечения из холодильного оборудования. Для разогрева могут быть предусмотрены более низкие температуры, для чего должны быть использованы соответствующие комбинации продолжительности и температуры. Температуру разогретых готовых блюд должны контролировать через определенные интервалы.

Разогретые блюда должны быть реализованы в кратчайшие сроки при температуре не ниже 63 °С*.

Примечание — В процессе быстрого разогрева температура готовых блюд должна возрастать в интервале от 4 °С до 63 °С*. Для этого обычно используют тепловые шкафы с принудительной циркуляцией воздуха или микроволновые печи, или инфракрасный нагрев.

### 5.9 Отпуск готовых блюд

Нереализованные готовые блюда должны быть уничтожены; поэтому их не должны подвергать повторному разогреву или возврату в холодильное или морозильное оборудование.

На предприятиях самообслуживания отпуск блюд должен быть организован таким образом, чтобы предотвратить прямое загрязнение реализуемых готовых блюд, которое может произойти из-за близкого нахождения обслуживающего персонала и потребителей или ввиду их действий. Готовые блюда следует поддерживать при температуре не выше 4 °С* (для блюд, отпускаемых в охлажденном состоянии) или не ниже 63 °С* (для блюд, отпускаемых в горячем состоянии). Для каждой новой партии отпускаемых блюд следует использовать чистую посуду. Посуда, на которой остались остатки блюд, не должна использоваться для подачи новых блюд.

Для выкладки горячих блюд может быть использовано специальное раздаточное оборудование, например, мармиты (электро- или газовые), водяные бани, печи и др. Оборудование всех видов должно быть отрегулировано таким образом, чтобы готовые блюда в горячем состоянии хранились при температуре, установленной в настоящем стандарте, то есть выше 63 °С* в течение 6 ч*, без учета времени, в течение которого готовые блюда остаются горячими до воздействия на них. Для готовых блюд, температуру которых затруднительно поддерживать, например, в процессе жарки или изготовления на гриле, может быть использован контроль времени в качестве альтернативного доказательства безопасности блюд (до трех часов или в соответствии с национальным законодательством*, без учета времени, когда готовые блюда остаются горячими до воздействия на них)*.

Оборудование должно иметь соответствующие размеры, находиться в надлежащем санитарно-гигиеническом, техническом состоянии и функционировать по назначению.

Для выкладки холодных блюд должны использовать соответствующее оборудование, например, охлаждаемые электрические передвижные устройства, емкости с пищевым льдом, охлаждаемые витрины, холодильники.

Оборудование должно быть отрегулировано для обеспечения сохранения блюд в охлажденном состоянии при температуре не выше 4 °С*, оно должно иметь соответствующие размеры, находиться в надлежащем санитарно-гигиеническом, техническом состоянии и функционировать по назначению.

Если температура блюд превышает 4 °С*, но не достигает 10 °С*, следует обеспечить максимальную продолжительность выкладки блюд не более 2 ч*.

---

* Нормы параметров продолжительности и температуры должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

Зоны реализации и отпуска готовых блюд должны быть оборудованы и содержаться в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии.

Оборудование, мебель, столовые приборы и посуда этих зон должны соответствовать объему выработки блюд, быть в достаточном количестве и находиться в надлежащем техническом состоянии.

Замену, очистку и дезинфекцию столовых приборов и посуды следует проводить, по крайней мере, каждые 4 ч и при необходимости.

Новую партию свежеизготовленных готовых блюд не должны смешивать с блюдами, находящимися на раздаче, за исключением случаев, когда температура блюд обеих партий выше 63 °С* или ниже 4 °С* и нет риска в отношении пищевой безопасности.

Декорации или растения не должны загрязнять готовые блюда при выкладке (подаче).

Предприятия должны иметь персонал, ответственный за расчеты с потребителями (наличными, по карте и т. п.) и выполняющий только эти функции, не совмещая их с операциями по отпуску (раздаче) готовых блюд. Если совмещение неизбежно, должны быть внедрены процедуры для защиты готовых блюд.

### 5.10 Система идентификации и санитарно-гигиенического контроля

При наличии региональных или национальных правил они должны применяться для идентификации продуктов. При отсутствии региональных или национальных норм для обеспечения безопасности пищевой продукции могут применяться следующие положения.

Следует использовать маркировку с указанием наименования упакованных готовых блюд, даты изготовления, наименования изготовителя, рекомендаций по употреблению и хранению и срока годности с датой и обозначением «употребить до».

Процедуры санитарно-гигиенического контроля должен выполнять технически компетентный персонал, понимающий принципы и методы обеспечения пищевой гигиены.

Образцы готовых блюд следует хранить для дальнейшего исследования в случае массового пищевого отравления, связанного с их потреблением. Если невозможно хранить образцы всех реализуемых блюд, на предприятии должны быть отобраны образцы блюд в соответствии со специфическими или потенциальными опасностями блюд каждого вида.

От изготовленных на предприятии блюд следует отбирать пробы для микробиологического контроля и/или для проведения расследования в случае подозрений на заболевания пищевого происхождения.

Где необходимо для обеспечения безопасности, образцы блюд следует хранить в стерильном контейнере при температуре не выше 4 °С* в течение не менее трех суток* после реализации всей партии блюд.

Примечания

1 Возможно применение региональных и национальных правил* для решения вопросов по испытанию и хранению проб готовых блюд.

2 Некоторые микроорганизмы не переносят замораживания, поэтому используют охлаждение проб готовых блюд.

* Нормы параметров продолжительности и температуры должны соответствовать санитарным правилам для организаций общественного питания.

**Приложение ДА**
**(справочное)**

## Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам Российской Федерации

Таблица ДА.1

| Обозначение ссылочного международного стандарта | Степень соответствия | Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта |
|---|---|---|
| ISO 22000:2005 | IDT | ГОСТ Р ИСО 22000—2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» |
| ISO 21469:2006 | — | * |

*Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его утверждения рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта. Перевод данного международного стандарта находится в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичный стандарт.

## Библиография


[1] CAC/RCP 1:1969, Rev. 4:2003 Recommended International code of practice — General principles of food hygiene, Vol. 1B. Rome: Codex Alimentarius Commission, FAO; WHO. Available (viewed 2013-01-03) at:gost.e-ecolog.ru CXP_001e.pdf

[2] CAC/RCP 39:1993 Code of hygienic practice for precooked and cooked foods in mass catering. Rome: Codex Alimentarius Commission, FAO; WHO. Available (viewed 2013-01-03) at: gost.e-ecolog.ru

[3] IFSA. AEA.World food safety guidelines for airline catering, 3rd edition. Atlanta, GA: International Flight Services Association, 2010. 87 p. Available (viewed 2013-01-03) at: gost.e-ecolog.ru :om/WFSG_2010 (updated).pdf

[4] ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing

[5] CAC/RCP 25—1979 Recommended international code of practice for smoked fish [Superseded by: Section 12 — Processing of smoked fish. In: CAC/RCP 52-2003, Code of practice for fish and fishery products, pp. 144—157. Rome: Codex Alimentarius Commission, FAO; WHO]

[6] ISO 14159:2002 Safety of machinery — Hygiene requirements for the design of machinery

[7] FDA. 2-301.12, Cleaning procedure; 2-301.14, When to wash. In: Food code 2009: Chapter 2 — Management and personnel. Silver Spring, MD: US Food and Drug Administration. Available (viewed 2013-01-03) at: gost.e-ecolog.ru gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/

[8] ISO 14726 Ships and marine technology — Identification colours for the content of piping systems

УДК 658.386:006.354 ОКС 67.040

Ключевые слова: программы предварительных требований, общественное питание, безопасность пищевой продукции, готовые блюда, изготовление, охлаждение, хранение, раздача/отпуск

Редактор *А.В. Липсюк*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 01.02.2016. Подписано в печать 24.03.2016. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,35. Тираж 35 экз. Зак. 844.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» 123995 Москва, Гранатный пер., 4
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru