ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57853— 2017

Услуги торговли

ДЕГУСТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Общие требования

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (АО «ВНИИС»)

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 31 октября 2017 г. № 1559-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, 2017

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 торговли

ДЕГУСТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Общие требования

Services of trade.
Tasting of food products for retailers. General requirements

Дата введения — 2018—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к порядку организации и проведения рекламных акций по дегустации пищевой продукции на предприятиях розничной торговли.

Стандарт распространяется на услуги торговли, предоставляемые торговыми организациями всех форм собственности и индивидуальными предпринимателями.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие национальные стандарты:

ГОСТ Р 51303 Торговля. Термины и определения

ГОСТ Р 51304 Услуги торговли. Общие требования

ГОСТ Р 51305 Услуги торговли. Требования к персоналу

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. 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 Р 51303, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **дегустация пищевой продукции на предприятиях розничной торговли:** Рекламная акция по проведению презентации товаров поставщиков на предприятиях розничной торговли, предусматривающая органолептическую оценку качества покупателями предлагаемой пищевой продукции.

4 Общие положения

4.1 Дегустацию проводят в целях увеличения спроса и лояльности покупателей. Организованные дегустации призваны ознакомить по возможности большое число покупателей с дегустируемыми видами продукции и увеличить объемы их реализации.

В ходе дегустации потенциальным потребителям товаров (пищевой продукции) предоставляется возможность оценить потребительские свойства пищевой продукции отдельных поставщиков с помощью органолептического метода.

4.2 Дегустацию пищевой продукции на предприятиях розничной торговли организуют и проводят в торговых залах объектов розничной торговли: универсамов, гастрономов, гипермаркетов и др. Дегустация пищевой продукции на предприятиях розничной торговли является бесплатной для потребителей (покупателей).

4.3 Организаторам акций при проведении дегустации пищевой продукции следует соблюдать требования нормативных документов [1]—[4], ГОСТ Р 51304 и настоящего стандарта.

4.4 Дегустацию пищевой продукции могут организовывать и проводить представители поставщиков/производителей товаров, персонал рекламных агентств и подготовленные сотрудники торговых организаций.

4.5 Целесообразность и периодичность дегустации устанавливают по соглашению между поставщиками/производителями и торговыми организациями. Дегустацию, как правило, организуют как регулярные еженедельные акции в дни и часы наибольшей активности покупателей.

5 Порядок проведения дегустации пищевой продукции

5.1 Организация дегустации пищевой продукции включает следующие этапы:

- согласование с заказчиком (поставщиком/производителем) ассортимента продукции, количества товарных единиц для дегустации и в целом порядка проведения дегустации;
- подготовку персонала, участвующего в дегустации;
- подготовку рекламного оборудования (баннеры, плакаты), создание информационных материалов рекламного характера для ознакомления покупателей с товаром, как непосредственно на месте проведения дегустации, так и после дегустации, с целью формирования отложенного спроса;
- подготовку торгового оборудования и инвентаря (дегустационные стойки и пр.) и расходных материалов (одноразовая посуда, салфетки, шпажки, зубочистки и пр.);
- подготовку пищевой продукции для дегустации (отбор товарных единиц, извлечение из упаковки, нарезка, разогрев и т. п.);
- непосредственное проведение дегустации продукции;
- подготовку к анкетированию покупателей (при необходимости);
- демонтаж и уборку рабочих мест персонала.

5.2 Порядок проведения дегустации согласовывают с поставщиками/производителями пищевой продукции. При этом следует учитывать вид продукции, особенности продажи (реализации), способ транспортировки и другие факторы, влияющие на безопасность продукции.

5.3 Перечень основных мероприятий при проведении дегустации пищевой продукции приведен в таблице 1.

Таблица 1

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки, продолжительность, мин	Исполнитель
1	Предварительный этап подготовки к дегустации: - прибытие в торговый объект для проведения дегустации	За 30—60 мин до начала акции	Специалисты по организации дегустации
2	Подготовка рабочего места: - установка в торговом зале дегустационной стойки или стенда; - подготовка рекламной продукции; - переодевание персонала в униформу; - подготовка расходных материалов (одноразовая посуда, салфетки, шпажки, зубочистки и пр.); - подготовка пищевой продукции	За 30 мин до начала акции	Специалисты по организации дегустации
3	Проведение дегустации: - выкладка пищевой продукции и расходных материалов на дегустационной стойке/стенде; - приглашение покупателей на дегустацию, информирование их с помощью внутренней трансляционной сети и/или по голосовым каналам связи; - своевременная дополнительная нарезка, при необходимости разогрев продукции или ее доготовка; - предоставление информации покупателям о потребительских качествах продукции; - заполнение анкет (при необходимости)	К моменту начала акции В течение всей акции по дегустации	Специалисты по организации дегустации
4	Заключительный этап: - демонтаж рабочего места, разбор дегустационной стойки/стенда; - уборка всех расходных материалов; - уборка оставшейся продукции в холодильное оборудование (при необходимости); - уборка отходов и рабочего инвентаря; - санитарная уборка рабочего места	По окончании акции	Специалист по организации дегустации

6 Требования к пищевой продукции, предлагаемой для дегустации

6.1 Ассортимент пищевой продукции, предлагаемой для дегустации

Ассортимент пищевой продукции, представляемой на дегустации, как правило, включает от трех до шести товарных единиц.

На каждую дегустацию предлагается пищевая продукция одного производителя, предназначенная для потребителей/покупателей различной целевой аудитории: молочная, мясная, рыбная продукция, макаронные изделия, кондитерские и хлебобулочные изделия, растительные и животные масла, алкогольные напитки, безалкогольные напитки, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, пряности и приправы.

6.2 Безопасность пищевой продукции, предлагаемой для дегустации

Пищевая продукция, предлагаемая на дегустацию, должна быть безопасной для потребителей в соответствии с [1], в том числе иметь необходимую сопроводительную документацию, быть доброкачественной (не с истекшими сроками годности), соответствовать органолептическим показателям, присущим данному виду пищевой продукции.

При порционировании пищевой продукции должны соблюдаться санитарно-гигиенические условия. Порционирование охлажденной пищевой продукции следует осуществлять в охлаждаемой зоне. Время нахождения в акции скоропортящейся пищевой продукции без охлаждения не должно превышать 30 мин, если упаковка не предполагает более длительный срок хранения.

6.3 Требования к инвентарю и оборудованию для проведения дегустации

Оборудование и инвентарь для проведения дегустации должны находиться в исправном техническом состоянии и не представлять угрозы пищевой опасности для потребителей.

Расходные материалы: салфетки бумажные, трубочки пластиковые для напитков, одноразовая посуда (тарелки, стаканчики), палочки деревянные, одноразовые салфетки дезинфицирующие, должны находиться в упаковке и распаковываться непосредственно перед проведением дегустации во избежание загрязнения и микробного обсеменения.

Для дегустации готовой продукции в горячем состоянии может быть использовано специальное тепловое оборудование, например мармиты, водяные бани, плиты и др.

На рабочих местах персонала должны быть установлены контейнеры для отходов.

7 Требования к проведению дегустации

7.1 Требования к подготовке пищевой продукции

Подготовка пищевой продукции к дегустации включает отбор товарных единиц продукции, извлечение ее из упаковки, порционирование (нарезку), разогрев или доготовку (при необходимости).

Перед использованием продукции необходимо проверить целостность упаковки и информацию на этикетке (маркировке) согласно ТР ТС 022/2011, статья 10 [5].

Потребительскую упаковку следует протереть и вскрыть не ранее чем за 30 мин до начала проведения дегустации.

Пищевые полуфабрикаты, выбранные для дегустации, следует доводить до кулинарной готовности по способу, указанному на этикетке, и предлагать в пригодном к непосредственному употреблению в пищу виде. Дегустацию приготовленной продукции рекомендуется проводить незамедлительно после окончания кулинарной обработки.

Непорционированную пищевую продукцию рекомендуется нарезать ломтиками толщиной не более 3—4 мм, а каждый ломтик в свою очередь примерно на 2—8 равных сегментов в зависимости от вида продукции.

Продукцию нарезают периодически по мере необходимости, не допуская ее подсыхания и заветривания.

Для дегустации используют одноразовую посуду, салфетки, шпажки, зубочистки и другие расходные материалы.

Перед началом акции и выкладкой продукции на дегустационную стойку администратор торгового объекта или мерчандайзер поставщика должны проверить наличие в торговом зале этой продукции в достаточном количестве, а также наличие ценников на нее.

7.2 Проведение дегустации

Подготовленную продукцию следует аккуратно выкладывать на одноразовые тарелки, жидкие продукты — наливать в индивидуальные одноразовые стаканы. Продукция должна иметь привлекательный внешний вид.

При дегустации должны соблюдаться рекомендации по срокам годности и температуре хранения продукции соответствующих видов.

Для каждой новой партии дегустируемой пищевой продукции следует использовать чистую посуду. Посуда, на которой имеются остатки продукции, не должна использоваться повторно.

Порционированная продукция на дегустационной стойке должна постоянно обновляться и должна быть в достаточном количестве для всех покупателей, желающих участвовать в дегустации.

Если в дегустации используют разные пищевые продукты, следует избегать их взаимного неблагоприятного влияния друг на друга. Например, продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т. д.), следует дегустировать отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, чай, соль, сахар и др.).

8 Требования к персоналу, участвующему в дегустации

8.1 К персоналу, участвующему в дегустации, относят представителей компании-поставщика или рекламного агентства, специалистов торговых организаций, занимающихся демонстрацией пищевой продукции в торговом предприятии с целью ее дегустации.

8.2 Персонал, задействованный в проведении дегустации, должен быть подготовлен к ней, иметь опрятный внешний вид, соблюдать правила личной гигиены, быть доброжелательным и корректным по отношению к покупателям.

Примечание — Персонал, задействованный в проведении дегустации, может называться специалистами по организации дегустации или демонстраторами продукции (промоутерами).

8.3 Персонал во время дегустации продукции должен быть одет в униформу (фартук и кепка или косынка) с логотипом компании-производителя (при наличии). В процессе дегустации для пищевой продукции рекомендуется использовать одноразовые перчатки.

8.4 В части соблюдения требований пищевой безопасности персонал должен соответствовать ГОСТ 51305 и [3].

8.5 Во время дегустации любое действие персонала, которое может привести к загрязнению пищевой продукции, такое как прием пищи, курение, жевание жевательной резинки, касание волос, лица, носа и т. д., или антисанитарное поведение, например сплевывание, не допускается. Специалистам по организации дегустации не разрешается приносить с собой отвлекающие предметы (сотовые телефоны, плееры, игрушки, книги и т. п.), разговаривать с коллегами на темы, не относящиеся к работе.

8.6 Специалисты по организации дегустации должны быть осведомлены о составе, пищевой ценности и упаковке дегустируемой пищевой продукции и сообщать покупателям достоверную и исчерпывающую информацию о пищевой продукции, обращая внимание на основные преимущества потребительских характеристик.

8.7 Подготовку специалистов по организации дегустации могут осуществлять специализированные организации по внутрифирменным или целевым (по заказу торговых организаций) программам. Специалистам по организации дегустации пищевой продукции рекомендуется проходить необходимую дополнительную подготовку, осуществляемую технологами поставщиков/производителей.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3]	Санитарные правила СП 2.3.6.1066–01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
[4]	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
[5]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 641.5:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: дегустация пищевой продукции, предприятия розничной торговли, общие требования, персонал, участвующий в дегустации

БЗ 11—2017/24

Редактор *Ю.С. Токмакова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.11.2017. Подписано в печать 10.11.2017. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,81. Тираж 26 экз. Зак. 2246.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru