МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33688— 2015

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО ГИГИЕНЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

(CAC/RCP 39:1993, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 10 декабря 2015 г. № 48)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. № 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному документу CAC/RCP 39—1993 Code of hygienic practice for precooked and cooked foods in mass catering (Международный стандарт Комиссии Кодекс Алиментариус «Свод правил гигиенической практики для полуфабрикатов и готовых блюд в массовом питании).

Перевод с английского языка (en).

Официальный экземпляр международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеется в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного документа для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5—2001 (подраздел 3.6)

Степень соответствия – идентичная (IDT)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

В Российской Федерации 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 Термины и определения. 1
3 Нормы и правила гигиены производственных и вспомогательных помещений. 2
4 (A) Конструкция и оборудование подготовительных и производственных помещений. 2
(B) Конструкция и оснащение залов обслуживания. 6
5 Нормы и правила гигиены предприятий. 7
6 Гигиена и здоровье персонала. 9
7 Нормы и правила гигиены для процессов переработки в помещениях. 10

Введение

A Данные нормы были приведены в соответствие с форматом и содержанием Общих принципов гигиены пищевых продуктов, где это было возможно.

B Необходимость в данных нормах основывается на следующих предположениях:

1) информация об эпидемиологическом состоянии свидетельствует о том, что большая часть массовых пищевых отравлений вызвана пищевыми продуктами, изготовленными на предприятиях общественного питания;

2) масштаб массового питания представляет особую опасность в связи с особенностями хранения пищевых продуктов и обращения с ними;

3) вспышки пищевых отравлений могут затрагивать большое число людей;

4) люди, питающиеся на предприятиях общественного питания, обычно особенно уязвимы, в т. ч. дети, пожилые люди, пациенты стационаров, особенно лица с нарушенным иммунитетом.

C При разработке данных норм была применена система анализа опасностей и установления критических контрольных точек (ХАССП).

Система ХАССП включает:

1) исследование опасностей, связанных с выращиванием, сбором, обработкой, производством, продажей, приготовлением и/или использованием определенного сырья или пищевого продукта;

2) определение критических контрольных точек (ККТ), необходимых для контроля всех выявленных опасных факторов;

3) определение процедур мониторинга критических контрольных точек.

Критические контрольные точки определены в настоящем стандарте; его соответствующие разделы содержат пояснения, касающиеся видов опасных факторов, а также необходимые виды и периодичность контрольных мероприятий (ККТ-примечания): WHO/ICMSF 1982. Отчет Совещания ВОЗ/МКМТПП по анализу опасных факторов и системе критических контрольных точек в гигиене пищевых продуктов. ВОЗ ВЗ 82/37, Женева, а также справочник Международной комиссии по микробиологическим показателям пищевых продуктов).

D Для удовлетворительного применения норм необходимо задействовать должным образом обученных специалистов и персонал, а также соответствующую санитарную инфраструктуру.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО ГИГИЕНЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering

Дата введения — 2017—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает нормы и правила гигиены при обработке сырья, производстве (изготовлении) полуфабрикатов и готовых блюд, предназначенных для питания больших групп людей, например детей в школах, пожилых людей в домах престарелых или в передвижных столовых, пациентов больниц, лиц, находящихся в местах лишения свободы, персонала школ и подобных организаций. Данные категории людей употребляют в питании одни и те же пищевые продукты, при этом выбор пищевых продуктов среди данных социальных групп ограничен.

Настоящий стандарт не распространяется на предприятия промышленного производства пищевых продуктов. Нормы и правила гигиены не распространяются на пищевые продукты, употребляемые в питании в сыром виде. Однако это не означает, что такие пищевые продукты не могут наносить вред здоровью потребителя.

Пищевые продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, определены в 2, 2.6.а) и 2.6.б). Информация, приведенная в 4.3.14.2, 4.3.14.3, 4.3.19.2, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9.4 и 7.9.5, относится только к полуфабрикатам согласно определению, приведенному в 2.6.б).

2 Термины и определения*

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **общественное питание** (catering): Изготовление, хранение и, при необходимости доставка готовых блюд для употребления в том же месте, где они были изготовлены, или на иных объектах питания, расположенных в непосредственной близости.

2.2 **помещение общественного питания** (catering establishment): Кухня, где блюда изготавливают или разогревают для предприятий общественного питания.

2.3 **охлажденные пищевые продукты** (chilled food): Пищевые продукты, предназначенные для хранения при температуре, не превышающей 4 °С в любой части пищевого продукта, в течение не более 5 сут.

2.4 **очистка** (cleaning): Удаление почвы, остатков пищевых продуктов, пыли, жира и других нежелательных веществ.

2.5 **загрязнение** (contamination): Появление в пищевом продукте посторонних веществ.

2.6 a) **готовое блюдо** (cooked food): Пищевой продукт, изготовленный или разогретый и хранящийся в горячем состоянии до подачи потребителю.

2.6 b) **полуфабрикаты** (precooked foods): Пищевые продукты, предварительно изготовленные, а затем интенсивно охлажденные и хранящиеся в охлажденном или замороженном состоянии.

2.7 **дезинфекция** (disinfection): Снижение с помощью разрешенных химических средств или физических методов числа микроорганизмов до уровня, не приводящего к опасному загрязнению пищевого продукта и неблагоприятному воздействию на пищевой продукт.

2.8 **предприятие** (establishment): Любое здание или помещение, где пищевой продукт подвергается переработке, и прилегающие территории, находящиеся под единым управлением и контролем.

2.9 **переработка пищевых продуктов** (food handling): Любые операции по подготовке, обработке, изготовлению, упаковке, хранению, транспортированию, распределению и раздаче пищевых продуктов.

* Термины (синонимы) и определения могут быть применены по нормативным правовым актам и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Издание официальное

2.10 **производственный персонал** (food handler): Лица, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами или с любым оборудованием, используемым при переработке пищевых продуктов.

2.11 **гигиена пищевых продуктов** (food hygiene): Меры, необходимые для обеспечения безопасности, доброкачественности и сохранения пищевой ценности пищевых продуктов на всех стадиях, начиная от выращивания, переработки до раздачи потребителям.

2.12 **замороженный продукт** (frozen food): Пищевой продукт, предназначенный для хранения при температуре не выше минус 18 °С в любой его части.

2.13 **партия** (lot): Определенное количество готовых блюд или полуфабрикатов, изготовленных (произведенных) в одних и тех же условиях за один и тот же интервал времени.

2.14 **массовое питание** (mass catering): Изготовление, хранение и/или доставка и раздача готовых блюд большим группам людей*.

2.15 **упаковка** (packaging material): Любая тара, например, жестяные банки, бутылки, картонные коробки, ящики и мешки, а также оберточный и покрывающий материал, например, фольга, пленка, металл, бумага, пергамент и ткань.

2.16 **вредители** (pests): Насекомые, птицы, грызуны и другие животные, способные вызвать прямое или косвенное загрязнение пищевых продуктов.

2.17 **набор пищевых продуктов для однократного приема** (meal assembly): Скомплектованные и упакованные в подходящую упаковку для хранения до момента доставки потребителю пищевые продукты, предназначенные для одного человека.

2.18 **порционирование** (portioning): Разделение пищевых продуктов на порции до или после изготовления.

2.19 **потенциально опасные пищевые продукты** (potentially hazardous food): Пищевые продукты, подверженные быстрому росту и размножению инфекционных или токсичных микроорганизмов.

3 Нормы и правила гигиены производственных и вспомогательных помещений

Нормы и правила гигиены в настоящем стандарте не рассматриваются.

Требования к сырью: см. раздел 7.

4 (А) Конструкция и оборудование подготовительных и производственных помещений**

Данный раздел устанавливает требования к помещениям, в которых пищевые продукты подготавливают, изготавливают, охлаждают, замораживают и хранят.

4.1 Месторасположение

Предприятие должно быть расположено в местах, свободных от посторонних запахов, дыма, пыли и других потенциальных загрязнителей, а также не подверженных опасности затопления.

4.2 Подъездные пути и площадки, предназначенные для колесных транспортных средств

Подъездные пути и служебные площадки, расположенные на территории предприятия или прилегающие к нему, должны иметь твердое покрытие, пригодное для колесных транспортных средств. Они должны быть должным образом дренированы и приспособлены для очистки.

4.3 Здания и оборудование

4.3.1 Здания и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии. Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты.

4.3.2 Для обеспечения надлежащего осуществления всех операций необходимо предоставлять соответствующее рабочее пространство.

4.3.3 Здания и оборудование должны быть доступны для уборки и осуществления мониторинга соблюдения гигиены пищевых продуктов на должном уровне.

4.3.4 Конструкция зданий и оборудования должна обеспечивать предотвращение проникновения и распространения вредителей и природных загрязнителей, таких как дым, пыль и т. д.

---

* Большие группы людей включают детей в школах, пожилых людей в домах престарелых или в передвижных столовых, пациентов больниц, лиц, находящихся в местах лишения свободы, персонала школ и подобных организаций.

** Подготовительные и производственные помещения, в т. ч. здания и оборудование, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.5 Конструкция зданий и оборудования должна предусматривать разделение тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, посредством разграничения пространства на участках или других эффективных методов зонирования тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение.

Примечание — Перекрестное загрязнение является важным фактором возникновения массовых пищевых отравлений. Полуфабрикаты и готовые блюда могут быть загрязнены болезнетворными микроорганизмами после их изготовления, вследствие проведения переработки пищевых продуктов или непосредственно или опосредованно от сырья. Такие операции, как очистка и мытье овощей, оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды и приборов, а также распаковывание, хранение и охлаждение сырья следует осуществлять в отдельных помещениях или на участках, специально предназначенных для этих целей. Применение принципа разделения следует регулярно контролировать менеджерам и ответственным лицам (см. также примечание о ККТ в 4.4.1).

4.3.6 Конструкция зданий (помещений) и оборудования должна обеспечивать соблюдение гигиенических процедур и установленных параметров температуры для пищевых продуктов и операций с помощью контроля и регулирования осуществления производственного процесса от поступления сырья до изготовления готовых блюд.

4.3.7 В помещениях для переработки пищевых продуктов:

- полы должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нескользящих материалов, легко поддающихся уборке и дезинфекции, не иметь щелей. В случае необходимости полы должны иметь наклон, достаточный для стекания жидкостей в сливы (трапы);

- стены должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся материалов светлых тонов. Они должны быть гладкими и не иметь трещин до высоты, необходимой для осуществления операций с пищевыми продуктами, а также доступными для уборки и дезинфекции. При необходимости углы между стенами, между стенами и полом, а также между стенами и потолком должны быть герметичны и соединены выкружкой для удобства мытья;

- потолок должен быть сконструирован, смонтирован и отделан таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, образование плесени и растрескивание и минимизировать конденсацию, а также обеспечивать доступность уборки;

- конструкция окон и других отверстий должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном (сетками). Экраны должны быть легко моющимися и поддерживаться в исправном состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы исключить их использование в качестве полок;

- двери должны быть выполнены из гладких, неабсорбирующих материалов, быть плотно прилегающими и закрываться автоматически;

- лестницы, лестничные клетки, пролеты и другие вспомогательные помещения и устройства, такие, как платформы, стремянки, мусоропроводы, должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы не допускать загрязнения готовых блюд. В конструкции мусоропроводов должны быть предусмотрены люки для очистки и инспекции.

4.3.8 Все потолочные конструкции в помещениях, где проводятся операции с пищевыми продуктами, должны быть расположены таким образом, чтобы не допустить прямого или косвенного загрязнения сырья и пищевых продуктов через конденсат или протечку, а также не препятствовать процессу уборки помещения. При возможности они должны быть изолированы и сконструированы таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи, образование плесени и отслаивание и минимизировать конденсацию. Они также должны быть доступны для уборки.

4.3.9 Бытовые помещения, туалеты и места содержания животных* должны быть полностью отделены от помещений, где проводят операции с пищевыми продуктами, и не иметь общих коридоров.

4.3.10 Устройство помещений должно предусматривать возможность регулирования доступа.

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

4.3.12 Водопровод

4.3.12.1 В соответствии с руководством ВОЗ по контролю качества питьевой воды вода должна быть доступна в достаточном объеме под соответствующим давлением и при требуемой температуре, а также должны быть предусмотрены устройства для ее хранения (при необходимости) и распределения, защищенные от загрязнения.

* Нахождение животных на предприятиях общественного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Необходимо регулярно проводить отбор проб воды, однако его периодичность должна зависеть от происхождения источника воды и ее использования, например, быть более частым для частных систем водоснабжения по сравнению с государственными. Допускается использование хлора и других подходящих дезинфицирующих средств. При применении хлорирования необходимо проводить ежедневные химические испытания на определение содержания доступного хлора. Отбор образцов воды предпочтительно следует проводить на месте использования воды, однако иногда необходимо также отбирать пробы на месте поступления воды на предприятие.

4.3.12.2 Необходимо обеспечить достаточный объем горячей питьевой воды*.

4.3.12.3 Лед следует изготавливать из питьевой воды, он также должен быть защищен от загрязнения в процессе изготовления и хранения.

4.3.12.4 Пар, применяемый для непосредственного контакта с пищевыми продуктами или готовыми блюдами, не должен содержать веществ, опасных для здоровья или способных загрязнить готовые блюда.

4.3.12.5 Для воды, не пригодной для питья, но используемой в технических целях (для производства пара, охлаждения, пожаротушения) и других аналогичных целей, не связанных с изготовлением готовых блюд, должен быть предусмотрен отдельный водопровод, легко идентифицируемый по цвету труб и не имеющий перекрестных соединений или обратного заброса в систему водопровода для питьевой воды.

4.3.13 Стоки и удаление отходов

Предприятия должны иметь эффективную систему стоков и удаления отходов, которую необходимо содержать в исправном состоянии и подвергать при необходимости ремонту. Все сточные трубы (включая канализацию) должны быть сконструированы таким образом, чтобы не допустить загрязнения питьевой воды. Все сточные трубы должны быть установлены должным образом и направлены в водовыпускную трубу.

4.3.14 Холодильное оборудование

4.3.14.1 Предприятия должны быть оборудованы среднетемпературным и/или низкотемпературным холодильным оборудованием, достаточной вместимости для хранения сырья при температуре в соответствии с требованиями 7.1.4 и 7.1.5.

Примечание — Перекрестное загрязнение готовых блюд патогенными микроорганизмами из сырья нередко происходит внутри холодильного оборудования. Следовательно, сырье, в особенности мясо, птица, рыба и моллюски, должно быть строго отделено от готовых блюд, предпочтительно с использованием отдельного холодильного оборудования.

4.3.14.2 Предприятия должны быть оснащены среднетемпературным и/или низкотемпературным холодильным оборудованием для интенсивного охлаждения и/или шоковой заморозки в соответствии с требованиями 7.7 и 7.8.

Примечание — Предпочтительны специальные системы шоковой заморозки. Интенсивное охлаждение или шоковая заморозка больших объемов готовых блюд требует соответствующего оборудования, способного интенсивно снижать температуру максимально возможного объема единовременно изготавливаемой партии блюд.

4.3.14.3 Предприятия должны быть оборудованы среднетемпературным и/или низкотемпературным оборудованием (шкафами) для хранения охлажденных и/или замороженных готовых блюд из расчета их максимальной суточной выработки в целях соблюдения требований 7.7 и 7.8.

4.3.14.4 Все холодильные камеры и оборудование должны быть оснащены приборами для измерения температуры. Рекомендуется по возможности использовать устройства для регистрации температуры. Устройства должны быть хорошо видимы и расположены таким образом, чтобы регистрировать максимальную температуру в охлаждаемом помещении и оборудовании с максимальной точностью. По возможности среднетемпературное и/или низкотемпературное холодильное оборудование должно быть оборудовано сигнализацией, предупреждающей о превышении допустимой температуры.

Примечание — Точность приборов, регистрирующих температуру, следует регулярно поверять в сравнении со стандартным термометром известной точности. Такие поверки следует проводить перед сдачей прибора в эксплуатацию, и затем как минимум один раз в год или чаще, если это необходимо для обеспечения точности измерений. Результаты поверок и даты их проведения следует регистрировать и хранить.

---

* Использование горячей воды на предприятии общественного питания должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.15 Гардеробные и туалеты

Во всех предприятиях должны быть предусмотрены гардеробные и туалеты, соответствующие установленным требованиям*, отвечающие назначению и удобно расположенные. Конструкция туалетов должна обеспечивать гигиеничное удаление сточных вод. Помещения гардеробных и туалетов должны быть хорошо освещены, иметь надлежащие вентиляцию и отопление, а их двери не должны открываться непосредственно в помещения, где осуществляют операции с пищевыми продуктами. Раковины с подводкой теплой или горячей и холодной воды, разрешенными средствами для мытья рук и гигиеническими средствами для их сушки должны быть расположены в непосредственной близости от туалетов и на пути возвращения персонала в производственные помещения. При наличии горячей и холодной воды должен быть оборудован смесительный кран. Если используются бумажные полотенца, то должно быть достаточное число устройств для их хранения и подачи, расположенных рядом с раковинами. Предпочтительно использовать краны, не требующие ручных действий. Должно быть предусмотрено наличие памяток для персонала о необходимости мытья рук после посещения туалета.

4.3.16 Устройства для мытья рук в производственных помещениях

Все производственные помещения должны быть оснащены оборудованием для мытья и сушки рук. При необходимости должны быть предусмотрены условия и средства для дезинфекции рук. Оборудование должно быть подключено к водопроводу с горячей и холодной водой, а также должны быть в наличии средства для мытья рук. При наличии горячей и холодной воды должен быть предусмотрен смесительный кран. Следует предусмотреть гигиенические средства для сушки рук. Если используются бумажные полотенца, то должно быть достаточное число устройств для их хранения и подачи, расположенных вблизи от каждой раковины. Предпочтительно применять краны, не требующие ручных действий. Раковины должны быть оборудованы стоком, подключенным к установленным трубам, ведущим в водовыпускную трубу.

4.3.17 Дезинфекция помещений

В моечных отделениях должны быть в наличии соответствующие оборудование и инвентарь для дезинфекции. Эти устройства должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к коррозии, легко подвергаться мойке, а также быть снабжены средством подачи горячей и холодной воды в достаточном количестве.

4.3.18 Освещение

Помещения предприятия должны быть обеспечены достаточным числом источников искусственного или естественного освещения. Освещение, по возможности, не должно менять цвета, а его интенсивность должна быть не менее:

- 540 Лк – в помещениях, где осуществляют изготовление полуфабрикатов и готовых блюд и их контроль;
- 220 Лк – во вспомогательных помещениях;
- 110 Лк – в других зонах.

Лампы накаливания и светильники, подвешенные над пищевыми продуктами на любой стадии их переработки, должны быть безопасными и обеспечены защитой для предотвращения загрязнения продуктов в случае поломки.

4.3.19 Вентиляция

4.3.19.1 Для предотвращения перегрева, конденсации пара, накопления пыли и удаления загрязненного воздуха должна быть оборудована надлежащая вентиляция помещений. Поток воздуха внутри производственных помещений никогда не должен идти в направлении от загрязненных участков к чистым. Вентиляционные отверстия должны быть защищены экраном или другим защитным кожухом из коррозиционно-стойких материалов. Экраны должны быть съемными для удобства очистки.

Над тепловым оборудованием для изготовления блюд должны быть установлены вытяжки для эффективного удаления пара.

4.3.19.2 В помещениях, где осуществляют операции с охлажденными пищевыми продуктами, температура не должна превышать 15 °С**. Если обеспечение температуры, не превышающей 15 °С, невозможно, то охлажденные пищевые продукты должны находиться при комнатной температуре как можно более короткое время, но не более 30 мин (см. 7.6).

* Гардеробные и туалеты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

** Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.20 Хранение мусора и пищевых отходов

Необходимо оборудовать специальные помещения для хранения мусора и пищевых отходов до их удаления с предприятия. Конструкция помещений должна предусматривать защиту мусора и пищевых отходов от проникновения вредителей, а также предотвращение загрязнения пищевых продуктов, питьевой воды, оборудования, помещений и подъездных путей к территории предприятия.

4.4 Оборудование и посуда (и производственный инвентарь)*

4.4.1 Материалы

Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь), используемые в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами, и которые могут находиться в контакте с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, не выделяющих токсичные вещества, посторонние запахи или привкусы, неабсорбирующих, коррозиционно-стойких, пригодных к постоянной очистке и дезинфекции. Поверхности должны быть гладкими, не иметь углублений и трещин. К наиболее подходящим материалам относятся нержавеющая сталь, дерево, синтетические заменители дерева и резины. Необходимо предотвращать использование древесины и других материалов, не поддающихся соответствующей очистке и дезинфекции, за исключением случаев, когда их использование гарантированно не будет служить источником загрязнения. Не следует допускать использования других материалов, вызывающих возможность возникновения контактной коррозии.

ККТ-п р и м е ч а н и е — Оборудование и посуда (и производственный инвентарь) представляют потенциальный источник перекрестного загрязнения. В дополнение к регулярным процедурам очистки необходимо проводить тщательную дезинфекцию оборудования и посуды (и производственного инвентаря), контактирующих с сырьем, перед их использованием для изготовления полуфабрикатов и готовых блюд. По возможности, для сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд необходимо использовать различные оборудование и посуду (и производственный инвентарь). Если это невозможно, то необходимо осуществлять тщательные мойку и дезинфекцию оборудования и посуды (и производственного инвентаря) после проведения каждой операции.

4.4.2 Гигиеничный дизайн, конструкция и установка

4.4.2.1 Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь) должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить гигиенически опасные факторы и обеспечить удобство очистки и дезинфекции, а также, по возможности, доступность для визуального контроля. Стационарное оборудование должно быть установлено таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ и тщательную обработку.

П р и м е ч а н и е — Для массового изготовления полуфабрикатов и готовых блюд пригодно только специализированное оборудование. Массовое питание не может быть безопасно организованным только за счет увеличения размеров и количества традиционного оборудования, используемого для изготовления индивидуальных блюд. Вместимость используемого оборудования должна быть достаточной для того, чтобы обеспечить соблюдение гигиенических требований для изготовления полуфабрикатов и готовых блюд.

4.4.2.2 Контейнеры для пищевых отходов и мусора должны быть герметичными, изготовленными из металла или другого подходящего непроницаемого материала, доступного для очистки, или быть одноразового использования, а также плотно закрывающимися.

4.4.3 Идентификация оборудования

Оборудование и инвентарь, используемые для пищевых отходов и мусора, должны быть четко идентифицируемыми и не применяться при переработке пищевых продуктов.

4.4.4 Хранение оборудования и посуды (и производственного инвентаря)

Переносное (мобильное) оборудование и посуда (и производственный инвентарь), например, ложки, взбивалки, кастрюли и сковороды, должны быть защищены от загрязнения.

4 (B) Конструкция и оснащение залов обслуживания

Данный раздел включает требования к помещениям, предназначенным для раздачи готовых блюд, а также их разогрева и хранения.

В основном, требования, приведенные в разделе 4 (A), относятся также и к залам обслуживания.

К помещениям, предназначенным для раздачи готовых блюд, определение которых приведено в 2.6а), требования 4.3.14.2, 4.3.14.3 и 4.3.19.2 не применяют.

---

* В настоящем стандарте понятие «utensils» включает посуду и производственный инвентарь.

5 Нормы и правила гигиены предприятий*

5.1 Обслуживание

Здания, оборудование, посуда (и производственный инвентарь) и другие инженерно-технические системы предприятия, включая водостоки, следует поддерживать в исправном и надлежащем состоянии. Помещения должны быть защищены от пара и излишков влаги.

5.2 Очистка и дезинфекция. Мытье посуды

5.2.1 Очистка и дезинфекция должны удовлетворять требованиям настоящего стандарта.

Другую информацию по процедурам очистки и дезинфекции см. в Приложении 1 Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/VOL. A-Ed. 2, 2nd Rev. (1985).

5.2.2 Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов все оборудование и посуду (и производственный инвентарь) следует подвергать мытью по мере загрязнения и при необходимости – дезинфекции.

Примечание — Оборудование, посуда (и производственный инвентарь) и т. п., находящиеся в контакте с сырьем (рыба, мясо, овощи), будут подвержены загрязнению микроорганизмами. Это может оказать отрицательное воздействие на пищевые продукты, контактирующие впоследствии с этим оборудованием. Следовательно, очистка, предусматривающая демонтаж, необходима несколько раз в течение дня, с небольшими интервалами, как минимум после каждого перерыва и при переходе от обработки одного продукта к другому. Целью демонтажа для очистки и дезинфекции в конце каждого рабочего дня является недопущение развития потенциально патогенных микроорганизмов. Мониторинг следует осуществлять путем регулярного осмотра.

5.2.3 Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов проточной водой, моющими и дезинфицирующими средствами должны быть приняты меры безопасности при мытье и дезинфекции помещений, оборудования и посуды (и производственного инвентаря). Моющие средства следует хранить в маркированных непищевых емкостях. Моющие и дезинфицирующие средства следует использовать по назначению, и их пригодность должна быть подтверждена официальным ответственным органом. Следы этих веществ должны быть удалены с поверхностей, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, тщательным промыванием питьевой водой перед повторным использованием.

Примечание — Шланги высокого давления приводят к образованию аэрозолей, поэтому их не следует использовать во время изготовления полуфабрикатов и готовых блюд. Следует соблюдать безопасность при применении шлангов высокого давления во избежание загрязнения микроорганизмами с пола, стоков и других поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Наличие влаги может стимулировать рост *Listeria monocytogenes* и других патогенных микроорганизмов, поэтому оборудование и полы следует содержать в максимально сухом состоянии.

5.2.4 Полы, включая дренаж, вспомогательные устройства и стены помещений, где осуществляют операции с пищевыми продуктами, следует тщательно убирать по окончании рабочего дня или в другое подходящее время.

5.2.5 Техническое обслуживание и хранение инвентаря, моющих и чистящих веществ для мытья и уборки, таких, как метлы, швабры, пылесосы, а также химических средств для влажной уборки, следует осуществлять таким образом, чтобы не допускать загрязнения пищевых продуктов, столовых приборов, оборудования и столового белья.

5.2.6 Необходимо постоянно контролировать чистоту гардеробных.

5.2.7 Подъездные пути и территории в непосредственной близости от предприятия должны содержаться в чистоте.

5.3 Программа контроля гигиены

Для каждого помещения должен быть установлен и оформлен в письменном виде график регулярной уборки и дезинфекции, чтобы обеспечить должную чистоту всех помещений, а также повышенное внимание к очистке критических участков, оборудования и посуды (и производственного инвентаря). Следует назначить ответственного за чистоту каждого помещения из числа постоянных работников, не задействованных в производственном процессе. Он должен иметь четкое понимание опасности загрязнения, а также знать возможные опасные факторы. Весь персонал, задействованный в уборке, должен быть хорошо обучен.

5.4 Хранение и удаление отходов

На кухне и в помещениях для подготовки пищевых продуктов необходимо осуществлять сбор отходов в одноразовые герметичные пакеты или в маркированные должным образом многоразовые контейнеры.

* Предприятия должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Пакеты необходимо запечатывать, контейнеры закрывать, удалять из производственных помещений по мере заполнения или после каждой рабочей смены и помещать (в случае одноразовых пакетов) или перекладывать (в случае многоразовых контейнеров) в закрывающиеся мусорные контейнеры, которые никогда не вносят на кухню. Многоразовые контейнеры необходимо очищать и дезинфицировать перед повторным использованием в производственном помещении.

Мусорные контейнеры следует размещать в отдельных закрытых помещениях, использующихся только для этой цели, отдельных от помещений для хранения пищевых продуктов. Эти помещения должны быть хорошо вентилируемыми, защищенными от насекомых и грызунов, быть удобными для очистки, мытья и дезинфекции, а также иметь минимально возможную низкую температуру. Мусорные контейнеры следует дезинфицировать после каждого использования.

Картонные коробки и оберточную бумагу необходимо удалять сразу же после их опорожнения аналогичным образом, что и другой мусор. Оборудование для прессования мусора должно быть отделено от любых помещений, где осуществляют операции с пищевыми продуктами.

Если используется мусоропровод, то следует применять одноразовые мусорные пакеты для пищевых отходов. Необходимо ежедневно мыть и дезинфицировать отверстие мусоропровода.

5.5 Отсутствие домашних животных

На предприятиях не должно быть допущено появления безнадзорных животных, поскольку они могут представлять угрозу для здоровья.

5.6 Борьба с вредителями

5.6.1 Должна быть разработана постоянно действующая и эффективная программа по контролю за вредителями. Необходимо регулярно обследовать предприятия и прилегающие территории на предмет наличия признаков загрязнения вредителями.

Примечание — Насекомые и грызуны являются переносчиками патогенных микроорганизмов от загрязненных участков к готовым блюдам и поверхностям, контактирующим с полуфабрикатами и готовыми блюдами, поэтому их присутствие в производственных помещениях недопустимо.

5.6.2 При обнаружении вредителей в помещениях необходимо предпринять меры по их уничтожению. Принимаемые меры должны включать химическую, физическую и биологическую обработку, проводимую только под контролем ответственного персонала, понимающего риск использования этих реагентов, в т. ч. риск, возникающий при попадании реагентов в пищевые продукты. Такие меры следует проводить только в соответствии с рекомендациями официального уполномоченного органа. Каждое применение пестицидов* должно быть оформлено должным образом в виде записей.

5.6.3 Использование пестицидов допускается лишь в том случае, если другие предупредительные меры оказались неэффективными. Перед применением пестицидов необходимо предотвратить загрязнение пищевых продуктов, оборудования, посуды (и производственного инвентаря). После применения пестицидов необходимо тщательно очистить загрязненное оборудование, посуду (и производственный инвентарь) для удаления остатков пестицидов перед повторным использованием.

ККТ-примечание — Необходимо вести и хранить записи о применении пестицидов, которые должны периодически проверяться ответственным работником.

5.7 Хранение опасных веществ

5.7.1 Пестициды и другие непищевые вещества, представляющие опасность для здоровья, должны иметь маркировку с предупреждением о токсичности содержимого и способе использования. Их следует хранить в запирающихся помещениях, используемых только для этой цели, а к их применению и утилизации должны быть допущены только специально обученные ответственные сотрудники. Необходимо соблюдать особую осторожность во избежание загрязнения пищевых продуктов. Пищевые контейнеры или контейнеры, используемые для транспортирования пищевых продуктов, не должны использоваться для отмеривания, разведения, разливания или хранения пестицидов или других опасных веществ.

5.7.2 Вещества, являющиеся потенциальными загрязнителями пищевых продуктов, не следует хранить или использовать в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами, за исключением случаев, когда это необходимо для соблюдения гигиены при изготовлении.

5.8 Хранение личных вещей и одежды

Не следует хранить личные вещи и одежду в производственных помещениях.

---

* Применение пестицидов на предприятиях общественного питания должно быть регламентировано требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6 Гигиена и здоровье персонала*

6.1 Обучение по гигиене

Руководство предприятий должно организовывать достаточное и непрерывное обучение персонала, выполняющего операции с пищевыми продуктами, навыкам гигиенического обращения с пищевыми продуктами и правилам личной гигиены для обеспечения понимания ими мер предосторожности, необходимых для предотвращения загрязнения пищевых продуктов. Инструкции должны включать соответствующие положения настоящего стандарта.

6.2 Медицинское обследование

Персонал, контактирующий с пищевыми продуктами, должен пройти медицинское обследование перед приемом на работу, если того требует соответствующий государственный орган, контролирующий медицинские вопросы, либо в связи с эпидемиологической обстановкой, либо в связи с характером пищевых продуктов, изготовляемых на конкретном предприятии, либо в связи с медицинской историей кандидата. Медицинское обследование лиц, находящихся в контакте с пищевыми продуктами, также должно быть проведено и в других случаях, по клиническим или эпидемиологическим показаниям.

6.3 Инфекционные заболевания

Необходимо принимать меры по недопущению инфицированного или предположительно инфицированного, или являющегося переносчиком заболеваний, передающихся через пищевые продукты, или имеющего инфицированные порезы, кожные инфекции, язвы, или страдающего диареей персонала к работе в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами, пока существует минимальная вероятность заражения работником пищевых продуктов патогенными микроорганизмами. Работник с симптомами инфекционных заболеваний должен немедленно сообщить руководству о своем состоянии.

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

6.4 Травмы

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

6.5 Мытье рук

Все лица, занятые в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами, должны часто и тщательно мыть руки специальными моющими средствами под проточной теплой водой. Необходимо мыть руки перед тем, как приступить к работе после посещения туалета, после контакта с загрязненным материалом, а также при любой другой необходимости.

Руки следует мыть и дезинфицировать после контакта с любыми материалами, способными служить переносчиком заболеваний или быть источником загрязнения для пищевых продуктов и оборудования. Необходимо предусмотреть наличие памяток для персонала о необходимости мытья рук. Для обеспечения выполнения данного требования следует осуществлять контроль.

6.6 Личная гигиена

Работник, занимающийся переработкой пищевых продуктов, должен поддерживать высокий уровень личной гигиены во время работы, а также должен всегда носить соответствующую санитарную одежду, включая головной убор и обувь, все детали которой должны легко подвергаться чистке или быть одноразовыми, а также поддерживаться в чистом состоянии, соответствующем характеру работы.

Не допускается мытье и/или сушка фартуков и аналогичных предметов в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами. В период проведения ручных операций с пищевыми продуктами не допускается ношение украшений, которые не могут быть дезинфицированы. При операциях с пищевыми продуктами персонал не должен носить легко снимаемые украшения.

---

* Гигиена и здоровье персонала должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Личное поведение

Любые действия, которые могут привести к загрязнению пищевых продуктов, например, такие, как прием пищи, курение табака, жевание (жевательной резинки, палочек и т. д.) или негигиеничные привычки, например, сплевывание следует исключить в помещениях, где осуществляют операции с пищевыми продуктами.

6.8 Перчатки

Перчатки, используемые при операциях с пищевыми продуктами, следует поддерживать в качественном, чистом и гигиеничном состоянии. Ношение перчаток не освобождает персонал от необходимости тщательно мыть руки.

Примечание — Перчатки служат для защиты персонала от опасностей, которые могут исходить от пищевых продуктов, а также для улучшения санитарных условий проведения операций с пищевыми продуктами. Порванные или проколотые перчатки необходимо выбрасывать с целью предотвращения протечек скапливающейся под перчатками влаги, которая может загрязнить пищевые продукты большим количеством микроорганизмов. Кольчужные перчатки особенно сложны при их очистке и дезинфекции вследствие их конструкции: их необходимо тщательно очищать с помощью длительного прогревания или длительного замачивания в дезинфицирующем растворе. Перчатки должны быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами. Некоторые перчатки, изготовленные из повторно переработанных волокон, могут быть непригодными для операций с пищевыми продуктами.

6.9 Посетители

В помещениях, где осуществляют операции по переработке пищевых продуктов, необходимо принимать меры по предотвращению их потенциального загрязнения посетителями. Меры могут включать ношение санитарной одежды. Посетители должны соблюдать требования, приведенные в 5.8, 6.3, 6.4 и 6.7.

6.10 Руководство

Ответственность за обеспечение соблюдения персоналом требований, приведенных в 6.1–6.9, должна быть возложена на компетентный руководящий персонал.

7 Нормы и правила гигиены для процессов переработки в помещениях*

7.1 Требования к сырью

7.1.1 Сырье или пищевые ингредиенты, загрязненные паразитами, микроорганизмами или токсическими, разложившимися или посторонними веществами, содержание которых не может быть уменьшено до допустимого уровня посредством обычных процедур сортировки, подготовки и обработки, не следует принимать на предприятие.

7.1.2 Необходимо проверять и отбирать сырье или пищевые ингредиенты перед изготовлением, в т. ч. с помощью лабораторных испытаний. Для изготовления полуфабрикатов и готовых блюд следует использовать только чистые и доброкачественные сырье и пищевые ингредиенты.

7.1.3 Сырье и пищевые ингредиенты следует хранить в складских помещениях в условиях, не допускающих порчи и загрязнения, а также с минимальными потерями. Поставки сырья и пищевых ингредиентов следует осуществлять регулярно для предотвращения длительного хранения их избыточного количества.

7.1.4 Продукты животного происхождения следует хранить при температуре от 1 °С до 4 °С**. Другие продукты, требующие хранения в охлаждаемых условиях (такие, как определенные виды овощей), следует хранить при минимально допустимых для продукта данного вида температурах.

Примечание — Первичность использования пищевых продуктов, поставленных в более ранние сроки является основным принципом. Однако только дата изготовления не может служить полноценным индикатором качества продукта. Необходимо также вести учет сырья по качеству и температуре хранения и принимать во внимание его результаты при выборе последовательности использования сырья различных партий. Для охлажденных продуктов температура хранения должна быть минимально низкой, но не допускающей замерзания. Некоторые патогенные микроорганизмы могут расти, хотя и медленно, при низких температурах. *Yersinia enterocolitica* может очень медленно расти при температуре 0 °С, *Clostridium botulinum* типа *E*, а также не протеолитические типы *B* и *F* – при температуре 3,3 °С, *Listeria monocytogenes* – при температуре 0 °С.

* Нормы и правила гигиены для процессов переработки должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

** Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.1.5. Замороженное сырье, которое не подлежит немедленному использованию, следует хранить при температуре не выше минус 18 °С*.

7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения

7.2.1 Необходимо принимать эффективные меры по предотвращению загрязнения полуфабрикатов и готовых блюд посредством их прямого и косвенного контакта с сырьем, подвергающимся обработке на более ранних этапах. Следует строго отделять сырые пищевые продукты от полуфабрикатов и готовых блюд (см. также 4.4.1).

Примечание – Сырые мясо, птица, яйца, рыба и моллюски, доставляемые на предприятия общественного питания, часто бывают заражены патогенными микроорганизмами, присущими данному продукту. Птица, например, часто бывает заражена сальмонеллой, которая может распространяться через поверхности оборудования, через руки персонала и другие материалы. Необходимо всегда учитывать возможность перекрестного загрязнения.

7.2.2 Персонал, обрабатывающий сырье или пищевые продукты, которые могут являться переносчиками загрязнения, не должен контактировать с готовыми блюдами, пока его санитарная одежда, находившаяся в непосредственном контакте с сырьем или продуктами на промежуточных стадиях обработки, или загрязненная сырьем и полуфабрикатами, не будет заменена на чистую.

7.2.3 В интервалах между операциями с пищевыми продуктами, находящимися на разных стадиях обработки, необходимо тщательно мыть руки.

Примечание — Персонал, находящийся в контакте с пищевыми продуктами, может служить источником загрязнения. Например, изготовленные ингредиенты картофельного салата могут быть загрязнены в процессе подготовки и перемешивания в помещении. Таким образом, анализ опасных факторов должен включать мониторинг операций с пищевыми продуктами и выполнения персоналом требований к мытью рук.

7.2.4 Потенциально опасное сырье следует обрабатывать в отдельных помещениях или на участках, отделенных барьером от участков для изготовления готовых блюд.

7.2.5 Все оборудование, контактирующее с сырьем или загрязненное им, должно быть тщательно очищено и дезинфицировано перед использованием для изготовления полуфабрикатов и готовых продуктов. Предпочтительно иметь в наличии отдельные комплекты оборудования для сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, особенно оборудование для нарезки и шинкования.

7.3 Использование воды при обработке сырых пищевых продуктов

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

7.4 Размораживание

7.4.1 Замороженные пищевые продукты, особенно замороженные овощи, можно изготавливать без размораживания. Однако большие куски мяса или тушки птицы перед изготовлением необходимо размораживать.

7.4.2 Если операцию размораживания проводят отдельно от изготовления, то она должна быть осуществлена следующим образом:

a) в холодильном оборудовании или в специальной камере для размораживания, где поддерживается температура не выше 4 °С* ;

b) в проточной питьевой воде при температуре не выше 21 °С* в течение не более 4 ч;

c) в профессиональной микроволновой печи, в том случае, если пищевой продукт после размораживания будет немедленно использован для изготовления или если весь процесс изготовления осуществляется в микроволновой печи.

ККТ-примечание — К опасным факторам, связанным с размораживанием относят перекрестное загрязнение через выделяющуюся при этом жидкость, а также развитие микроорганизмов на наружных частях продукта до того, как внутренние части будут разморожены. Необходимо регулярно проверять мясо и птицу на полноту размораживания перед проведением последующих процедур или увеличивать продолжительность последующей обработки в зависимости от температуры мяса.

7.5 Процесс изготовления

Примечания

1 Процесс изготовления полуфабрикатов и готовых блюд должен по возможности осуществляться с учетом сохранения пищевой ценности продукта.

---

* Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

2 Для изготовления следует использовать только специально предназначенные для этой цели жиры и масла. Не следует перегревать жиры и масла. Температура нагрева зависит от вида используемого масла или жира. Необходимо следовать рекомендациям изготовителя или установленным требованиям, однако в любом случае температура жиров и масел при жарке не должна превышать 180 °С.

Перед повторным использованием масла и жиры необходимо отфильтровать от остатков пищи с помощью специально предназначенного для этих целей фильтра. (Фритюрницы должны быть оборудованы сливом для удаления масла со дна). Следует регулярно проводить оценку качества масла по запаху, вкусу и цвету дыма, и, при необходимости, заменять свежим. Если качество масла и жира вызывает сомнение, то его необходимо проверять с помощью набора для тестирования, доступного для приобретения. Если результат теста положительный, требуется дальнейшее исследование температуры дымообразования, содержания жирных кислот и полярных соединений.

ККТ-3 Фритюрные жиры и масла могут представлять опасность для здоровья потребителя. Качество фритюрных жиров и масел следует подвергать строгому контролю.

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

7.5.1 Продолжительность и температура изготовления должны обеспечивать уничтожение неспорообразующих патогенных микроорганизмов.

Примечание — Мясные отбивные без костей удобны в изготовлении, однако процедура удаления костей и отбивания будет приводить к переносу микроорганизмов с поверхности в толщу продукта, где они не доступны в полной мере воздействию высоких температур. Для изготовления безопасной слабо прожаренной говядины температура в толще куска должна достигать не менее 63 °С* для гарантированного уничтожения сальмонелл. Допускаются также любые другие сочетания температуры и продолжительности, которые обеспечивают изготовление безопасного продукта.

Большие куски птицы, которые обычно не употребляют в пищу в неполностью прожаренном состоянии, и в которых также могут присутствовать сальмонеллы, следует подвергать тепловой обработке до достижения температуры 74 °С* внутри мышцы бедра. Не рекомендуется фаршировать птицу, так как: a) фарш может быть загрязнен сальмонеллами и может в процессе изготовления не достигнуть температуры, достаточной для их уничтожения; b) споры *Clostridium perfringens* также не будут уничтожены. Существуют другие технологии изготовления фаршированной птицы, например, уменьшение массы, контроль температуры в геометрическом центре и немедленное извлечение фарша перед раздачей или охлаждением. Фаршированная птица остывает очень медленно, что приводит к прорастанию спор и росту *Clostridium perfringens*. Эффективность тепловой обработки следует регулярно проверять в течение процесса посредством измерения температуры в различных частях продукта с помощью датчиков температуры.

7.5.2 Если пищевые продукты, приготовленные на гриле, жареные, тушеные, бланшированные или отварные не предназначены для употребления в тот же день, их необходимо как можно быстрее подвергнуть интенсивному охлаждению.

7.6 Процесс порционирования

7.6.1 На этой стадии следует соблюдать строгие нормы гигиены. Процесс порционирования должен осуществляться как можно быстрее, но не более 30 мин для любого охлажденного пищевого продукта.

7.6.2 Следует использовать только тщательно вымытые и дезинфицированные контейнеры.

7.6.3 Предпочтительно использовать контейнеры с крышками во избежание загрязнения полуфабрикатов и готовых блюд.

7.6.4 При организации массового питания для крупных организаций процесс порционирования охлажденных пищевых продуктов не может быть осуществлен в течение 30 мин, поэтому порционирование следует проводить в отдельных помещениях при условии обеспечения температуры 15 °С*. Необходимо контролировать температуру продукта с помощью датчиков температуры. Продукт необходимо либо немедленно направлять для раздачи, либо хранить при температуре 4 °С*.

7.7 Процесс охлаждения и условия хранения охлажденных готовых блюд

7.7.1 Процесс охлаждения должен быть проведен немедленно после изготовления, как можно более быстро и эффективно.

7.7.2 Температура в толще готового блюда должна быть снижена с 60 °С до 10 °С* в течение менее 2 ч; затем готовое блюдо необходимо немедленно поместить на хранение при температуре 4 °С*.

Примечание – Эпидемиологическая информация свидетельствует о том, что наиболее важным фактором возникновения массовых пищевых отравлений являются операции, следующие за изготовлением блюда; например,

* Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

если охлаждение проводят медленнее, чем необходимо, и какие-либо части готового блюда долгое время находятся при температуре между 60 °С и 10 °С*, способствующей росту болезнетворных микроорганизмов; поэтому блюдо не должно находиться при данном диапазоне температур более 4 ч. Необходим анализ опасностей, связанных с условиями хранения.

7.7.3 По окончании охлаждения готовые блюда должны быть помещены в среднетемпературную холодильную камеру. Температура не должна превышать 4 °С* ни в одной части полуфабриката и должна поддерживаться до момента использования. Необходим постоянный мониторинг температуры хранения.

7.7.4 Период хранения, начиная с подготовки к охлаждению готового блюда и до его использования, не должен превышать 5 сут, включая день изготовления и день употребления.

Примечание — Продукт может храниться 5 сут при температуре 4 °С*.

7.8 Процесс заморозки и условия хранения замороженных готовых блюд

7.8.1 Заморозку следует проводить непосредственно после изготовления и, по возможности, как можно быстрее.

7.8.2 Замороженные готовые блюда следует хранить при температуре не выше минус 18 °С*. Необходимо осуществлять постоянный контроль температуры хранения.

7.8.3 Замороженные готовые блюда могут хранить при температуре не выше 4 °С*, но не более 5 сут, не допуская повторной заморозки.

7.9 Транспортирование

7.9.1 Следует соблюдать гигиенические требования к внутренним частям транспортных средств, используемых для транспортирования готовых блюд и полуфабрикатов.

7.9.2 Готовые блюда и полуфабрикаты должны быть защищены от пыли и других загрязнений в процессе транспортирования.

7.9.3 Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования горячих блюд, должны быть предназначены для поддержания температуры не ниже 60 °С*.

7.9.4 Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования охлажденных готовых блюд, должны быть предназначены для транспортирования такого груза. Транспортное средство должно быть предназначено для поддержания температуры охлажденного блюда, в котором невозможно дальнейшее снижение температуры блюда. Температура охлажденного готового блюда должна поддерживаться на уровне 4 °С*, однако в течение транспортирования допускается повышение температуры до 7 °С*.

7.9.5 Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования замороженных готовых блюд, должны быть предназначены для транспортирования такого груза. Температура замороженного готового блюда должна поддерживаться на уровне не выше минус 18 °С*, однако в течение транспортирования допускается повышение температуры до минус 12 °С*.

7.10 Разогрев и раздача

7.10.1 Разогрев охлажденного (замороженного) блюда следует проводить максимально быстро. Разогрев следует проводить соответствующим образом: температура в толще готового блюда, равная или превышающая 75 °С*, должна быть достигнута в течение не более 1 ч после его извлечения из холодильного оборудования. Также допускается применение для разогрева более низких температур, если применяемое сочетание температуры и продолжительности разогрева эквивалентно с точки зрения уничтожения патогенных микроорганизмов нагреванию до температуры 75 °С*.

Примечание — Разогрев следует проводить максимально быстро, чтобы температура охлажденного (замороженного) блюда быстро проходила опасный интервал между 10 °С и 60 °С*. Обычно для этого требуется использование тепловых шкафов с принудительной циркуляцией воздуха, а также инфракрасных и микроволновых печей. Необходимо регулярно контролировать температуру блюда.

7.10.2 Разогретые блюда должны быть реализованы потребителям как можно быстрее при температуре не ниже 60 °С*.

Примечание — Для минимизации потерь органолептических характеристик готовые блюда следует хранить при температуре не ниже 60 °С как можно более короткое время.

7.10.3 Неиспользованные готовые блюда должны быть уничтожены; повторное охлаждение или заморозка готовых блюд не допускается.

---

* Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.10.4 На предприятиях самообслуживания раздача блюд должна быть организована таким образом, чтобы предлагаемые готовые блюда были защищены от прямого загрязнения, связанного с присутствием или действиями потребителей. Готовые блюда следует хранить либо при температуре не выше 4 °С*, либо при температуре не ниже 60 °С*.

7.11 Идентификация и система контроля качества

7.11.1 Каждая упаковка с блюдом должна быть маркирована** с указанием даты изготовления, наименования блюда, названия предприятия и номера партии.

Примечание – Номер партии необходим для осуществления отзыва блюд при необходимости. Это требуется также для осуществления принципа первичности раздачи готового блюда с более ранней датой изготовления.

7.11.2 Процедуры контроля качества должны осуществляться технически компетентным персоналом, понимающим принципы и методы гигиенической производственной практики, знающим положения настоящего стандарта и использующим принципы ХАССП для контроля гигиенических мер при осуществлении производственного процесса.

Примечание — Контроль температуры и продолжительности в критических контрольных точках является основой изготовления безопасного полноценного продукта. При оценке эффективности применяемых процедур целесообразно прибегнуть к услугам микробиологической лаборатории. Для контроля эффективности управления необходимо периодически проводить лабораторные испытания в критических контрольных точках.

7.11.3 При необходимости следует хранить образец готового блюда массой не менее 150 г при температуре не выше 4 °С* в течение не менее 3 сут после реализации всей партии***. Некоторые микроорганизмы не переносят заморозки, поэтому рекомендуется хранить образцы охлажденными, а не замороженными. Образцы следует отбирать из партии по окончании порционирования. Испытание этих образцов следует проводить при подозрении на возникновение инфекции, передающейся с блюдами.

7.11.4 Органы контроля могут потребовать отчетные документы подотчетных предприятий общественного питания, и система регистрации и учета будет востребована для этих целей*[4].

---

* Значение температуры должно соответствовать требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

** Маркировка должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

*** Хранение образцов готовых блюд проводят в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

*[4] Органы контроля могут потребовать отчетные документы в соответствии с законодательными или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

УДК 641.5:006.354 МКС 67.230 IDT

Ключевые слова: общественное питание, пищевые продукты, полуфабрикаты, готовые блюда, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка

Редактор *А.В. Липсюк*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.С. Тыртышного*

Сдано в набор 24.05.2016. Подписано в печать 30.05.2016. Формат 60 × 84 $^1/_8$. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 2,32.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru