ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56725— 2015

Услуги общественного питания

ХРАНЕНИЕ ПРОБ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(DIN 10526:2010, NEQ)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. № 1888-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений национального немецкого стандарта DIN 10526:2010 «Гигиена пищевых продуктов. Сохранение проб продукции в системе общественного питания» («Food hygiene — Retained samples in mass catering», NEQ)

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 1
3 Термины и определения 1
4 Основные положения 2
5 Отбор контрольных проб 2
6 Хранение контрольных проб 2
7 Утилизация контрольных проб 3
Библиография 3

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания

ХРАНЕНИЕ ПРОБ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Public catering services.
Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к условиям хранения и утилизации контрольных проб продукции общественного питания массового изготовления на предприятиях общественного питания, в т. ч. функционирующих в структуре организаций торговли.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31985, ГОСТ Р 54607.1, [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **контрольная проба продукции общественного питания для хранения на предприятии питания:** Проба продукции, отобранная изготовителем от изготовленной партии продукции массового изготовления, хранящаяся на предприятии общественного питания и предназначенная для испытаний при возникновении разногласий по безопасности и качеству продукции.

Издание официальное

Примечание — Количество (масса или объем) контрольной пробы должно быть достаточным для испытаний. На предприятии общественного питания отбор контрольных проб осуществляют, как правило, изготовители продукции или в отдельных случаях специалисты лабораторий.

4 Основные положения

4.1 Изготовитель продукции общественного питания несет ответственность за ее качество и безопасность в соответствии с [1].

4.2 Изготовитель продукции общественного питания самостоятельно определяет перечень продукции массового изготовления, отбираемой в качестве контрольной пробы продукцию общественного питания, от конкретной партии для хранения на предприятии общественного питания (далее — контрольной пробы).

4.3 Контрольные пробы рекомендуется отбирать и оставлять на хранение от продукции массового изготовления (столовых и предприятий питания других типов), а также при организации кейтеринга (социальное питание, бортовое питание, корпоративное питание, выездное обслуживание и проведение ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных мероприятий) и для продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания, функционирующих в структуре организаций торговли.

4.4 На предприятии общественного питания рекомендуется вести записи по отбору, хранению и утилизации контрольных проб с указанием даты отбора, наименования и массы продукции, условий хранения и сроков годности.

5 Отбор контрольных проб

5.1 Отбор контрольных проб для определения органолептических и физико-химических показателей качества продукции общественного питания проводят в соответствии с ГОСТ Р 54607.1.

5.2 Отбор контрольных проб для определения микробиологических показателей проводят в соответствии с ГОСТ 31904, [2], [3].

5.3 Изготовитель продукции общественного питания может по собственной инициативе отобрать и оставить на хранение контрольные пробы. Кроме того, контрольные пробы могут быть выделены при плановом отборе проб специалистами независимой испытательной лаборатории в рамках проведения производственного контроля. В этом случае специалисты лаборатории, осуществляющие отбор проб, должны сделать запись в акте отбора проб о том, что контрольная проба оставлена на хранении на предприятии питания.

Примечание — В [4] для аналогичных целей применен термин «суточная проба».

5.4 При отборе контрольных проб необходимо принимать меры по предотвращению перекрестного или повторного загрязнения отобранной продукции, а также емкостей для отобранных проб. Не допускается контакт внутренней части емкостей для отобранных проб перед их закрытием с руками, рабочими поверхностями или оборудованием либо с другими пищевыми ингредиентами или блюдами в соответствии с ГОСТ 31904.

5.5 Контрольные пробы следует отбирать от конкретных партий продукции, готовой к реализации.

5.6 Посуду и инструменты, используемые для определения микробиологических показателей, следует подготавливать или применять в соответствии с ГОСТ 31904.

5.7 Контрольные пробы должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ Р 54607.1. На этикетку с контрольной пробой следует дополнительно наносить надпись «Контрольная проба».

6 Хранение контрольных проб

6.1 Для скоропортящейся продукции общественного питания сроки хранения контрольной пробы для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должны превышать сроки ее годности.

6.2 Контрольные пробы следует хранить таким образом, чтобы не допустить изменения исследуемых показателей качества. Рекомендуется вести записи по контролируемым показателям продукции, оставленной в качестве контрольных проб.

6.3 Контрольные пробы следует хранить в холодильном оборудовании при температуре (4 ± 2) °С. Срок хранения контрольных проб блюд и изделий, реализуемых по месту их изготовления, не должен превышать 48 ч с момента их отбора, упаковки и помещения в холодильное оборудование [4].

Для упакованной скоропортящейся продукции общественного питания, реализуемой через отделы кулинарии, срок хранения контрольных проб для испытаний по показателям безопасности и качества (например, микробиологическим, органолептическим) не должен превышать сроки ее годности.

Срок хранения контрольных проб должен быть установлен внутренними документами предприятия общественного питания в зависимости от технических возможностей, времени реализации партии продукции и сроков возможной подачи рекламации на результаты проведенных исследований [3].

7 Утилизация контрольных проб

7.1 Контрольные пробы по истечении срока хранения необходимо утилизировать. На утилизируемые контрольные пробы продукции общественного питания составляют акт утилизации/списания. В акте отражают записи о количестве, виде, массе контрольных проб, способе и дате их уничтожения.

7.2 При утилизации контрольных проб следует учитывать требования охраны окружающей среды, а также возникновение угрозы жизни и здоровью человека, связанные с удалением отходов пищевых продуктов [1], [2].

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] МУ 2657—82 Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

[3] Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности. Утверждены Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору 21 мая 2009 года

[4] Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079—01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: продукция общественного питания, предприятия общественного питания, контрольные пробы, хранение контрольных проб, срок хранения

Редактор *О.А. Стояновская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.02.2016. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 38 экз. Зак. 424.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru