

УСТАВ

№ 22 от 25.11.2010

О СПЕЦИАЛЬНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ И ОПЕРАТОРАМИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА

На основе п. 4 статьи 102 Конституции, п. 1 и 2 статьи 23 закона №9863 от 28.1.2008 «О пищевых продуктах»,

ВВЕДЕНИЕ:

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1. Данный устав определяет общие положения в области гигиены пищевых продуктов для операторов продовольственного сектора, опираясь на положения, изложенные ниже:

- а) ответственность оператора продовольственного сектора за безопасность пищевых продуктов
- б) гарантия безопасности пищевых продуктов на протяжении всей цепи производства, начиная с первого этапа;
- в) поддержание холодных температур при соблюдении норм безопасности при работе с пищевыми продуктами, которые не могут храниться при комнатной температуре, в особенности в отношении тех, что должны быть заморожены;
- г) полное осуществление процедур, основанных на положениях системы ХАССП, вместе с соблюдением норм гигиены, что повышает ответственность операторов продовольственного сектора;
- д) осуществление указаний руководства как ценного инструмента, чтобы помочь операторам продовольственного сектора соблюдать нормы гигиены на всех этапах производства, а также при соблюдении норм ХАССП;
- е) определение микробиологических критериев и требований по контролю температур на основе научной оценки рисков;
- ж) импортные пищевые продукты должны отвечать тем же требованиям норм гигиены, что установлены в Албании.

2. Данный устав применяется на всех стадиях производства, обработки, распределения и экспорта продуктов, не исключая особые правила по соблюдению гигиены при работе с пищевыми продуктами.

3. Данный устав не применяется:

- а) при первичном производстве для личного пользования;
- б) при приготовлении, использовании и хранении пищевых продуктов, предназначенных для личного пользования;
- в) при прямой поставке от производителя небольшого количества начального сырья к конечному потребителю или к местным продавцам, которые снабжают продуктами конечного потребителя;
- г) в центрах по сбору, которые входят в число пищевых предприятий только по причине того, что имеют дело с первичным сырьем для производства желатина и коллагена;

4. Специальные положения статьи 3 закона № 9863 от 28.01.2008 «О пищевых продуктах» имеют то же значение в данном уставе, а термины, изложенные ниже, определяются следующим образом:

а) «Эквивалентность» — это способность достичь той же цели при обращении к разным возможным системам;

б) «Заражение» — наличие или процесс заражения;

в) «Питьевая вода» — вода, которая удовлетворяет стандартам качества, и может употребляться человеком;

г) «Морская чистая вода» — морская или соленая, натуральная или очищенная вода, в которой не содержатся микроорганизмы, вещества, которые могут навредить или токсичный морской планктон в таком количестве, что может повлиять прямо или косвенно на гигиеническое качество воды;

д) «Чистая вода» — морская чистая вода и пресная вода аналогичного качества;

е) «Сортировка» — процесс обертывания или упаковывания (в упаковку или контейнер) пищевых продуктов при наличии прямого контакта с упаковкой;

ж) «Герметично закрытый контейнер» — способ хранения пищевых продуктов, который исключает возможность попадания угрозы внутрь контейнера;

з) «Обработка» — любое действие, которое способствует существенному изменению пищевого сырья, включая термическую обработку, копчение, соление, затверждение, сушение, маринование, извлечение, давление или сочетание данных воздействий;

и) «Необработанные продукты» — пищевые продукты, которые не подвергались какой-либо обработке, включая продукты, которые были отделены, отобраны, нарезаны ломтиками, очищены от костей, измельчены, очищены от оболочки, нарезаны, нашинкованы, очищены от кожи, охлаждены, заморожены, подвержены термической обработке или разморожены;

и) «Обработанные продукты» — пищевые продукты, полученные в результате воздействия на пищевое сырье. Подобные продукты могут содержать необходимые ингредиенты для обработки или для придания им особых характеристик.

II ОБЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ

1. Операторы продовольственного сектора обязаны обеспечить все фазы производства, обработки и распределения пищевых продуктов, находящихся под их контролем, а также выполнять требования норм гигиены, указанных в данном руководстве.

2. Операторы продовольственного сектора, которые работают при первичном производстве и сопроводительных действиях, указанных в приложении I, должны соблюдать общие требования в области гигиены также, как и те, что в части А приложения I, а также каждое специальное требование действующего законодательства Албании.

3. Операторы продовольственного сектора должны осуществлять все этапы производства, обработки и распределения пищевых продуктов, как это описано в пункте 2 данной главы, необходимо соблюдать общие требования гигиены, данных в приложении II, и любое специальное требование, исходящее из действующего законодательства Албании.

4. Операторы продовольственного сектора при необходимости принимают меры по соблюдению норм гигиены, как указано ниже:

а) гарантировать соблюдение микробиологических параметров в отношении пищевых продуктов;

б) проводить необходимые процедуры по соблюдению требований данного устава;

в) обеспечить соблюдение требований по контролю температур пищевых продуктов;

г) проводить поддержание холодной цепи производства;

д) проводить взятие и анализ проб.

III. АНАЛИЗ УГРОЗ И КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК

1. Операторы продовольственного сектора выполняют одну или более ключевых процедур, основанных на ХАССП.

2. Положения системы ХАССП определены в статье 26 закона № 9863 от 28.01.2008 «О пищевых продуктах» для случаев, когда было произведено изменение в продукте, или на любой другой стадии, оператор продовольственного сектора делает повторный анализ и делает необходимые изменения.

3. Пункт 1 данной главы относится только к тем операторам продовольственного сектора, которые проводят каждую фазу производства, обработки и распределения после начальной стадии и сопровождающей ее деятельности, что определено в приложении I.

4. Операторы продовольственного сектора должны:

а) как того требует АКУ предоставить доказательство по исполнению требований пункта 1, принимая во внимание тип и масштаб пищевой промышленности;

б) предоставить все документы, в которых описаны процессы, проводимые в соответствии с данным руководством, на периодической основе в обновленном виде;

в) хранить каждый документ или регистрацию процесса в течение периода, не меньшего, чем минимальный срок хранения продукта.

IV. КОНТРОЛЬ ОФИЦИАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ, РЕГИСТРАЦИЯ И ОДОБРЕНИЕ

Оператор продовольственного сектора должен ставить в известность АКУ о любом учреждении, поставленным под его контролем, которое осуществляет производство, обработку и распределение пищевых продуктов с целью регистрации этих учреждений. Оператор продовольственного сектора позволяет АКУ получать в постоянном режиме обновленную информацию о своей деятельности, включая любое важное изменение в деятельности, а также закрытие существующего учреждения.

V. ОБРАБОТКА, РАСПРОСТРАНЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ РУКОВОДСТВ

1. Руководства по правильной организации рабочего процесса, соблюдению норм гигиены и положений системы ХАССП, которые после подготовки распространяются в секторы промышленности по работе с пищевыми продуктами с целью:

а) консультации с группами потребителей, а также представителями субъектов, интересы которых могут быть затронуты существенным образом;

б) учета соответствующего кодекса по практической деятельности *Кодекс Алиментариус*;

в) учета рекомендаций, указанных в части Б приложения I, если речь идет о первичном производстве и сопровождающей его деятельности, указанную в приложении I.

2. Практические руководства по соблюдению гигиены или осуществлению положений системы ХАССП одобряются специалистами данной области и только потом отправляются для одобрения министерством. Предметом консультации является необходимость проанализировать такие руководства, а также гарантировать, что:

а) они подготовлены с учетом пункта 2 данной главы;

б) их содержание является эффективным для тех секторов промышленности, для которых они предназначены; и

в) они соответствуют пунктам 1, 2, 3, 4, 5 главы II и 1, 2, 3, и 4 главы III данного устава в области производства пищевых продуктов

3. После одобрения руководства АКУ обеспечивает их распространение заинтересованным представителям пищевой промышленности, включая также и других заинтересованных деятелей, как, например, общество и группы потребителей.

VI. ИМПОРТ И ЭКСПОРТ

1. В области гигиены пищевых продуктов, импортные продукты питания необходимо поместить в условия, описанные в пунктах 1-5 главы II и пунктах 1-4 главы III данного устава, а также в соответствии с другими правилами, исходящими из действующего законодательства в отношении пищевых продуктов.

2. В области соблюдения норм гигиены пищевых продуктов, экспортируемые продукты питания или экспортируемые повторно, необходимо соблюдать требования, описанные в пунктах 1-5 главы II и 1-4 главы III данного устава и другие требования, которые могут вступить в силу на основании действующего законодательства в отношении пищевых продуктов.

VII. СООТВЕТСТВИЕ И ВОЗМОЖНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ В ПРИЛОЖЕНИИ I И II

1. Приложения I и II могут меняться или обновляться с учетом нижеизложенного:

- а) необходимость пересмотра указаний приложения I и II
- б) опыт реализации системы, основанной на системе ХАССП;
- в) развитие технологий, их практический опыт, влияющие на производство пищевых продуктов;
- г) обновленные научные суждения по поводу оценки возможных угроз;
- д) микробиологические критерии и изменения температур пищевых продуктов.

2. Не вступая в противоречие с требованиями данного устава, могут быть приняты особые меры при осуществлении требований приложения II.

Эти особые меры ставят перед собой целью:

- i) позволить незапрещенное использование традиционных методов на любой стадии производства, обработки или распределения пищевых продуктов; или
- ii) учитывать потребности операторов продовольственного сектора, имеющих особое географическое положение.

В других случаях, они осуществляются только для строительства, схематизации и оборудования предприятия.

VIII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Постановление №3 от 17.03.2006 «О гигиене пищевых продуктов», подлежит отмене.

2. Приказ № 302 от 29.07.2005 «О принятии постановления «О гигиене пищевых продуктов», подлежит отмене.

3. Для осуществления данного устава уполномочено Генеральное управление по политике безопасности продовольствия и Национальное управление по продовольствию.

4. Данный устав вступает в силу с момента публикации в Официальном Бюллетене.

МИНИСТР СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Генц Рули

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ЧАСТЬ А

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ПЕРВИЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА И
СОПРОВОЖДАЮЩАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

I. ОБЛАСТЬ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

I. Данное приложение применяется при первичном производстве и деятельностью с ним связанной:

- а) первичные транспортировка, хранение и обработка пищевых продуктов на месте производства при условии, что они не подвергаются значительным изменениям;
- б) транспортировка живых животных, когда это необходимо для осуществления требований данного устава; и
- в) транспортировка пищевого сырья, которое несущественно пострадало при поставке от места производства на предприятие, в случае перевозки продуктов растительного происхождения, рыбы и диких животных.

II. ТРЕБОВАНИЯ В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ.

1. Сотрудники пищевого предприятия обеспечивают защиту пищевого сырья от заражения, следя за дальнейшими процессами работы с пищевыми продуктами, которым они подвергаются.

2. Оператор продовольственного сектора подчиняется действующему законодательству, которое касается контроля рисков при первичном производстве и деятельности, с ним связанной, что включает:

а) меры по контролю возможного заражения через воздух, землю, воду, пищу для животных, химическую и органическую пыль, медицинские препараты для животных, защищающие вещества и биоциды для растений, а также посредством хранения и утилизации отходов; и

б) меры, связанные со здоровьем и благосостоянием животных и здоровьем растений, которые могут оказать влияние на здоровье человека, включая программы по мониторингу и контролю зон с животными и смотрящим за животными.

3. Оператор продовольственного сектора, который разводит животных, собирает урожай, охотится на животных или производит пищевое сырье животного происхождения, должен принять следующие меры:

а) Если это необходимо, после очистки, дезинфекции содержать в чистоте соответствующим образом все пространство и оборудование для первичного производства и деятельности, с этим связанной, включая используемое пространство и инструменты для хранения и обработки корма для животных;

б) Содержать в чистоте, а также при необходимости после очищения проводить дезинфекцию оборудования, контейнеров, ящиков, лезвий соответствующим образом;

в) Насколько это возможно, обеспечить соблюдение чистоты животных для убоя и специальных животных для производства;

г) Использовать питьевую или очищенную воду для предотвращения заражения;

д) Обеспечивать, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, был здоров и осведомлен об угрозах для здоровья человека;

е) Запрещен контакт, который может возникнуть с животными или вредителями;

ж) Хранить отходы и обращаться с ними, а также опасными веществами таким образом, чтобы максимально ограничить возможность заражения;

з) Запрещено распространение заразных болезней, которые переходят к человеку посредством пищи, включая принятие запрещенных мер; в случае поступления нового животного, сообщить

компетентным органам согласно действующему законодательству о распространении подозрительного заболевания подобного рода;

и) Изучать результаты каждого соответствующего анализа, анализов проб, взятых у животных, а также других проведенных анализов, которые также имеют значение для здоровья человека; и

к) Использовать пищевые добавки в корме для животных и ветеринарные медикаменты правильным образом согласно действующему законодательству.

4. Оператор продовольственного сектора, выращивающий или собирающий продукты растительного происхождения, должен принять следующие меры:

а) Содержать в чистоте и при необходимости после уборки проводить дезинфекцию пространства, оборудования, контейнеров, ящиков, лезвий и средств транспортировки;

б) Обеспечить благоприятные гигиенические условия для производства, транспортировки и хранения, а также чистоту условий для растений;

в) Использовать питьевую или очищенную воду, чтобы ограничить возможность заражения;

г) Обеспечить, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, был здоров и осведомлен о возможных угрозах для здоровья человека;

д) Ограничить контакт с животными и паразитами;

е) Хранить отходы и обращаться с ними, а также опасными веществами таким образом, чтобы максимально ограничить возможность заражения;

ж) Брать во внимание результаты всех соответствующих анализов, анализов проб, взятых у растений или другие пробы, которые также имеют значение для здоровья человека; и

з) Использовать соответствующим образом биоциды и вещества по защите растений согласно действующему законодательству.

5. Оператор продовольственного сектора проводит корректирующие действия при получении информации о проблемах, выявленных в течение официальных проверок.

III. РЕГИСТРАЦИЯ ДАННЫХ

1. Оператор продовольственного сектора начального производства пищевых продуктов животного происхождения регистрирует соответствующим образом в определенные моменты времени данные о предпринятых мерах по контролю угроз согласно типу и масштабу пищевого производства.

2. Оператор продовольственного сектора по требованию национального управления продовольствием предоставляет другим операторам продовольственного сектора, которые получают поставки от него, данные согласно определению пункта 3 данного приложения.

3. Оператор продовольственного сектора, который разводит скот или производит сырье животного происхождения обязательно хранит следующие данные:

а) Тип и происхождение корма животных;

б) Лекарственные медикаменты для животных и другое лечение, которое получают животные; период их лечения;

в) Перенесенные заболевания, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов животного происхождения;

г) Результаты всех проведенных анализов и проб, взятых у животных, или других проб, взятых с целью диагностирования, имеющих значение для здоровья человека; и

д) Любой соответствующий отчет по контролю животных или продуктов животного происхождения;

4. Оператор продовольственного сектора, который выращивает или собирает продукты растительного происхождения, должен обязательно хранить информацию о следующем:

а) Каждое использование биоцидов или веществ, защищающих растения;

б) Каждый случай появления вредителей или заболеваний, что может повлиять на безопасность пищевых продуктов растительного происхождения; и

в) Результаты каждого соответствующего анализа и проб, взятых у растений, или других проб, которые имеют значение для здоровья человека.

ЧАСТЬ Б

ПРАКТИЧЕСКИЕ РУКОВОДСТВА ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ

Оператор продовольственного сектора осуществляет процедуры по соблюдению гигиены, которые содержат необходимую информацию об угрозах, которые могут появиться в течение первичного производства, а также связанной с ним деятельностью, кроме того, обеспечивает проведение деятельности по контролю угроз. Данные угрозы и меры включают:

- а) Контроль заражения микотоксинами, тяжелыми металлами и радиоактивными веществами;
- б) Использование воды, органических отходов и химической и органической пыли;
- в) Необходимое использование биоцидов и их исследование;
- г) Соответствующее использование медицинских препаратов и пищевых добавок для животных и их исследование;
- д) Изготовление, хранение, использование и исследование корма для животных;
- е) Утилизация умерших животных, отходов и других типов отходов;
- ж) Защитные меры по предотвращению распространения заразных заболеваний, передающихся человеку через пищу, о чем необходимо сообщить АКУ;
- з) Процедуры и методы по обеспечению соответствующих нормам гигиены (включая эффективную уборку и контроль вредителей) условий производства, пакетирования, хранения и транспортировки пищевых продуктов;
- и) Меры, принятые в отношении очистки животных для убоя и производства;
- й) Меры, принятые в отношении хранения данных.

ПРИЛОЖЕНИЕ II ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К НОРМАМ ГИГИЕНЫ ДЛЯ ВСЕГО ПЕРСОНАЛА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ВВЕДЕНИЕ

В главах V-XII речь идет о всех фазах производства, обработки и распространения пищевых продуктов, а в оставшихся главах приложения изложено следующее:

- Глава I говорит обо всех учреждениях, куда поступают продукты питания за исключением тех, о которых речь идет в главе II;
- Глава II сообщает обо всех заведениях общественного питания, где приготавливаются обработанные или измененные продукты питания, за исключением определенных кафе, таких как столовые, о которых речь идет в главе III;
- Глава III отражает все учреждения, указанные в названии главы III;
- Глава IV говорит обо всех типах транспорта.

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ В ЗАВЕДЕНИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Учреждения общественного питания должны содержаться в чистоте и в благоприятных условиях.
2. Планировка, проектирование, местоположение и масштабы учреждения общественного питания должны:
 - а) Поддерживать удовлетворительные условия, обеспечивать необходимые уборку или дезинфекцию, избегать или минимизировать контакт с грязным воздухом, обеспечить необходимое для работы пространство, позволяющее организовать выполнение всех видов деятельности согласно нормам гигиены;
 - б) Заботиться об отсутствии скопления нечистот, контакта с токсическими веществами, загрязнения посторонними твердыми частицами продуктов питания и формирования конденсата или плесени на поверхностях;
 - в) Позволять соответствующее проведение гигиенических процедур, включая борьбу против заражения, контроль отсутствия вредителей; и
 - г) Обеспечить при необходимости термическую обработку пищевых продуктов и соответствующие условия хранения пищевых продуктов при допустимой температуре таким образом, чтобы происходила регистрации данных температур.
3. Учреждения общественного питания должны иметь необходимое количество туалетных комнат, оборудованных водопроводом и канализацией. Туалетные комнаты не должны быть внутри пространства, где происходит работа с пищевыми продуктами.
4. Учреждения общественного питания должны иметь в своем распоряжении достаточное количество раковин, предназначенных для мытья рук. Должна поступать теплая и холодная проточная вода, должны иметься в наличии средства для мытья рук и возможность высушить руки в соответствии с нормами гигиены.
5. Учреждения общественного питания должны обеспечивать соответствующую нормам вентиляцию, искусственную или естественную. Ограничить поступление зараженного воздуха в

очищенную рабочую зону. Система вентиляции организовывается таким образом, чтобы фильтры и другие части, требующие очищения или замены, можно было незамедлительно извлечь.

6. Санитарная зона должна иметь соответствующую вентиляцию (механическую или естественную).

7. Учреждения общественного питания должны иметь соответствующее естественное или искусственное освещение.

8. Вытяжные установки должны соответствовать функции, которую они выполняют. Они устанавливаются, чтобы избежать риска заражения. Когда вытяжные трубы частично или полностью открыты, необходимо обеспечить невозможность попадания отходов из загрязненной зоны в чистую, в особенности в зону, где происходит работа с конечным продуктом, где повышен риск заражения продукта для дальнейшего употребления.

9. Оператор продовольственного сектора обеспечивается соответствующим пространством для смены одежды.

10. Моющие и дезинфицирующие средства не должны храниться там, где хранятся продукты питания.

ГЛАВА II ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ВНУТРИ КОТОРЫХ ПРОИСХОДИТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБРАБОТАННЫХ И ВИДОИЗМЕНЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Особые требования норм гигиены в заведениях, где готовят, работают или обрабатывают пищу, включая комнаты для хранения перед транспортировкой. Проектирование включает в себя соблюдение норм гигиены, включая борьбу против возможного заражения во время и между разными стадиями работы. Исключаются из данного требования комнаты для приема пищи и пространство, указанное в главе III. Особые требования норм гигиены:

а) Поверхность пола должна содержаться в чистоте, должна легко отмываться, а также при необходимости ее нужно дезинфицировать. Поверхность пола должна быть изготовлена из непроницаемого, непитывающего, нетоксичного материала, который легко мыть, за исключением тех случаев, когда компетентный орган сообщает о соответствии используемого материала. Там, где это необходимо, полы должны быть обеспечены дренажной системой;

б) Поверхность стен должна содержаться в благоприятных условиях, легко очищаться, а, когда это необходимо, дезинфицироваться. Это требует использование непроницаемого, не пропускающего воду, нетоксичного материала, который легко очищается, имеет гладкую поверхность на всю высоту для правильной работы учреждения за исключением случаев, когда компетентный орган сообщает о несоответствии используемого материала;

в) Потолки (или в случае отсутствия такового внутренняя поверхность крыши) и используемое на нем оборудование должны устанавливаться таким образом, чтобы исключить возможность скопления грязи и уменьшить возможность выделения конденсата, появление плесени и падение твердых уплотнений;

г) Окна и другие отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить скопление грязи. Те, что имеют связь с открытым пространством, при необходимости должны быть оборудованы сетками против насекомых, которые легко снимаются для чистки. Если открытое окно является причиной загрязнения, его необходимо держать закрытым и непроницаемым во время производства;

д) Ручки должны легко чиститься и при необходимости дезинфицироваться. Это требует использование гладкой непроницаемой поверхности за исключением случаев, когда представитель компетентного органа сообщает о несоответствии материала всем нормам; и

е) Поверхности (включая поверхности оборудования) в зоне, где происходит работа с пищевыми продуктами, в особенности, где происходит контакт с пищей, должны легко чиститься и при необходимости дезинфицироваться. Это требует использование гладких материалов, которые легко отмываются, не поддающиеся коррозии, и нетоксичные, кроме случаев, когда представитель компетентного органа сообщает о несоответствии используемого материала всем нормам.

2. Оператор продовольственного сектора обеспечивает соответствующие помещения средствами, необходимыми для уборки, дезинфекции и хранит рабочие инструменты и оборудование. Данные помещения строятся с использованием материалов, устойчивых к коррозии, легкие для очищения, а также оборудованные водопроводом с горячей и холодной водой.

3. Оператор продовольственного сектора при необходимости принимает соответствующие меры, относящиеся к мытью продуктов. Каждая раковина или другое оборудование для мытья продуктов

имеет питьевую холодную и/или горячую воду согласно главе VII, содержится в чистоте и при необходимости дезинфицируется.

ГЛАВА III

УСЛОВИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ ДЛЯ ПЕРЕДВИЖНЫХ И/ИЛИ ВРЕМЕННЫХ КОНСТРУКЦИЙ (КАК, НАПРИМЕР, ПАЛАТКИ, КИОСКИ, ПЕРЕДВИЖНЫЕ ТОРГОВЫЕ ЛАВКИ), В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ КАК ЖИЛЬЕ, НО ГДЕ ЕДА ГОТОВИТСЯ СОГЛАСНО ПРАВИЛАМ ПО ИХ ПРОДАЖЕ И ПРОДАЖЕ В АВТОМАТАХ.

1. Требования норм гигиены должны соблюдаться соответствующим образом в отношении передвижных и временных помещений (как, например, палатки, торговые лавки, киоски), помещений, используемых главным образом как жилье, в которых еда регулярно готовится для выставления на рынке или автоматах.
2. Автоматы, продающие продукты питания, насколько это применимо, устанавливаются, проектируются, создаются и содержатся в чистоте с целью избежать угрозы заражения, в особенности со стороны животных и вредителей.
3. Оператор продовольственного сектора для передвижных или временных конструкций при необходимости:
 - а) Гарантирует подходящую передвижную конструкцию, которая позволяет поддерживать нормы личной гигиены (включая помещение для мытья рук, проведение санитарно-гигиенических мероприятий и пространство для смены одежды);
 - б) Обеспечивает поверхность, где происходит контакт с едой, которая находится в соответствующем нормам состоянии, легко моется и при необходимости дезинфицируется. Данная поверхность должна быть изготовлена из гладкого материала, который можно мыть, который устойчив к коррозии и нетоксичен, кроме случаев, когда представитель компетентного органа сообщает о несоответствии данного материала всем нормам;
 - в) Производит необходимые меры по уборке и дезинфекции инструментов и оборудования, когда это необходимо;
 - г) Производит необходимые меры по очищению пищевых продуктов при соблюдении норм гигиены, при условии, что последние являются звеном в производстве пищевой промышленности;
 - д) Обеспечивает наличия питьевой воды холодной и/или теплой;
 - е) Принимает необходимые меры и обеспечивает содержание помещений в соответствии с нормами гигиены и утилизацию опасных или несъедобных веществ и отходов (жидких и твердых);
 - ж) Обеспечивает необходимые помещения для хранения и наблюдения за соответствующими условиями температуры пищевых продуктов;
 - з) Хранит продукты питания таким образом, что отсутствует угроза заражения, насколько это возможно.

ГЛАВА IV ТРАНСПОРТ

1. Средства транспортировки или используемые контейнеры для перевозки пищевых продуктов должны храниться в чистоте в соответствующих рабочих условиях, чтобы ограничить возможность их заражения, а также необходимо создать условия, чтобы были возможны уборка и дезинфекция.
2. Посуда и оборудование для транспортировки и/или контейнеры не используются для перевозки ни для какого другого материала, кроме пищевых продуктов, так как это может стать причиной заражения.
3. Оператор продовольственного сектора обеспечивает соответствующее разделение продовольствия, если средства транспортировки или контейнеры содержат какие-то другие материалы помимо пищевых продуктов при одновременной перевозке.
4. Оператор продовольственного сектора обеспечивает транспортировку пищевых продуктов без оболочки в жидком, зернистом, порошковом виде в цистерне или контейнере, предназначенных для перевозки пищевых продуктов. На данных контейнерах должно быть четко указано (исключив возможность утери знака), что они используются для транспортировки еды или иметь надпись «только для продовольствия».
5. Оператор продовольственного сектора производит соответствующую уборку перед погрузкой в случае, если средства транспортировки используются также для других материалов, отличных от пищевых продуктов или для транспортировки пищевых продуктов разного типа, так, что исключается риск заражения.

6. Продукты питания в оборудовании для транспортировки и контейнеры устанавливаются так, чтобы минимизировать заражение.

7. Продукты питания в оборудовании для транспортировки или контейнерах, используемых для перевозки пищевых продуктов, должны позволять хранить их при необходимой температуре, чтобы был возможен мониторинг и чтобы минимизировать риск заражения.

ГЛАВА V ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ НОРМ ГИГИЕНЫ И К ОБОРУДОВАНИЮ

1. Все средства и оборудование, которые вступает в контакт с пищевыми продуктами:

а) Тщательно очищаются и при необходимости дезинфицируются. Очистка и дезинфекция производятся после завершения каждого этапа, чтобы избежать риска заражения;

б) Должны быть изготовлены из соответствующих материалов и содержаться в чистоте, чтобы минимизировать риск заражения;

в) Изготовлены из соответствующих нормам материалов и содержатся в должных условиях так, что остаются в чистоте, а при необходимости дезинфицируются за исключением контейнеров и запечатанных упаковок;

г) Устанавливаются соответствующим образом так, что их легко можно очистить, а также зону вокруг.

2. Там, где это необходимо, в оборудовании устанавливаются контролирующие средства, чтобы гарантировать корректное функционирование.

3. При использовании химического воздействия с целью удалить слой коррозии на оборудовании и контейнерах необходимо действовать согласно инструкции производителя.

ГЛАВА VI ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ОТХОДЫ

1. Продовольственные отходы, побочные продукты и несъедобные отходы, а также другие типы отходов необходимо удалить, как можно быстрее, из помещений, где происходит работа с пищевыми продуктами, чтобы избежать их скопления.

2. Продовольственных отходы, побочные продукты и несъедобные отходы, а также другие типы отходов необходимо хранить в закрытом контейнере за исключением случая, когда оператор продовольственного сектора объявляет, что другие типы контейнеров или система утилизации отходов соответствуют нормам. Такие контейнеры должны быть изготовлены из стойкого материала, храниться в соответствующих условиях, легко чиститься и при необходимости дезинфицироваться.

3. Оператор продовольственного сектора принимает необходимые меры по хранению и выбросу остатков пищевых продуктов, несъедобных отходов и других типов отходов. Склады для отходов проектируются так, чтобы их можно было содержать в чистоте и при необходимости защитить помещение от животных и грызунов.

4. Оператор продовольственного сектора обеспечивает работу с отходами в соответствии с нормами гигиены и действующим законодательством, чтобы избежать прямого или косвенного контакта.

ГЛАВА VII ВОДОСНАБЖЕНИЕ

1. Оператор продовольственного сектора может использовать достаточное количество питьевой воды столько раз, сколько это необходимо, чтобы продукты питания не были заражены.

2. Очищенная вода используется для всех продуктов и рыбы. Используется очищенная морская вода для живых двусторчатых моллюсков, иглокожих и морских брюхоногих, но снаружи они все же моются чистой водой.

3. Оператор продовольственного сектора при использовании сырой воды, например, для тушения пожара, получения пара, замораживания и для других похожих целей, обеспечивает ее циркуляцию в указанных системах. Сырая вода не должна циркулировать в одной системе с питьевой водой.

4. Перерабатываемая вода, используемая при обработке или как часть чего-то, должна иметь те же характеристики, что и питьевая вода, чтобы не повлечь за собой угрозу заражения. Исключением является тот случай, когда представитель компетентного органа установил несоответствующее качество этой воды, а также конечного продукта.

5. Лед, который оказывается в контакте с пищевыми продуктами или который может стать причиной заражения пищевых продуктов, изготавливается из питьевой или очищенной воды для охлаждения всей продукции рыбы. Лед должен производиться, применяться в работе и храниться согласно требованиям, которые защищают его от заражения.

6. Пар, используемый при прямом контакте с пищевыми продуктами, не должен содержать элементов, представляющих собой угрозу для здоровья человека или угрозу заражения пищевых продуктов.

7. Там, где происходит термическая обработка пищевых продуктов, закрытых герметично в специальной посуде (в банке или металлической коробке), необходимо убедиться, чтобы вода, используемая для обработки такой посуды, не является источником заражения пищевых продуктов.

ГЛАВА VIII ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

1. Любой, кто действует в зоне работы с продуктами, должен соблюдать высокий уровень личной гигиены и носить соответствующую чистую одежду и при необходимости защищающую от внешних воздействий форму.

2. Ни один сотрудник, страдающий от какой-либо болезни, например, инфекционной раны, инфекции кожи, больного горла или диареи, которые могут стать причиной заражения пищи, не может быть допущен до работы с пищевыми продуктами или заходить в зону, где это происходит, если есть угроза прямого или косвенного контакта с продуктами. Любой, кто имеет отношение к пищевой промышленности или работает в этой сфере, должен незамедлительно сообщить о болезни или симптомах, а также, если возможно, оператору продовольственного сектора.

ГЛАВА IX ПОЛОЖЕНИЕ, ПРИМЕНИМОЕ К ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ

1. Оператор продовольственного сектора принимает сырье или другие ингредиенты, кроме живых животных, или любой другой материал, используемый для обработки продуктов, если они заражены вирусами, патогенными или токсическими микроорганизмами, нарушенными в своей структуре веществами или иными инородными телами или ожидается, что это может произойти, даже если оператор продовольственного сектора начал процесс хранения и приготовления или нормальной гигиенической обработки, конечный продукт не будет пригоден для употребления человеком.

2. Все сырье, что хранится на предприятии, должно содержаться в соответствующих условиях, что исключить губительное влияние и защитить его от заражения.

3. Оператор продовольственного сектора следит за качеством пищевых продуктов на всех этапах производства, обработки и распределения, исключая возможность заражения, так как это делает продукт непригодным для употребления человеком, губительным для здоровья, либо делает его таким, что привычное использование продукта невозможно.

4. Оператор продовольственного сектора осуществляет соответствующие процедуры по контролю повреждений. Также процедура по контролю применяется для предотвращения входа домашних животных в зону, где готовятся и хранятся продукты питания.

5. Сырье, ингредиенты, готовые наполовину продукты и готовые продукты способствуют появлению патогенных микроорганизмов и токсических форм, которые могут стать причиной вреда здоровью. Цепь охлаждения не прерывается. Также в период времени вне контроля температур разрешается продолжить процесс приготовления, транспортировки, хранения, оповещения и подачи блюд, убедившись, что это не нанесет вред здоровью. Учреждения по работе с пищевыми продуктами: производства, работы и упаковывания — обладают подходящим для этого пространством, в достаточном масштабе для хранения сырья, полученного в результате обработки других материалов, а также особой холодильной зоной.

6. Когда продукты питания содержатся и подаются в холодном виде, их необходимо охладить, как можно раньше после фазы горячей обработки или фазы конечного приготовления, но температура охлаждения не должна стать причиной дальнейшей угрозы здоровью.

7. Процесс топления пищевых продуктов должен происходить таким образом, чтобы минимизировать угрозу появления патогенных микроорганизмов или токсических форм пищевых продуктов. Во время нагревания продукты питания подвергаются воздействию температур, которые не могут в дальнейшем причинить вред здоровью. Соки, появившиеся в результате нагревания, представляют собой угрозу для здоровья, поэтому они извлекаются согласно правилам. После

плавления с пищевыми продуктами необходимо работать так, чтобы минимизировать риск появления патогенных микроорганизмов или токсических форм.

8. Вещества опасные или непригодные для употребления, включая корм для животных, получают этикетки согласно правилам и хранятся в особых надежных контейнерах.

ГЛАВА X УСЛОВИЯ ПАКЕТИРОВАНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Материалы, используемые для завертывания и упаковывания, не должны стать причиной заражения.
2. Упаковочные материалы хранятся таким образом, чтобы не создать угрозу заражения.
3. Процесс обертывания и пакетирования проводится таким образом, чтобы избежать заражения пищевых продуктов. Когда это возможно, особенно в случае использования металлических коробок и стеклянных банок, необходимо гарантировать их целостность и стерильность.
4. Материалы, используемые для обертывания и пакетирования пищевых продуктов, должны легко очищаться и при необходимости дезинфицироваться.

ГЛАВА XI ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Продукты питания, выставленные для продажи в герметично закрытых контейнерах, должны соответствовать следующим требованиям:

- а) При любом процессе охлаждения, используемом для обработки какого-либо необработанного продукта или для дальнейшей обработки уже обработанного продукта, необходимо:
 - i) достичь температуры, необходимой для каждой части продукта, обрабатывать в течение определенного периода времени;
 - ii) избегать заражения продукта во время данного этапа производства.
- б) Оператор продовольственного сектора периодически контролирует соответствие основных параметров (в особенности температуру, давление, герметичное закрытие и микробиологические процессы), включая использование автоматического оборудования, чтобы обеспечить достижение желаемого результата.
- в) Используемый процесс соответствует стандартам (как, например, пастеризация, очень высокие температуры, стерилизация).

ГЛАВА XII ОБУЧЕНИЕ

1. Оператор продовольственного сектора обеспечивает:
 - а) Наблюдение и обучение ответственных в секторе пищевых продуктов сотрудников по вопросам гигиены пищевых продуктов согласно их рабочим обязанностям;
 - б) Регистрацию и поддержание процедур, основанных на ХАССП и осуществление введения соответствующих ответственных сотрудников, прошедших соответствующее обучение;
 - в) Соблюдение требований действующего законодательства в связи с программами обучения сотрудников, работающих в сфере пищевой промышленности.