

ДЕКРЕТЫ

Подзаконный декрет № 17-140 от 14 Раджаба 1438, что соответствует 11 апреля 2017 года, устанавливающий условия гигиены и санитарной чистоты в ходе процесса выпуска в свободное обращение продуктов питания для потребления человеком.

Премьер-министр,

На основании отчета министра торговли,

Принимая во внимание Конституцию, в частности статьи 99-4° и 143 (пункт 2);

Принимая во внимание закон № 88-07 от 26 января 1988 года касательно гигиены, безопасности и медицины труда;

Принимая во внимание закон № 99-01 от 19 Рамадана 1419, что соответствует 6 января 1999 года, устанавливающий правила в отношении гостиничного дела;

Принимая во внимание закон № 01-19 от 27 Рамадана 1422, что соответствует 12 декабря 2001 года, касательно управления, контроля и утилизации отходов;

Принимая во внимание закон № 09-03 от 29 Сафара 1430, что соответствует 25 февраля 2009 года, с поправками, касательно защиты прав потребителей и борьбы с экономическими преступлениями, в частности его статью 6;

Принимая во внимание закон № 11-10 от 20 Раджаба 1432, что соответствует 22 июня 2011 года, касательно коммуны;

Принимая во внимание Указ Президента № 05-118 от 2 Раби Эль-Ауэль 1426, что соответствует 11 апреля 2005 года, касательно ионизации продовольственных товаров;

Принимая во внимание Указ Президента № 15-125 от 25 Раджаба 1436, что соответствует 14 мая 2015 года, с поправками, о назначении членов Правительства;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 90-39 от 30 января 1990 года касательно контроля качества и борьбы с экономическими преступлениями;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 91-53 от 23 февраля 1991 года касательно условий гигиены в ходе процесса выпуска в свободное обращение пищевых продуктов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 04-82 от 26 Мохаррама 1425, что соответствует 18 марта 2004 года, устанавливающий условия и регламенты санитарных разрешений для инфраструктур, чья деятельность связана с животными, животноводческой продукцией или продукцией животного происхождения, а также с транспортировкой такой продукции;

Принимая во внимание Подзаконный Декрет № 04-189 от 19 Джумада Эль-Ула 1425, что соответствует 7 июля 2004 года, устанавливающий санитарно-противоэпидемические меры, применяемые к продуктам рыболовного промысла и к продуктам аквакультуры;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 04-319 от 22 Шаабан 1425, что соответствует 7 октября 2004 года, устанавливающий принципы выработки, утверждения и практического внедрения санитарных и фитосанитарных мер (SPS);

Принимая во внимание подзаконный декрет № 05-467 от 8 Дху Эль-Каада 1426, что соответствует 10 декабря 2005 года, устанавливающий условия и регламенты пограничного контроля соответствия импортируемых товаров;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 11-125 от 17 Джумада Эфания, 1432 что соответствует 22 марта 2011 года, с изменениями и дополнениями, касательно качества воды для целей потребления человеком;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 12-203 от 14 Джумада Эфания, 1433 что соответствует 6 мая 2012 года, касательно правил, применимых в сфере безопасности продуктов;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 12-214 от 23 Джумада Эфания 1433, что

соответствует 15 мая 2012 года, устанавливающий условия и регламенты использования пищевых добавок в продовольственных товарах, предназначенных для употребления в пищу человеком;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 13-378 от 5 Мохаррама 1435, что соответствует 9 ноября 2013 года, устанавливающий условия и регламенты, касающиеся информирования потребителя;

Принимая во внимание подзаконный декрет № 14-366 от 22 Сафара 1436 года, что соответствует 15 декабря 2014 года, устанавливающий условия и порядок, применяемые в отношении спецификаций по микробиологической чистоте пищевых продуктов;

Принимая во внимание Указ Президента 15-172 от 8 Рамадана 1436 года (соответствует 25 июня 2015 года), устанавливающий условия и порядок, применяемые в отношении спецификаций по микробиологической чистоте пищевых продуктов;

Постановляет:

ГЛАВА 1 ПРЕДМЕТ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Статья 1. — В применение положений статьи 6 упомянутого выше закона № 09-03 от 29 Сафара 1430, что соответствует 25 февраля 2009 года, с поправками, настоящий декрет имеет целью установить условия гигиены и санитарной чистоты в ходе процесса выпуска в свободное обращение продуктов питания для потребления человеком.

Ст. 2. — Без ущерба для действующих нормативно-правовых актов, положения настоящего декрета применяются ко всем этапам процесса выпуска в свободное обращение продуктов питания для потребления человеком, охватывающим производство, импорт, изготовление, обработку, переработку, складское хранение, транспортировку и сбыт в оптовом и розничном объеме, начиная от первичной продукции и вплоть до конечного потребителя.

ГЛАВА 2 ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Ст. 3. — В свете настоящего декрета, приведенные ниже термины имеют следующее значение:

— **Условия выпуска в свободное обращение продуктов питания:** общие правила, подлежащие применению в плане гигиены и санитарной чистоты в ходе процесса выпуска в свободное обращение продуктов питания;

— **Гигиена продуктов питания:** далее по тексту «гигиена», мероприятия и условия, необходимые для устранения опасностей и для обеспечения характера, присущего для потребления человеком какого-либо продукта питания, принимая во внимание запланированное использование;

— **Опасность:** любое биологический, химический или физический агент, присутствующий в продуктах питания, способный оказать вредное влияние на здоровье;

— **Риски:** функция вероятности негативного влияния на здоровье и степени тяжести такого влияния, по причине присутствия одной или нескольких опасностей в продукте питания;

— **Санитарная чистота продуктов питания:** обеспечение того, что продукты питания имеют качество, пригодное для потребления человеком, в соответствии с их целевым назначением;

— **Безопасность продуктов питания:** обеспечение того, что продукты питания не имеют опасности для потребителя, если они приготовлены и/или потребляются в соответствии с их целевым назначением;

— **Загрязнение:** введение или присутствие загрязняющего вещества в продукте питания или в окружающей среде, в которой продукт был приготовлен;

— **Очистка:** удаление загрязнений, остатков пищевых продуктов, шлама, жира и прочих нежелательных материалов;

— **Дезинфекция:** снижение, с помощью химических реагентов или физических методов, количества микроорганизмов в окружающей среде, вплоть до достижения уровня без риска подвергнуть опасности безопасность или санитарную чистоту продуктов питания;

— **Предприятия (помещения и подсобные помещения к ним):** любая структурная единица или любая зона, где проводятся манипуляции с продуктами питания, а также их окрестности, относящиеся к тому же виду деятельности;

— **Система анализа рисков и критические контрольные точки «НАССР» (Hazard Analysis Critical Control Point):** совокупность письменных действий и процедур, которые должны применяться на предприятиях, чья деятельность связана с животными продуктами или продуктами животного происхождения, в целях оценки опасностей и идентификации критических точек, которые угрожают санитарной чистоте и безопасности продуктов питания, в целях удержания их под контролем.

— **Персонал, уполномоченный на обращение с продуктами питания (вспомогательный рабочий персонал):** любое лицо, которое напрямую обращается с продуктами питания, упакованными или нет, с оборудованием и инструментами или поверхностями, вступающими в контакт с продуктами питания;

— **Первичная продукция:** этапы пищевой цепочки, которые включают в себя, в частности, сбор, забой, доение, разведение, рыбный промысел и охоту;

— **Первичный продукт:** продукты, полученные от первичной продукции, включая продукты посадки, разведения, охоты или рыбного промысла;

— **Расфасовка:** действие по помещению продукта питания в упаковку или в емкость, вступающие в прямой контакт с продуктом питания;

— **Герметически закрытая емкость:** емкость, разработанная и предусмотренная для создания барьера против проникновения опасностей;

— **Переработка:** любое действие, влекущее за собой существенное изменение начального продукта, включая посредством нагрева, окуливания дымом, соления, вызревания, высушивания, маринования, экстракции, прессования или сочетания этих технологических процессов;

— **Сырые необработанные продукты:** продукты питания, не подвергавшиеся переработке, и которые включают в себя необработанные продукты, которые были разделены, отделены, порезаны на части, нарезаны, лишены костей, порублены, ободраны, размолоты, разрезаны, очищены, обрезаны, вылушены, размолоты, охлаждены, заморожены, быстро заморожены или разморожены;

— **Переработанные продукты:** продукты питания, являющиеся результатом переработки продуктов, находящихся в необработанном состоянии. Эти продукты могут содержать вещества, которые необходимы для их приготовления или для придания им специфических характеристик.

— **Временные или передвижные помещения:** таковыми считаются помещения, в которых осуществляется коммерческая деятельность не прикрепленная к одному и тому же месту или передвижным способом на рынках, ярмарках или в любом другом месте, обустроенном с целью торговли.

ГЛАВА 3 ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Ст. 4. — На всех этапах, упомянутых в статье 2 выше, заинтересованный участник должен следить:

— за соблюдением общих правил гигиены, установленных настоящим декретом, а также за соблюдением специальных требований, предусмотренных действующим законодательством и нормативно-правовыми актами;

— за тем, чтобы продукты питания были защищены от любых источников загрязнения или ухудшения их свойств, которые способны сделать их непригодными для потребления человеком.

Ст. 5. — За исключением этапа первичной продукции, предприятия, определенные в статье 3 выше, должны внедрить процедуры в целях обеспечения санитарной чистоты и безопасности продуктов питания, всегда основываясь на принципах системы «НАССР».

Условия и регламенты практического внедрения системы «НАССР», в также предприятия, подпадающие под обязательства ее внедрения, определены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическими преступлениями и заинтересованных министров.

ГЛАВА 4 ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПЕРВИЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Ст. 6. — Положения настоящей главы применяются к первичной продукции и к операциям, связанным, в частности, с транспортировкой, складским хранением и обращением с первичными продуктами в месте их производства.

Ст. 7. — Первичные продукты должны быть защищены от любого загрязнения в ходе любой операции по переработке, которой они будут подвергаться впоследствии.

Ст. 8. — Лица, участвующие в производстве первичной продукции, должны следить за соблюдением положений действующих законов и нормативно-правовых актов, касающихся профилактики опасностей, которые могут характеризоваться рисками в плане здоровья и безопасности потребителя, и в частности, обязан проводить мероприятия, необходимые для следующих целей:

— чтобы избежать любого загрязнения, происходящего от воздуха, почвы, воды, насекомых, грызунов, кормов для животных, удобрений, ветеринарных препаратов, химических средств защиты растений, биоцидов, а также от хранения, обращения и утилизации отходов;

— касающиеся здоровья, а также сохранения растений, которые могут провоцировать инциденты для здоровья человека, включая программы надзора и контроля зоонозов и зоонозных агентов;

— касающиеся мер, которые необходимо принять в целях предотвращения любого фекального или прочего заражения;

— касающиеся мер в целях обращения с отходами и хранения ядовитых веществ надлежащим образом.

Ст. 9. — Оборудование, инструменты и помещения, необходимые для операций по сбору, производству, приготовлению, обработке, расфасовке, транспортировке или хранению сырьевых материалов, должны быть спроектированы и должны использоваться подходящим образом, а также таким образом, чтобы предотвратить любое возникновение очага загрязнения.

Они должны быть построены или покрыты материалами непроницаемыми, гладкими, устойчивыми к гниению, устойчивыми к ударам и коррозии.

Они должны должны обеспечивать возможность полной очистки и удобного и удовлетворительного обслуживания.

ГЛАВА 5 ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПРЕДПРИЯТИЯМ И К ОБОРУДОВАНИЮ

Ст. 10. — Положения настоящей главы применяются к предприятиям и к элементам оборудования по производству, переработке, расфасовке, хранению и сбыту продуктов питания.

Раздел 1

Размещение предприятий

Ст. 11. — В дополнение к положениям действующих законов и нормативно-правовых актов, применимых в данной сфере, предприятия, указанные в статье 3 выше, не должны размещаться в следующих зонах:

- загрязненные зоны и зоны промышленной активности, порождающие потенциальные источники загрязнения, которые характеризуются риском для безопасности и санитарной чистоты продуктов питания;
- затопливаемые зоны, за исключением случаев установки защитных устройств, обладающих достаточной мощностью;
- зоны, характеризующиеся риском заражения паразитами, грызунами и прочими вредными животными;
- зоны складирования отходов.

Раздел 2

Проектирование и планировка предприятий

Ст. 12. — Предприятия должны проектироваться и обустраиваться таким образом, чтобы обеспечивалась возможность практического внедрения надлежащей санитарно-гигиенической практики, а также, чтобы обеспечивалась профилактика загрязнения продуктов питания.

Ст. 13. — Помещения и пристройки к ним, в которых проводят манипуляции с продуктами питания, должны:

- иметь достаточные размеры, с учетом типа их использования, требующегося персонала, используемого оборудования и инвентаря;
- иметь отдельные помещения для складирования сырьевых материалов и переработанных продуктов;
- иметь планировку, необходимую для того, чтобы обеспечить достаточную гарантию защиты от проникновения насекомых, грызунов и прочих животных и от внешних загрязнений, в частности, от загрязнений, вызванных неблагоприятными погодными условиями, наводнениями и проникновением пыли;
- быть отдельными и не сообщаться напрямую с раздевалками, уборными или душевыми;
- быть обустроены таким образом, чтобы предотвращать доступ животных на предприятия.

Ст. 14. — Помещения и пристройки к ним должны быть спланированы таким образом, чтобы обеспечивать разделение между зонами или секциями:

- приемки и помещения на склад сырьевых материалов и помещениями для приготовления и расфасовки готовой продукции;
- изготовления и хранения съедобных продуктов и помещениями, используемыми для несъедобных продуктов;
- по обращению с горячими продуктами питания и помещениями для холодных продуктов

питания, за исключением случая использования сырьевых материалов.

Ст. 15. — Покрытия полов и поверхностей стен должны хорошо обслуживаться, должны быть простыми в очистке и, при необходимости, должны быть пригодны для дезинфекции, а также должны быть построены из материалов непроницаемых, не абсорбирующих, пригодных для мойки и не токсичных. Они должны удовлетворять следующим требованиям:

— пол должен быть обустроен таким образом, чтобы обеспечивать возможность отвода жидких стоков;

— стены и перегородки должны иметь гладкую поверхность до подходящей высоты, определяемой в зависимости от операций, которые будут выполняться в рассматриваемых помещениях.

Ст. 16. — Рабочие поверхности, включая поверхности элементов оборудования в зонах, где происходит обращение с продуктами питания, должны хорошо обслуживаться, должны быть простыми в очистке и дезинфекции. Они должны быть построены из материалов гладких, моющихся, устойчивых к коррозии и не токсичных.

Ст. 17. — Потолки, подвесные потолки и прочие подвесные элементы оборудования, должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы обеспечивать возможность их постоянного поддержания в чистом состоянии, чтобы не допускать забивки, уменьшать образование конденсата и появление нежелательной влаги, а также, чтобы предупреждать падение частиц на продукты питания или на поверхности, которые могут вступать в контакт с продуктами питания.

Ст. 18. — Окна и прочие проемы, которые выходят во внешнюю среду, должны быть оснащены экранами для защиты от насекомых, причем эти экраны должны легко сниматься для чистки. Если открытие окон может повлечь за собой загрязнение, то они должны оставаться закрытыми в течение всего периода приготовления продуктов питания.

Ст. 19. — Двери должны быть покрыты гладкими и не абсорбирующими материалами, простыми в чистке и, при необходимости, в дезинфекции. Они должны постоянно поддерживаться в чистом состоянии.

Ст. 20. — Помещения должны содержать для персонала, санитарные узлы в достаточном количестве, включая раковины, раздевалки и уборные со смывными бачками, хорошо освещенные, вентилируемые, поддерживающиеся всё время в хороших санитарно-гигиенических условиях.

Раковины должны устанавливаться на виду на выходе из уборной; к ним должна быть подведена холодная и горячая вода или вода, регулируемая до подходящей температуры, а также они должны быть оснащены устройствами для мытья, и при необходимости, для дезинфекции рук и гигиеническими средствами для их сушки. Эти элементы оборудования должны всегда поддерживаться в надлежащем состоянии чистоты и в хорошем работоспособном состоянии.

Раздел 3

Временные или передвижные помещения, а также торговые автоматы

Ст. 21. — Настоящий раздел применяется к видам коммерческой, не прикрепленным к одному и тому же месту, которые осуществляются с лотка или «на ногах» на рынках, ярмарках или в любом прочем месте, оборудованном в целях торговли, а также к торговым автоматам, в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Ст. 22. — Временные или передвижные помещения, а также торговые автоматы должны быть установлены, спроектированы, построены и содержать подходящие планировки, иметь

достаточные размеры с учетом различных продуктов питания, которые в них продаются. Они должны очищаться и обслуживаться таким образом, чтобы предотвращать любое заражение продуктов питания, в частности, животными, паразитами, вредителями и вредными организмами.

Любая опасность в плане гигиены, связанная с такими установками, должна быть устранена для того, чтобы гарантировать безопасность и санитарную чистоту продуктов питания.

Раздел 4

Оборудование, материалы и инструменты

Ст. 23. — Элементы оборудования, любые материалы и инструменты, которые могут вступать в контакт с продуктами питания, должны удовлетворять следующим характеристикам:

— иметь соответствующий внешний вид и форму и должны быть установлены таким образом, чтобы облегчать обслуживание, чистку и дезинфекцию;

— иметь поверхности, вступающие в контакт с продуктами питания, абсолютно гладкие, не токсичные, не коррозионные и устойчивые к повторяющимся операциям техобслуживания и очистки;

— должны быть построены из материалов, не оказывающих токсического влияния на продукт питания, в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Ст. 24. — Холодильное оборудование и аппаратура, используемые на предприятиях, прибегающих к консервации скоропортящихся продуктов питания посредством охлаждения, заморозки или быстрой заморозки, должны иметь, в частности, следующие характеристики:

— должны быть произведены из материалов непроницаемых, не гниющих, устойчивых к ударам, не оказывающих негативного влияния на продукты питания, с которыми они контактируют, и должны обеспечивать легкую мойку и дезинфекцию;

— должны быть спроектированы таким образом, чтобы облегчать рациональное складирование продуктов питания, обеспечивая внутреннюю циркуляцию воздуха и однородное распределение окружающей температуры между всеми различными компонентами хранящихся продуктов питания;

— должны быть оснащены системой регистрации температуры, установленной таким образом, чтобы имелась возможность удобного считывания.

ГЛАВА 6

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПОДАЧЕ ВОДЫ

Ст. 25. — Без ущерба для действующих нормативно-правовых актов, предприятия, не которых происходят операции по обращению и по приготовлению продуктов питания, должны обладать достаточными объемами питьевой воды. Применение питьевой воды предписано в обязательном порядке для всех целей использования, где существует возможность заражения продуктов питания, в частности:

— для очистки инструментов, материалов и элементов оборудования, вступающих в контакт с продуктами питания;

— для обращения с продуктами питания и для их переработки.

Ст. 26. — Без ущерба для действующих нормативно-правовых актов, лёд, вступающий в контакт с продуктами питания, должен быть произведен из питьевой воды, полученной и хранящейся в условиях, предупреждающих любое возможное загрязнение.

Ст. 27. — Используемый пар, напрямую вступающий в контакт с продуктами питания или с рабочими поверхностями продуктов питания, не должен содержать какие-либо вещества,

характеризующиеся опасностью для здоровья или способные загрязнить продукты питания.

Ст. 28. — Если термическая обработка применяется к продуктам питания, содержащимся в герметически закрытых емкостях, то вода, используемая для охлаждения емкостей после нагрева, не должна являться источником загрязнения этих продуктов.

Ст. 29. — Не питьевая вода может использоваться на предприятиях, упомянутых в статье 10 выше, для производства пара, для охлаждения, для борьбы с пожаром, дренажа, отвода отходов и остаточных вод, а также в прочих аналогичных целях, при которых, в любом случае, не происходит контакт с продуктами питания.

Трубопроводы для воды не питьевого качества, должны маркироваться и отделяться, и не должны соединяться с системами питьевой воды, а также у них не должно быть возможности перетока в системы питьевой воды.

ГЛАВА 7

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И ВЕНТИЛЯЦИИ

Ст. 30. — Помещения и пристройки к ним, должны в достаточной мере:

- вентилироваться соответствующим образом, посредством естественной и/или механической вентиляции;

- иметь надлежащее естественное и/или искусственное освещение и не должны являться источником путаницы, который может ввести потребителя в обман относительно состояния продукта питания.

Осветительные приборы должны быть защищены, чтобы предупредить любое физическое загрязнение.

Ст. 31. — Устройства вентиляции и проветривания должны быть спроектированы таким образом, чтобы:

- обеспечивать отвод избыточного тепла, загрязняющих дымов и паров или аэрозолей;
- предотвращать любой поток воздуха из загрязненной зоны в сторону чистой зоны, в частности, в сторону зоны обращения с продуктами питания;
- обеспечивать удобный доступ к фильтрам и деталям, подлежащим очистке или замене.

ГЛАВА 8

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ВЫВОЗУ ОТХОДОВ

Ст. 32. — Подходящие устройства и/или системы должны быть предусмотрены для складирования и утилизации в надлежащих санитарно-гигиенических условиях, несъедобных пищевых отходов, субпродуктов и прочих отходов, независимо от того, являются ли они твердыми или жидкими.

Такие устройства должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы предотвратить любой риск загрязнения продуктов питания или сетей подачи питьевой воды.

Ст. 33. — Площадки для складирования отходов, должны быть спроектированы и должны контролироваться, таким образом, чтобы постоянно поддерживать их в состоянии чистоты.

Пищевые отходы и несъедобные субпродукты и прочие отходы должны удалять максимально быстро из помещений, где находятся продукты питания, таким образом, чтобы предотвратить их накопление и превращение в источник прямого или косвенного загрязнения.

В случае временных или передвижных помещений, жидкие или твердые отходы, остатки и

отбросы не должны быть бесхозно оставлены на месте установки помещения.

Все отходы должны удаляться гигиеническим способом и с соблюдением требований в плане защиты окружающей среды, в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами.

ГЛАВА 9 ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ТРАНСПОРТУ

Ст. 34. — Оборудование или средства, предназначенные для транспортировки продуктов питания, должны использоваться исключительно для этой цели.

Такое транспортное оборудование или средство должно иметь адекватную планировку и должно быть оснащено элементами оборудования, необходимыми для того, чтобы обеспечить надлежащее сохранение перевозимых продуктов питания и предотвратить любую их порчу.

В любом случае, должны строгим образом соблюдаться технические требования законов и нормативно-правовых актов, применимые в сфере транспорта.

Ст. 35. — Перевозка портящихся продуктов питания должна быть организована таким образом, чтобы соблюдать предписанные условия консервации, согласно которым продукты должны замораживаться, быстро замораживаться или охлаждаться в свежем состоянии.

Ст. 36. — Оборудование или средство, предназначенное для перевозки продуктов питания, должно:

- быть спроектировано и построено таким образом, чтобы имела возможность удобной чистки и/или дезинфекции;
- быть чистым и в хорошем состоянии ухода, таким образом, чтобы не являться возможным источником загрязнения;
- поддерживать продукты питания в подходящих условиях температуры и влажности, и в прочих условиях, необходимых для их защиты от любого разрастания патогенных или нежелательных микроорганизмов и для их защиты от любой порчи, которая способна сделать их непригодными для потребления.

Ст. 37. — Если транспортное оборудование или средство позволяет одновременно перевозить различные продукты питания, то такие продукты должны быть эффективно отделены друг от друга, таким образом, чтобы предотвратить любое перекрестное загрязнение.

Ст. 38. — Перевозка продуктов питания, поставляемых без упаковки в жидком виде, в форме гранул или порошка, должна обеспечиваться в емкостях, предназначенных для этих целей и адаптированных под свойства соответствующих продуктов. Эти емкости должны иметь четко читаемую и неотделимую маркировку, на арабском языке и, дополнительно, на одном или нескольких прочих языках, доступных для понимания потребителю, данная маркировка должна указывать, что речь идет о контейнере, предназначенном исключительно для перевозки конкретных продуктов питания, или же это должна быть маркировка «только для продуктов питания».

ГЛАВА 10 ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ОБСЛУЖИВАНИЮ, ОЧИСТКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

Ст. 39. — Помещения и пристройки к ним, а также их элементы оборудования должны иметь возможность удобного обслуживания и поддержания в надлежащем состоянии чистоты с тем, чтобы предотвратить риски загрязнения продуктов питания.

Заинтересованный участник должен внедрить на практике эффективные программы и системы,

чтобы:

— обеспечить адекватное и подходящее техобслуживание и чистку помещений и пристроек к ним, элементов оборудования, а также используемых инструментов;

— бороться с паразитами, грызунами и вредными организмами, негативно влияющими на безопасность и санитарную чистоту продуктов питания.

Ст. 40. — Дезинфекция помещений и пристроек к ним, в частности, посредством разбрызгивания аэрозолей, может производиться только в том случае, если любая деятельность по производству, переработке, обращению, расфасовке или складскому хранению была прекращена, и при условии эффективной защиты продуктов питания, остающихся в помещении, от любого риска загрязнения.

Очистка и дезинфекция помещений и пристроек к ним должны производиться с частотой, достаточной для того, чтобы предотвратить любой риск загрязнения.

Строгим образом запрещено подметание сухой щеткой и использование древесных опилок на полах в помещениях и пристройках к ним.

Ст. 41. — Средства для ухода и чистящие средства:

— должны использоваться со всей осторожностью, чтобы предотвратить любой риск загрязнения продуктов питания;

— не должны храниться в зонах, где происходит обращение с продуктами питания, но должны складироваться в помещениях или в шкафах, закрываемых на ключ.

Эти меры должны применяться ко всем предметам, способным сделать ядовитыми продукты питания или ухудшить и состав или их характеристики.

Ст. 42. — Средства для ухода и очистки элементов оборудования или инструментов, вступающих в контакт с продуктами питания, должны удовлетворять техническим требованиям, установленным действующими нормативно-правовыми актами.

ГЛАВА 11

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ

Ст. 43. — Заинтересованные участники не должны принимать какие-либо загрязненные ингредиенты или сырьевые материалы, способные сделать готовый продукт, непригодным для потребления человеком.

Ст. 44. — Сырьевые материалы и ингредиенты должны складироваться и храниться в адекватных условиях, позволяющих предотвратить их разрушение и обеспечить их защиту от любого загрязнения.

Ст. 45. — Сырьевые материалы, ингредиенты, полуфабрикаты и готовые продукты, способные содействовать разрастанию патогенных микроорганизмов или выработке токсинов, не должны храниться при температурах, которые могли бы повлечь за собой возникновения риска для здоровья. Цепочка холода не должна прерываться.

Тем не менее, допускается изымать их из этих температур на краткосрочные периоды, в практических целях обращения с ними в ходе приготовления, перевозки, складирования, выкладки на виду в целях продажи и сервировки продуктов питания, при условии, что такая операция не влечет за собой риск для здоровья.

Ст. 46. — Если продукты питания должны консервироваться или сервироваться при низкой температуре, то они должны охлаждаться как можно скорее после стадии термической обработки или, в отсутствие такой обработки, после последней стадии производства, при этом охлаждение должно осуществляться до температуры, не влекущей за собой риск для здоровья.

Ст. 47. — Размораживание продуктов питания должно осуществляться таким образом, чтобы максимально снизить риск разрастания патогенных микроорганизмов или образования токсинов в этих продуктах. В ходе размораживания, продукты питания должны подвергаться температурам, которые не влекут за собой развитие риска для здоровья.

Любая жидкость, образовавшаяся в ходе размораживания, возможно характеризующаяся риском для здоровья, должна отводиться подходящим образом.

После размораживания, обращение с продуктами питания должно осуществляться таким образом, чтобы максимально снизить риск разрастания патогенных микроорганизмов или образования токсинов в этих продуктах.

Запрещено повторное замораживание размороженных продуктов питания, предназначенных для потребления.

Тем не менее, повторное замораживание на промышленных предприятиях по производству и переработке продуктов питания животного происхождения, допускается при условии соблюдения действующих санитарных норм и практик.

Условия и регламенты повторного размораживания, определены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическими преступлениями и заинтересованных министров.

Ст. 48. — Портящиеся продукты питания охлажденные, замороженные или быстро замороженные, должны храниться в холодильной камере в соответствии с условиями, предусмотренными в статье 24 выше, и должны выпускаться в продажу в холодильных витринах, оснащенных таким же образом, что и холодильные камеры.

Температуры и процедуры хранения посредством замораживания, быстрого замораживания или охлаждения портящихся продуктов питания, а также сроки их хранения установлены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическими преступлениями и заинтересованных министров.

Ст. 49. — За исключением продуктов питания, естественным образом защищенных с помощью оболочки или кожи, снимаемой перед употреблением в пищу, готовые продукты питания, на момент продажи, должны быть защищены от загрязнений любого рода, с помощью упаковочной оболочки, дающей все гарантии гигиенической безопасности, в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами, применимыми в сфере материалов, вступающих в контакт с продовольственными товарами.

Ст. 50. — Продукты питания, готовые к продаже, должны складироваться и/или выпускаться в продажу в условиях, предотвращающих любое ухудшение их характеристик или загрязнение.

Выкладка продуктов питания за пределами помещений и предприятий запрещена.

Продукты питания, не имеющие натуральной защитной оболочки или которые не продаются в оболочке, должны быть недоступны для контакта со стороны клиента с помощью установки стекла или перегородок, оснащенных тонкой сеткой или же с помощью любого другого эффективного средства отделения.

Переработанные продукты и продукты в сыром виде, должны выкладываться отдельно.

ГЛАВА 12

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К РАСФАСОВКЕ И УПАКОВКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Ст. 51. — Составные материалы упаковки продуктов питания не должны являться источником загрязнения.

Составные материалы упаковок, предназначенных для контакта с продуктами питания, должны удовлетворять требованиям, установленным действующими нормативно-правовыми актами, касающимися материалов, предназначенных для контакта с продуктами питания.

Ст. 52. — Операции по расфасовке и упаковке должны осуществляться таким образом, чтобы предотвращать любое загрязнение продуктов питания, в частности, в случае использования металлических ящиков и стеклянных бутылок. Должна контролироваться целостность и чистота емкостей.

Упаковки должны складироваться таким образом, чтобы они не подвергались риску загрязнения или разрушения.

Упаковки, которые предназначены для повторного применения в целях расфасовки продуктов питания, должны легко очищаться и, при необходимости, легко дезинфицироваться.

ГЛАВА 13

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, ВЫПУСКАЕМЫХ В ПРОДАЖУ В ГЕРМЕТИЧЕСКИ ЗАКРЫТЫХ ЕМКОСТЯХ

Ст. 53. — Любой процесс термической обработки, используемый для переработки сырого продукта или полуфабриката, должен подвергать каждый элемент перерабатываемого продукта питания до подходящей температуры в определенный промежуток времени, предотвращая тем самым любой риск загрязнения продукта. Используемая технология должна удовлетворять национальным нормам и, в крайнем случае, нормам, признанным в международном масштабе, действующим в сфере термической обработки (пастеризация, стерилизация и стерилизация при сверхвысокой температуре)

Ст. 54. — На регулярной основе должны проверяться основные параметры, в частности, температура, давление, заливка и допустимая микробная нагрузка, необходимые для обеспечения эффективности процесса термической обработки.

ГЛАВА 14

ПРЕДПИСАНИЯ, ПРИМЕНИМЫЕ К ПЕРСОНАЛУ И ОБУЧЕНИЮ

Ст. 55. — Лицо, участвующее в процессе выпуска в продажу продуктов питания, должно принять необходимые меры в следующих целях:

— чтобы персонал, работающий в зоне переработки и перемещения продуктов питания, носил подходящую одежду, соблюдал повышенный уровень чистоты тела и одежды, не носил и не приносил с собой в рабочую зону личные вещи, такие как украшения, наручные часы, заколки или прочие подобные предметы;

— запрещать обращение с продуктами питания и доступ в зоны обращения с продуктами питания, для лиц, в отношении которых имеется подозрение, что они болеют или являются носителями заболеваний, передающихся через продукты питания или же, что они имеют инфицированные раны или кожные поражения или страдают от диареи или инфекционных заболеваний;

— что лица, привлеченные к обращению с продуктами питания, проходят периодические медицинские осмотры и дополнительные обследования, как минимум, каждые шесть (6) месяцев, а также что они получили все прививки, предусмотренные действующим законодательством и нормативно-правовыми актами;

— требовать от персонала исполнения мер и правил гигиены, чтобы предотвратить любое поведение, способное повлечь за собой загрязнение продуктов питания, как то прием пищи, жевание, потребление продуктов, содержащих табак, сплевывание или любая другая антисанитарная привычка, недопустимая в зонах обращения с продуктами питания;

— чтобы мытье и, при необходимости, дезинфекция рук могли быть эффективными и систематическими перед обращением с продуктами питания, в частности после пользования санузлом, данное требование должно обеспечиваться посредством нанесения надписей и предписаний или же рекомендаций для персонала, размещенных в подходящих местах;

— организовать доступ посторонних лиц на предприятие (посетители, практиканты) на площадки, используемые для продуктов питания, и определить обязательные для соблюдения меры гигиены, в частности, в плане чистоты тела и одежды.

Ст. 56. — Лица, участвующие в процессе выпуска в продажу продуктов питания, должны следить:

— за тем, чтобы вспомогательный рабочий персонал, который вступает напрямую или косвенно в контакт с продуктами питания, были подготовлены и прошли обучение и/или инструктаж в плане пищевой гигиены, адаптированный к операциям, которые они обязаны будут выполнить;

— за тем, чтобы лица, ответственные за внедрение и поддержание в силе процедуры, упомянутой в статье 5 настоящего декрета, или за практическое применение норм надлежащей санитарно-гигиенической практики, получили предварительную подходящую информацию в том, что касается применения принципов «НАССР» и правил гигиены, установленных положениями настоящего декрета;

— внедрить механизмы отслеживания с тем, чтобы контролировать, что вспомогательный рабочий персонал, уполномоченный на обращение с продуктами питания, получает в надлежащем режиме сведения об изменении необходимых процедур, и что он соблюдает эти процедуры в целях непрерывного обеспечения безопасности и санитарной чистоты продуктов питания.

ГЛАВА 15 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Ст. 57. — Нормы надлежащей санитарно-гигиенической практики и применимые требования «НАССР» могут использоваться заинтересованными участниками с тем, чтобы они могли удовлетворять требованиям, установленным настоящим декретом.

Эти справочные руководства, разработанные профессионалами и/или их объединениями, по секторам производства, должны:

— должны быть подходящими для того, чтобы обеспечивать соблюдение положений настоящего декрета;

— ссылаться на уместные применимые кодексы из *свода норм «Кодекс Алиментариус»*.

Условия и регламенты утверждения этих справочных руководств установлены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическим преступлениями и заинтересованных министров.

Ст. 58. — Микробиологические критерии продуктов питания в ходе их производства установлены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическим преступлениями и заинтересованных министров.

Ст. 59. — Специальные условия гигиены и санитарной чистоты, применимые в предприятиях общественного питания определены совместным постановлением министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическим преступлениями и заинтересованных министров.

Ст. 60. — Положения настоящего декрета уточняются, по мере необходимости, совместными постановлениями министра по вопросам защиты прав потребителей и борьбы с экономическим преступлением и заинтересованных министров.

Ст. 61. — Нарушения положений настоящего декрета квалифицируются и караются в соответствии с действующим законодательством, в частности, с положениями упомянутого выше закона № 09-03 от 29 Сафара 1430, что соответствует 25 февраля 2009 года.

Ст. 62. — Отменяются положения подзаконного декрета № 91-53 от 23 февраля 1991 года касательно условий гигиены в ходе процесса выпуска в свободное обращение пищевых продуктов; Его подзаконные акты остаются в силе вплоть до их замены нормативно-правовыми актами, принятыми в исполнение настоящего декрета.

Ст. 63. — Лица, участвующие в процессе выпуска в продажу продуктов питания, должны привести свою деятельность в соответствие с положениями настоящего в течение срока, равного шести (6) месяцам, считая с даты его публикации в *Официальном бюллетене*.

Ст. 64. — Настоящий декрет будет опубликован в Официальном бюллетене Алжирской народно-демократической республики.

Составлено в г. Алжир, 14 Раджаба 1438, что соответствует 11 мая 2017 года.

Абдельмалек СЕЛЛАЛЬ