

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (ГИГИЕНА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ), 1978

СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Ссылка.
2. Толкование.
3. Запрет на использование помещений без лицензии
4. Заявка на регистрацию помещений
5. Выдача и истечение срока действия лицензии
6. Соблюдение санитарных требований при выращивании и сборе урожая
7. Отсутствие факторов загрязнения на территории, прилегающей к пищевому предприятию
8. Планировка и строительство пищевых предприятий и объектов
9. Конструкция полов, потолков и т.д. пищевых предприятий
10. Оборудование, инструменты и поверхности, контактирующие с пищей
11. Санитарные объекты и средства контроля
12. Общее содержание предприятия
13. Санитарная обработка инструментов и оборудования
14. Процесс и меры контроля
15. Меры по гигиене труда на пищевом предприятии
16. Уведомление о санитарной обработке, реконструкции или ремонте пищевого предприятия Нарушения и штрафы.
- 17.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СБОРЫ СОГЛАСНО ПОЛОЖЕНИЮ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (ГИГИЕНА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ), 1978 [Правовая оговорка 106/1978, Правовая оговорка 228/1978, Правовая оговорка 120/1980, Правовая оговорка 62/1986, Правовая оговорка 425/1988, Правовая оговорка 364/1989, Правовая оговорка 165/1990, Правовая оговорка 273/1990.]

1. Ссылка

Настоящее Положение может именоваться «Положение о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (гигиена продуктов питания), 1978 и вступает в силу с 1 мая 1979 г.

[Правовая оговорка 228/1978.]

2. Толкование

В настоящем Положении, если контекст не требует иного:

«соответствующий» означает такой, какой нужен, чтобы добиться целевого назначения при соблюдении надлежащих практик здравоохранения;

«поверхность, контактирующая с пищей» означает любую поверхность, которая вступает в контакт с пищей при продаже, подготовке, упаковке, перевозке или хранении пищевых продуктов;

«пищевое предприятие» означает строение или его часть, используемую для или в связи с продажей, подготовкой, упаковкой или хранением пищевых продуктов;

«орган здравоохранения» в отношении области муниципального образования означает муниципальный

совет соответствующего муниципального образования, а также в отношении любой другой области означает Министра;

«проводить санитарную обработку» означает соответствующим образом обрабатывать поверхность в рамках процесса, который эффективно уничтожает патогенные микроорганизмы и значительно снижает количество других микроорганизмов, при этом такая обработка не должна отрицательно сказываться на пищевых продуктах и должна быть безопасной для потребителей.

3. Запрет на использование помещений без лицензии

(1) Никто не имеет права использовать какие-либо помещения или, будучи владельцем или арендатором таковых, разрешать или допускать использование помещений для целей продажи, подготовки, упаковки, хранения или выставления на продажу пищевых продуктов, если такое лицо не имеет лицензии, выданной согласно настоящему Положению.

(2) Лицензия не может быть выдана в соответствии с настоящим положением, если:

(а) орган здравоохранения не уверен, что положения настоящего Положения не были выполнены; и

(b) органу здравоохранения не был выплачен сбор, установленный во второй колонке Приложения 3.

[\[Правовая оговорка 165/1990, п. 2.\]](#)

4. Заявка на регистрацию помещений

Лицо, желающее получить лицензию в отношении помещений, которые используются или должны использоваться для целей продажи, подготовки, хранения или выставления на продажу пищевых продуктов, должно подать заявку по Форме А, приведенной в Приложении 1, в орган здравоохранения, а также, по запросу, предоставить любую информацию, которая может понадобиться органу здравоохранения для целей настоящего Положения.

5. Выдача и истечение срока действия лицензии

(1) Каждая лицензия, выданная в соответствии с настоящим Положением, оформляется по Форме В, приведенной в Приложении 1, и истекает 31 декабря того года, в котором она выдана.

(2) Никакое лицо, которому лицензия была выдана согласно настоящему Положению, не может одалживать, сдавать в аренду, продавать, передавать или иным образом распоряжаться этой лицензией в пользу какого-либо лица без согласия органа здравоохранения, каковое согласие должно быть указано на лицензии.

(3) Лицензия не может быть перенесена с помещений, в отношении которых она выдавалась, на какое-либо другое помещение.

6. Соблюдение санитарных требований при выращивании и сборе урожая

Любое лицо, осуществляющее или ответственное за операции по выращиванию и сбору сырьевых материалов, используемых при производстве продуктов питания, должно обеспечить соблюдение санитарных требований, а также обеспечить, чтобы:

(а) непригодные сырьевые материалы были отделены во время сбора урожая и утилизированы в таком месте и таким способом, чтобы они не могли загрязнить пищевые продукты и источники воды для пищевого предприятия, а также другие культуры; и

(b) бункеры для собранных сырьевых материалов не стали источником загрязнения таких материалов и были сконструированы таким образом, чтобы обеспечить возможность тщательной уборки.

7. Отсутствие факторов загрязнения на территории, прилегающей к пищевому предприятию

(1) Любое лицо, которое владеет, эксплуатирует или несет ответственность за пищевое предприятие, обязано держать территорию, прилегающую к пищевому предприятию, свободной от факторов, которые могут привести к загрязнению пищевой продукции, в частности, он не должен допускать нахождения на территории:

(а) неправильно хранящегося оборудования, мусора, отходов и отбросов, которые могут привлекать и способствовать размножению грызунов, насекомых и иных вредителей; и

(b) несоответствующим образом дренированных зон, которые могут способствовать загрязнению пищевой продукции вследствие просачивания, а также переноса грязи на обуви, и которые могут стать местом размножения насекомых и микроорганизмов.

(2) Если территории, примыкающие к пищевому предприятию, не контролируются владельцем или оператором предприятия, владелец, оператор или ответственное лицо обязано проявлять осторожность на

предприятия, проводя проверки, дезинсекции и иные мероприятия, направленные на уничтожение вредителей, грязи и иных факторов, которые могут стать источником загрязнения для продуктов питания.

8. Планировка и строительство пищевых предприятий и объектов

(1) Все пищевые предприятия должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы облегчить легкое обслуживание и производство пищевой продукции согласно санитарным нормам.

(2) Пищевое предприятие и установленное оборудование должны иметь:

(а) достаточно места для размещения оборудования и хранения материалов в соответствии с требованиями санитарной обработки;

(b) отдельные зоны, благодаря перегородкам, местоположению или иным эффективным средствам, для тех операций, которые могут привести к загрязнению пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищей, нежелательными микроорганизмами, химикатами, грязью или иными материалами;

(c) соответствующее освещение зон для мытья рук, раздевалок, туалетов и всех зон, где обследуются, перерабатываются или хранятся пищевые продукты и их ингредиенты, а также где очищаются оборудование и инструменты;

(d) соответствующее вентиляционное или контрольное оборудование для минимизации запахов и ядовитых паров (включая водяной пар), в частности, в зонах, где такие запахи и пары могут загрязнить пищевые продукты, при этом, однако, вентиляционное или контрольное оборудование не должно создавать условия, которые способствуют загрязнению пищевых продуктов веществами, переносимыми воздухом; и

(e) где необходимо, эффективные ограждения или иные средства защиты от птиц, животных и вредителей (включая насекомых и грызунов).

9. Конструкция полов, потолков и т.д. пищевых предприятий

(1) Полы, стены и потолок пищевого предприятия должны быть сконструированы так, чтобы обеспечивать соответствующую легкость очистки и поддержание в хорошем состоянии.

(2) конструкции, коробки и трубы не должны быть подвешены над теми зонами, где капли или конденсат могут загрязнить пищевые продукты, сырьевые материалы или поверхности, контактирующие с пищей.

(3) Проходы или рабочие пространства между оборудованием и стенами должны быть не загорожены и иметь достаточную ширину для того, чтобы позволить работникам выполнять свои обязанности, не загрязняя пищевые продукты или поверхности, контактирующие с пищей, своей одеждой или прикосновениями.

(4) Лампы, кронштейны, световые люки или иные стеклянные изделия, подвешенные над пищевыми продуктами на любом этапе их подготовки должны быть безопасными или защищенными так, чтобы не допустить загрязнения в случае, если их разобьют.

10. Оборудование, инструменты и поверхности, контактирующие с пищей

(1) Все оборудование и инструменты, используемые на пищевом предприятии, должны:

(a) быть пригодны для их целевого назначения;

(b) быть сконструированы так и из таких материалов, чтобы обеспечивать соответствующую легкость очистки;

и

(c) обслуживаться надлежащим образом.

(2) Всякая поверхность, контактирующая с пищей, должна быть:

(a) гладкой и не иметь трещин и отслоек;

(b) не токсичной;

(c) способной выдерживать регулярную очистку, дезинфекцию и санитарную обработку; и

(d) невпитывающей, кроме случаев, когда характер определенного процесса требует использования впитывающей поверхности, такой как дерево.

(3) Конструкция, исполнение и использование оборудования и инструментов, указанных в п. (1) настоящего Положения должны предотвращать загрязнение пищевых продуктов смазочными веществами, топливом, металлическими частицами, загрязненной водой или иными загрязнителями.

(4) оборудование на пищевом предприятии должно быть установлено и обслуживаться таким образом, чтобы содействовать очистке такого оборудования и прилегающих зон.

11. Санитарные объекты и средства контроля

(1) Никто не имеет право использовать помещение в качестве пищевого производства, если:

(a) не обеспечены соответствующие санитарные удобства для работников, причем каждое помещение, где подготавливаются и подаются пищевые продукты, должно иметь отдельные соответствующие санитарные

удобства для общественного пользования;

(b) водоснабжение помещений поступает из соответствующего источника, достаточно для целевых операций и вода пригодна для питья;

(c) водопроводная вода подходящей температуры подается во все зоны, где осуществляется обработка пищевых продуктов, а также очистка оборудования, инструментов и контейнеров;

(d) отвод сточных вод осуществляется через соответствующую систему канализации или иными соответствующими и одобренными методами;

(e) сантехническое оборудование имеет соответствующие размеры и конструкцию и установлено и обслуживается так, чтобы:

(i) доставлять достаточный объем воды во все зоны, где она требуется;

(ii) должным образом отводить сточные воды и жидкие отходы;

(iii) обеспечивать соответствующий дренаж пола во всех зонах, где очистка полов осуществляется путем заливки или где в ходе обычных операций вода или жидкие отходы выпускаются на пол; или

(iv) не являться источником загрязнения пищевых ингредиентов, пищевых продуктов и запасов воды;

(f) брак и мусор транспортируются и утилизируются так, чтобы свести к минимуму неприятные запахи, не допустить появления отходов, привлекающих и способствующих размножению вредителей, а также не допустить загрязнения пищевых продуктов, поверхностей, контактирующих с пищей, территории и запасов воды.

(2) Сантехнические удобства, предусмотренные настоящим Положением, должны удовлетворять следующим условиям:

(i) должны быть предусмотрены отдельные удобства для представителей каждого пола, при этом все они должны поддерживаться в санитарных условиях и хорошем состоянии;

(ii) туалеты должны быть снабжены достаточным количеством туалетной бумаги, чистых полотенец и мыла;

(iii) двери в туалетные комнаты должны закрываться самостоятельно и не открываться в те зоны, где пищевые продукты могут подвергнуться загрязнению через воздух, кроме случаев, когда предусмотрены альтернативные средства предотвратить загрязнение таких пищевых продуктов; и

(iv) в соответствующих местах должны быть размещены плакаты, требующие, чтобы работники мыли руки с мылом после посещения туалета.

(3) Необходимо обеспечить соответствующие и удобные приспособления для мытья и, там где это применимо, санитарной обработки рук везде, где надлежащие гигиенические практики требуют от работников мыть, обрабатывать и вытирать руки, причем в таких приспособлениях должна быть проточная вода подходящей температуры для эффективного мытья рук и санитарной обработки, а также щетки для ногтей, гигиенические полотенца или подходящие сушильные устройства и, где применимо, легко очищаемые приемники отходов.

12. Общее содержание предприятия

Невзирая на другие положения настоящего Положения, всякое лицо, владеющее, эксплуатирующее или ответственное за пищевое предприятие, обязано гарантировать, что:

(a) строения и оборудование предприятия находятся в хорошем техническом и гигиеническом состоянии;

(b) уборка проводится так, чтобы свести к минимуму опасность загрязнения пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с пищей;

(c) припасы, используемые при уборке и санитарной обработке, свободны от микробиологических загрязнений, безопасны и эффективны при целевом использовании;

(d) на предприятии используются или хранятся только те токсичные материалы, которые необходимы для поддержания санитарного состояния или в лабораторных испытательных процедурах, при обслуживании оборудования или приготовлении пищевых продуктов;

(e) на предприятии не допускается присутствие животных или птиц, кроме тех, которые необходимы в качестве сырьевых материалов;

(f) принимаются эффективные меры для недопущения вредителей в пищевые зоны, а также для защиты от загрязнения пищевых продуктов в помещениях животными или вредителями; и

(g) пестициды используются со всеми предосторожностями и ограничениями, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов или упаковочных материалов.

13. Санитарная обработка инструментов и оборудования

(1) Всякое лицо, владеющее, эксплуатирующее или ответственное за пищевое предприятие, обязано обеспечить, чтобы:

(а) все оборудование и поверхности, контактирующие с пищей, очищались с необходимой периодичностью, чтобы не допустить загрязнения пищевых продуктов;

(б) одноразовые изделия хранились в соответствующих контейнерах и распространялись, использовались и утилизировались так, чтобы избежать заражения пищевых продуктов или поверхностей, контактирующих с пищей;

(с) все инструменты и оборудование, используемые на предприятии, очищались и подвергались санитарной обработке перед использованием в целях недопущения загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами; кроме случаев, когда такие инструменты и оборудование используются в непрерывных операциях, контактные поверхности инструментов и оборудования очищались и подвергались санитарной обработке по установленному графику с использованием соответствующих методов; и

(д) средства санитарной обработки, используемые на предприятии, были эффективными и безопасными.

(2) Для очистки и санитарной обработки оборудования инструментов могут использоваться любые процедуры, механизмы или устройства, если во исполнение требования официальных должностных лиц установлено, что такие процедуры, механизмы или устройства обеспечивают соответствующую санитарную обработку.

(2) Очищенное и прошедшее санитарную обработку оборудование и инструменты с поверхностями, контактирующими с пищей, должны храниться в таких местах и таким образом, чтобы защитить поверхности, контактирующие с пищей, от брызг, пыли и иных загрязняющих агентов.

14. Процесс и меры контроля

Всякое лицо, которое владеет, эксплуатирует или руководит пищевым предприятием, обязано выполнять следующие требования в отношении общего контроля осуществляемой на нем деятельности:

(а) все операции по приемке, проверке, обработке, разделению, подготовке, переработке, хранению и перевозке пищевых продуктов должны проводиться с соблюдением санитарно-гигиенических требований;

(б) общая санитарная обработка предприятия осуществляется под контролем лица или лиц, специально назначенных для контроля процессов санитарной обработки на предприятии;

(с) принимаются обоснованные меры, указанные в Части А Приложения 2 к настоящему Положению, чтобы производственные процедуры не приводили к загрязнению пищевых продуктов грязью, вредными химическими веществами, нежелательными микроорганизмами и другими загрязняющими агентами;

(д) каждый контейнер должен иметь выбитый или иной постоянный код, чтобы можно было определить предприятие-изготовитель и партию;

(е) определенные продукты, указанные Министром, должны иметь указание даты (последний день, месяц и год, например, 1 мая 1978 г. или 1.5.78), когда продукт может быть продан, при этом любой продукт, на котором отмечена дата, указывающая последний день, месяц и год, когда продукт может быть продан в соответствии с законами, нормативными актами, практиками и обычаями страны, в которой произведен этот продукт, считается определенным продуктом для целей настоящего Положения;

(ф) упаковочные процессы и материалы должны быть такими, чтобы не допустить попадания загрязняющих агентов на продукты и обеспечить соответствующую защиту от загрязнения.

[\[Правовая оговорка 62/1986, п. 2.\]](#)

15. Меры по гигиене труда на пищевом предприятии

(1) Всякое лицо, владеющее, эксплуатирующее или руководящее пищевым предприятием, обязано принять все обоснованные меры предосторожности, чтобы:

(а) никакое лицо, страдающее от какого-либо заболевания в заразной форме или имеющее нарывы, язвы или инфицированные раны, не работало на пищевом предприятии ни в каком качестве, если имеется обоснованная возможность загрязнения пищевых ингредиентов таким лицом или распространения заболевания среди других работников;

(б) государственным медицинским учреждением или медицинским работником было проведено медицинское обследование всех работников перед приемом их на работу и через регулярные промежутки времени, не превышающие двенадцати месяцев; при этом на предприятии должны храниться медицинские свидетельства и карточки каждого работника с датами и результатами медосмотров;

(с) все лица, работающие в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, пищевыми ингредиентами или поверхностями, контактирующими с пищей, должны соблюдать требования в отношении чистоты, приведенные в Части В Приложения 2;

(д) персонал, ответственный за выявление несоблюдения санитарных требований или загрязнения пищевых продуктов, должен быть обучен надлежащим образом в целях обеспечения уровня компетентности,

необходимого при производстве чистых и безопасных пищевых продуктов, а в случае работников и контролеров в сфере общественного питания, в целях овладения методиками и принципами защиты пищевых продуктов и осведомленности об опасностях недостаточной личной гигиены и несоблюдения санитарных требований; и

(е) был обеспечен необходимый надзор, при котором ответственность за обеспечение соответствия всех работников требованиям настоящего Положения (копии которого должны находиться на виду во всех соответствующих местах предприятия) возложена на компетентный контролирующий персонал.

(2) (а) Владелец, оператор или лицо, ответственное за пищевое предприятие, во исполнение положений пункта (1) (b), подает заявку в орган здравоохранения на медицинский осмотр всех лиц, занятых на пищевом предприятии.

(b) Всякая заявка на медицинский осмотр согласно подпункту (а) подается по Форме С, приведенной в Приложении 1, и сопровождается уплатой сбора в размере ста шиллингов.

(3) Свидетельства о прохождении медицинского осмотра, выданные органом здравоохранения согласно настоящему Положению, оформляются по Форме D, приведенной в Приложении 1.

[\[Правовая оговорка 165/1990, п. 5.\]](#)

16. Уведомление о санитарной обработке, реконструкции или ремонте пищевого предприятия

(1) Если какое-либо пищевое предприятие по причине сложившихся обстоятельств, конструкции или отсутствия ремонта находится в состоянии, при котором пищевые продукты в помещениях могут подвергаться загрязнению или порче, уполномоченное должностное лицо может направить письменное уведомление лицу, которое владеет или управляет таким пищевым предприятием, требующее, чтобы оно:

(a) провело уборку, перестройку или ремонт помещений в указанные сроки и указанным образом; или

(b) прекратило использование предприятия до тех пор, пока условия, указанные в таком уведомлении, не будут выполнены.

(2) Всякое лицо, которому направлено уведомление согласно пункту (1) выше, имеет право в течение четырнадцати дней с даты получения такого уведомления обратиться к Министру, который принимает решение по этому вопросу, являющееся окончательным.

(3) Уведомление, направляемое согласно настоящему Положению, сохраняет силу вплоть до того момента, когда лицо, которому оно было направлено, получит копию решения Министра и выполнит все указания, которые могут быть даны Министром.

(4) Достаточной формой выполнения уведомления, направленного согласно настоящему Положению, будет прекращение лицом, которому было направлено такое уведомление, использования помещений в качестве пищевого предприятия.

17. Нарушения и штрафы

Лицо, нарушающее любое положение настоящего Положения, является виновным в совершении правонарушения и несет ответственность:

(a) при первом нарушении в виде штрафа в размере до двух тысяч шиллингов или лишения свободы на срок до трех месяцев, либо к нему применяются оба наказания; и

(a) при втором или последующих нарушениях, в виде штрафа в размере до четырех тысяч шиллингов или лишения свободы на срок до шести месяцев, либо к нему применяются оба наказания; и

[\[Правовая оговорка 120/1980, п. 2.\]](#)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ФОРМА А

[Правила 4 и 5(1), правовая оговорка 165/1990, р. 3]

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (ГИГИЕНА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ), 1978

ЗАЯВЛЕНИЕ НА ПОЛУЧЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

В Орган здравоохранения:

Настоящим я подаю заявку на получение лицензии в соответствии с вышеуказанным Положением.

Имя заявителя

Имя лица, название фирмы или компании, желающих получить лицензию

Имена партнеров и/или директоров

Характер деятельности, для которой требуется лицензия

Владелец помещения

Участок № З.Р. №..... Выходящий на

Почтовый адрес компании заявителя

Я прилагаю сбор в размере

шиллингов в отношении настоящей заявки в соответствии с правилом 3(2) Положения о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (гигиена продуктов питания).

Дата

Заявитель

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 – продолжение

ФОРМА В

[Гл. 254, Подз. акт, Правовая оговорка 271/1990, р. 2.]

РЕСПУБЛИКА КЕНИЯ

ПОЛОЖЕНИЕ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (ГИГИЕНА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ)

[Гл. 254, Подзаконный акт]

ЛИЦЕНЗИЯ

Серийный №.....

Настоящим выдается ЛИЦЕНЗИЯ на имя

.....на продажу, приготовление, упаковку, хранение или
выставление пищевых продуктов на участке №..... З.Р. №
расположенном по адресу

Характер деятельности

Лицензия истекает 31 декабря 20 г.....

Настоящая лицензия не может быть передана никакому другому лицу без визы органа здравоохранения
на ней. Лицензия не может использоваться в отношении других помещений.

Кен. шилл.

Квитанция

Дата

Имя и подпись
выдавшего сотрудника

.....

Официальная печать службы

ФОРМА С

[Правовая оговорка 165/1990, р. 6.]

РЕСПУБЛИКА КЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОХОЖДЕНИИ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА

СОГЛАСНО ПРАВИЛУ 15 ПОЛОЖЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ
СУБСТАНЦИЯХ (ГИГИЕНА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ)

Название и адрес органа здравоохранения

.....
.....
.....

Кому: Ответственному медицинскому работнику

.....
.....
.....

Г-н/г-жа работающий

(ая)

.....

.....(пищевое
предприятие).....

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ФОРМА С— *продолжение*

Участок № город.....настающим

направляется на медицинский осмотр для определения пригодности к работе на.....
пищевом предприятии.

Кен. шилл. 100

Квитанция №

..... Должность

..... Подпись

..... Дата

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОХОЖДЕНИИ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА

Микроскопия

Культура

Мазок из зева

Моча

Кал

Мокрота

Рентген грудной клетки, если мокрота дала положительный результат на туберкулез

Настоящим я удостоверяю, что сегодня я обследовал

г-на/г-жуИ

по моему мнению, он/она может работать согласно Положению о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (гигиена продуктов питания) на

(название пищевого предприятия), участок №

город/рынок

Настоящее свидетельство действительно в течение шести месяцев с 20.....

по.....

.....
.....
.....
.....

(подпись и имя медицинского
работника)

(официальная печать медицинского

Дата Учреждения)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
[Правила 14(с) и 15(с).]
ЧАСТЬ А

Необходимо принять следующие меры предосторожности, чтобы производственные процедуры не приводили к загрязнению пищевых продуктов:

- (a) сырье и ингредиенты должны быть очищены, проверены и отделены в целях обеспечения их чистоты, целостности и пригодности к переработке в пищевые продукты;
- (b) вода, используемая для очистки пищевых продуктов, должна быть питьевого качества;
- (c) контейнеры и носители сырьевых ингредиентов должны проверяться в тот момент, когда такие ингредиенты поставляются на пищевое предприятие;
- (d) в случае использования льда с пищевой продукцией, его следует изготавливать из питьевой воды, и он должен приготавливаться, обрабатываться, храниться и транспортироваться так, чтобы защитить его от загрязнений;
- (e) зоны обработки пищевых продуктов и используемое при этом оборудование не должны использоваться при переработке кормов для животных или несъедобных продуктов, кроме случаев, когда возможность загрязнения пищевых продуктов для людей отсутствует;
- (f) процедуры испытаний на химические, микробиологические или внешние материалы должны применяться в тех случаях, когда необходимо выявить несоблюдение санитарных требований или загрязнение пищевых продуктов, при этом все пищевые продукты и ингредиенты, которые были загрязнены, должны быть отклонены или соответствующим образом обработаны или переработаны, чтобы устранить загрязнение, там, где это возможно;
- (g) хранение и транспортировка продуктов питания должна осуществляться при таких условиях, чтобы исключить загрязнение, включая размножение патогенных или токсичных микроорганизмов.

ЧАСТЬ В

Необходимо выполнять следующие требования в отношении соблюдения чистоты всеми лицами, непосредственно контактирующими с пищевыми продуктами во время работы:

- (a) они должны носить чистую верхнюю одежду и выполнять санитарно-гигиенические практики при исполнении служебных обязанностей.
- (b) они должны тщательно мыть руки, снимать все украшения и принимать все необходимые меры предосторожности, чтобы не допустить заражения пищевой продукции микроорганизмами и чужеродными веществами;
- (c) не курить, не нюхать, не жевать и иным образом не использовать табак в зонах, где готовятся, хранятся или обрабатываются пищевые продукты;
- (d) если при работе с пищевыми продуктами используются перчатки, они должны быть чистыми, целыми и соответствовать санитарным требованиям;
- (e) если это необходимо при выполнении определенных работ, работник должен носить соответствующий головной убор, сетку для волос, головную повязку или шапку; и
- (f) работники не должны хранить свою одежду или иные личные принадлежности, а также принимать пищу и напитки в зонах, где находятся пищевые продукты или их ингредиенты, или в зонах используемых для помывки оборудования или инструментов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 [Правовая оговорка 165/1990, р. 4.]

РАЗМЕР СБОРОВ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ЛИЦЕНЗИЙ

Категории помещений шилл.	Сбор
А	
Рыночные лотки, мукомольни (без упаковки) и розничные магазины	100
В	
Столовые, сельские молокозаводы и молочные бары	200
С	
Рыбные магазины, мясные лавки, закусочные, кафе, бары, рестораны и клубы	300
Д	
Отели, ночные клубы, скотобойни, склады, оптовые торговцы и сахарные заводы	500
Е	
Пекарни, разливные линии, консервные заводы, молочные заводы, скотобойни, мукомольные предприятия, сахарные заводы и прочие предприятия по переработке пищевой продукции.	1000