

ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ 2009 ГОДА

PU(A) 095/2009

Во исполнение полномочий, возложенных на него статьей 34 **Закона о пищевых продуктах 1983 года**[Закон 281], Министр устанавливает следующие правила:

28 февраля 2009 года

ЧАСТЬ 1

ВСТУПИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

1. Цитирование

Настоящие Правила могут цитироваться как **Правила пищевой гигиены 2009 года**.

2. Толкование

В настоящих Правилах, если контекст не требует иного —

«питьевая вода» означает любую воду, которая соответствует стандарту, установленному в **Пищевых правилах 1985 года** [P.U. (A) 437/1985];

«микробиологический загрязнитель» включает вирусы, бактерии, грибки и их токсины, но не включает микроорганизмы, которые разрешено добавлять в пищу в соответствии с **Пищевыми правилами 1985 года**;

«герметичные контейнеры» включает все формы герметично закрытых контейнеров или пакетов;

«чистый» означает состояние или обстоятельства, которые не должны приводить или вызывать любое загрязнение пищи грязью или другими нежелательными веществами, такими как остатки пищи, почва, грязь или жир;

«мясо» означает мясо или мясной продукт, как указано в **Пищевых правилах 1985 года**;

«рыба» означает рыбу и рыбный продукт, как указано в **Пищевых правилах 1985 года**;

«скоропортящаяся пища» означает любую пищу, которая может быстро потерять свои качества или испортиться;

«пища, представляющая высокий риск» означает все готовые или приготовленные пищевые продукты, в которых может происходить быстрый и прогрессивный рост инфекционных или токсигенных микроорганизмов;

«автомат по продаже воды» означает любой автомат самообслуживания, который при помещении в него монеты, жетона или любым другим способом автоматически выдает

определенный объем воды для питья или других целей, связанных с потреблением воды человеком;

«торговый автомат с едой» означает любой автомат самообслуживания, который при помещении в него монеты, жетона или любым другим способом автоматически выдает еду или напиток в определенном количестве или в упаковке;

«владелец» означает любое лицо, которое в настоящее время получает арендную плату за любое продовольственное помещение, от собственного имени или в качестве агента, доверенного лица или получателя, или которое будет получать арендную плату, если земля или дом на территории этого помещения будут сданы в аренду;

«лицо, работающее с пищевыми продуктами» включает любое лицо, которое:

(а) принимает непосредственное участие в процессе приготовления пищи;

(b) контактирует с пищевыми продуктами или с поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами; и

(с) обращается с упакованными или неупакованными продуктами питания или приборами в любых продовольственных помещениях;

«одноразовые приборы» означает посуду, инструмент, устройство или любое другое изделие, которое предназначено для однократного использования при приготовлении, хранении, показе, потреблении или продаже любой пищи;

«поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами» означает поверхности оборудования, с которыми обычно контактируют пищевые продукты;

«вредитель» означает любое животное, способное прямо или косвенно загрязнить пищевые продукты;

«продовольственное помещение» имеет то же значение, что и в Законе;

«программа обеспечения продовольственной безопасности» означает запланированную и задокументированную систему практики, которая обеспечивает гарантию того, что определенный тип продуктов питания не причинит вреда потребителю;

«дефектный» означает состояние, делающее предмет непригодным для использования, и включает неисправные, сломанные, сколотые, треснувшие или ржавые приборы;

«санитарный» означает отсутствие каких-либо условий или обстоятельств, влияющих на здоровье, и включает такие условия или обстоятельства, которые могут привести к загрязнению пищи микробиологическими контаминантами или токсичными веществами, которые могут сделать пищу опасной для здоровья;

«молоко» означает молоко или молочный продукт, как указано в Пищевых правилах 1985 года;

«собственник» означает любое лицо, которое владеет или управляет пищевым предприятием, или, если это лицо не может быть установлено — лицо, отвечающее за деятельность пищевого предприятия.

ЧАСТЬ II

РЕГИСТРАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

3. Продовольственные помещения, подлежащие регистрации

(1) Никто не может использовать продовольственные помещения, указанные в Первом приложении, для целей или в связи с приготовлением, консервацией, упаковкой, хранением, транспортировкой, распространением или продажей любых пищевых продуктов или с перемаркировкой, переработкой или восстановлением любых пищевых продуктов, кроме помещений зарегистрированных в соответствии с настоящими Правилами.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

4. Заявка на регистрацию

(1) Заявка на регистрацию продовольственного помещения подается Директору по форме и в порядке, утвержденном Директором, и должна сопровождаться информацией, которую Директор может потребовать.

(2) После получения заявки Директор может в устной или письменной форме потребовать от заявителя представить дополнительные документы или информацию, которые он считает необходимыми для целей регистрации.

5. Свидетельство о регистрации

(1) После рассмотрения заявки в соответствии с пунктом 4(1) и после предоставления требуемой информации Директор может выдать свидетельство о регистрации продовольственных помещений, как это предусмотрено во Втором приложении.

(2) Сбор за свидетельство о регистрации, выданное в соответствии с пунктом (1), составляет тридцать ринггитов.

6. Действие свидетельства

Свидетельство о регистрации продовольственного помещения действует в течение не более трех лет со дня его выдачи.

7. Заявка на продление действия свидетельства

(1) Заявка на продление действия свидетельства о регистрации продовольственного помещения должно быть подано не менее, чем за тридцать дней до истечения срока его действия, и такая заявка должна быть подана в соответствии с правилом 4.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

ЧАСТЬ III

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Глава 1 - Обязанности собственника, владельца или арендатора продовольственных помещений

Глава 2 - Общие требования к продовольственным помещениям

Глава 3 - Конкретные требования к продовольственным помещениям

8. Отображение свидетельства о регистрации, уведомлений и т.д. в продовольственных помещениях

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений должен:

(а) вывешивать в заметном месте продовольственного помещения свидетельство о регистрации продовольственного помещения;

(б) вывешивать в каждом туалете, раздевалке, другом помещении для переодевания или возле умывальников пищевого помещения уведомление о том, что лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно тщательно мыть руки перед началом работы, сразу после посещения туалета и после обработки сырой пищи или любого загрязненного материала; и

(с) вывешивать на входе в продовольственное помещение уведомление, запрещающее приносить животных в продовольственное помещение.

(2) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

9. Программа обеспечения продовольственной безопасности

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, указанных в Третьем приложении, должен обеспечить программу обеспечения продовольственной безопасности в продовольственных помещениях.

(2) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

10. Система прослеживаемости пищевых продуктов

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений должен обеспечить систему прослеживаемости пищевых продуктов в продовольственных помещениях, которая способна на любом конкретном этапе от производства до распространения проследить на один шаг назад, откуда поступил пищевой продукт, и на один шаг вперед, куда пищевой продукт был отправлен.

(2) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

11. Общие обязанности собственника, владельца или арендатора продовольственных помещений

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений должен:

(a) обеспечить соответствие его продовольственного помещения всем требованиям статей 2 и 3 настоящей Части;

(b) не нанимать и не позволять лицам, работающим с пищевыми продуктами, работать в своих продовольственных помещениях, если они не прошли медицинское обследование и вакцинацию зарегистрированным практикующим врачом в соответствии с требованиями правил 30 и 31 соответственно;

(c) вести и предоставлять для проверки записи о прохождении обучения, медицинских осмотров и вакцинации каждого работника, нанятого им или работающего в его продовольственном помещении; и

(d) вести и предоставлять для проверки все записи, касающиеся очистки, упаковки, обработки, хранения и распространения продуктов питания.

(2) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

12. Местоположение

Продовольственные помещения должны быть расположены вдали от источников загрязнения, включая аэрационные бассейны, септика и свалки отходов.

13. Общая конструкция

Пищевые помещения должны быть спроектированы и построены таким образом, чтобы обеспечивать легкую уборку и дезинфекцию.

14. Водоснабжение

(1) При необходимости должны иметься достаточные запасы питьевой воды и надлежащие средства для ее хранения и распределения.

(2) Водоснабжение должно быть надлежащим образом защищено от любого загрязнения.

15. Чистота продовольственных помещений

(1) Продовольственные помещения должны всегда содержаться в чистоте и порядке.

(2) В продовольственных помещениях не должно быть скоплений коробок, консервных банок, пустых бутылок, мусора или любых других предметов, не связанных с деятельностью продовольственных помещений, для предотвращения проникновения вредителей.

(3) Уборка пищевых помещений должна проводиться не реже одного раза в день и включать удаление остатков пищи и грязи, когда это необходимо.

(4) Должны иметься надлежащие средства для очистки, дезинфекции и хранения инструментов, используемых в продовольственных помещениях, и такие средства должны быть изготовлены из коррозионно-стойких материалов, легко очищаться и, при необходимости, иметь достаточный запас горячей и холодной питьевой воды.

(5) Должны всегда иметься достаточные запасы подходящих чистящих и дезинфицирующих средств и инструментов, чтобы обеспечить регулярную и надлежащую чистку продовольственных помещений и всех инструментов, используемых в продовольственных помещениях.

(6) Каждое используемое в продовольственных помещениях чистящее и дезинфицирующее средство должно иметь соответствующую маркировку и не должно храниться в местах хранения или обработки пищевых продуктов.

(7) В целях поддержания чистоты в продовольственных помещениях Директор или уполномоченное им должностное лицо может потребовать от любого собственника, владельца или арендатора продовольственных помещений каких-либо структурных изменений, ремонта, реконструкции, сантехнических или дренажных работ в помещениях в течение срока, указанного Директором или уполномоченным им должностным лицом.

16. Борьба с вредителями в продовольственных помещениях

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений должен всегда обеспечивать отсутствие вредителей в продовольственных помещениях.

(2) Узнав о наличии какого-либо вредителя в помещении, собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений должен немедленно принять все возможные меры для уничтожения вредителя и для предотвращения повторного заражения.

(3) Борьба с вредителями должна осуществляться только с использованием подходящего химического, физического или биологического средства и без угрозы для безопасности пищевых продуктов.

17. Утилизация отходов

(1) Все пищевые отходы, непищевые побочные продукты и другие отходы должны:

(a) как можно скорее убираться из любой комнаты, где присутствуют пищевые продукты, чтобы избежать их накопления;

(b) храниться в закрывающихся контейнерах или контейнерах других типов, которые должны иметь соответствующую конструкцию и которые должны содержаться в хорошем состоянии, легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться; и

(c) устраняться гигиеническим и экологически чистым способом в соответствии с применимым законодательством, и не представлять собой источник прямого или косвенного загрязнения.

(2) Должны быть предусмотрены надлежащие условия для хранения и утилизации пищевых отходов, непищевых побочных продуктов и других отходов.

(3) Все хранилища пищевых отходов, непищевых побочных продуктов и другого мусора должны быть спроектированы и управляться таким образом, чтобы их можно было содержать в чистоте и, при необходимости, обеспечить отсутствие животных и вредителей.

18. Поверхности пола

Все полы в продовольственных помещениях должны:

- (a) содержаться в хорошем состоянии, легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться;
- (b) быть изготовлены из непроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, если только собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений не убедит Директора или уполномоченное им должностное лицо, что другие используемые материалы отвечают требованиям; и
- (c) иметь надлежащий дренаж.

19. Поверхности стен

(1) Все стены в продовольственных помещениях должны:

- (a) содержаться в хорошем состоянии, легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться; и
- (b) быть изготовлены из непроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов и иметь гладкую поверхность до высоты, подходящей для процесса производства пищевых продуктов, если только собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений не убедит Директора или уполномоченное им должностное лицо, что другие используемые материалы отвечают требованиям.

(2) Все углы между стенами и полом в продовольственных помещениях должны быть при необходимости загерметизированы и скруглены, чтобы облегчить уборку.

20. Освещение

Во всех продовольственных помещениях должно быть обеспечено достаточное естественное или искусственное освещение, которое не приводит к загрязнению пищевых продуктов.

21. Вентиляция

(1) Система вентиляции в продовольственных помещениях должна:

- (a) быть подходящей и достаточной, чтобы не приводить к загрязнению пищевых продуктов; и
- (b) быть спроектирована таким образом, чтобы фильтры и другие детали, требующие очистки или замены, были легко доступны.

(2) Механический воздушный поток вентиляционной системы не должен поступать из загрязненной зоны в чистую.

22. Потолки

Все потолки или там, где потолка нет, внутренняя поверхность крыш и потолочных креплений продовольственных помещений должны быть сконструированы и иметь форму, не допускающую накопление грязи и осыпание частиц, а также уменьшающую конденсацию и рост плесени.

23. Двери

Все двери в продовольственных помещениях должны:

- (a) легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться; и
- (b) иметь гладкую, неабсорбирующую поверхность и механизм автоматического закрывания.

24. Мебель, приспособления и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами

(1) Вся мебель, приспособления и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, используемые или предназначенные для приготовления, подачи, хранения, транспортировки или распределения пищи в любых продовольственных помещениях, должны всегда содержаться в хорошем состоянии и быть чистыми.

(2) Вся мебель, приспособления и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, используемые в любой зоне обработки продовольственных помещений, должны быть выполнены из непроницаемого материала и легко очищаться.

25. Хранение пищевых продуктов

(1) Во всех продовольственных помещениях должен иметься подходящий склад для хранения пищевых продуктов.

(2) Для хранения сырых пищевых материалов и ингредиентов, а также для хранения обработанных пищевых материалов во всех производственных помещениях должен быть предусмотрен отдельный склад.

(3) Все приспособления или оборудование, используемые или предназначенные для хранения пищевых продуктов во всех продовольственных помещениях, должны:

- (a) быть изготовлены из подходящего материала;
- (b) быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы обеспечить их надлежащую очистку и дезинфекцию;

и

(c) иметь достаточно места для правильного хранения продуктов.

(4) Если какие-либо пищевые продукты необходимо хранить в охлажденном или замороженном состоянии, хранилище для таких продуктов должно соответствовать следующим требованиям:

- (a) должно иметься отдельное холодильное хранилище для сырых и обработанных пищевых материалов;
- (b) хранилище должно размораживаться каждый раз, когда это необходимо для поддержания эффективности охлаждения;
- (c) внутренняя поверхность хранилища должна быть выполнена из гладкого и нетоксичного металла или другого непроницаемого материала, а также иметь светлый цвет и легко очищаться;

(d) любое устройство, используемое для регистрации температуры в хранилище, должно измерять температуру с точностью плюс-минус 1 °C; и

(e) вентиляционное отверстие хранилища должно быть расположено вдали от источников избыточного света, теплого воздуха, духовок и кондиционеров.

(5) Если хранилище, упомянутое в пункте (4), является холодильным помещением, двери такого помещения должны быть оборудованы воздушной завесой или другими эффективными средствами, чтобы избежать потери холодного воздуха и любого внезапного повышения температуры.

26. Раздевалки

При необходимости, в продовольственных помещениях должна быть предусмотрена раздевалка для лиц, работающих с пищевыми продуктами.

27. Умывальники

(1) Должно быть предусмотрено достаточное количество удобно расположенных умывальников для мытья рук.

(2) Умывальники должны всегда:-

(a) иметь достаточное водоснабжение;

(b) иметь мыло или подходящее жидкое моющее средство в дозаторе;

(c) иметь бумажные полотенца или автоматическую сушилку для рук;

(d) содержаться в чистоте и порядке; и

(e) быть оборудованы кранами, открывающимися не руками, для пользования лицами, работающими с пищевыми продуктами.

(3) В продовольственных помещениях должны быть предусмотрены разные умывальники для мытья рук и мытья пищи.

28. Туалеты

(1) В продовольственных помещениях должно быть предусмотрено достаточное количество туалетных комнат.

(2) Туалетная комната должна:

(a) быть всегда обеспечена проточной водой, туалетной бумагой, мылом или подходящим жидким моющим средством в дозаторе, сушилкой для рук или чистыми полотенцами либо бумажными полотенцами;

(b) всегда содержаться в чистоте и не иметь неприятного запаха; и

(c) не выходить непосредственно в комнату или секцию, используемую для хранения, производства и подачи пищи.

29. Дренажная система

- (1) Дренажная система в продовольственных помещениях должна быть подходящей, спроектированной и сконструированной таким образом, чтобы исключить любой риск загрязнения пищевых продуктов.
- (2) Дренажная система на кухне или в местах приготовления пищи в продовольственных помещениях должна быть изготовлена из гладкого материала, оснащена улавливателем для пищевых продуктов и подключена к основному дренажному отверстию продовольственных помещений.
- (3) Дренажные каналы в продовольственных помещениях должны быть полностью или частично открыты и соответствующим образом спроектированы таким образом, чтобы отходы не попадали из загрязненной зоны в чистую.

ЧАСТЬ IV

ЛИЦО, РАБОТАЮЩЕЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Глава 1 - Подготовка, медицинское обследование и состояние здоровья, одежда и личная гигиена лица, работающего с пищевыми продуктами

Глава 2 - Защита пищевых продуктов

30. Подготовка лица, работающего с пищевыми продуктами

- (1) Все лица, работающие с пищевыми продуктами, должны пройти подготовку по обращению с пищевыми продуктами в указанном Директором учреждения и получить Сертификат о подготовке лиц, работающих с пищевыми продуктами.
- (2) Если Министр сочтет это необходимым, он может потребовать от любого лица, работающего с пищевыми продуктами, посещать любые дополнительные курсы по обращению с пищевыми продуктами в любом указанном Директором учреждении.
- (3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами в любых продовольственных помещениях, которое не проходит обучение или не получает сертификат, указанный в пункте (1), или не проходит дополнительное обучение, указанное в пункте (2), совершает правонарушение и в случае осуждения подлежит штрафу в размере до десяти тысяч ринггитов или тюремному заключению на срок до двух лет.

31. Медицинский осмотр и состояние здоровья лиц, работающих с пищевыми продуктами

- (1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно пройти медицинский осмотр и получить прививку у зарегистрированного практикующего врача.
- (2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое страдает или является переносчиком заболевания пищевого происхождения или подозревается в наличии заболевания пищевого происхождения, должно:
 - (а) не допускаться в продовольственные помещения или к работе с едой;

(b) немедленно сообщить руководству продовольственных помещений о состоянии его здоровья; и

(с) быть отстранено от работы в продовольственных помещениях до тех пор, пока не получит справку о том, что оно вылечено от болезни и с медицинской точки зрения пригодно для работы, выданную зарегистрированным практикующим врачом, прежде чем оно будет допущено в продовольственные помещения или к работе с едой;

(3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1) или (2), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

32. Одежда лица, работающему с пищевыми продуктами

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно носить:

(a) чистую и подходящую одежду, которая не должна способствовать загрязнению пищи; и

(b) чистый и подходящий комбинезон или фартук светлого цвета, головной убор и обувь, или любую другую одежду, которая подходит для такой работы по мнению Директора или уполномоченного им должностного лица.

(2) Одежда, указанная в подпункте (b) пункта (1), должна носиться только в продовольственных помещениях, и когда она не используется, она должна храниться в подходящем шкафчике.

(3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1) или (2), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до одной тысячи ринггитов.

33. Личная гигиена лица, работающего с пищевыми продуктами

(1) Во время обработки, приготовления, упаковки, переноски, хранения, демонстрации и подачи пищевых продуктов, лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно:

(a) поддерживать высокую степень личной гигиены, включая короткие и чистые ногти;

(b) перед посещением туалета снимать комбинезон, головной убор или фартук;

(с) мыть руки перед началом работы, сразу после посещения туалета и после работы с сырыми пищевыми продуктами или с любым другим загрязненным материалом;

(d) не совершать никаких действий, которые могут привести к загрязнению пищи;

(е) не класть в карманы комбинезона или фартука какие-либо предметы, которые могут привести к загрязнению пищи; и

(f) не носить ювелирные украшения, часы, булавки и другие аксессуары.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

34. Обязанность содержать продовольственные помещения в чистоте

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обеспечивать, чтобы продовольственные помещения, в которых обрабатываются продукты, всегда содержались в чистоте и там не было мусора, вредителей, грязи или саж, отбросов, пепла, отходов и паутины.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

35. Обращение с пищевыми продуктами, приспособления и т.д.

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обращаться с пищевыми продуктами и использовать приспособления и контейнеры для пищевых продуктов в соответствии со следующими требованиями:

(a) пища не должна находиться в непосредственном контакте с каким-либо материалом или веществом, которое может загрязнить ее;

(b) все приспособления и контейнеры, используемые в продовольственных помещениях, должны всегда содержаться в хорошем состоянии, легко чиститься и, в случае необходимости, дезинфицироваться;

(c) все приспособления и контейнеры не должны портить и не передавать их содержимому посторонний привкус, ядовитые или вредные вещества;

(d) все приспособления и контейнеры должны размещаться таким образом, чтобы обеспечивать надлежащую очистку приспособлений и контейнеров, оборудования и окружающей их зоны;

(e) все части приспособлений и контейнеров, которые находятся в непосредственном контакте с влажной пищей или пищей, представляющей высокий риск, предназначенной для продажи, должны иметь гладкую, непроницаемую поверхность и не иметь дефектов;

(f) все приспособления и контейнеры, которые использовались для сырой пищи, должны очищаться и проходить санитарную обработку, перед их использованием для приготовленной пищи;

(g) для сырой и готовой пищи должны использоваться разные разделочные доски;

(h) разделочная доска, используемая при приготовлении пищи, не должна иметь дефектов и должна легко сниматься для очистки;

(i) дезинфицирующее средство, моющее средство, чистящий состав и абразивы должны тщательно смываться с поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами;

(j) лед, используемый в непосредственном контакте с пищевыми продуктами или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, должен быть изготовлен из

питьевой воды и должен изготавливаться, обрабатываться, храниться и перевозиться таким образом, чтобы защитить его от любого загрязнения;

(к) пар, используемый в непосредственном контакте с пищевыми продуктами или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, не должен содержать веществ, которые могут быть опасными для здоровья или могут загрязнить пищу; и

(1) во время обработки пищи запрещено подметать пол, чистить стены или удалять пыль с потолка.

(2) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно выносить из продовольственных помещений все неисправные приспособления.

(3) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, не должно хранить, переносить, распространять или использовать какие-либо токсичные вещества, которые могут подвергнуть любую предназначенную для продажи пищу риску загрязнения.

(4) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обеспечивать, чтобы химические добавки, используемые для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров, использовались в соответствии с хорошей практикой.

(5) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, не должно повторно замораживать продукты, предназначенные для розничной продажи в замороженном состоянии, после их оттаивания.

(6) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), (2), (3),

(4) или (5), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

36. Приготовление, упаковка и подача пищи

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое готовит, упаковывает или подает пищу, предназначенную для продажи, должно:

(a) обеспечивать, чтобы приготовление, упаковка или подача пищи не загрязняли пищу;

(b) обеспечивать, чтобы упаковка для пищи обеспечивала надлежащую защиту пищевых продуктов, чтобы свести загрязнение к минимуму и предотвратить повреждение пищевых продуктов;

(c) убедиться, что упаковочные материалы для пищевых продуктов являются нетоксичными и достаточно прочными, чтобы не допустить разрывы и проколы;

(d) обеспечивать, чтобы упаковочные материалы для пищевых продуктов не влияли на безопасность и пригодность пищевых продуктов при указанных условиях хранения и использования;

(e) не работать с развернутой пищей голыми руками;

(f) принимать все разумные меры, чтобы клиенты не трогали пищевые продукты без упаковки голыми руками;

- (g) не использовать дыхание, чтобы открыть пакет или упаковку, предназначенную для использования при подготовке, упаковке и подаче пищи;
- (h) вытирать руки чистым полотенцем или любым другим чистым и подходящим материалом;
- (i) избегать помещения, переноски или хранения любой развернутой пищи таким образом, чтобы тарелка, блюдо или контейнер контактировали с пищей в другой тарелке, блюде или контейнере;
- (j) не использовать сырье или ингредиенты, которые могут быть заражены паразитами, патогенными микроорганизмами, токсичными, разложившимися или посторонними веществами, которые могут сделать готовый пищевой продукт непригодным для потребления человеком;
- (k) не хранить сырье, ингредиенты, полуфабрикаты или готовые продукты питания при температуре, которая может способствовать размножению патогенных микроорганизмов или образованию токсинов;
- (l) не прерывать холодную цепь обработки продуктов питания, но при этом допускается ненадолго подвергать пищу наружной температуре, если это не приводит к риску для здоровья;
- (m) убедиться, что устройство подогрева пищи поддерживает температуру пищи выше 60 °C, если пища должна подаваться в горячем виде;
- (n) обеспечивать, чтобы пища, которая должна подаваться с охлажденным виде, охлаждалась -
- (i) как можно быстрее, если она подвергается термической обработке; или
- (ii) до температуры, которая не приводит к риску для здоровья, если на заключительном этапе готовки тепловой процесс не применяется; и
- (o) относительно процесса размораживания пищи:
- (i) свести к минимуму риск размножения патогенных микроорганизмов или образования токсинов в пищевых продуктах;
- (ii) подвергать пищу таким температурам, которые не могут нанести вред здоровью; и
- (iii) сливать жидкость, образующуюся в результате оттаивания, соответствующим образом.
- (2) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, который готовит, упаковывает или подает пищу из свинины (sus scrofa), не должно одновременно готовить, упаковывать или подавать пищу не из свинины.
- (3) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно использовать разные приборы для приготовления, упаковки или подачи пищи из свинины (sus scrofa) и пищи не из свинины.
- (4) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), (2) или (3), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч рингитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

37. Хранение, выставление или демонстрация продуктов питания для продажи

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, не должно хранить, выставять или демонстрировать для продажи продукты питания, готовые к употреблению человеком, в любых продовольственных помещениях, если они не защищены надлежащим образом от:

(a) загрязнения любым человеком, который вступает в контакт с пищей; или

(b) других источников загрязнения, с помощью легко очищаемого шкафа, витрины, контейнера, крышки или другого защитного оборудования, системы или устройства.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

38. Хранение пищи

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно хранить продукты в соответствии со следующими требованиями:

(a) пищевые продукты должны храниться на подходящих складах, достаточно больших для раздельного хранения сырых пищевых продуктов и обработанных пищевых продуктов и имеющих достаточно большие холодильные помещения для такого раздельного хранения;

(b) пища не должна храниться в одном помещении с моющими и дезинфицирующими средствами;

(c) пища должна храниться в чистом помещении, без загрязнений и неприятных запахов, быть защищена от сырости, пыли или вредителей и не должна контактировать с сырьем или любыми другими предметами, которые могут способствовать загрязнению пищевых продуктов;

(d) пищевые продукты должны размещаться или укладывается с минимальным пространством:

(i) 15 сантиметров между стеной хранилища и хранящейся в нем пище; и

(ii) 20 сантиметров над полом;

(e) пища из свинины (*sus scrofa*) не должна храниться в одном хранилище с пищей не из свинины;

(f) продукты с высокой степенью риска должны храниться в закрытых контейнерах отдельно от упакованных продуктов;

(g) скоропортящиеся продукты или продукты с высокой степенью риска должны храниться при соответствующей температуре, которая защищает их от ухудшения качества и порчи;

(h) сырье или ингредиенты для приготовления пищи должны маркироваться и храниться в соответствующих условиях, чтобы предотвратить ухудшение качества и защитить их от загрязнения; и

(i) запас продуктов должен регулярно обновляться по принципу «первым пришел — первым вышел».

(2) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, не должно хранить охлажденные или замороженные продукты в количестве, превышающем максимальную вместимость хранилища.

(3) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно хранить продукты, предназначенные для розничной продажи, в:

(а) охлажденном состоянии все время при температуре от минус 1 °C до 10 °C; или

(b) замороженном состоянии все время при температуре от минус 18 °C до 10 °C в хранилище.

(4) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обеспечивать, чтобы хранение охлажденной или замороженной пищи было непрерывным во время хранения такой пищи, но при этом разрешен ограниченный период контроля наружной температуры, который не приводит к риску для здоровья.

(5) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), (2), (3) или (4) совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

ЧАСТЬ V

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ, ПОДГОТОВКЕ, УПАКОВКЕ, ПОДАЧЕ, ХРАНЕНИИ И ПРОДАЖЕ КОНКРЕТНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Глава 1 — мясо

Глава 2 — рыба

Глава 3 — мороженое и замороженные кондитерские изделия

Глава 4 — молоко

Глава 5 — лед

Глава 6 — торговый автомат

39. Подготовка мяса

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно подготавливать мясо в продовольственных помещениях в соответствии со следующими требованиями:

(а) зона, используемая для подготовки мяса, должна очищаться и дезинфицироваться до и после подготовки в течение каждого рабочего дня и постоянно поддерживается в чистом состоянии;

(b) зона или оборудование для разделки, обвалки или дальнейшей подготовки свежего мяса должна быть зарезервирована только для этих целей, и во время такой подготовки в этой зоне должна поддерживаться температура ниже 15 °C и соответствующая влажность; и

(c) замороженное мясо должно храниться в комнате или контейнере при температуре ниже минус 18 °C и в соответствии с требованиями подпункта (3) пункта 38.

(2) Все приборы, используемые при обработке мяса, должны быть изготовлены из гладкого и легко очищаемого материала, устойчивого к коррозии, и они должны очищаться до и после их использования.

(3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1) или (2), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

40. Переноска мяса

(1) Лицо, переносящее свежее мясо, должно обеспечивать, чтобы туши или любая часть туши переносилась в качестве подвешного груза или на стойках для предотвращения и защиты от загрязнения.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

41. Продажа мяса

(1) Лицо, продающее мясо, должно обеспечивать, что:

(a) все охлажденное мясо хранится при температуре от минус 1 до 10 °C; и

(b) все мясо, демонстрируемое или выставленное для розничной продажи, хранится в холодильной установке или в эффективно изолированном помещении, в котором поддерживается температура ниже 10 °C.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

42. Разгрузка и размещение рыбы

(1) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, в которых осуществляется разгрузка и размещение рыбы, должен:

(a) обеспечивать, чтобы разгрузочное и складское оборудование, которое вступает в контакт с рыбой, было изготовлено из материала, который легко очищается и дезинфицируется, и поддерживалось в хорошем состоянии;

(b) избегать загрязнения рыбы:

(i) путем быстрой разгрузки и размещения;

(ii) путем незамедлительного помещения рыбы в защищенную среду при температуре, указанной в подпункте (3) пункта 38; и

(iii) не используя оборудование и методы, которые могут привести к ненужному повреждению съедобных частей рыбы;

(c) обеспечивать, чтобы зона, в которой осуществляется разгрузка и размещение рыбы в продовольственных помещениях, не использовалась для других целей;

(d) обеспечивать, чтобы транспортным средствам, выделяющим выхлопные газы, которые могут ухудшить качество рыбы, не разрешалось проезжать или въезжать в его продовольственные помещения; и

(е) обеспечивать, чтобы на территорию продовольственных помещений не допускались животные.

(2) Собственник, владелец или арендатор продовольственных помещений, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

43. Обращение со свежей рыбой

(1) Лицо, работающее со свежей рыбой, должно соответствовать следующим требованиям:

(а) если охлажденная или неупакованная свежая рыба не распределяется, не отправляется, не подготавливается и не перерабатывается сразу после размещения, эта рыба:

(i) хранится во льду в соответствующих помещениях; и

(ii) замена льда осуществляется так часто, как это необходимо;

(b) упакованная свежая рыба охлаждается до температуры, близкой к температуре тающего льда.

(c) обезглавливание и потрошение свежей рыбы осуществляется в надлежащих гигиенических условиях;

(d) потрошение свежей рыбы производится как можно скорее после того, как рыба поймана или выгружена и тщательно промыта питьевой водой;

(е) если потрошение свежей рыбы осуществляется на борту судна, то для промывки используется чистая вода;

(f) филетирование и разделка свежей рыбы осуществляется таким образом, чтобы избежать загрязнения или порчи рыбы;

(g) филе и ломтики свежей рыбы не должны оставаться на рабочих столах дольше, чем это необходимо для их подготовки;

(h) филе и ломтики свежей рыбы заворачиваются и, при необходимости, упаковываются и охлаждаются как можно скорее после их подготовки; и

(i) талая вода изо льда в контейнере, используемом для перевозки или хранения неупакованной свежей рыбы, не контактирует с рыбой.

(2) Для целей правила (1):

«чистая вода» означает чистую морскую воду или пресную воду аналогичного качества;

«чистая морская вода» означает природную, искусственную или очищенную морскую воду или солоноватую воду, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ или токсичного морского планктона в количествах, способных прямо или косвенно повлиять на качество продуктов питания.

(3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

44. Обращение с обработанными ракообразными или моллюсками

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обращаться с обработанными ракообразными или моллюсками в соответствии со следующими требованиями:

(а) сразу же после варки ракообразные или моллюски быстро охлаждаются, и для этой цели используется питьевая вода, или, если не используется какой-либо другой метод консервации, процесс охлаждения продолжается до достижения температуры тающего льда;

(b) снятие панциря или створок ракообразных или моллюсков проводится в надлежащих гигиенических условиях во избежание загрязнения этих продуктов; и

(с) приготовленные ракообразные или моллюски незамедлительно замораживаются или охлаждаются до температуры, указанной в подпункте (3) пункта 38, после снятия панциря или створок.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

45. Хранение рыбы

(1) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно хранить рыбу в соответствии со следующими требованиями:

(а) свежая рыба, размороженная необработанная рыба и обработанные ракообразные или моллюски хранятся при температуре, близкой к температуре таяния льда;

(b) замороженную рыбу хранят при температуре ниже минус 18 °C во всех частях продукта;

(с) замороженная рыба в рассоле, предназначенная для переработки в консервы, хранится при температуре ниже минус 9 °C; и

(d) живая рыба хранится при температуре и способом, который не сказывается отрицательно на безопасности пищевых продуктов и на их сохранности.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

46. Переноска рыбы

(1) Лицо, перемещающее рыбу, должно соблюдать следующие требования:

(а) свежая рыба, размороженная необработанная рыба и обработанные ракообразные или моллюски хранятся при температуре, близкой к температуре таяния льда;

(b) замороженную рыбу хранят при температуре ниже минус 18 °C во всех частях продукта; и

(с) замороженная рыба в рассоле, предназначенная для переработки в консервы, хранится при температуре ниже минус 9 °С.

(2) Талая вода изо льда в контейнерах, используемых для перевозки или хранения рыбы, не контактирует с рыбой.

(3) Живая рыба, предназначенная для продажи на рынке, перемещается способом, который не сказывается отрицательно на безопасности пищевых продуктов и на их сохранности.

(4) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), (2) или (3) совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

47. Продажа охлажденной и замороженной рыбы

(1) Лицо, продающее охлажденную и замороженную рыбу, должно обеспечивать, чтобы:

(а) вся охлажденная рыба, хранящаяся или выставленная на продажу, хранится при температуре от минус 1 до 10 °С; и

(б) вся замороженная рыба, хранящаяся или выставленная на продажу, хранится при температуре ниже минус 18 °С.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

48. Подготовка, упаковка или продажа мороженого или замороженных кондитерских изделий

(1) Во время подготовки, упаковки или продажи мороженого или замороженных кондитерских изделий, лицо, работающее с пищевыми продуктами, должно обеспечивать следующее:

(а) морозильная камера с открытой поверхностью находится в комнате, защищенной от проникновения пыли; и

(б) морозильная камера снабжена плотно прилегающим экраном, который способен защитить поверхность рефрижератора от любых загрязнений.

(2) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

49. Поведение лица, продающего мороженое или замороженные кондитерские изделия

(1) Лицо, занимающееся продажей мороженого или замороженных кондитерских изделий, должно:

(а) не продавать мороженое или замороженные кондитерские изделия, которые растаяли или были повторно заморожены; и

(б) подготавливать, хранить и выставлять мороженое или замороженные кондитерские изделия при температуре ниже минус 18 °С.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

50. Требования к температуре

(1) Лицо, занимающееся обработкой молока, должно после принятия молока обеспечить, чтобы молоко как можно скорее было охлаждено до температуры не более 6 °С и хранилось при этой температуре до его обработки.

(2) Невзирая на пункт (1), лицо, работающее с пищевыми продуктами, может хранить молоко при более высокой температуре, если:

(а) обработка молока начинается сразу же после доения или в течение четырех часов после его получения; или

(б) Лицо, работающее с пищевыми продуктами, может доказать Директору или уполномоченному им должностному лицу, что по технологическим причинам, связанным с переработкой определенных молочных продуктов, требуется более высокая температура.

(3) Любое лицо, работающее с пищевыми продуктами, которое нарушает пункт (1) или (2), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

51. Продажа молока

(1) Любое лицо, продающее сырое молоко, должно хранить молоко при температуре ниже 4 °С в холодильной установке или в изолированной или другой подходящей камере, в которой нет других пищевых продуктов, способных загрязнить молоко.

(2) Любое лицо, которое продает молоко в запечатанной упаковке, должно выполнять следующие требования:

(а) до продажи упаковка не нарушена; и

(б) молоко продается в своем первоначальном виде, в контейнере и количестве, в котором оно поступило в продовольственные помещения, в которых оно продается.

(3) Любое лицо, которое нарушает пункт (1) или (2) совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

52. Перевозка, хранение и доставка льда

(1) Любое лицо, продающее лед, должно:

(а) перевозить лед в транспортном средстве, обеспечивающем защиту льда от любого загрязнения;

(б) перевозить и хранить лед в чистом изоляционном материале;

(с) не доставлять лед на проезжую часть, пешеходную дорожку, платформу или аналогичную зону в которой происходит транспортное движение;

(d) перевозить, хранить и доставлять лед в закрытых чистых контейнерах или надлежащим образом накрывать лед для предотвращения загрязнения; и

(е) обеспечивать, что оборудование и другие средства, используемые для перевозки, хранения и доставки льда, содержатся в чистом состоянии, чтобы предотвратить загрязнение.

(2) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

53. Установка автоматов по продаже еды и воды

(1) Владелец или оператор автоматов по продаже еды и воды должен, перед установкой такого автомата в каком-либо месте, выполнить следующие требования:

(a) его имя и зарегистрированный адрес указаны на автомате по продаже еды и воды;

(b) автомат по продаже еды или воды расположен в подходящем месте для защиты продуктов в автомате от загрязнения;

(с) автомат по продаже еды или воды содержится в чистом состоянии и в надлежащих гигиенических условиях;

(d) пространство вокруг и под автоматом по продаже еды или воды доступно для уборки и не допускает скопление вредителей; и

(е) пол, на котором устанавливается торговый автомат по продаже еды или воды, изготовлен из гладкого непроницаемого материала, который легко моется и способен выдержать многократную мойку и чистку.

(2) Собственник или оператор автомата по продаже еды или воды, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

54. Автомат по продаже еды

(1) Владелец или оператор автомата по продаже еды должен соблюдать следующие требования:

(a) автомат по продаже еды содержится в исправном рабочем состоянии;

(b) автомат по продаже еды содержится в чистом состоянии и не содержит вредителей;

(с) автомат по продаже еды используется исключительно для продажи продуктов питания;

(d) окружающая территория, где находится автомат по продаже еды, поддерживается в чистоте и порядке и не содержит вредителей;

(е) Контейнеры для отходов:

(i) имеются в достаточном количестве около автомата по продаже еды;

- (ii) самозакрывающегося типа, переносные и герметичные;
- (iii) маркированы надлежащим образом; и
- (iv) опустошаются при заполнении, или, как минимум, один раз в день и моются и очищаются после опорожнения;
- (f) рядом с автоматом по продаже еды имеется достаточно подходящих стеллажей или ящиков для многоразовых контейнеров или бутылок;
- (g) все одноразовые приборы, которые будут использоваться в торговом автомате во время доставки и во время хранения перед использованием, защищены от пыли, вредителей и любых других видов загрязнения;
- (h) автомат по продаже еды, через который продаются скоропортящиеся продукты, оборудован устройством контроля температуры, чтобы гарантировать, что еда хранится при соответствующей температуре;
- (i) все скоропортящиеся продукты разливаются в оригинальную тару или упаковку производителя или же в одноразовые контейнеры;
- (j) молоко или жидкие молочные продукты разливаются в индивидуальные оригинальные контейнеры;
- (k) все многоразовые контейнеры и части торгового автомата, которые вступают в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, извлекаются из автомата и ежедневно тщательно очищаются;
- (l) сопло автомата по продаже еды, через которое раздаются продукты, если оно используется, всегда защищено от пыли, вредителей или других типов загрязнений; и
- (m) микроволновая печь, которая используется вместе с автоматом по продаже еды:
 - (i) полости и края дверок чистятся не реже одного раза в день неабразивным чистящим средством; и
 - (ii) не содержит отложений жира и других контаминантов.

(2) Собственник или оператор автомата по продаже еды, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

55. Автомат по продаже воды

(1) Владелец или оператор автомата по продаже воды должен соблюдать следующие требования:

- (a) автомат по продаже воды спроектирован и сконструирован таким образом, чтобы обеспечить легкую очистку и техническое обслуживание всех внешних и внутренних поверхностей;

- (b) все части и поверхности автомата по продаже воды, которые вступают в контакт с водой, изготовлены из утвержденного, коррозионностойкого и неабсорбирующего материала, способного выдерживать многократную чистку и дезинфекцию;
- (c) автомат по продаже воды имеет утепленный или защищенный от коррозии дозирующий носик;
- (d) автомат по продаже воды сконструирован таким образом, чтобы обеспечивать эффективную обработку всей продаваемой воды посредством дистилляции, ионного обмена, фильтрации, ультрафиолетового излучения, обратного осмоса, добавления минералов или любым другим приемлемым способом;
- (e) автомат по продаже воды имеет эффективную систему защиты от стекания капель, проливов и переливов воды;
- (f) автомат по продаже воды имеет устройство предотвращения обратного потока во всех системах подачи воды;
- (g) автомат по продаже воды выдает воду, которая дезинфицируется озонированием или другим утвержденным Директором способом;
- (h) автомат по продаже воды оборудован контрольными устройствами, предназначенными для отключения работы машины, когда дезинфекционная установка не функционирует, либо автомат ежедневно проверяется при запуске и отключается вручную каждый раз, когда эта установка не функционирует;
- (i) автомат по продаже воды оборудован самозакрывающейся, плотно прилегающей дверцей в раздаточном отделении или дверце, закрывающей раздаточный носик для его защиты, когда торговый автомат для воды не используется;
- (j) автомат по продаже воды содержится в чистом состоянии, без грязи и вредителей; и
- (k) автомат по продаже воды использует утвержденную систему общественного водоснабжения.
- (2) Собственник или оператор автомата по продаже воды, который нарушает пункт (1), совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч рингитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

ЧАСТЬ VI

ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

56. Перевозка пищевых продуктов

- (1) Лицо, занимающееся перевозкой пищевых продуктов, должно обеспечивать, что транспортное средство, используемое при перевозке пищевых продуктов:
- (a) содержится в чистом и рабочем состоянии;
- (b) при необходимости, позволяет эффективно отделять пищевые продукты от непищевых во время перевозки, чтобы предотвратить риск загрязнения;

- (с) не используется для перевозки опасных, токсичных или ядовитых веществ; и
- (d) может поддерживать температуру, требуемую в соответствии настоящими правилами, влажность и другие условия для защиты пищевых продуктов от любого вредного или нежелательного размножения микробов и порчи, которые могут сделать пищу непригодной для потребления человеком.
- (2) Лицо, которое намеревается использовать какое-либо транспортное средство для перевозки пищевых продуктов, должно обеспечить, чтобы транспортное средство очищалось или дезинфицировалось после его использования для перевозки разных пищевых или непищевых продуктов.
- (3) Лицо, которое использует какое-либо транспортное средство для перевозки продуктов из свинины (*sus scrofa*), не должно использовать это же транспортное средство для перевозки продуктов не из свинины.
- (4) Лицо, использующее любое транспортное средство для перевозки охлажденных или замороженных продуктов, должно обеспечить соответствие транспортного средства следующим требованиям:
- (a) температура в холодильном отсеке транспортного средства составляет от минус 1 °C до 10 °C для охлажденных продуктов и минус 18 °C для замороженных продуктов; и
- (b) холодильный отсек транспортного средства:
- (i) изготовлен из непроницаемого материала; и
- (ii) оборудован холодильным оборудованием, которое расположено так, чтобы обеспечить доступ ко всем частям оборудования для легкой очистки.
- (5) Лицо, перевозящее охлажденные или замороженные пищевые продукты, должно обеспечивать, чтобы хранение охлажденной или замороженной пищи было непрерывным во время перевозки такой пищи, но при этом разрешен ограниченный период контроля наружной температуры, который не приводит к риску для здоровья.
- (6) Любое лицо, которое нарушает пункт (1), (2), (3), (4) или (5) совершает правонарушение и, в случае осуждения, подлежит наказанию в виде штрафа в размере до десяти тысяч ринггитов или в виде лишения свободы на срок до двух лет.

ЧАСТЬ VII

ПРОЧЕЕ

57. Приготовление и т.д. пищи в продовольственных помещениях

- (1) Две или более комнат внутри одного и того же отдела продовольственных помещений не считаются отдельными продовольственными помещениями, даже если подготовка, упаковка, хранение, обработка или продажа какого-либо конкретного продукта питания осуществляются в разных комнатах продовольственного помещения.
- (2) Независимо от пункта (1), если две или более комнат в пределах одного отдела продовольственных помещений используются исключительно для продажи продуктов питания,

но под одним и тем же управлением, такие комнаты считаются отдельными продовольственными помещениями.

58. Преступления, за которые можно избежать судебного преследования

Преступления, перечисленные Четвертом приложении, считаются преступлениями, за которые можно избежать судебного преследования.

59. Отказ от судебного преследования за преступление

(1) Предложение не возбуждать судебное преследование должно подаваться по форме, указанной в Пятом приложении.

(2) Лицо, принявшее предложение об отказе в возбуждении судебного преследования, должно внести платеж за отказ в возбуждении судебного преследования по форме, указанной в Шестом приложении.

60. Платеж за отказ в возбуждении судебного преследования

(1) Если предложение об отказе в возбуждении судебного преследования делается и принимается лицом, которому оно сделано, оно должно произвести оплату наличными, денежным переводом, почтовым переводом или банковским переводом в адрес районного медицинского сотрудника здравоохранения.

(2) Платеж должен быть передан лично или отправлен заказным письмом по адресу, указанному в Уведомлении о предложении об отказе в возбуждении судебного преследования.

(3) За каждый платеж, полученный в соответствии с пунктом (1), лицу, которому было сделано предложение об отказе в возбуждении судебного преследования, выдается официальная квитанция.

ПЕРВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Правило 3]

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

1. Все продовольственные помещения, задействованные в производстве продуктов питания.
2. Все продовольственные помещения, задействованные в общественном питании или снабжении населения продовольствием.
3. Все помещения, где пищевые продукты подготавливаются, обрабатываются, хранятся или выставляются на продажу.
4. Все транспортные средства, с которых продается готовая к употреблению еда.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Пункт (1) Правила 5]

ЗАКОН О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 1983 ГОДА

ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ 2009 ГОДА

СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Регистрация №: _____

Настоящим Свидетельство о регистрации выдается

Номер международного свидетельства: _____ ,
осуществляющего деятельность под
именем _____
по адресу _____

Характер деятельности: _____

Место осуществления деятельности: _____

Срок действия настоящего свидетельства о регистрации истекает через три года со дня его выдачи.

Оплаченный сбор: 30,00 малайзийских ринггитов

_____ Дата: _____

Директор или уполномоченное директором должностное лицо

Министерство здравоохранения Малайзии

Примечание: Настоящее свидетельство о регистрации продовольственных помещений является
непередаваемым

ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Пункт (1) Правила 9]

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, ТРЕБУЮЩИЕ ПРОГРАММУ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Все продовольственные помещения, задействованные в производстве продуктов питания.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Правило 58]

ПРЕСТУПЛЕНИЯ, ЗА КОТОРЫЕ МОЖНО ИЗБЕЖАТЬ СУДЕБНОГО ПРЕСЛЕДОВАНИЯ

- | | |
|----------------|--|
| 1. Правило 3 | Отсутствие регистрации продовольственных помещений |
| 2. Правило 7 | Отсутствие продления свидетельства о регистрации продовольственных помещений |
| 3. Правило 8 | Отсутствие свидетельства о регистрации, уведомлений и т.д. в продовольственных помещениях |
| 4. Правило 9 | Отсутствие программы обеспечения продовольственной безопасности |
| 5. Правило 10 | Отсутствие системы отслеживания пищевых продуктов |
| 6. Правило 11 | Несоблюдение требований, касающихся общих обязанностей собственника, владельца
или арендатора продовольственных помещений |
| 7. Правило 31 | Несоблюдение требований, касающихся медицинского осмотра и состояния
здоровья лица, работающего
с пищевыми продуктами |
| 8. Правило 32 | Несоблюдение требований, касающихся одежды лица, работающего с
пищевыми продуктами |
| 9. Правило 33 | Несоблюдение требований, касающихся личной гигиены лица,
работающего с пищевыми продуктами |
| 10. Правило 34 | Несоблюдение требований, касающихся обязанности содержать
продовольственные помещения в чистоте |
| 11. Правило 35 | Несоблюдение требований, касающихся обращения с пищевыми
продуктами, приспособлений и т.д. |
| 12. Правило 36 | Несоблюдение требований, касающихся приготовления, упаковки и подачи
пищевых продуктов |
| 13. Правило 37 | Несоблюдение требований, касающихся хранения, выставления и
демонстрации продуктов питания для продажи |
| 14. Правило 38 | Несоблюдение требований, касающихся хранения пищевых продуктов |
| 15. Правило 39 | Несоблюдение специальных требований, касающихся подготовки мяса |
| 16. Правило 40 | Несоблюдение специальных требований, касающихся перевозки мяса |
| 17. Правило 41 | Несоблюдение специальных требований, касающихся продажи мяса |
| 18. Правило 42 | Несоблюдение специальных требований, касающихся разгрузки и погрузки |

	рыбы
19. Правило 43	Несоблюдение специальных требований, касающихся обращения со свежей рыбой
20. Правило 44	Несоблюдение специальных требований, касающихся обработанных ракообразных или моллюсков
21. Правило 45	Несоблюдение специальных требований, касающихся хранения рыбы
22. Правило 46	Несоблюдение специальных требований, касающихся перевозки рыбы
23. Правило 47	Несоблюдение специальных требований, касающихся продажи охлажденной и замороженной рыбы
24. Правило 48	Несоблюдение специальных требований, касающихся подготовки, упаковки или продажи мороженого и замороженных кондитерских изделий
25. Правило 49	Несоблюдение специальных требований, касающихся поведения лиц, занимающихся продажей мороженого и замороженных кондитерских изделий
26. Правило 50	Несоблюдение специальных требований, касающихся температуры молока
27. Правило 51	Несоблюдение специальных требований, касающихся продажи молока
28. Правило 52	Несоблюдение специальных требований, касающихся перевозки, хранения и доставки льда
29. Правило 53	Несоблюдение специальных требований, касающихся установки автоматов по продаже еды или воды
30. Правило 54	Несоблюдение специальных требований, касающихся автоматов по продаже еды
31. Правило 55	Несоблюдение специальных требований, касающихся автоматов по продаже воды
32. Правило 56	Несоблюдение требований, касающихся перевозки пищевых продуктов

ПЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Пункт (1) Правила 59]

ЗАКОН О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 1983 ГОДА

ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ 2009 ГОДА

УВЕДОМЛЕНИЕ О ПРЕДЛОЖЕНИИ ОБ ОТКАЗЕ В ВОЗБУЖДЕНИИ СУДЕБНОГО
ПРЕСЛЕДОВАНИЯ

При ответе, укажите:

Должность: _____

Место: _____

Исх. №: _____

Дата: _____

Кому:

Господин/госпожа,

Я получил жалобу на вас

_____ с
заявлением о

(*укажите имя)

совершение следующих нарушений пункта

_____ Правил гигиены
пищевых продуктов 2009 года.

Дата: _____

Время: _____

Место:

Описание нарушения*:

2. Сообщаем Вам о том, что в силу полномочий, предоставленных мне статьей 33 Закона о
продуктах питания 1983 года, я настоящим предлагаю не возбуждать судебное преследование
за это преступление при уплате суммы в размере

_____ рингитов (_____).

3. В случае принятия настоящего предложения, оплата должна быть произведена наличными/денежным переводом/почтовым переводом/банковским переводом в адрес районного сотрудника здравоохранения, и может быть доставлена лично или отправлена заказной почтой по следующему адресу:

4. При получении платежа будет выдана официальная квитанция.

5. Настоящее предложение об отказе в возбуждении судебного преследования остается в силе до _____, и если до этой даты ответ не будет получен, в отношении вас будет возбуждено уголовное дело _____ без дополнительного уведомления.

(*укажите имя)

Дата _____

Директор или уполномоченное директором должностное лицо

Примечание:

* Укажите подробную информацию

* Удалите, если неприменимо

ШЕСТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

[Пункт (2) Правила 59]

ЗАКОН О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 1983 ГОДА

ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ 2009 ГОДА

ПРИНЯТИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОБ ОТКАЗЕ В ВОЗБУЖДЕНИИ СУДЕБНОГО
ПРЕСЛЕДОВАНИЯ

Исх. №: _____

Кому:

Я ссылаюсь на Уведомление о предложении об отказе в возбуждении судебного преследования
под номером _____ датированное

2. Я принимаю это предложение и прилагаю настоящему согласию

на сумму _____ малайзийских ринггитов (RM _____) в качестве
полной выплаты суммы,

предусмотренной в пункте 2 Уведомления о предложении об отказе в возбуждении судебного
преследования.

Подпись

: _____

Имя (заглавными буквами)

: _____

Номер удостоверения личности

: _____

Адрес

: _____

Дата

: _____

* удалите, если неприменимо