

Эмират Абу-Даби

Управление по контролю за продуктами питания Абу-Даби

Регламент № 6 от 2010 года

**Гигиена продуктов питания на всем протяжении
продовольственной цепочки**

[Логотип: Управление по контролю за продуктами питания Абу-Даби]

[Логотип: Управление по контролю за продуктами питания Абу-Даби]

Управление по контролю за продуктами питания Абу-Даби

Регламент № 6 от 2010 года

**Гигиена продуктов питания на всем протяжении
продовольственной цепочки**

Регламент № 6 от 2010 года

Гигиена продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки

Председатель Управления по контролю за продуктами питания Абу-Даби,

После рассмотрения:

- закона № 2 от 2005 года о создании Управления по контролю за продуктами питания Абу-Даби и поправками к нему,
- и закона № 2 от 2008 года опродовольственной продукции в эмирате Абу-Даби.
- и регламента № 3 от 2008 года об отслеживании происхождения продуктов питания и отзыве некачественной продукции,

И по рекомендации генерального директора и с одобрения Правления настоящим издает данный Регламент гигиены продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки для эмирата Абу-Даби.

Определения

Статья (1)

В дополнение к определениям, изложенным в законе о пищевых продуктах № 2 от 2008 года и его регламентам, приведенные ниже термины и выражения должны применяться для обеспечения выполнения настоящего регламента, если в тексте не указано иное:

Гигиена продуктов питания	Все условия и меры, необходимые для контроля источников опасности и обеспечения безопасности и пригодности продуктов питания на всех этапах продовольственной цепочки.
Транспортное средство для перевозки продуктов питания	Любой вид транспорта, предназначенный для продуктов питания, в том числе самоходный, вне зависимости от того, используется он для сухопутных, морских или воздушных перевозок.
Сырая пища	Продукты питания, которые не были подвергнуты приготовлению или обработке.
Готовая еда	Продукты питания, пригодные к потреблению человеком в пищу без каких-либо дальнейших биоцидных мер обработки от вредных организмов.

Регламент № 6 от 2010 года

Потенциально опасные продукты питания	Продукты питания, которые необходимо хранить при определенной температуре, чтобы свести к минимуму изменчивость данных продуктов, их непригодность для употребления в пищу, рост патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать в данных продуктах, или с целью предотвращения образования в них токсинов.
Скоропортящиеся продукты	Продукты питания, которые подвержены быстрому разложению, порче и/или росту патогенных микроорганизмов с или без образования токсинов или метаболитов в количествах, которые могут представлять неприемлемый риск для здоровья человека.
Продукты с длительным сроком хранения	Продукты питания, которые могут храниться в нормальных условиях в течение длительного периода времени без какого-либо изменения их безопасности и пригодности к употреблению в пищу.
Необработанные продукты питания	Продукты питания, которые были подвергнуты переработке, включая продукты, которые были разделены на части, нарезаны ломтиками, очищены от костей, очищены от кожи, измельчены, порезаны, очищены от загрязнения, обрезаны, очищены от кожуры, протерты, охлаждены, заморожены, подвергнуты глубокой заморозке или разморожены.
Переработанные продукты питания	Продукты питания, полученные в результате обработки непереработанных продуктов, которые могут содержать ингредиенты, необходимые для их приготовления или придания им особых характеристик.
Халяльные продукты питания	Пища, разрешенная в соответствии с исламскими законами по причине того, что она не состоит из и не содержит ничего, что считается запретным согласно исламским законам, а также при условии, что она не готовилась, не обрабатывалась, не перевозилась и не хранилась с использованием какого-либо прибора или установки, которые не были очищены от чего-либо, что запрещено по исламским законам, и при условии, что в процессе приготовления, переработки, транспортировки или хранения она не находилась в непосредственном контакте с любыми продуктами питания, которые не соответствуют вышеприведенным требованиям.

Регламент № 6 от 2010 года

Охлажденные продукты питания	Продукты питания, которые хранятся при низкой температуре для обеспечения их безопасности, качества и пригодности к употреблению в пищу в течение предполагаемого срока годности.
Замороженные продукты питания	Продукты питания, в любой части которых сохраняется температура -18 °C или ниже.
Питьевая вода	Питьевая вода, чистая и полезная для употребления, которая отвечает требованиям технических регламентов, подготовленных Органом по стандартизации и метрологии Эмиратов и Органом по надзору и контролю.
Первичное производство	Шаги в продовольственной цепочке, включающие в себя сбор урожая, охоту, рыбалку, доение и все этапы животноводства до стадии убоя.
Сырьевой продукт	Продукт основного производства, включая сельскохозяйственную продукцию, продукцию животноводства, охоты и рыболовства.
Обработка	Действия, которые существенно изменяют исходный продукт, включая нагревание, копчение, переработку, проращивание, сушку, маринование, экстракцию, экструзию или комбинацию этих процессов.
Надлежащие гигиенические практики	Все практики, касающиеся условий и мер, необходимых для обеспечения безопасности и пригодности продуктов питания на всех этапах продовольственной цепочки.
Система, основанная на принципе НАССР	Система, в обязательном порядке соответствующая семи принципам концепции анализа рисков и критическим контрольным точкам (НАССР) и необязательно соответствующая схеме или шагам руководства по применению НАССР Кодекса Алиментариус.
Официальные программы обучения и сертификации в области продовольственной безопасности	Программы обучения и сертификации в области продовольственной безопасности, официально принятые на государственном уровне.

Регламент № 6 от 2010 года

Загрязнение	Намеренное или случайное появление загрязняющих веществ в пище или пищевой среде.
Перекрестное загрязнение	Перенос вредных веществ или болезнетворных микроорганизмов на/в продукты питания руками, поверхностями, контактирующими с продуктами питания, предметами посуды или столовыми приборами, которые изначально соприкасаются с сырой пищей, не очищенной от загрязнения, а затем с готовыми к употреблению продуктами питания. Перекрестное загрязнение также может происходить, если сырая пища касается приготовленной или готовой к употреблению пищи.
Нежелательные микроорганизмы	Дрожжи, плесень, паразиты, бактерии и вирусы, представляющие значение для общественного здравоохранения в силу того, что они могут вызвать разложение пищи или указывают на то, что пища является загрязненной.
Дезинфекция	Снижение микробной нагрузки с помощью химических или физических агентов до уровня, который не будет нарушать неизменность продуктов питания и не приведет к их вредоносному загрязнению.
Вредители	Насекомые, птицы, грызуны и любые другие животные, способные прямо или косвенно загрязнять продукты питания.
Первичная упаковка	Помещение продукта в упаковку или контейнер, который находится в непосредственном контакте с соответствующим продуктом, а также сама упаковка или контейнер.
Вторичная упаковка	Любая операция, заключающаяся в размещении пищевых продуктов в контейнерах (то есть в первичной упаковке) или в размещении пищевых контейнеров в дополнительном упаковочном материале (то есть во вторичной упаковке).
Герметичный контейнер	Контейнер, который разработан и предназначен для защиты от проникновения любого источника опасности.

Регламент № 6 от 2010 года

Температура внутреннего воздуха	Температура воздуха, откачиваемого из холодильной камеры или охлажденного контейнера.
Эквивалент	Средства и инструменты, способные решать одни и те же задачи в разных системах.
Адекватный / подходящий / где уместно / где необходимо / насколько это возможно	Достаточно для достижения намеченной цели в рамках настоящего Регламента.

Регламент № 6 от 2010 года

Область применения и задачи

Статья (2)

В настоящем Регламенте изложены общие правила гигиены продуктов питания на всем протяжении продовольственной цепочки, включая первичное производство, переработку, подготовку, производство, упаковку, транспортировку, хранение, распределение, демонстрацию, обслуживание, передачу в дар и продажу продуктов питания потребителям в целях производства безопасных продуктов питания, подходящих для потребления человеком.

Обязанности оператора пищевого бизнеса

Статья (3)

Оператор пищевого бизнеса в Эмирате должен соблюдать требования лицензии, выданной Органом.

Статья (4)

Оператор пищевого бизнеса в Эмирате должен соблюдать правила, касающиеся отслеживания происхождения и отзыва некачественных продуктов питания. Принцип «один шаг вперед - один шаг назад» должен использоваться при изъятии и отзыве небезопасных продуктов питания с рынка.

Статья (5)

Оператор пищевого бизнеса отвечает за обеспечение того, чтобы работники пищевой промышленности прошли соответствующее обучение и демонстрировали знания и навыки в области продовольственной безопасности и надлежащей гигиенической практики в соответствии с поставленными им задачами, а также гарантирует получение официальной сертификации программ обучения продовольственной безопасности.

Статья (6)

В отношении состояния здоровья работников пищевой промышленности оператор пищевого бизнеса должен обеспечить следующее:

а) Соблюдение того, что работники пищевой промышленности могут быть допущены к работе с медицинской точки зрения, а также ведет учет больничных для инфицированных работников или носителей любых заболеваний, которые могут представлять угрозу для безопасности продуктов питания.

Регламент № 6 от 2010 года

б) Направление работников пищевой промышленности, страдающих или являющихся носителями заболеваний, немедленно информировать о любых симптомах, которые могут представлять угрозу для безопасности продуктов питания. Возобновление их должностных обязанностей не допускается без прохождения ими медицинского обследования до возвращения на работу в течение 48 часов после прекращения симптомов (для заболеваний и симптомов, указанных в пункте (в) этой статьи).

в) Соблюдение отсутствия у работников пищевой промышленности инфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, туберкулеза, инфицированных поражений кожи или порезов на открытых частях тела, любых выделений из глаз, ушей, носа или рта или стрептококковой ангины, включая симптомы желтухи, диареи, рвоты и лихорадки.

Первичное производство

Статья (7)

На предприятиях пищевой промышленности должны быть обеспечены соответствующие условия и процедуры в целях гарантии, что любая необходимая чистка и техническое обслуживание выполняются эффективно, а также что поддерживается соответствующий уровень личной гигиены.

Статья (8)

Оператор пищевого бизнеса должен:

а) Убедиться, что первичные продукты защищены от загрязнения, принимая во внимание обработку, которой впоследствии подвергнется первичный продукт.

б) Избегать использования зон, где окружающая среда представляет угрозу для безопасности продуктов питания.

в) Контролировать уровень загрязняющих веществ, вредителей и болезни животных и растений таким образом, чтобы они не создавали угрозы для безопасности продуктов питания.

г) Имплементировать практики и меры для обеспечения производства продуктов питания в надлежащих гигиенических условиях.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (9)

Содержать все виды оборудования, контейнеров, технических и транспортных средств, используемых в связи с первичным производством и связанных с ним операциями, включая те, которые используются для обработки и хранения корма, в чистом виде и, при необходимости, дезинфицировать их после очистки соответствующим образом.

Статья (10)

а) Контролировать здоровье растений, а также здоровье и благополучие животных во избежание возникновения риска для здоровья человека в результате потребления им в пищу произведенных из них продуктов питания.

б) Обеспечивать соответствие требованиям и чистоту животных, предназначенных для уоя и производства.

Статья (11)

Должны быть приняты соответствующие меры защиты, чтобы:

а) Защитить пищевой продукт от опасностей, связанных с загрязнением воздуха, почвы, воды, кормов, удобрений, пестицидов, биоцидов, ветеринарных препаратов, фекальных загрязнений, а также средств для чистки и дезинфекции.

б) Сортировать пищу и пищевые ингредиенты для отделения материала, непригодного для потребления человеком.

в) Утилизировать любой отбракованный материал с соблюдением гигиенических процедур согласно описанному в приведенных в настоящем Регламенте положениях, касающихся пищевых отходов.

Расположение, оформление и структура

Статья (12)

а) Предприятие пищевой промышленности должно быть расположено в подходящем месте, содержаться в надлежащей чистоте и хорошем техническом состоянии.

б) Предприятие не должно быть расположено в каком-либо месте, в котором сохраняется риск для безопасности или пригодности продуктов питания даже после применения защитных мер. В частности, предприятия, как правило, должны быть расположены вдали от:

1. Экологически загрязненных/или производственных территорий.

Регламент № 6 от 2010 года

2. Районов, подверженных риску заражения вредителями.

3. Областей, где отходы в твердой или жидкой форме не могут быть уничтожены эффективным образом.

Статья (13)

Расположение, оформление, конструкция и размеры предприятия пищевой промышленности должны:

А) Позволять адекватное обслуживание, чистку и/или дезинфекцию.

Б) Минимизировать загрязнение воздуха и обеспечить подходящее рабочее пространство, свободу передвижения и предотвращение загромождения рабочего пространства, принимая во внимание возможность соблюдения необходимых гигиенических практик на протяжении всего рабочего процесса.

В) Предубеждать любую возможность скопления грязи, конденсата, контакта с токсичными материалами, попадания инородных частиц в пищу и защищать от образования плесени на поверхностях с риском прямого загрязнения пищи.

Г) Гарантировать, что конструкции внутри пищевого заведения построены из прочных материалов, которые легко обслуживать, чистить и, при необходимости, дезинфицировать.

Д) Позволять соблюдение надлежащих гигиенических практик продуктов питания, включая защиту от перекрестного загрязнения, проникновения вредителей и заражения.

Е) Обеспечивать разделение между рабочими процессами, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, включая ограждения и соблюдение расстояния и расположения или другими эффективными способами.

Ж) Обеспечивать соответствующие контролируемые режимы температуры и влажности в условиях достаточной производительности, если в этом есть необходимость.

Статья (14)

Лестницы, подъемные клетки и вспомогательные конструкции, такие как платформы, лестницы и желоба, должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы предотвратить загрязнение пищи. Желоба должны быть оборудованы чистящими люками.

Статья (15)

Здания должны содержаться в хорошем техническом состоянии в целях предотвращения доступа вредителей и устранения потенциального заражения. Отверстия, стоки и другие места, через которые вероятнее всего могут проникнуть вредители, должны быть закрыты.

Статья (16)

На предприятии пищевой промышленности должны быть обеспечены адекватные производству и удобно расположенные приспособления для мытья и сушки рук, а также, при необходимости, приспособления для дезинфекции, предназначенные для очищения рук, согласно условиям, приведенным ниже:

А) Такие места должны быть обеспечены проточной и питьевой водой регулируемой температуры.

Б) Места для мытья пищи должны быть расположены отдельно от мест для мытья рук.

В) Желательно, чтобы раковины для мытья рук были оборудованы бесконтактными смесителями.

Статья (17)

Вентиляционная система должна соответствовать следующим требованиям:

А) Должны быть предусмотрены подходящие и достаточные средства естественной или механической вентиляции с учетом избегания попадания механического воздушного потока из загрязненной в чистую зону.

Б) Вентиляционное отверстие должно быть снабжено экраном или защитным кожухом из некорродирующего материала с легким доступом к фильтрам и другим деталям, которые могут требовать очистки.

В) Вентиляция должна быть достаточной для минимизации воздушного загрязнения пищи и контроля температуры окружающей среды, запахов и влажности.

Статья (18)

Освещение должно соответствовать следующим требованиям:

А) Должно быть обеспечено адекватное естественное или искусственное освещение, позволяющее работать с соблюдением необходимых гигиенических практик. Интенсивность освещения должна соответствовать характеру осуществляемой деятельности.

Б) Осветительные приборы и электрические провода должны быть надежно защищены для облегчения их очистки и предотвращения перекрестного загрязнения.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (19)

Дренажные сооружения должны соответствовать следующим требованиям:

А) Дренажные сооружения должны иметь надлежащий размер и конструкцию, а также быть правильным образом установлены для облегчения их обслуживания, чтобы избежать риска загрязнения и неприятных запахов.

Б) Дренажные каналы, включая любые съемные перфорированные тары и противоскользкую решетку, должны быть сконструированы из подходящих материалов и содержаться в надлежащем техническом состоянии в целях минимизации любого риска загрязнения.

В) В тех случаях, когда дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть спроектированы таким образом, чтобы гарантировать, что отходы не будут поступать из загрязненной зоны в сторону или непосредственно в чистую зону, и, в частности, в зону, где обрабатываются продукты повышенной угрозы.

Статья (20)

Должны быть предусмотрены адекватно сконструированные и обустроенные и удобно расположенные туалеты с надлежащей системой вентиляции и подключением к эффективной канализационной системе. Туалеты не должны располагаться в непосредственной близости от зоны обработки пищевых продуктов. В случае необходимости также должны быть организованы специализированные раздевалки для работников.

Статья (21)

Чистящие и дезинфицирующие средства, а также любые другие материалы или предметы, которые могут непосредственно контактировать с пищевыми продуктами или служить причиной попадания их частей в продукты питания:

А) Должны соответствовать спецификациям качества продуктов питания.

Б) Должны быть промаркированы и содержаться в местах, отдельных от зоны обработки пищевых продуктов, таким образом, который будет защищать от загрязнения сами продукты питания, а также контактирующие с ними поверхности и предназначенные для них упаковочные материалы.

Оборудование и инструменты

Статья (22)

Все контейнеры и оборудование, за исключением одноразовых контейнеров и упаковочных материалов, которые вступают в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, должны соответствовать следующим требованиям:

А) Должны быть изготовлены из материалов, которые не пропускают в пищу токсичные вещества, запахи и не меняют вкус пищи, не впитывают влагу, устойчивы к коррозии и долговечны в условиях частого очищения и дезинфекции.

Б) Могут быть эффективно очищены и, при необходимости, дезинфицированы после очистки, за исключением одноразовых контейнеров и упаковки. Чистка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для предотвращения любого риска загрязнения.

В) Должны поддерживаться в хорошем состоянии и легко ремонтироваться в целях минимизации риска загрязнения.

Г) Должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечить надлежащую очистку оборудования и примыкающей к нему территории.

Д) Должны быть долговечными и мобильными и разбираться на части для обеспечения надлежащего технического обслуживания, очистки, дезинфекции и контроля за вредителями. При необходимости очистка крупногабаритного оборудования должна проводиться в отдельных моечных помещениях.

Е) Оборудование, используемое для приготовления, термической обработки, охлаждения, хранения или замораживания продуктов, должно быть спроектировано таким образом, чтобы максимально быстро достигать необходимой температуры и эффективно ее поддерживать.

Статья (23)

Оборудование, упомянутое в статье (22) выше, должно быть оснащено соответствующими устройствами контроля температуры, которые предназначены для регистрации температуры воздуха в самой холодной части оборудования и, при необходимости, для контроля и отслеживания уровня влажности, расхода воздуха или любого другого параметра, который может оказать негативное влияние на безопасность и пригодность пищи. Температурные индикаторы должны быть четко видны, откалиброваны и подвергаться регулярному мониторингу.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (24)

Если добавленные химические вещества используются для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров, они должны использоваться в соответствии с инструкциями изготовителя для его предполагаемого использования. Они не должны загрязнять пищу или влиять на ее состояние, делая ее непригодной для потребления человеком.

Личная гигиена работников пищевой промышленности

Статья (25)

А) Работникам пищевой промышленности, страдающим или являющимся носителями заболеваний, которые могут передаваться через пищу, не разрешается заниматься продуктами питания или входить в любую зону обработки пищевых продуктов, если существует вероятность прямого или косвенного загрязнения.

Б) Работники, на коже которых присутствуют порезы или раны и которым дозволено продолжать работу, должны покрывать их подходящими водонепроницаемыми повязками.

Статья (26)

Работники пищевой промышленности должны поддерживать высокую степень личной гигиены и носить подходящую чистую и защитную одежду при работе с продуктами питания, такую как сетки для волос, перчатки, маски и чехлы для бороды.

Статья (27)

Работники пищевой промышленности должны всегда мыть и, при необходимости, дезинфицировать руки, в том числе перед началом работы с пищевыми продуктами, сразу после пользования туалетом и после обработки сырой пищи или любого загрязненного материала.

Статья (28)

Работники пищевой промышленности должны воздерживаться от поведения, способного привести к загрязнению пищи, в частности, ношения ювелирных изделий на рабочем месте, курения, поплеывания, использования жевательной резинки, приемов пищи, чихания, кашля над незащищенным пищевым продуктом или любого другого связанного с возможным загрязнением поведения.

Управление и контроль температуры

Статья (29)

Пища, в которой с большой вероятностью могут появиться патогенные микроорганизмы или токсины, должна на постоянной основе храниться в холодном виде при температуре, которая предотвратит любой риск для здоровья человека.

Статья (30)

Пища должна храниться при следующей температуре:

- А) Охлажденные продукты хранятся при температуре ниже 5°C.
- Б) Замороженные продукты хранятся при температуре -18 °C и ниже.
- В) Все другие продукты, включая хранящиеся при естественной (комнатной) температуре, должны храниться при подходящей температуре, которая, в зависимости от конкретного вида пищи, способна предотвратить возможный риск для здоровья человека.

Статья (31)

Время и температура приготовления должны быть достаточными для того, чтобы проникновение тепла внутрь продукта приводило к уничтожению любых патогенных микроорганизмов. Температура внутри продукта должна держаться на уровне не менее 70 °C в течение двух минут или эквивалентно этому значению.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (32)

Необходимо обеспечить подходящие условия обработки и хранения продуктов питания с возможностью регулирования температуры таким образом, что продукты будут обрабатываться и храниться при необходимых температурах с возможностью отслеживания и, при необходимости, записи температурных показаний. Одновременно с этим требуется обеспечить защиту пищи от попадания прямых солнечных лучей.

Статья (33)

Процесс размораживания пищи должен осуществляться таким образом, чтобы свести к минимуму риск роста патогенных микроорганизмов или возможное образование токсинов в пище. В случае, если продукт подвергается воздействию температур, требуется убедиться, что они не приводят к риску для здоровья.

Статья (34)

Если требуется хранить или подавать приготовленные потенциально опасные продукты, они должны храниться в охлажденном (при температуре ниже 5°C) или горячем (при температуре 63°C и выше) виде на протяжении не более двух часов.

Статья (35)

Устройства регистрации температуры должны регулярно проверяться на точность показаний и допустимые отклонения в показаниях времени и температуры.

Статья (36)

Температура продукта должна контролироваться и проверяться в течение всей производственной цепи, чтобы гарантировать безопасность пищи для потребления человеком и ее хранение при правильной температуре.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (37)

Любая готовая к употреблению пища считается потенциально опасной, если она хранилась при температуре от 5 °С до 63 °С:

А)В общей сложности менее двух часов: пища должна быть охлаждена или подогрета для немедленного использования.

Б)В общей сложности два часа или более:пища должна быть немедленно утилизирована.

Статья (38)

Если температура охлажденных продуктов не поддерживается на необходимом уровне, должны быть предприняты следующие действия:

А)Если температура охлажденного продукта на любом этапе хранения составляет от 5 °С до 8 °С, продукт должен быть незамедлительно охлажден до температуры ниже 5 °С.

Б)Если температура охлажденного продукта на любом этапе хранения составляет выше 8 °С, продукт должен быть немедленно утилизирован, если в Орган не будут представлены существенные научные доказательства безопасности подобных пищевых продуктов.

Статья (39)

Если температура замороженных продуктов не поддерживается на необходимом уровне, должны быть предприняты следующие действия:

А)Если температура замороженного продукта на любом этапе хранения составляет от -15 °С до -18 °С, продукты питания должны быть как можно быстрее доведены до температуры -18 °С и ниже.

Б)Если температура замороженного продукта на любом этапе хранения составляет от -15 °С до -10 °С, продукты питания должны быть подвергнуты внешнему осмотру и лабораторным испытаниям.

В)Если температура замороженного продукта на любом этапе хранения составляет -10 °С, пища должна быть незамедлительно приведена к использованию.

Г)Если температура замороженного продукта на любом этапе хранения поднимается выше -10 °С или появляются признаки оттаивания, продукт должен быть немедленно утилизирован, если в Орган не будут представлены существенные научные доказательства безопасности подобных пищевых продуктов.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (40)

Все холодильные камеры должны быть оборудованы приборами для измерения температуры с точностью до ± 1 °C.

Статья (41)

Работники пищевой промышленности должны вести и хранить записи о температуре хранения пищевых продуктов, техническом обслуживании и калибровке устройств регистрации температуры в течение трех лет.

Зона обработки пищевых продуктов

Статья (42)

На всех этапах продовольственной цепочки пищевой продукт должен быть защищен от любого загрязнения, которое может сделать его непригодным для потребления человеком или нанести вред его здоровью, а также подвергнуть риску заражения до такой степени, что данный продукт станет непригодным для потребления в пищу.

Статья (43)

Зоны обработки продуктов, не являющихся халальными, должны быть полностью отделены от зон обработки халальных продуктов.

Статья (44)

Поверхности пола должны быть изготовлены из воздухонепроницаемых, водонепроницаемых, неабсорбирующих, нескользких, моющихся и нетоксичных материалов, обеспечивающих надлежащую очистку и осушение поверхностей. При необходимости полы должны иметь достаточный уклон, чтобы жидкости могли стекать в специально отведенные отверстия.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (45)

Поверхности стен и перегородки должны быть выполнены из воздухонепроницаемых, водонепроницаемых, неабсорбирующих, герметичных, моющихся, нетоксичных материалов светлых тонов. При необходимости стены должны иметь гладкую, легко моющуюся и дезинфицируемую поверхность соответствующей высоты.

Статья (46)

Потолки (или, при их отсутствии, внутренняя поверхность крыши) и потолочные светильники должны быть легко моющимися, светлого цвета, сконструированными и обработанными таким образом, чтобы предотвращать накопление грязи и уменьшать конденсацию, появление плесени и попадание инородных частиц.

Статья (47)

А) Окна и другие отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвращать скопление грязи. В случае, если открытые окна могут привести к загрязнению, они должны быть зафиксированы или оставаться закрытыми.

Б) При необходимости окна, открывающиеся наружу, должны быть оснащены легко снимаемыми и очищаемыми сетками для защиты от насекомых.

В) Подоконники помещения, при их наличии, должны быть наклонными, чтобы их нельзя было использовать в качестве полок.

Статья (48)

Стыки между стенами и угловые поверхности между стенами и полами и стенами и потолками должны быть герметизированы и закрыты для облегчения очистки помещения.

Статья (49)

Двери должны быть выполнены из гладких и непитывающих материалов, закрываться с помощью доводчиков, быть легко очищаемыми и, при необходимости, дезинфицируемыми.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (50)

А) Рабочие поверхности (включая поверхности оборудования) в местах непосредственного контакта с пищевыми продуктами должны быть изготовлены из долговечного моющегося антикоррозионного и нетоксичного материала и поддерживаться в исправном состоянии, обеспечивая простоту очистки и дезинфекции.

Б) Не допускается использование деревянных поверхностей и разделочных досок из дерева.

Статья (51)

Все верхние конструкции и соединительные элементы должны быть установлены таким образом, чтобы избежать прямого или косвенного загрязнения продуктов питания, в частности, в силу конденсации или капания, а также с целью облегчения их очистки.

Статья (52)

Должны быть приняты эффективные меры по предотвращению перекрестного загрязнения, чтобы обеспечить отделение сырой пищи от приготовленной и готовой к употреблению пищи, включая используемую посуду и разделочные доски.

Статья (53)

При необходимости должны быть обеспечены надлежащие средства для очистки, дезинфекции и хранения производственной посуды и оборудования. Эти объекты должны легко очищаться, изготавливаться из устойчивых к коррозии материалов и, при необходимости, иметь достаточный запас горячей и холодной воды.

Статья (54)

А) Зоны для мытья продуктов питания должны быть отделены от зон для мытья посуды и оборудования. Все зоны должны содержаться в чистоте и, при необходимости, дезинфицироваться после очистки.

Б) Помещения для мытья продуктов питания, посуды или оборудования должны быть снабжены горячей и холодной питьевой водой.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (55)

Должны быть предусмотрены целесообразные процедуры для борьбы с вредителями и предотвращения доступа домашних животных к местам приготовления, обработки и хранения продуктов питания.

Прием и хранение продуктов питания

Статья (56)

Сырые материалы или ингредиенты, за исключением живых животных, или любые другие материалы, используемые в процессе обработки продуктов питания, не должны быть использованы в случае, если известно или есть основания предполагать, что они содержат паразитов или другие вредные микроорганизмы, пестициды, остатки ветеринарных препаратов или токсичных, разложившихся веществ или примеси в превышающей допустимую концентрации, которая не может быть уменьшена уровня, приемлемого для потребления человеком, даже после применения обычных гигиенических процедур, сортировки и/или подготовки или обработки.

Статья (57)

Сырье должно быть осмотрено и вымыто или очищено по мере необходимости с целью удаления почвы или других загрязнений. Для мытья, ополаскивания или транспортировки пищи должна использоваться питьевая вода.

Статья (58)

Сырые материалы и все пищевые ингредиенты, расположенные на предприятии пищевой промышленности, должны храниться в надлежащих условиях, необходимых для защиты от загрязнения и предотвращения их порчи, а также содержаться вдали от пола и стен.

Статья (59)

Предприятия пищевой промышленности должны быть оборудованы холодильными и/или морозильными камерами, достаточными для размещения сырых материалов или продуктов питания при определенной температуре, указанной в настоящем Регламенте.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (60)

Сырые материалы, ингредиенты, промежуточные и готовые продукты, подвергающиеся риску роста патогенных микроорганизмов или образование токсинов, не должны храниться при температурах, которые могут привести к возникновению риска для здоровья человека.

Статья (61)

Опасные и/или несъедобные вещества, включая корма для животных, должны быть надлежащим образом промаркированы и храниться в отдельных герметичных контейнерах.

Термическая обработка

Статья (62)

Любая термическая обработка, используемая в производственных процессах с необработанными продуктами питания или для дальнейшего изменения свойств или качеств частично обработанных продуктов питания в герметичных контейнерах, должна обеспечивать:

- А) Повышение температуры центральной части пищевого продукта, доведенного до заданной температуры в течение заданного периода времени.
- Б) Предотвращение загрязнения пищи во время процесса термической обработки.

Статья (63)

Для гарантии того, что используемый метод обработки достигает желаемых целей, требуется проводить регулярную проверку основных соответствующих параметров (в частности, температуры, давления, герметизации и микробиологических показателей), включая используемые автоматические устройства.

Статья (64)

Процедуры термической обработки, включая пастеризацию, обработку при сверхвысоких температурах или стерилизацию, должны соответствовать международным стандартам.

Водоснабжение

Статья (65)

Питьевая вода с соответствующими средствами для ее хранения, распределения и контроля температуры, такими как краны и резервуары, должна быть всегда доступна для всех производственных зон и оборудования, включая ледогенераторы и краны для питьевой воды.

Статья (66)

А) В производственных процессах, затрагивающих пищевые продукты, должна использоваться питьевая вода, за исключением следующих случаев:

1. Для производства пара, тушения огня или других аналогичных целей, не связанных с пищевыми продуктами.
2. В некоторых пищевых процессах, в частности, при охлаждении, в том случае, если это не представляет угрозы для безопасности и пригодности пищи.

Б) Если используется непригодная для питья вода, она должна циркулировать по системе трубопровода, обеспечивая при этом отсутствие смешения с другими системами питьевой воды и не допуская возможного оттока в систему питьевой воды.

Статья (67)

Вода, полученная в результате рециркуляции, а также вода, полученная из продуктов питания путем выпаривания или сушки, может использоваться при условии, что она соответствует стандарту питьевой воды и не представляет угрозы для безопасности.

Статья (68)

Вода и/или лед, которые вступают в непосредственный контакт с продуктами питания и могут послужить причиной загрязнения пищевого продукта, должны быть изготовлены из питьевой воды или, при их использовании для охлаждения продуктов из цельной рыбы, чистой воды. Вода должна циркулировать и храниться в условиях, защищающих ее от загрязнения.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (69)

Пар, используемый непосредственно в контакте с пищевыми продуктами, не должен содержать никаких веществ, представляющих опасность для здоровья человека или способных загрязнить продукт.

Статья (70)

Вода, используемая для охлаждения герметичных емкостей во время термообработки, не должна являться источником загрязнения пищи.

Упаковка продуктов питания

Статья (71)

Материалы, используемые в качестве первичной и вторичной упаковки, не должны являться источником угрозы или загрязнения.

Статья (72)

Упаковочные материалы должны храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

Статья (73)

Дизайн упаковки и материалы должны обеспечивать адекватную защиту продуктов питания, чтобы свести к минимуму возможные загрязнения, предотвратить повреждение и обеспечить надлежащую маркировку.

Статья (74)

Процесс упаковки продуктов питания должен проводиться при контролируемом температурном режиме во избежание загрязнения пищи. В случае использования жестяных и стеклянных банок необходимо обеспечить их целостность и стерильность.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (75)

Материалы, используемые в качестве упаковки и разрешенные к повторному использованию в сферепищевой промышленности, должны легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться.

Перевозка продуктов питания

(включая импорт и экспорт)

Статья (76)

А) Перевозка продуктов питания должна осуществляться таким образом, чтобы предотвратить любое загрязнение пищевых продуктов, сохранить их целостность и соблюсти требуемый температурный режим.

Б) Транспортные средства для перевозки продуктов питания, включая многоразовые контейнеры, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии для защиты продуктов от загрязнения. Внутренняя часть транспортного средства, используемого для перевозки продуктов питания, должна быть надлежащим образом изолирована специальным покрытием, обладающим гладкой, сплошной и легко очищаемой водостойкой поверхностью.

Статья (77)

А) Во время транспортировки продукты питания должны быть физически отделены от непродовольственных товаров.

Б) Готовые к употреблению и сырые продукты, перевозимые в одном и том же транспортном средстве, должны быть надлежащим образом разделены во избежание перекрестного загрязнения.

Статья (78)

Транспортные средства для перевозки продуктов питания должны быть специально оборудованы для поддержания температурного режима пищевых продуктов в соответствии с положениями, применимыми к регулированию температуры, изложенными в настоящем Регламенте, и позволять контролировать и регистрировать показания температуры в течение всего периода транспортировки. Записи должны храниться в течение одного года.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (79)

Продукты питания следует укладывать так, чтобы оставалось достаточное расстояние до стен и до пола во избежание заражения вредителями и обеспечения надлежащей вентиляции и простоты очистки.

Статья (80)

Крупные партии пищевых продуктов в жидком, гранулированном или порошкообразном виде перевозятся в специализированных транспортных средствах для перевозки продуктов питания, которые предназначены для этих целей. Маркировка на контейнерах должна быть разборчивой и нестираемой и указана на арабском и английском языках, если это необходимо для того, чтобы показать, что они используются для перевозки пищевых продуктов, или же они должны иметь маркировку «только для пищевых продуктов».

Статья (81)

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов, предназначенные для перевозки охлажденных и замороженных продуктов, должны быть специально оборудованы для этой цели. Температура возвратного воздуха должна соответствовать положениям, применимым к регулированию температуры и указанным в настоящем Регламенте.

Статья (82)

Проверка записей термографов, установленных на транспортных средствах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, должна начинаться со дня погрузки продуктов в стране экспорта и завершаться моментом их проверки на границе страны импорта.

Статья (83)

Для транспортных средств, предназначенных для перевозки охлажденных пищевых продуктов, максимальный период неисправности электрооборудования составляет не более 2 (двух) часов при условии, что температура возвратного воздуха до и непосредственно сразу после отказа оборудования сохраняется на отметке ниже 5 °C.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (84)

А) Для транспортных средств, предназначенных для перевозки замороженных продуктов, соответствующих международным стандартам, максимальный период неисправности электрооборудования составляет не более 24 (двадцати четырех) часов при условии, что температура возвратного воздуха до и непосредственно сразу после отказа оборудования сохраняется на отметке -18 °С и ниже (за исключением периода размораживания).

Б) Для транспортных средств, предназначенных для перевозки замороженных продуктов, не соответствующих международным стандартам, максимальный период неисправности электрооборудования составляет не более 7 (семи) часов при условии, что температура возвратного воздуха до и непосредственно сразу после отказа оборудования сохраняется на отметке -18 °С и ниже (за исключением периода размораживания).

Статья (85)

После проверки партий пищевых продуктов Орган проводит проверку записей термографов в соответствии с правилами и положениями, применимыми к температурному контролю, и положениями, применимыми к перевозке, которые указаны в настоящем Регламенте.

Демонстрация продуктов питания

Статья (86)

При демонстрации продуктов питания должны быть приняты практические меры для защиты продуктов от риска загрязнения с предоставлением отдельных столовых приборов для каждого продукта питания или с задействованием иных способов раздачи, которые сведут к минимуму вероятность загрязнения продуктов питания.

Статья (87)

Сырые продукты, представленные в холодильных и морозильных витринах, должны быть надлежащим образом отделены от готовой к употреблению пищи в целях предотвращения загрязнения.

Статья (88)

Температура холодильных и морозильных камер должна поддерживаться на постоянной основе, а в случае сбоя питания должны быть приняты соответствующие меры предосторожности.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (89)

В случае выставления на витрину нерасфасованных продуктов и продуктов, готовых к употреблению:

А) Пища должна выставляться за защитным барьером, при помощи которого будет поддерживаться соответствующий температурный режим для предотвращения риска загрязнения пищи.

Б) Для каждого блюда должны быть предусмотрены отдельные столовые приборы или иные способы раздачи.

Статья (90)

Все оборудование и столовые приборы, используемые на витринах, должны быть термонеutralными и отвечать требованиям пищевой промышленности, легко чиститься и дезинфицироваться перед использованием.

Статья (91)

Если срок, указанный на упаковке продукта при помощи выражений «срок годности», «годен до» или «использовать до», истек, продукт должен быть удален с витрины и, при необходимости, утилизирован.

Статья (92)

Если продукты были извлечены из оригинальной упаковки в целях демонстрации, оператор пищевого бизнеса должен обеспечить доступность информации о сроке годности и прочей информации о продуктовой безопасности в месте продажи.

Статья (93)

А) Температура стоек, прилавков и витрин должна контролироваться и поддерживаться в соответствии с положениями, применимыми к регулированию температуры и изложенными в настоящем Регламенте.

Б) При использовании льда требуется задействовать его в достаточном количестве для поддержания нужной температуры.

Пищевые отходы

Статья (94)

Пищевые отходы, несъедобные побочные продукты и другие остатки производства должны быть отделены и удалены из помещений, где содержатся продукты питания, как можно быстрее, чтобы избежать их накопления и возможного риска перекрестного загрязнения.

Статья (95)

Пищевые отходы, несъедобные побочные продукты и другие отходы должны храниться в закрывающихся контейнерах и утилизироваться соответствующим образом. Контейнеры должны быть изготовлены из подходящего герметичного и непроницаемого материала, который легко чистить или утилизировать.

Статья (96)

Контейнеры, используемые для хранения опасных веществ, должны иметь маркировку и, при необходимости, запираются для предотвращения преднамеренного или случайного загрязнения продуктов питания.

Статья (97)

А) Должны быть разработаны и внедрены соответствующие стандартные производственные процедуры для хранения и утилизации пищевых отходов, непищевых побочных продуктов и прочих остатков производства.

Б) Проектирование и управление мусорными хранилищами должно обеспечивать чистоту помещений и защиту от животных и вредителей.

В) Места для хранения отходов должны быть при необходимости охлаждены и оставлять возможность для проведения необходимых гигиенических процедур.

Статья (98)

Все отходы должны быть удалены гигиеническим и экологически чистым способом.

Система управления безопасностью пищевых продуктов

Статья (99)

Оператор пищевого бизнеса обязан обеспечить надлежащее соблюдение необходимых гигиенических практик и эффективное внедрение отслеживания происхождения продукта в соответствии с выпущенным Органом регламентом, касающимся отслеживания происхождения продуктов питания и отзыва некачественной продукции.

Статья (100)

Оператор пищевого бизнеса должен разработать, внедрить и поддерживать систему управления безопасностью пищевых продуктов, основанную на принципах анализа рисков и критических контрольных точках (НАССР).

Статья (101)

Когда в продукт или в производственный процесс вносятся какие-либо изменения, оператор пищевого бизнеса должен соответствующим образом проанализировать и пересмотреть вышеуказанную процедуру.

Статья (102)

Оператор пищевого бизнеса должен вести записи, относящиеся к идентификации сырья и проверке операций по переработке, производству и распределению как части его системы отслеживания, в соответствии с регламентом, касающимся отслеживания происхождения продуктов питания и отзыва некачественной продукции.

Статья (103)

Оператор пищевого бизнеса обязан:

- А) Представить Органу доказательства соответствия системам управления продовольственной безопасностью, принимая во внимание характер и масштабы пищевой промышленности.
- Б) Обеспечить постоянное обновление любых документов, описывающих операционные процедуры.

Статья (104)

При разработке собственных систем управления продовольственной безопасностью оператор пищевого бизнеса обязан следовать протоколам и кодексам, разработанным Органом.

Мобильные и временные заведения питания

(такие как, шатры, ларьки, рыночные палатки, фургоны для продажи пищи)

Статья (105)

А) Мобильные и временные предприятия пищевой промышленности должны соответствовать любым применимым положениям настоящего Регламента, связанным с видами деятельности конкретного учреждения.

Б) В меру возможной реализации мобильные и временные предприятия пищевой промышленности должны соответствовать следующим требованиям:

1. Находиться вдали от попадания прямых солнечных лучей таким образом, чтобы обеспечить защиту продуктов питания и, по возможности, избежать загрязнения из окружающей среды.
2. Быть спроектированными, сконструированными, содержаться в чистоте и в надлежащем состоянии таким образом, чтобы избежать любого риска загрязнения пищи. Наружные поверхности должны быть изготовлены из атмосферостойкого материала.
3. Оборудование, используемое для хранения и приготовления пищи, должно легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться, быть в достаточном количестве, обладать необходимой вместимостью и находиться на должном расстоянии от пола и стен. Все части оборудования, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть съемными для обеспечения надлежащей очистки.
4. Полы, если они не сделаны из твердого материала, должны быть закрыты подходящими плотными материалами для предотвращения воздействия пыли и песка.
5. Должен быть доступ к питьевой воде для чистки и дезинфекции и к размещенному оборудованию для мытья рук. В противном случае должны использоваться одноразовые предметы.

Регламент № 6 от 2010 года

6. Иметь достаточную подачу очищенного (фильтрованного) воздуха, питьевой воды и безопасную систему утилизации отходов.

7. При необходимости туалеты должны быть удобно расположены и находиться в непосредственной близости от предприятия.

Статья (106)

В случае активного отдыха на свежем воздухе применяются следующие положения:

А) Готовые продукты питания, предназначенные для приготовления, следует перевозить в транспортных средствах с контролируемым температурным режимом.

Б) Должны быть предусмотрены мобильные установки для мытья рук с необходимыми удобствами.

В) Вода и другие жидкие отходы должны сливаться и храниться в отдельном герметичном контейнере, если нет доступа к канализационной системе.

Г) Приготовление и подача других пищевых продуктов, включая нарезку и раскладку продукта, должны осуществляться на защищенном стеклом столе.

Статья (107)

А) Исключение: На мобильные и временные предприятия пищевой промышленности, которые занимаются продажей только упакованных или консервированных продуктов питания продемонстрировали свою способность поддерживать надлежащую температуру данных продуктов, защищать их от всевозможных источников загрязнения и обеспечивать надлежащее удаление отходов производства, не должны распространяться требования по предоставлению оборудования для водоснабжения, водоотведения и канализации. Проемы (двери и окна) также не обязаны соответствовать требованиям защиты.

Б) Исключение: Тележки для продажи продуктов питания должны быть освобождены от дополнительных требований к их конструкции, за исключением требований по защите их верхней части и козырька.

Заключительные положения

Статья (108)

Предприятиям пищевой промышленности предоставляется льготный период для приведения их деятельности в соответствие с настоящим Регламентом на основании решения, которое выдается Генеральным директором.

Регламент № 6 от 2010 года

Статья (109)

Положения настоящего Регламента не должны противоречить каким-либо международным соглашениям, подписанным государством.

Статья (110)

Любое действующее положение, противоречащее положениям настоящего Регламента, аннулируется.

Статья (111)

Настоящее Постановление вступает в силу через шесть месяцев после его публикации в официальной газете.

Мансур бин Заид Ан-Нахайян

Председатель совета директоров

Подготовлено в Абу-Даби,

Дата: 22 июля 2010 г.

Соответствует: 10 шаабана 1431г. по хиджре