

Саудовское Управление по контролю за продуктами питания и лекарствами

ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ  
ГИГИЕНЕ

## ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЕ

<b>ГЛАВА 1:</b>	<b>ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ, СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ</b> СТАТЬЯ 1: ЦЕЛЬ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ СТАТЬЯ 2: ОПРЕДЕЛЕНИЯ
<b>ГЛАВА 2:</b>	<b>ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b> СТАТЬЯ 3: ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТАТЬЯ 4: ОБЩИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ СТАТЬЯ 5: РЕГИСТРАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ СТАТЬЯ 6: ПРИНЦИПЫ АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И КОНТРОЛЯ В КРИТИЧЕСКИХ ТОЧКАХ (НАССР) СТАТЬЯ 7: ПОРЯДОК ОТСЛЕЖИВАНИЯ ПРОДУКЦИИ СТАТЬЯ 8: ИЗЪЯТИЕ ПРОДУКЦИИ СТАТЬЯ 9: ВЫВОД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НА РЫНОК
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>	<b>ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО</b> ГЛАВА 1: ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ГЛАВА 2: МОЛОЧНЫЕ ФЕРМЫ
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>	<b>ОБЩИЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>
<b>РАЗДЕЛ 1</b>	<b>ГЛАВА 1: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b> <b>ГЛАВА 2: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ ЗАГОТОВКИ, ОБРАБОТКИ ИЛИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</b> <b>ГЛАВА 3: ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕДВИЖНЫМ И/ЛИ ВРЕМЕННЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b> <b>ГЛАВА 4: ТРАНСПОРТИРОВКА</b> <b>ГЛАВА 5: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ</b> <b>ГЛАВА 6: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ОТХОДАМ</b> <b>ГЛАВА 7: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ</b>

## **РАЗДЕЛ 2**

ГЛАВА 8: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К  
ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

ГЛАВА 9: ДЕЙСТВУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ

ГЛАВА 10: УПАКОВКА

ГЛАВА 11: ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

ГЛАВА 12: ОБУЧЕНИЕ

ГЛАВА 13: ПРОИЗВОДСТВО ФАРША И МЯСНЫХ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ

ГЛАВА 14: ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА  
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА 15: ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА  
МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА 16: ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА  
РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

ГЛАВА 17: ЯЙЦА И ЯИЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ГЛАВА 18: МЕД

ГЛАВА 19: ВОДА

## **ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии со статьями (2), (4), (8), (27) и (28) Регламента, принятого в целях исполнения Продовольственной системы, которые содержат общие правила и принципы, касающиеся ответственности компаний-производителей и заинтересованных сторон, структурные, оперативные и касающиеся санитарно-гигиенического обеспечения требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности, процедуры лицензирования и утверждения таких предприятий, а также требования к хранению и транспортировке пищевых продуктов.

**Настоящие требования являются общей основой для производства в надлежащих и безопасных условиях всех видов продовольственных товаров, включая продукты животного происхождения и воду.**

В дополнение к настоящим требованиям необходимо учитывать все принятые законодательные акты, касающиеся безопасности продовольствия и обеспеченности им.

## **ГЛАВА 1: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ, СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

### **СТАТЬЯ 1: ЦЕЛЬ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

1. Целью публикации настоящих требований является обеспечение высокого уровня защиты здоровья человека, животных и окружающей среды, а также установление правил, обязанностей, общих и специальных требований для владельцев предприятий пищевой промышленности, касающихся безопасности продовольствия и обеспеченности им. В дополнение к требованиям, содержащимся в настоящем документе, необходимо соблюдать следующее:

- Операторы предприятий пищевой промышленности несут полную ответственность за безопасность пищевых продуктов.
- Безопасность пищевых продуктов должна быть обеспечена на всех этапах продовольственной цепи, начиная с первичного производства.
- Необходимо соблюдать процедуры, основанные на принципах анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР).

2. Настоящие требования применяются как к отечественным, так и к иностранным предприятиям пищевой промышленности, желающим экспортировать свою продукцию в Королевство Саудовская Аравия с учетом условий и требований к импорту в КСА, а также механизма аккредитации регулирующих органов и предприятий продукции животного происхождения в странах-экспортерах.

### **СТАТЬЯ 2: ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

Без ущерба для определений, содержащихся в Продовольственной системе и Регламенте, принятом в целях ее исполнения, следующие определения, используемые в настоящем документе, имеют значения, указанные напротив них:

- 1) «Управление» – Саудовское Управление по контролю за продуктами питания и лекарствами.
- 2) «Продовольственная система» – утвержденная Саудовская продовольственная система.

3) «Предприятие пищевой промышленности» – системное предприятие, которое выполняет работу, касающуюся обеспечения оборота продовольствия на всех этапах продовольственной цепи, за исключением домашних кухонь.

4) «Санитарные меры, касающиеся безопасности продовольствия»: любые меры, направленные на защиту здоровья человека от рисков, возникающих от пищевых добавок, загрязняющих веществ, токсинов и патогенных микробов, содержащихся в пищевых продуктах, или на защиту населения от болезней, передаваемых растениями, растительными продуктами или животными. Меры включают любые нормативные положения, требования, политики, постановления или действия, непосредственно связанные с безопасностью продовольствия.

5) «Лицо, ответственное за предприятие пищевой промышленности»: лицо, являющееся обладателем лицензии, или лицо, уполномоченное в соответствии с установленным порядком лицензиатом, которое несет ответственность за исполнение положений Продовольственной системы и постановлений, принятых в соответствии с ней, на предприятии пищевой промышленности, которым оно руководит.

6) «Передвижные и/или временные предприятия пищевой промышленности» – под этим понятием подразумеваются предприятия с непостоянными конструкциями или предприятия, не используемые на постоянной основе в качестве пищевых. Они включают в себя шатры, киоски, в том числе киоски на колесах, торговое оборудование и объекты, используемые в основном в качестве частного жилья, но также для приготовления пищи с целью ее последующей продажи на рынке.

7) «Оборудование» включает в себя приборы или посуду, используемые для приготовления, хранения и распределения продовольствия и напитков.

8) «Пищевая гигиена», далее именуемая «гигиеной», означает меры и условия, необходимые для контроля рисков и обеспечения пригодности продовольственных товаров для потребления человеком с учетом цели их использования.

9) «Риски» – степень вероятности возникновения негативного воздействия на здоровье человека и опасность такого воздействия, возникающие в результате подверженности источникам угроз, присутствующим в продовольственных товарах.

10) «Загрязняющие вещества» – любые вещества, которые случайно попадают в пищу на этапах продовольственной цепи и отрицательно влияют на ее безопасность и пригодность.

11) «Отслеживание продовольствия»: процедуры и меры, позволяющие отслеживать продовольственные товары, путь продовольственных товаров, любой из источников таких товаров, а также любое вещество, которое входит в их состав на любом этапе продовольственной цепи

12) «Фасовка» – процесс помещения одного или нескольких упакованных в первичную упаковку продовольственных товаров в другую упаковочную тару.

13) «Первичная упаковка» – процесс помещения продовольственных товаров в упаковку или тару таким образом, чтобы между товаром и такой упаковкой или тарой имелся непосредственный контакт, при условии, что упаковка или тара изготовлены из материала, предназначенного для контактного хранения продовольственного товара.

14) «Герметичная упаковка»: упаковка, изготовленная образом, обеспечивающим защиту от рисков.

15) «Обработка и производство» означает любое действие, которое существенно изменяет первичный продукт, включая нагревание, копчение, обработку, сушку или сочетание этих процессов.

16) «Обработанная продукция»: первичные продовольственные товары, полученные в результате обработки и производства необработанной продукции; обработанная продукция может содержать компоненты, необходимые для процесса обработки и производства или для придания определенных свойств такой продукции.

17) «Необработанная продукция»: продовольственные товары, которые не были обработаны или произведены; необработанная продукция включает продукцию, подвергшуюся процессам разделки, фракционирования, измельчения, отделения, удаления кожи, очистке, обрезке, измельчению, размалыванию, охлаждению, заморозке, глубокой заморозке или размораживанию.

18) «Первичная продукция»: продукция, которая производится в предварительном порядке без применения какого-либо производственного процесса. К ней относится продукция земледелия, животноводства, продукция, получаемая в результате охотничьего промысла и морского рыболовства.

19) Продукция животного происхождения:

А) продовольственные товары животного происхождения, включая мед;

Б) двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники, живые моллюски, предназначенные для потребления человеком;

В) другие животные, подлежащие переработке образом, гарантирующим их доставку конечному потребителю в живом виде.

20) «Фарш»: продукт, получаемый в результате измельчения свежей, охлажденной или замороженной (и после размораживания) говядины, мяса буйволов, баранины, козлятины, верблюжатины или птицы. К фаршу могут быть добавлены одно или несколько веществ, разрешенных для использования в качестве добавки. Фарш может храниться в охлажденном или замороженном виде.

21) «Мясные полуфабрикаты» означает свежее мясо, включая фарш, которое содержит пищевой ингредиент, специи или пищевые добавки, или такое мясо, которое подверглось процессам, недостаточным для изменения структуры внутренних волокон мышц, и продолжает сохранять характеристики свежего мяса.

22) «Мясная продукция»: обработанная продукция, полученная в результате обработки или переработки мяса или дальнейшей переработки обработанного мяса, в результате которой его поверхность теряет характеристики свежего мяса.

23) «Мясо механической обвалки (МДМ)»: мясо в виде пасты, полученное в результате отделения мышечной, соединительной и жировой ткани от костного содержимого механическим способом (под высоким давлением).

24) «Молочная продукция» – это продукция, полученная в результате обработки свежего молока или последующих производственных процессов, которым подвергается такая продукция.

25) «Рыбная продукция»: все морские или пресноводные животные (за исключением двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и живых морских моллюсков), выловленные из естественных или искусственных сред обитания и разведения, в том числе все формы, части и животная продукция, пригодная для употребления в пищу.

26) «Свежая рыбная продукция»: необработанная рыбная продукция, целая или разделанная, которая не подвергалась какой-либо обработке с целью ее сохранения, кроме процесса охлаждения, и включает продукцию в вакуумной упаковке или в упаковке с модифицированной атмосферой.

27) «Разделанная рыбная продукция»: необработанная рыбная продукция, подвергшаяся процессу, влияющему на ее анатомическую структуру, такому как потрошение, отделение головы, нарезка или измельчение.



28) «Обработанная рыбная продукция»: рыбная продукция, полученная в результате обработки свежей рыбной продукции или дополнительной переработки заранее разделанной рыбной продукции.

29) «Питьевая вода» – это вода, соответствующая минимальным требованиям, предъявляемым к качеству воды, предназначенной для потребления человеком, в соответствии с положениями, предусмотренными законодательством КСА.

30) «Чистая морская вода» – природная, искусственная или очищенная морская вода, или соленая вода, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ или ядовитого морского планктона в количествах, способных прямо или косвенно повлиять на качество и безопасность пищевых продуктов.

31) «Чистая вода» – это чистая морская или пресная вода.

32) «Гигиеническая практика в области продовольствия»: требования и меры, необходимые для контроля рисков с целью обеспечения пригодности продовольствия для потребления человеком на всех этапах продовольственной цепи с учетом предполагаемого использования продовольствия.

33) «Экологические и санитарные требования»: обязательные к исполнению директивы, нормы и инструкции в области экологии и санитарии, которые принимаются при обороте продовольственных товаров в соответствии с условиями и процедурами, установленными техническим регламентом.

34) «Инспектирование»: осмотр продовольственных товаров и контроль их оборота на этапах продовольственной цепи с целью проверки их соответствия нормативным требованиям.

35) «Инспектор»: лицо, имеющее достаточную квалификацию для выполнения задач, касающихся контроля продовольственных товаров.

## **ГЛАВА 2: ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

### **СТАТЬЯ 3: ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

1. Операторы предприятий пищевой промышленности обязаны обеспечивать соответствие всех этапов продовольственной цепи, таких как прием, производство, обработка, распределение, хранение и вывод на рынок, за которые они несут ответственность каждый в рамках своих компетенций, соответствующим санитарным требованиям, изложенным в настоящем документе.

### **СТАТЬЯ 4: ОБЩИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1. Владельцы предприятий пищевой промышленности и их работники, работающие на первичном производстве и связанных с ним операциях, перечисленных в Приложении (1), обязуются соблюдать санитарные требования, предусмотренные Приложением (1), а также любые дополнительные соответствующие требования, предусмотренные соответствующим утвержденным национальным законодательством.

2. Владельцы предприятий пищевой промышленности и их работники, работающие на любой стадии производства, переработки, распределения, вывода на рынок и последующих этапах, к которым применяется пункт (1), обязуются соблюдать общие санитарные требования, изложенные в Приложении (1), разделе (1), главах (1-12), и любые требования соответствующего продовольственного законодательства КСА.

3. К предприятиям, предоставляющим продукцию другим предприятиям пищевой промышленности, применяются требования, предусмотренные Приложением (2), разделом (2), главами (13-19), в дополнение к общим требованиям, содержащимся в пункте (2).

4. Некоторые главы раздела (2) могут применяться к предприятиям пищевой промышленности, поставляющим продукты питания компаниям пищевой промышленности или конечному потребителю.

5. Операторы предприятий пищевой промышленности имеют право импортировать только те продовольственные товары, которые соответствуют положениям законодательных актов, соответствующим условиям и требованиям в этой области.

## СТАТЬЯ 5: РЕГИСТРАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ

1. Без ущерба для статей (9), (10) и (11) Продовольственной системы, условий и требований к импорту, утвержденных в КСА, а также механизма утверждения регулирующих органов и предприятий в области производства продукции животного происхождения в странах-экспортерах, взаимодействие с предприятиями пищевой промышленности или экспорт ими продукции разрешаются только после осуществления следующих процедур:

А) регистрация предприятий пищевой промышленности в Главном Управлении по контролю за продуктами питания и лекарствами или в регулирующем органе, утвержденном Главным Управлением по контролю за продуктами питания и лекарствами в стране производства,

Б) получение разрешения, позволяющего выполнять такие работы.

2. Владелец предприятия пищевой промышленности может использовать утвержденную форму для регистрации в официальном органе. Если у предприятия пищевой промышленности имеется более одного филиала или места, относящегося к нему, то владелец обязан зарегистрировать каждый такой филиал или место в отдельности.

3. После получения запроса на регистрацию предприятия пищевой промышленности инспектор, назначенный Главным Управлением, должен посетить такое предприятие или направить соответствующий запрос в контролирующий орган в стране производства. Если в результате такой проверки установлено, что предприятие пищевой промышленности соответствует требованиям продовольственного законодательства, то Главное управление или регулирующий орган, утвержденный Главным управлением, выдают соответствующую лицензию такому предприятию.

4. Владелец предприятия пищевой промышленности не имеет права управлять таким предприятием или выводить свою продукцию на рынок до получения соответствующей лицензии или разрешений от компетентных органов.

5. После получения первоначального разрешения владелец предприятия пищевой промышленности должен уведомить компетентный орган о любых изменениях, включая передачу права собственности, или о любых существенных изменениях в деятельности предприятия.

6. Лицензирование местных предприятий на осуществление пищевого производства действует в течение одного года с даты выдачи лицензии, но Главное управление имеет право приостановить или отозвать ее в любое время

Справочник требований пищевой гигиены

в случае нарушения таким предприятием утвержденного продовольственного законодательства.

7. Лицензия местного предприятия должна быть вывешена на видном месте. Снятие, уничтожение, сокрытие или несохранение лицензии считается нарушением, а лицензиат или его представитель – нарушителем.

8. Компетентный департамент Главного Управления определяет размер сборов за услуги, касающиеся регистрации и лицензирования местного предприятия. Эти сборы должны быть публичными, а реестр платежей – сохраняться и находиться в открытом доступе.

9. Любой, кто ведет деятельность в области пищевой промышленности без лицензии, считается нарушителем, и к нему применяются штрафы, предусмотренные продовольственным законодательством.

## СТАТЬЯ 6: ПРИНЦИПЫ АНАЛИЗА ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ И КОНТРОЛЯ В КРИТИЧЕСКИХ ТОЧКАХ (НАССР)

1. Операторы местных предприятий пищевой промышленности должны соблюдать и обеспечивать дальнейшее соблюдение одной или нескольких процедур, основанных на принципах анализов рисков и критических контрольных точек, в соответствии с принципами, изложенными в приложении к Техническому регламенту GSO-1694.

2. Принципы НАССР, упомянутые в пункте (1) выше, заключаются в следующем:

А) Выявление любых рисков, которые необходимо предотвратить, устранить или снизить до допустимых уровней.

Б) Определение критических контрольных точек на одном или нескольких этапах, для которых необходим контроль для предотвращения или устранения любой угрозы, или для снижения ее до допустимых уровней.

В) Установление четких границ в критических контрольных точках, которые отделяют принятие от неприятия, цель которых заключается в предотвращении, устранении или снижении выявленных рисков.

Г) Разработка и внедрение эффективных процедур мониторинга критических контрольных точек.

Д) Принятие корректирующих действий, когда мониторинг показывает, что критическая контрольная точка вышла из-под контроля.

Е) Осуществление практической и эффективной подготовки персонала предприятий пищевой промышленности для обеспечения выполнения требований.

Ж) Разработка регулярных процедур для проверки эффективного применения пунктов (А-Д) выше.

З) Создание документов и реестров, соответствующих характеру и размеру предприятия пищевой промышленности, с целью контроля эффективного применения принципов, указанных в пунктах (А-Ж) выше.

3. Предприятие пищевой промышленности должно пересмотреть процедуры и внести необходимые изменения при изменении в продукции или на любой стадии производства.

4. Операторы предприятий пищевой промышленности обязаны выполнять следующее:

А) Предоставлять компетентному органу свидетельства соблюдения положений, упомянутых в пункте (1) выше.

Б) Проверять, чтобы все документы или реестры, описывающие процедуры, являлись точными и актуальными.

В) Хранить все документы и реестры в течение соответствующего периода, установленного компетентным органом и составляющего не менее двух лет.

## СТАТЬЯ 7: ПОРЯДОК ОТСЛЕЖИВАНИЯ ПРОДУКЦИИ

1. Операторы предприятий пищевой промышленности должны иметь:

А) Возможность выявлять любое физическое или юридическое лицо, которому была поставлена продукция, животных-производителей продукции, или источник любых веществ, которые были использованы в процессе производства продовольственных товаров;

Б) Возможность выявлять любые другие компании, поставившие им продукцию;

В) Правила и процедуры, позволяющие предоставлять такую информацию компетентным органам;

Г) Операторы должны предоставлять такую информацию компетентному органу по запросу.

## СТАТЬЯ 8: ИЗЪЯТИЕ ПРОДУКЦИИ

1. Без ущерба для статей (20) и (33) Продовольственной системы, статьи (73) исполнительного регламента к Продовольственной системе и соответствующего законодательства, если предприятие пищевой промышленности считает или имеет основания полагать, что импортированное, произведенное, обработанное, изготовленное, распространенное или выведенное на рынок продовольствие не соответствует требованиям безопасности пищевых продуктов, оно должно принять следующие меры:

А) Если продовольственные товары вышли из-под контроля предприятия, занимающегося первичным производством:

- 1) немедленно начать процедуры по изъятию соответствующих продовольственных товаров с рынка;
- 2) уведомить об этом компетентные органы.

Б) Если продукт поступил потребителю, предприятие пищевой промышленности должно:

- 1) эффективно и точно проинформировать потребителей о причине изъятия такого товара с рынка;
- 2) при необходимости – изъять продукты, уже доставленные потребителям, если другие меры недостаточны для обеспечения надлежащего уровня охраны здоровья;
- 3) уведомить об этом компетентные органы.

2. Предприятие пищевой промышленности должно:

А) незамедлительно проинформировать компетентные органы, если предприятие считает или имеет основания полагать, что поставленные на рынок продукты питания могут представлять опасность для здоровья человека;

Б) уведомить компетентные органы о мерах, принятых для снижения рисков, которым может подвергнуться конечный потребитель;

В) не препятствовать и не запрещать кому-либо сотрудничать с компетентными органами, когда целью такого сотрудничества является предотвращение, снижение или ограничение рисков, связанных с продовольственными товарами, в соответствии с требованиями, предусмотренными продовольственным законодательством.

3. Операторы предприятий пищевой промышленности должны сотрудничать и координировать свои действия с компетентным органом в отношении мер, которые должны быть приняты для предотвращения или снижения рисков, связанных с продовольственными товарами, которые они предоставляют или уже предоставили.

## **СТАТЬЯ 9: ВЫВОД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НА РЫНОК**

1. Без ущерба для указанного в Продовольственной системе, этикетка продукта, форма упаковки и рекламные материалы, а также используемые фасовочные и упаковочные материалы, способ их форматирования, положение их отображения и информация, предоставляемая на любых рекламных носителях, не должны вводить потребителей в заблуждение.

2. Что касается применимых требований к этикетке продовольственных товаров, материалов, контактирующих с ними, и сроков годности, необходимо учитывать следующие стандарты: 2-150, 1-GSO 9, 2231, 1863 и 150 постольку, поскольку они имеют отношение к этому и дополняют требования настоящей статьи.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

### **1. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

А) Настоящее Приложение применяется к первичному производству и связанным с ним следующим операциям:

А. Транспортировка, хранение и оборот первичной продукции на производственной площадке таким образом, который не приводит к изменению свойств продукции;

Б. Транспортировка живых животных в соответствии с положениями пункта (3.2) раздела (1) ниже.

В. Транспортировка первичной продукции (а именно продукции растительного происхождения, рыбной продукции и диких животных) таким образом, который не приводит к существенным изменениям характера такой продукции, и ее передача из места производства на предприятие.

## **РАЗДЕЛ 1: ОБЩИЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРВИЧНОМУ ПРОИЗВОДСТВУ И СВЯЗАННЫМ С НИМ ОПЕРАЦИЯМ**

### **2. ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ**

1. Операторы предприятий пищевой промышленности должны, насколько это возможно, гарантировать защиту первичной продукции от загрязнения, с учетом любых операций по переработке первичной продукции, которым она будет подвергаться в дальнейшем.

2. Операторы предприятий пищевой промышленности должны соблюдать утвержденное национальное законодательство, связанное с контролем рисков при первичном производстве и связанных с ним операциях, в том числе:

А) меры по предотвращению загрязнения, источником которого могут стать воздух, почва, вода, корма, удобрения, ветеринарные препараты, средства защиты растений, пестициды или места хранения, обработки и удаления отходов;

Б) процедуры, касающиеся здоровья и ухода за животными в соответствии с законодательством, изданным Всемирной организацией здравоохранения животных (МЭБ), а также в области защиты растений, оказывающих воздействие на здоровье человека, включая программы по мониторингу и борьбе с болезнями животных.

3. Операторы предприятий пищевой промышленности, осуществляющие разведение животных, сбор урожая, охоту на животных или производство первичной продукции животного происхождения, должны принимать следующие меры:

А) содержать в чистоте любые объекты, используемые в первичном производстве и связанных с ним операциях, включая те, которые используются для хранения и обработки кормов, а также дезинфицировать их соответствующим образом после очистки, если это необходимо;

Б) гарантировать обеспечение надлежащей очистки и дезинфекции оборудования, контейнеров, клеток, транспортных средств и судов;

В) обеспечивать, насколько это возможно, чистоту животных, предназначенных для забоя, и животных-производителей;

Г) использовать, при необходимости, питьевую или чистую воду для предотвращения загрязнения;



Д) проводить проверку состояния здоровья персонала, занимающегося обработкой продовольственных товаров, а также организовывать обучение персонала в области санитарно-гигиенических рисков;

Е) предотвращать, насколько это возможно, загрязнение окружающей среды животными и вредителями;

Ж) хранить и обрабатывать опасные отходы и материалы в целях предотвращения загрязнения;

З) снижать уязвимость и распространение инфекционных заболеваний, которые могут передаваться человеку, путем принятия профилактических мер при ввозе новых животных, а также уведомлять компетентный орган о вспышках таких предполагаемых заболеваний;

И) принимать во внимание результаты любых соответствующих анализов, проведенных на образцах, отобранных у животных, или других на образцах, имеющих значение для здоровья человека;

К) использовать кормовые добавки и ветеринарные лекарственные препараты надлежащим образом в соответствии с требованиями соответствующего законодательства.

4. Операторам предприятий пищевой промышленности, осуществляющих производство или сбор растительной продукции, необходимо принять следующие меры:

А) поддержание оборудования, емкостей, транспортных средств и судов в чистом и продезинфицированном состоянии;

Б) проверка, при необходимости, соблюдения правил гигиены при производстве, а также условий транспортировки, хранения и поддержания в чистоте растительной продукции;

В) использование, при необходимости, питьевой или чистой воды для предотвращения загрязнения;

Г) проверка состояния здоровья персонала, занимающегося обработкой продовольственных товаров, а также организация его обучения в области санитарно-гигиенических рисков;

Д) предотвращение насколько это возможно, загрязнения окружающей среды животными и вредителями;

Е) хранение и обработка опасных отходов и материалов в целях предотвращения загрязнения;

5. Операторам предприятий пищевой промышленности необходимо принять соответствующие меры, если они были уведомлены о фактах нарушения требований, установленных по результату официальной проверки.

### 3. ВЕДЕНИЕ РЕЕСТРОВ

1. Операторы предприятий пищевой промышленности должны вести и хранить реестры, касающиеся мер, принятых для контроля рисков надлежащим образом, в течение периода не менее двух лет в соответствии с характером и размером предприятия. Операторы предприятий пищевой промышленности должны по запросу предоставлять компетентному органу соответствующую информацию, содержащуюся в этих реестрах.

2. Операторы предприятий пищевой промышленности, которые занимаются разведением животных, сбором урожая, охотой на животных или производством первичной продукции животного происхождения, должны вести следующие реестры:

А) природа и происхождение кормов для животных;

Б) ветеринарные препараты, антибиотики для животных, даты приема лекарственных препаратов и периоды, на которые животные выводятся из производственного цикла;

В) любое заболевание, диагностированное у животных;

Г) результаты любых анализов, проведенных на образцах, отобранных у животных, или на других образцах, взятых в диагностических целях и имеющих важное значение для здоровья человека;

Д) любые отчеты, связанные с исследованиями животных или продуктов животного происхождения.

3. Операторы предприятий пищевой промышленности, осуществляющих производство или сбор растительной продукции, должны вести следующие реестры:

А) любое использование средств, предназначенных для защиты растений, или пестицидов;

Б) любое распространение вредителей или болезней, которые могут повлиять на безопасность продукции растительного происхождения;

В) результаты любых соответствующих анализов, проведенных на образцах растений, или на других образцах, имеющих важное значение для здоровья человека.

## **РАЗДЕЛ 2: СЫРОЕ МОЛОКО – ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО**

Предприятия пищевой промышленности, осуществляющие производство или приемку сырого молока, должны обеспечивать соблюдение требований, изложенных в настоящем разделе, в дополнение к любым общим требованиям, указанным в разделе (1).

### **ГЛАВА 1: САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ СЫРОГО МОЛОКА**

1. Получение сырого молока разрешается от животных, которые отвечают следующим требованиям:

А) отсутствие каких-либо симптомов инфекционных заболеваний, передаваемых человеку через молоко;

Б) общее надлежащее состояние здоровья и отсутствие каких-либо признаков заболевания, которое может привести к загрязнению молока, отсутствие каких-либо заболеваний репродуктивной системы, сопровождающихся в том числе выделениями, отсутствие воспалений кишечника, сопровождающихся диареей и лихорадкой, и отсутствие явного воспаления вымени;

В) отсутствие рваных ран в области ребер, которые могли бы повлиять на молоко;

Г) животным, используемым для получения молока, нельзя давать запрещенные вещества и продукцию, не получившую официального разрешения на использование в соответствии с утвержденным законодательством; и

Д) если таким животным выдавались разрешенная продукция или вещества, то необходимо соблюдать периоды, на которые животные подлежат выводу из производственного цикла, установленные для такой продукции или веществ в соответствии с утвержденным законодательством.

2. В частности, для защиты от бруцеллеза молоко должно быть получено от:

А) коровы или буйволицы из стада, официально свободного от бруцеллеза;

Б) овцы или козы, принадлежащей ферме, официально свободной от бруцеллеза, или

В) самок других видов, уязвимых к бруцеллезу, из стад, подлежащих регулярному обследованию в рамках плана контроля заболевания, утвержденного компетентным органом.

3. Для защиты от туберкулеза молоко должно быть получено от:

А) коровы или буйволицы из стада, официально свободного от туберкулеза;

Б) самок других видов, уязвимых к туберкулезу, из стад, подлежащих регулярному обследованию в рамках плана контроля заболевания, утвержденного компетентным органом. Если козы помещаются в один загон с коровами, их следует обследовать и проверить на туберкулез.

4. Сырое молоко, полученное от животных, не отвечающих требованиям, указанным в пунктах (2) и (3), может использоваться при наличии разрешения, выданного компетентным органом:

А) от коров и буйволиц, тесты на туберкулез и бруцеллез которых показали отрицательный результат, у которых отсутствуют какие-либо симптомы этих заболеваний и после термической обработки получен отрицательный результат теста на фосфатазу;

Б) от овец и коз, тест на бруцеллез которых показал отрицательный результат, которые были вакцинированы против бруцеллеза в рамках утвержденной программы по борьбе с заболеванием и у которых отсутствуют какие-либо симптомы этого заболевания, либо:

1) при изготовлении сыров необходимо соблюсти их выдержку в течение двух месяцев; или

2) после термической обработки получен отрицательный результат теста на фосфатазу; и

В) от самок других видов, тесты на туберкулез и бруцеллез которых показали отрицательный результат, у которых отсутствуют какие-либо симптомы этих заболеваний, но принадлежащих к стаду, где обнаружены бруцеллез или туберкулез после тестов, указанных в пунктах (2 В) или (3 Б), если они получили при этом профилактическое лечение.

5. Не следует употреблять сырое молоко, полученное от животного, не соответствующего требованиям, указанным в пунктах (1-4), и, в частности, если тесты на туберкулез и бруцеллез отдельного животного показали положительный результат. В этом случае молоко нельзя использовать для потребления человеком.

6. Необходимо изолировать животное, зараженное или подозреваемое в заражении какой-либо из болезней, указанных в пунктах (2) или (3), чтобы избежать какого-либо вредного воздействия на молоко других животных.

## **ГЛАВА 2: ПИЩЕВАЯ ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВО МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **А) Требования к помещениям и оборудованию:**

1. Все оборудование для хранения, обращения, охлаждения, а также для получения молока и молочных продуктов должно быть разработано и сконструировано таким образом, чтобы снизить риск загрязнения молока.

2. Объекты, предназначенные для хранения молока и молочных продуктов, должны быть защищены от насекомых-паразитов, оснащены соответствующим охладительным оборудованием и отделены от объектов, предназначенных для разведения животных, должным образом, а также должны соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом (2 Б) ниже.

3. Поверхности оборудования, контактирующие с молоком и молочными продуктами (посуда, емкости и т. д., предназначенные для доения, приемки или транспортировки молока), должны легко поддаваться мытью и при необходимости, дезинфицироваться и поддерживаться в надлежащем состоянии. Это требует использования гладких и поддающихся мытью материалов, не содержащих токсичных веществ.

4. Вышеупомянутые поверхности оборудования, контактирующие с молоком и молочными продуктами, необходимо очищать и дезинфицировать или стерилизовать, когда это требуется, после использования или после каждой группы операций, когда промежуток времени между загрузкой и разгрузкой очень короткий, но как минимум один раз в день. Емкости и резервуары, используемые для транспортировки сырого молока, также подлежат мытью и дезинфекции соответствующим образом перед повторным использованием.

### **Б) Пищевая гигиена во время доения, приемки и транспортировки молока:**

1. Следует придерживаться правильного способа доения, и в частности, следить за следующим:

А) до доения необходимо очистить соски, вымя и прилегающие к нему части тела;

Б) молоко, полученное от каждого животного, должно быть проверено на органолептические и физико-химические характеристики техником, ответственным за доение, или любым другим методом, дающим аналогичные результаты. Запрещается использовать молоко с признаками порчи для потребления человеком.

В) запрещается использовать молоко, полученное от животных, у которых имеются признаки болезней вымени, для потребления человеком;

Г) необходимо помечать животных, которые проходят лечение ветеринарными препаратами, остатки которых могут быть выявлены в молоке. Молоко, полученное от таких животных до окончания установленного периода вывода таких животных из производственного цикла, запрещается использовать для потребления человеком; и

Д) доильные стаканы или пульверизаторы для сосков используются только с разрешения компетентного органа и так, чтобы в результате их использования в молоке не образовался остаток в недопустимом значении.

2. После завершения процесса доения молоко подлежит хранению в чистом месте, предназначенном и оснащённом образом, предотвращающим загрязнение. Молоко должно быть немедленно охлаждено до температуры не более 8 °С в случае ежедневной сборки или не более 6 °С, если сбор не ежедневный.

3. Необходимо поддерживать холодильную цепь во время транспортировки: температура молока не должна превышать 10 °С по прибытии в пункт назначения.

4. Операторы предприятий пищевой промышленности не обязаны соблюдать температурные требования, предусмотренные в пунктах (2) и (3), если молоко соответствует техническим требованиям, изложенным в третьей главе «Характеристики сырого молока», или:

А. молоко обрабатывается в течение двух часов после доения; или

Б. высокая температура необходима по технологическим причинам, связанным с производством определенной молочной продукции, при этом имеется соответствующее разрешение компетентного органа.

В. Чистота и надлежащее состояние здоровья сотрудников:

1. Персонал, осуществляющий доение и/или работающий с молоком, обязан носить соответствующую чистую одежду.

2. Персонал, осуществляющий доение, обязан соблюдать высокую степень личной гигиены, включая подстригание ногтей, мытье и дезинфекцию рук.

3. Рядом с местом доения должно иметься помещение, где персонал в процессе доения и работы с сырым молоком может мыть руки.

### **ГЛАВА 3: ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРОГО МОЛОКА**

1. Необходимо произвести проверку репрезентативного количества проб сырого молока, отобранного с молочных ферм в произвольном порядке, на соблюдение требований, предусмотренных в пунктах (2) и (3) ниже, обследования могут быть проведены по следующим предприятиям:

А. предприятие пищевой промышленности, осуществляющее производство молока;

Б. предприятие пищевой промышленности, осуществляющее приемку и производство молока;

В. группа операторов предприятий пищевой промышленности; или

Г. в контексте системы контроля, национального и регионального мониторинга.

2. А) Операторы предприятий пищевой промышленности должны инициировать процедуры, обеспечивающие соответствие сырого молока следующим критериям:

1. Для сырого коровьего молока:

- Степень бактериального загрязнения при 30 °С (на миллилитр)  $\leq 100\ 000$ (\*)
- Количество соматических клеток (на миллилитр)  $\leq 400\ 000$ (\*\*)

2. Для сырого молока, полученного от других видов:

- Степень бактериального загрязнения при 30 °С (на миллилитр)  $\leq 1\ 500\ 000$ (\*)

Б) Если сырое молоко, полученное от других видов (кроме коров), предназначено для производства продукции, получаемой из сырого молока с помощью процессов, не включающих какую-либо термическую обработку, то операторы предприятий пищевой промышленности должны принять меры для обеспечения соответствия используемого сырого молока следующим требованиям:

- Степень бактериального загрязнения при 30 °С (на миллилитр)  $\leq 500\ 000$  (\*)

3. Без ущерба для положений какого-либо утвержденного законодательства, операторы предприятий пищевой промышленности не должны выводить на рынок любое сырое молоко, содержащее остатки антибиотиков в значениях, превышающих указанные ниже.

4. Предприятие пищевой промышленности должно проинформировать компетентный орган и принять необходимые меры по исправлению положения в случае несоблюдения пунктов (2) и (3).

(\*) Средний геометрический показатель на протяжении двух месяцев с двумя пробами в месяц.

(\* \*) Средний геометрический показатель на протяжении трех месяцев с одной пробой в месяц, если компетентный орган не укажет другую методологию учета сезонных изменений в уровнях производства.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2: РАЗДЕЛ 1**

### **ОБЩИЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ОПЕРАТОРОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТЕХ СЛУЧАЕВ, КОГДА ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИЛОЖЕНИЕ 1)**

#### **ВВЕДЕНИЕ**

В дополнение к положениям, изложенным ниже, применяется соответствующее утвержденное законодательство.

<b>Тип пищевого предприятия</b>	<b>Действующие главы из Приложения 2</b>
Все предприятия пищевой промышленности	Глава 1 Глава 3
Все помещения, в которых изготавливаются, обрабатываются и производятся продовольственные товары	Глава 2 Глава 3
Передвижные и/или временные предприятия пищевой промышленности	Глава 3
Все этапы производства, обработки и распределения продуктов питания	Главы с 5 по 12



Транспорт	(Глава 1 и 2) Глава 4
Производство и обработка переработанного мяса	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Глава 13
Производство и обработка мясной продукции	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Глава 14
Производство и обработка молочной продукции	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Глава 15
Производство и обработка рыбной продукции	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Глава 16
Яичная продукция	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Глава 17
Мед	Глава 1 и 2 Стандарт GSO 47
Вода	Глава 1 и 2 Главы с 5 по 12 Стандарты GSO 987/, 1928/, 1025/, 149/, 2232

## **ГЛАВА 1: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (КРОМЕ ПЕРЕДВИЖНЫХ И/ИЛИ ВРЕМЕННЫХ, КАК УКАЗАНО В ГЛАВЕ 3)**

1. Все помещения предприятий пищевой промышленности должны содержаться в чистоте и надлежащем рабочем состоянии.

2. Планирование, проектирование, сооружение, расположение и размеры предприятий пищевой промышленности должны:

А) обеспечивать полное техническое обслуживание, уборку и/или дезинфекцию, избегать или уменьшать загрязнение воздуха, обеспечивать достаточное рабочее пространство для выполнения всех операций в соответствии с санитарными требованиями;

Б) обеспечивать защиту от накопления грязи, контакта с токсичными веществами, попадания чужеродных веществ в пищевые продукты и нежелательного образования конденсата или плесени на поверхностях;

В) обеспечивать соблюдение надлежащей гигиенической практики, в том числе защиту от загрязнения и борьбу с вредителями; и

Г) обеспечивать подходящие условия для обработки и хранения продовольственных товаров с точки зрения температуры и достаточной вместимости, в том числе обеспечивать поддержание, контроль и регистрацию соответствующих температур.

3. Предприятия пищевой промышленности должны иметь достаточное естественное и/или искусственное освещение.

4. Предприятия пищевой промышленности должны иметь подходящие и достаточные средства естественной или механической вентиляции, при этом:

А) необходимо избегать потока воздуха из загрязненной зоны в чистую зону;

Б) такие вентиляционные системы должны устанавливаться так, чтобы они были доступны для очистки, замены фильтров и других деталей;

В) детали вентиляционных систем должны регулярно очищаться в соответствии с характером их назначения и зданий.

5. В здании предприятия пищевой промышленности должно иметься достаточное количество санузлов в соответствии со следующими требованиями:

Справочник требований пищевой гигиены

- А) канализационная система должна всегда находиться в рабочем состоянии;
- Б) санузлы должны всегда поддерживаться в чистом состоянии;
- В) санузлы не должны напрямую выходить в места оборота продовольственных товаров;
- Г) в санузлах должна иметься достаточная естественная и механическая вентиляция;
- Д) в каждом санузле должны иметься информационные плакаты, напоминающие о необходимости мытья рук с помощью дезинфицирующих средств после посещения санузла.

6. Должно быть достаточное количество умывальников, установленных надлежащим способом и предназначенных для мытья рук в соответствии со следующими требованиями:

- А) умывальники должны быть подключены к системам горячего и холодного водоснабжения или к системе подачи горячей воды соответствующей температуры;
- Б) необходимо обеспечить средства для мытья и гигиенической сушки рук;
- В) необходимо поддерживать умывальники для мытья рук и смесители, установленных на них, в чистоте и рабочем состоянии;
- Г) помещения для мытья пищевой продукции должны быть отделены от помещений для мытья рук;
- Д) умывальники должны быть сделаны из материала, устойчивого к коррозии.

7. Санитарные объекты должны использоваться по назначению и соответствовать следующим требованиям:

- А) они должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы избежать риска загрязнения окружающей среды;
- Б) каналы сброса должны быть открыты полностью или частично;
- В) санитарные объекты не должны быть спроектированы образом, позволяющим потоку отходов проникать из загрязненной зоны в чистую зону,

особенно в места, где обрабатывается пищевая продукция, что может нанести ущерб здоровью конечного потребителя.

8. При необходимости должны быть предоставлены достаточные помещения для переодевания персонала, оснащенные шкафами и/или ящиками.

9. Чистящие и дезинфицирующие средства не должны храниться в зонах обработки пищевой продукции.

## **ГЛАВА 2: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ ЗАГОТОВКИ, ОБРАБОТКИ ИЛИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ОБЕДЕННЫХ ЗОН И ПОМЕЩЕНИЙ, УКАЗАННЫХ В ГЛАВЕ 3)**

1. Проектирование и планирование помещений для приготовления, обработки или производства продовольственных товаров (за исключением обеденных зон и помещений, указанных в главе (3)), а также помещений, оборудованных в транспортных средствах, должны обеспечивать соблюдение надлежащей гигиенической практики, включая предотвращение загрязнения в период между и во время соответствующих процессов. В частности:

А) поверхности пола должны содержаться в надлежащем состоянии и легко поддаваться чистке и дезинфекции при необходимости. При отделке пола должны использоваться водонепроницаемые, не впитывающие, легко поддающиеся чистке и нетоксичные материалы. Использование иных материалов должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа. При необходимости в полах оборудуются сливные отверстия;

Б) поверхности стен должны содержаться в надлежащем состоянии и легко поддаваться чистке и дезинфекции при необходимости. При отделке стен должны использоваться водонепроницаемые, не впитывающие, легко поддающиеся чистке и нетоксичные материалы. Поверхность стен должна быть гладкой до высоты, на которой осуществляются рабочие процессы. Использование иных материалов должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа;

В) сооружение и отделка потолков (или, в случае отсутствия потолков, внутренней поверхности крыши) должны осуществляться образом, предотвращающим накопление грязи и конденсата, нежелательный рост плесени и проникновение частиц;

Г) окна и другие отверстия должны проектироваться образом, предотвращающим накопление грязи. Окна, открывающиеся наружу, должны

быть оборудованы съемной (для очистки) сеткой, препятствующей проникновению насекомых внутрь;

Д) двери должны легко поддаваться чистке и дезинфекции. Они должны быть отделаны гладкими и не впитывающими материалами. Использование других материалов для отделки дверей должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа;

Е) необходимо содержать поверхности (включая поверхности оборудования) в помещениях, где осуществляется обращение с продовольственными товарами, и в частности, те, которые контактируют с такими товарами, в надлежащем состоянии, они должны легко поддаваться чистке и дезинфекции при необходимости. Такие поверхности должны быть сделаны из гладких, моющихся, антикоррозийных и нетоксичных материалов. Использование других материалов должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа.

2. Необходимо обеспечить достаточные средства для очистки, стерилизации и хранения рабочих инструментов и оборудования в соответствии со следующими требованиями:

А) такие средства должны быть изготовлены из антикоррозийных и легко поддающихся чистке материалов и всегда поддерживаться в чистом состоянии;

Б) к таким средствам должно быть подведено горячее и холодное водоснабжение или водоснабжение с регулируемой температурой;

3. Необходимо установить соответствующие мойки для продовольствия, каждая из которых должна быть подключена к системе снабжения питьевой горячей и/или холодной водой в соответствии с требованиями главы (7). Необходимо поддерживать мойки в чистоте, а также дезинфицировать при необходимости.

### **ГЛАВА 3: ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕДВИЖНЫМ И/ИЛИ ВРЕМЕННЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (НАПРИМЕР, ШАТРЫ, КИОСКИ И КИОСКИ НА КОЛЕСАХ)**

1. Проектирование и строительство предприятий пищевой промышленности и торговых автоматов должно обеспечивать их поддержание в надлежащем и пригодном для использования состоянии с тем, чтобы исключить риск загрязнения, особенно животными и вредителями, в той мере, в которой этого можно достигнуть в разумных пределах.

2. Также необходимо соблюдать следующее:

А) наличие соответствующих помещений для поддержания требуемого уровня личной гигиены (включая наличие помещений для мытья и сушки рук, санузлов и раздевалок);

Б) поверхности, контактирующие с продовольственными товарами, должны находиться в надлежащем состоянии, легко поддаваться чистке и дезинфекции при необходимости. Они должны быть отделаны гладкими, моющимися, антикоррозийными и нетоксичными материалами. Использование других материалов должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа.

В) необходимо обеспечить надлежащие средства для мытья и стерилизации рабочих инструментов и оборудования;

Г) необходимо обеспечить надлежащие средства для мойки продуктов гигиеничным способом в качестве этапа их реализации конечному потребителю;

Д) требуется обеспечение достаточного горячего и/или холодного водоснабжения;

Е) требуется обеспечение надлежащих условий и/или средств для санитарного хранения и удаления опасных и/или непригодных для использования материалов и отходов (жидких или твердых);

Ж) требуется предоставление средств и/или условий для поддержания и мониторинга соответствующих температур;

З) пищевые продукты должны размещаться образом, предотвращающим загрязнение;

И) персонал таких предприятий должен соблюдать требования обращения с продовольственными товарами, и в частности:

1) Иметь медицинскую справку, выданную компетентным органом; и

2) Использовать защитные головные уборы и перчатки.

## **ГЛАВА 4: ТРАНСПОРТИРОВКА**

1. Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортировки пищевых продуктов, должны быть чистыми, поддерживаться в надлежащем состоянии и быть пригодными для использования с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов, а также должны быть спроектированы и сооружены образом, позволяющим производить их достаточную чистку и/или дезинфекцию.

2. Запрещается использовать посуду, которая была использована в транспортных средствах и/или контейнерах для транспортировки чего бы то ни было, кроме продовольственных товаров, поскольку это может привести к загрязнению продовольственных товаров.

3. Средства транспортировки и/или контейнеры, используемые для транспортировки чего бы то ни было, кроме продовольственных товаров одновременно с транспортировкой продовольственных товаров, или для транспортировки различных продовольственных товаров одновременно, должны иметь разделители таких товаров.

4. В случае перевозки сыпучих или жидких продовольственных товаров в виде жидкостей, гранул или порошка в посуде и/или контейнерах/автоцистернах, предназначенных для перевозки продовольствия, на такой контейнер или автоцистерну должна быть нанесена четкая, различимая и нестираемая маркировка с указанием того, что он используется для перевозки продовольствия, путем размещения фразы: «только для перевозки продовольствия».

5. Средства транспортировки и/или контейнеры, используемые для транспортировки чего бы то ни было, кроме продовольственных товаров, или для транспортировки различных продовольственных товаров, должны подвергаться основательной чистке между операциями по транспортировке во избежание риска загрязнения.

6. Продовольственные товары должны размещаться в транспортных средствах и/или контейнерах и быть защищены таким образом, чтобы свести к минимуму риск их загрязнения.

7. При необходимости должны иметься транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортировки продовольственных товаров, оснащенные соответствующим оборудованием для поддержания и регулирования температуры.

## **ГЛАВА 5: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ**

1. Все материалы, установки и оборудование, контактирующие с продовольственными товарами, должны:

А) эффективно очищаться и дезинфицироваться с регулярностью, соответствующей частоте производственных процессов, во избежание любого загрязнения (за исключением одноразовых контейнеров и емкостей);

Б) изготавливаться из материалов, способствующих поддержанию их в надлежащем и пригодном для использования состоянии с целью минимизации загрязнения (за исключением одноразовых контейнеров и емкостей).

2. В случаях, когда требуется применение химических добавок для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров, необходимо применять их в соответствии с надлежащей практикой.

## **ГЛАВА 6: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ОТХОДАМ**

1. Необходимо как можно быстрее удалять пищевые отходы, побочные продукты, не пригодные для употребления в пищу, и другие отходы из помещений, где находятся продовольственные товары, чтобы избежать их скапливания. Удаление необходимо производить не реже, чем в конце каждой смены или рабочего дня.

2. Необходимо складывать пищевые отходы и побочные продукты, не пригодные для употребления в пищу, и другие отходы в герметично закрывающийся мусорный контейнер. Использование других контейнеров и систем избавления от отходов должно сопровождаться получением соответствующего разрешения от компетентного органа. Вышеупомянутые контейнеры должны быть изготовлены из подходящих материалов, содержаться в надлежащем и пригодном для использования состоянии, а также дезинфицироваться.

3. Необходимо обеспечить надлежащее помещение для хранения и утилизации пищевых отходов, побочных продуктов, непригодных для употребления в пищу, и других отходов. Помещение для хранения отходов должно быть спроектировано и управляться таким образом, чтобы поддерживать его чистым и свободным от животных и вредителей (если имеется такой риск).

4. Все отходы должны утилизироваться гигиеничным и экологически безопасным способом, установленным соответствующим законодательством, исключаящим прямую или косвенную угрозу загрязнения.

## **ГЛАВА 7: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ**



1. Необходимо обеспечить достаточное снабжение водой, пригодной для питья, и использование ее с целью предотвращения загрязнения продовольственных товаров:

А) Разрешается использование воды, пригодной для питья, для всей рыбной продукции.

Б) Разрешается использование чистой морской воды для производственных процессов, связанных с такими организмами, как двустворчатые моллюски, иглокожие, оболочники и живые морские моллюски, также разрешается использование чистой воды для внешнего мытья. При использовании такой воды необходимо иметь надлежащие средства для ее подачи.

2. В случаях, когда используется непитьевая вода, как, например, для пожаротушения, производства пара, охлаждения и для других аналогичных целей, ее следует распределять в отдельной, должным образом спроектированной системе. Непитьевая вода не должна контактировать с питьевой водой или системами снабжения питьевой водой.

3. Лед, который контактирует или может контактировать с продовольственными товарами, должен изготавливаться из питьевой или чистой морской воды (когда он используется для охлаждения цельной рыбной продукции). Лед необходимо производить, обрабатывать и хранить в соответствии с требованиями, исключающими его загрязнение.

4. Пар, контактирующий с продовольственными товарами, не должен содержать каких-либо веществ, представляющих опасность для здоровья или способных привести к загрязнению продовольственных товаров.

5. В случаях применения термической обработки продовольственных товаров необходимо удостовериться в том, что любая вода, используемая для охлаждения емкостей или продовольственных товаров после термической обработки, не является источником загрязнения таких товаров.

## **ГЛАВА 8: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ**

1. Персонал, работающий в сфере оборота продовольственных товаров, должен соблюдать высокий уровень личной гигиены и носить соответствующую чистую и защитную одежду.

2. Персоналу, работающему в сфере оборота продовольственных товаров или с открытыми продовольственными товарами, запрещается использовать любой вид табачных изделий, включая жевательный и нюхательный табак.

3. Персонал, работающий в сфере производства и обработки продовольственных товаров, должен воздерживаться от принятия пищи, питья и/или сплевывания во время работы в зоне обращения продовольственных товаров или при работе с открытыми продовольственными товарами.

4. В случае наличия у работника раны или царапины на открытых частях тела необходимо наложить на нее водонепроницаемый пластырь.

5. Запрещается заниматься деятельностью, связанной с продовольственными товарами, при отсутствии медицинской справки о состоянии здоровья.

А. Справка о состоянии здоровья действительна в течение двенадцати месяцев с даты ее выдачи и должна храниться на основном рабочем месте и быть доступной для проверки компетентным органом.

6. Лицу, больному, или являющемуся носителем болезни, которая может передаваться через продовольственный товар, или имеющему инфицированные раны, кожные инфекции или язвы, а также при диарее запрещается работать с продовольственными товарами или входить в зону обращения продовольственных товаров в любом качестве, если имеется любая возможность прямого или косвенного заражения продовольственных товаров.

А. Любое лицо, которое страдает вышеуказанными заболеваниями, работает в продовольственной сфере и может контактировать с продовольственными товарами, должно немедленно уведомить о своей болезни, симптомах и, если возможно, их причинах руководство предприятия пищевой промышленности;

Б. Предприятие пищевой промышленности, в свою очередь, должно уведомить компетентный орган о мерах, принятых для предотвращения передачи заболевания.

7. Если у компетентного органа есть основания полагать, что работающий в сфере производства и переработки продовольственных товаров сотрудник страдает или является носителем болезни, которая может передаваться через продовольственный товар, или имеет инфицированные раны, кожные инфекции или язвы, а также при диарее, то соответствующий инспектор может потребовать от такого сотрудника пройти медицинское обследование в аккредитованном медицинском центре.

А) Вышеуказанный медицинский центр выдает справку о том, пригоден ли сотрудник к работе с продовольственными товарами или нет.

Б) Сотрудник, занимающийся производством и обработкой продовольственных товаров, приостанавливает работу с продовольственными

Справочник требований пищевой гигиены

товарами на время медицинского обследования, включая время, необходимое для проведения анализов.

В) Если в справке указывается, что такой сотрудник не может работать с продовольственными товарами, то он отстраняется от работы с ними до тех пор, пока не получит справку из медицинского центра о том, что пригоден по состоянию здоровья для работы.

## **ГЛАВА 9: ДЕЙСТВУЮЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ ТОВАРАМ**

1. Предприятие пищевой промышленности не должно принимать сырье или ингредиенты, кроме живых животных, или любые другие вещества, используемые при производстве продукции, если известно или есть основания полагать, что они заражены паразитами, патогенными микроорганизмами или токсичными веществами таким образом, что конечный продукт будет непригоден для потребления человеком даже после проведения предприятием пищевой промышленности сортировки такой продукции и/или заготовительных или связанных с обработкой процедур.

2. Сырье и все ингредиенты, хранящиеся на предприятиях пищевой промышленности, должны храниться в надлежащих условиях, предотвращающих порчу и защищающих их от загрязнения.

3. Необходимо разработать информационную карту для идентификации сырья и всех ингредиентов, хранящихся на предприятии пищевой промышленности.

4. На всех стадиях производства, обработки и распределения необходимо обеспечить защиту продовольственных товаров от любого загрязнения, которое может сделать их непригодными для потребления человеком, вредными для здоровья или загрязненными способом, в результате которого продукт также становится непригодным для потребления.

5. Необходимо применять адекватные процедуры для борьбы с вредителями, а также применять надлежащие меры для предотвращения доступа домашних животных к местам, где осуществляются приготовление, оборот или хранение продовольственных товаров (или к местам, где компетентный орган в особом порядке требует предотвращения такого доступа во избежание загрязнения).

6. Не следует оставлять сырье, ингредиенты, промежуточные продукты и конечные продукты, которые могут способствовать размножению и росту патогенных микроорганизмов или образованию токсинов, при температурах, способствующих возникновению риска такого размножения и роста.

#### А) Требования к холодному хранению:

1. Необходимо хранить любые продукты, которые могут способствовать росту патогенных микроорганизмов или образованию токсинов, в продовольственных помещениях при температуре 5 °С или ниже. В случае продовольственных товаров, готовых для употребления и выставленных на продажу, разрешается их хранение при температуре выше 5 °С в течение не более чем четырех часов.

2. Запрещается прерывать холодильную цепь, однако допускается вывод продовольственного товара из такой цепи на ограниченные контролируемые периоды времени для того, чтобы завершить процессы, связанные с его приготовлением, транспортировкой и хранением, при условии, что такой вывод не приведет к риску для здоровья конечного потребителя.

#### Б) Требования к горячему хранению

1. Хранение продукта, приготовленного, или повторно разогретого в продовольственном помещении, или подготавливаемого для употребления или выставления на продажу, или тех продуктов, в которых могут размножаться патогенные микроорганизмы или образовываться токсины, должно осуществляться при температуре 63 °С или выше. Если продукт готов для употребления или выставления на продажу, разрешается его хранение при температуре выше 63 °С на период не более двух часов.

7. Предприятия пищевой промышленности, которые производят, обрабатывают и упаковывают произведенные продовольственные товары, должны иметь соответствующие и достаточные по размеру помещения для отдельного хранения сырья и произведенных продовольственных товаров, а также для надлежащего отдельного холодного хранения.

8. Если требуется обеспечить холодное хранение или оборот продовольственных товаров, то такие товары должны быть охлаждены в максимально короткий срок после завершения этапа термической обработки или заключительной стадии заготовки. В случае отсутствия термической обработки продовольственный товар должен быть охлажден до температуры, исключающей возникновение риска для здоровья конечного потребителя.

9. Процессы размораживания продовольственных товаров должны осуществляться так, чтобы свести к минимуму риск роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов в таких товарах. Во время размораживания температура продовольственных товаров может достигать значений, представляющих риск для здоровья, также жидкость, образующаяся в результате размораживания продовольственного товара, может представлять

такой риск, в связи с этим требуется обеспечить ее гигиеничный и безопасный слив. Обработка продовольственных товаров после размораживания должна производиться способом, гарантирующим снижение риска роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов.

10. Необходимо промаркировать емкости, содержащие опасные и/или непригодные для употребления в пищу вещества, в том числе животные корма, и хранить их в отдельных и безопасных контейнерах.

## **ГЛАВА 10: УПАКОВКА**

В дополнение к соответствующему национальному законодательству должны быть выполнены следующие требования:

1. Материалы, используемые для упаковки и фасовки, не должны быть источником загрязнения.
2. Упаковочные материалы должны храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.
3. Операции по упаковке должны выполняться образом, исключающим загрязнение продукта; в случае металлической и стеклянной тары необходимо обеспечить ее целостность и чистоту.
4. Упаковочные материалы, используемые для продовольственных товаров, должны легко чиститься и дезинфицироваться.

## **ГЛАВА 11: ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА**

Следующие требования применяются только к представленной на рынках продукции в герметичных емкостях:

А. Любой термический процесс, используемый для обработки необработанного продукта или для дополнительной обработки обработанного продукта, должен достигать следующих целей:

1. Поднятие температуры в каждой части обрабатываемого продукта до определенного значения в течение ограниченного периода времени;
2. Предотвращение загрязнения продукта во время обработки.

Б. Предприятие пищевой промышленности должно регулярно проверять основные соответствующие параметры (особенно температуру, герметичность и содержание микробов) с помощью электронных устройств.

В. Используемый термический процесс должен соответствовать международно признанным стандартам (например, пастеризация, термическая обработка при очень высоких температурах или стерилизация).

## **ГЛАВА 12: ОБУЧЕНИЕ**

1. Операторы предприятий пищевой промышленности должны гарантировать следующее:

А) работники, занятые в сфере производства и переработки продовольственных товаров, находятся под контролем, действуют под руководством и/или проходят обучение по вопросам гигиены продовольственных товаров в рамках их обязанностей;

Б) работники, занятые в сфере обращения с пищевыми отходами, побочными продуктами, непригодными для употребления в пищу, и другими отходами прошли обучение в достаточном объеме в том, что касается принципов анализа опасных факторов и контроля в критических точках;

В) соблюдено национальное законодательство, касающееся обучения работников в продовольственной сфере.

## **РАЗДЕЛ 2: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ (ПРОДУКЦИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ВОДА)**

**(НАСТОЯЩИЙ РАЗДЕЛ СЧИТАЕТСЯ ДОПОЛНЯЮЩИМ К ТОМУ,  
ЧТО УКАЗАНО В ГЛАВАХ (1) И (2) И ГЛАВАХ (4-12))**

В дополнение к положениям, предусмотренным настоящим разделом, применяется утвержденное законодательство, касающееся мясной, молочной, рыбной продукции, яиц, меда и воды.

## **ГЛАВА 13: ПРОИЗВОДСТВО ФАРША И МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Настоящие требования применяются к предприятиям, которые поставляют фарш и мясные полуфабрикаты другим компаниям, и не распространяются на предприятия, которые реализуют мясо только конечному потребителю.

1. Операторы предприятий пищевой промышленности, которые управляют предприятиями по производству мясного фарша и/или мясных полуфабрикатов, должны гарантировать, что такие предприятия оснащены всем необходимым для предотвращения загрязнения продукции, а операции по переработке непрерывно улучшаются.

2. Необходимо обеспечить разделение между различными производственными партиями.

3. Предприятия должны быть оборудованы помещениями для раздельного хранения мяса, фасованной и открытой продукции в том случае, если их хранение не осуществляется в разное время или таким образом, когда фасовочный и упаковочный материал и способ хранения не могут являться источником загрязнения мяса или мясной продукции.

4. Производственные цеха и складские помещения должны быть оборудованы образом, обеспечивающим соблюдение температурных требований, предусмотренных требованиями пищевой гигиены во время и после производства, упомянутыми ниже.

5. Предприятия должны быть оборудованы средствами для мытья рук (средства должны быть автоматическими, чтобы избежать контакта с руками), используемыми персоналом предприятия, работающим с открытым мясом и продукцией.

6. Должны быть в наличии приспособления для стерилизации инструментов горячей водой с температурой не ниже 82 °С или альтернативная система с аналогичным эффектом.

## ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Операторы предприятий пищевой промышленности, которые управляют предприятиями по производству мясного фарша, мясных полуфабрикатов или мясопродуктов, должны гарантировать, что используемое сырье соответствует следующим требованиям:

1. Сырье, используемое для приготовления мясного фарша, должно соответствовать следующим требованиям:

А) соответствует требованиям к свежему мясу;

Б) мясо, используемое для мясного фарша, должно быть получено из костно-мышечной системы, включая связанную с ней жировую ткань;

В) мясо, используемое для мясного фарша, не должно быть получено из остатков от разделки и обрезки мяса (за исключением цельномышечных кусков), включая мясо механической обвалки (МДМ).

2. Для приготовления мясных полуфабрикатов можно использовать следующее сырье:

А) свежее мясо;

Б) мясо, соответствующее требованиям, указанным в пункте (1) выше;

В) если явной целью приготовления мяса не являлось его употребление в пищу после термической обработки, то разрешается использовать мясной фарш или измельченное мясо, которое должно соответствовать требованиям вышеуказанного пункта (1), кроме подпункта (В);

3. Операторы предприятий пищевой промышленности должны гарантировать, что при приготовлении мясной продукции не использовалось следующее:

А) половые органы самок и самцов животных, кроме яичек;

Б) органы мочевыделительной системы, кроме почек и мочевого пузыря;

В) хрящи гортани, трахеи, бронхов и долей трахеи;

Г) глаза и веки;

Д) зоны внешнего уха;

Е) роговая ткань; и

Ж) для птиц: голова, избыток кожи, мясные наросты, пищевод, пузырь, кишечник и половые органы.

## ТРЕБОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ГИГИЕНЫ ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ПРОИЗВОДСТВА

Операторы предприятий пищевой промышленности, которые производят фарш или мясные полуфабрикаты, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

1. Организация работы с мясом способом, предотвращающим или уменьшающим загрязнение.



2. Операторы предприятий пищевой промышленности должны гарантировать, что используемое мясо:

А) находится при температуре: для мяса птиц – не выше 4 °С, для внутренностей – не выше 3 °С, для прочего мяса – не выше 7 °С;

Б) поступает в производственные цеха постепенно и по мере необходимости.

3. Необходимо очищать от костей мясо, предназначенное для заморозки, глубокой заморозки, используемое для приготовления мясного фарша и мясных полуфабрикатов, до такой заморозки. Разрешается хранение такого мяса в течение ограниченного периода времени. Для иных способов хранения необходимо получение соответствующего разрешения от компетентного органа.

4. При приготовлении охлажденного мяса используется следующее мясо:

А) для домашней птицы: в течение не более 3 дней после убоя;

Б) для животных, кроме домашней птицы: в течение не более 6 дней после убоя; за исключением говядины и телятины без костей, или упакованных в вакуумные упаковки, которое разрешается использовать в течение периода, не превышающего 15 дней после убоя;

В) фарш и мясные полуфабрикаты должны быть упакованы сразу после производства и охлаждены до следующих значений внутренней температуры:

1) для мясного фарша: температура не должна превышать 2 °С.

2) для полуфабрикатов: температура не должна превышать 4 °С.

3) или продукты должны быть заморожены до внутренней температуры не выше -18 °С.

Г) Указанные значения внутренней температуры должны сохраняться при хранении и транспортировке.

5. Не допускается повторная заморозка мяса и фарша после размораживания.

## **ГЛАВА 14: ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА**

Готовая к употреблению произведенная мясная продукция должна пройти термическую обработку, достаточную для уничтожения болезнетворных бактерий, паразитов и паразитарных кист.

Справочник требований пищевой гигиены

# ГЛАВА 15: ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

## РАЗДЕЛ 1: ТРЕБОВАНИЯ К МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

### 1. Требования к температуре

А) Операторы предприятий пищевой промышленности при приемке молока на объекте по обработке должны обеспечить его быстрое охлаждение до температуры не выше 6 °С и поддерживать указанное значение, пока молоко не будет обработано.

Б) Операторы предприятий пищевой промышленности могут хранить молоко при температуре выше указанной в пункте (А) выше в следующих случаях:

- обработка молока начинается сразу после доения или в течение 4 часов после приемки на перерабатывающем предприятии; или
- получено разрешение от компетентного органа на хранение при более высокой температуре по техническим причинам, связанным с производством некоторых видов молочных продуктов.

### 2. Требования к термической обработке

А) Когда сырое молоко или молочные продукты подвергаются термической обработке, операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечить, чтобы этот процесс соответствовал требованиям, изложенным в Приложении (2), главе (11) выше, и в частности, должны обеспечить при использовании следующих процессов соблюдение следующих требований:

А. 1) Процесс пастеризации включает:

- Кратковременное повышение температуры (минимум 72° С в течение 15 секунд).
- Длительное понижение температуры (минимум 63 ° С в течение 30 минут).
- Резкое охлаждение до температуры не более 4 °С.

или

- любую другую комбинацию временных и температурных условий для получения эквивалентного эффекта (например, продукты должны

показывать отрицательный результат теста на щелочную фосфатазу сразу после этой обработки).

А. 2) Ультрапастеризация (УНТ) включает:

- кратковременный непрерывный поток тепла при высокой температуре (минимум 135 °С с временным удержанием), при котором погибают микроорганизмы и микробы, способные к росту в обработанном продукте, который хранится в закрытой стерильной емкости при комнатной температуре, или
- микробиологическая стабильность продукта обеспечивается после выдержки в течение 15 дней при 30 °С в закрытой емкости или в течение семи дней при 55 °С в закрытой емкости, или любым другим методом, свидетельствующим о том, что была применена необходимая термическая обработка.

Б) Операторы предприятий пищевой промышленности при принятии решения относительно того, необходимо ли подвергать молоко термической обработке, должны учитывать следующее:

- необходимо соблюдение процедур, предусмотренных в принципах анализа опасных факторов и контроля в критических точках (НАССР) и статье (6) главы (2) выше, и
- соблюдение любых требований, которые могут быть установлены компетентным органом в этом отношении.

В) Непосредственно перед процессом обработки операторы предприятий пищевой промышленности, производящие молочную продукцию, должны принять соответствующие меры, гарантирующие следующее:

- любое коровье молоко, используемое для приготовления молочных продуктов, имеет уровень бактериального загрязнения менее 300000 на миллилитр при температуре 30 °С; и
- коровье молоко, прошедшее термическую обработку и используемое для приготовления молочной продукции, имеет степень бактериального заражения менее 100000 на миллилитр при температуре 30 °С;

Г) Если молоко не соответствует требованиям, изложенным в пункте (А) выше, то предприятие пищевой промышленности обязано уведомить компетентный орган и принимает необходимые меры по исправлению положения.

## **РАЗДЕЛ 2: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ДОПОЛНЕНИЕ К ОБЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ В ГЛАВАХ (1-12) НАСТОЯЩЕГО ПРИЛОЖЕНИЯ.**

Предприятия обязаны исполнять требования, предусмотренные в настоящем разделе ниже.

1. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено оборудованием для автоматического наполнения и закрытия упаковок (за исключением молочных насосов, цистерн и розлива объемом более 4 литров), которые будут использоваться для упаковки термически обработанного молока или молочной продукции.

2. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено оборудованием для охлаждения и холодного хранения термически обработанного молока или молочной продукции. Если на предприятии хранится, очищается или калибруется сырое молоко, то такое предприятие должно быть оснащено оборудованием для охлаждения и холодного хранения, а холодильники должны быть оборудованы термометрами, откалиброванными надлежащим образом.

3. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено следующим:

А. В случае использования одноразовой тары для упаковки продукции, должна быть предусмотрена зона для хранения таких емкостей и материалов, предназначенных для их производства.

Б. В случае использования многоразовой тары для упаковки продукции должны быть предусмотрены зона для ее хранения и оборудование, предназначенное для автоматической очистки и стерилизации такой тары.

4. На предприятии должны иметься емкости для хранения сырого молока и, при необходимости, калибровочное оборудование.

5. На предприятии должны иметься центрифуги или любые другие подходящие средства для очистки молока, когда это необходимо.

6. Для соблюдения подпункта (2) ниже на перерабатывающем предприятии должно иметься оборудование для обработки и термообработки молочной продукции, одобренное и лицензированное компетентным органом, при условии, что оно оснащено следующим:

Справочник требований пищевой гигиены

- А) автоматический контроль температуры;
- Б) термометр;
- В) автоматическое предохранительное устройство для предотвращения недостаточного нагрева;
- Г) соответствующее предохранительное устройство для предотвращения смешивания термически обработанного питьевого молока с молоком, не прошедшим термической обработки;
- Д) автоматическое записывающее устройство, регистрирующее работу предохранительного устройства, указанного в подпункте (Г) выше, или установка устройства, контролирующего эффективность вышеупомянутого предохранительного устройства.

Предприятие по переработке и производству молочной продукции также может быть оснащено оборудованием, отличным от вышеупомянутого, при условии, что оно обеспечивает эквивалентную производительность и аналогичный уровень гигиены, а также при наличии разрешения на его использование, выданного компетентным органом.

7. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено оборудованием для нагрева или термообработки, если такие процессы выполняются на этом предприятии, которое соответствует санитарным требованиям.

8. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено оборудованием для охлаждения, упаковки и хранения продукции, произведенной из замороженного молока, если такие процессы выполняются на таком предприятии.

9. Предприятие по переработке и производству молочной продукции должно быть оснащено оборудованием для сушки и упаковки сухого молока, если эти процессы выполняются на таком предприятии.

10. При необходимости помещения, предназначенные для производственных процессов, следует разделять на влажные и сухие зоны, в каждой из которых должны применяться соответствующие нормы эксплуатации.

11. Необходимо наличие средств для дезинфекции инструментов горячей водой с температурой не ниже 82 °С или альтернативная система с аналогичным эффектом.

### **РАЗДЕЛ 3: ФАСОВКА, УПАКОВКА И ТРЕБОВАНИЯ К КАРТОЧКЕ ПРОДУКТА**

Без ущерба для требований утвержденного законодательства:

1. Упаковка с жидкой молочной продукцией должна герметично закрываться сразу после ее фасовки на предприятии, где выполняется заключительная термическая обработка. Такая упаковка должна осуществляться с использованием устройств, предотвращающих утечку и, следовательно, загрязнение продукции.

2. На карточке продукта должен быть указан тип молока и молочной продукции, выставленной на продажу, с соблюдением следующих требований:

А. использование фразы «сырое молоко» только для обозначения сырого молока;

Б. выражение «произведено из сырого молока» используется только в отношении продукции, произведенной из сырого молока без применения какой-либо термической, физической или химической обработки.

### **ГЛАВА 16: ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

В отношении рыбной продукции:

А. первичное производство включает разведение, отлов и сбор живой рыбы с целью ее реализации на рынке; и

Б. сопутствующие операции и те, которые могут производиться на борту рыболовного судна, включают следующие: обезглавливание рыбы, удаление примесей, плавников, охлаждение и фасовка, и также:

1. транспортировка и хранение рыбной продукции, которая не претерпела существенных изменений, в том числе живой рыбы в рыбоводных хозяйствах по суше, и

2. транспортировка и хранение рыбной продукции, которая не претерпела существенных изменений, в том числе живой рыбы из мест производства до первоначального предполагаемого предприятия.

## **РАЗДЕЛ 1: ТРЕБОВАНИЯ ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ВЫГРУЗКИ НА ПРИЧАЛ**

1. Операторы предприятий пищевой промышленности, ответственные за выгрузку рыбной продукции, должны:

А. гарантировать, что оборудование для разгрузки, которое контактирует с рыбной продукцией, спроектировано образом, обеспечивающим его достаточную чистку и дезинфекцию, поддерживается в надлежащем состоянии с точки зрения эксплуатации и санитарии; и

Б. не допускать загрязнения рыбной продукции во время разгрузки и выгрузки, и в частности, следующим способом:

- 1) быстрое выполнение операций по разгрузке;
- 2) незамедлительное размещение рыбной продукции в защищенной среде при температуре, указанной в разделе (7); и
- 3) неиспользование оборудования и методов, которые могут повредить съедобным частям рыбных продуктов.

2. Операторы предприятий пищевой промышленности, ответственные за места выгрузки рыбы, аукционные залы, оптовые рынки или те их отделы, где выставляется на продажу рыбная продукция, должны обеспечить соблюдение следующих требований:

А) наличие запираемых помещений для холодного хранения рыбной продукции и отдельных запираемых помещений для хранения рыбной продукции, непригодной для употребления в пищу человеком;

Б) наличие оборудованных надлежащим образом запирающихся помещений или, если возникает необходимость, помещения для исключительного использования представителем компетентного органа.

3. Во время выставления на продажу или хранения рыбной продукции:

А) запрещается использовать помещения для других целей;

Б) запрещается предоставлять доступ на предприятие транспортных средств, выделяющих выхлопные газы, которые могут нанести вред качеству рыбной продукции;

В) лицам, имеющим доступ в помещения, запрещается ввоз других животных;  
и

Г) помещения должны быть оборудованы надлежащим освещением с целью облегчения выполнения надзорных функций официальными ведомствами.

4. Необходимо охладить свежую рыбу, за исключением той, которая поддерживается в живом состоянии, после ее выгрузки и хранения при температуре, близкой к температуре таяния льда, когда на борту рыболовного судна отсутствуют технические возможности для охлаждения.

## **РАЗДЕЛ 2: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ОБОРОТ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Операторы предприятий, осуществляющих оборот рыбной продукции, должны обеспечивать соблюдение следующих требований:

А) Специальные требования к свежей рыбной продукции

1. В случае охлаждения нерасфасованная продукция не распределяются, не отправляется, не заготавливается и не обрабатывается сразу по прибытии на пристань. Такая продукция должна быть помещена на хранение в соответствующие помещения под лед. Всякий раз, когда это необходимо, нужно добавлять лед. Необходимо охладить свежую расфасованную рыбную продукцию до температуры, близкой к температуре таяния льда.

2. Такие операции, как обезглавливание и потрошение рыбы, выполняются безопасным способом, обеспечивающим сохранность продукции. В случаях, когда потрошение является обязательным по коммерческим или техническим причинам, его необходимо производить в кратчайший срок после отлова или разгрузки продукции на причале. Также необходимо полностью промыть рыбу питьевой или чистой водой после выполнения вышеуказанных операций (обезглавливание и потрошение), даже если они производятся на борту рыболовного судна.

3. Разделка рыбы должна производиться способом, исключающим загрязнение или повреждение ее частей. Разделанные части рыбы должны быть расфасованы и охлаждены в максимально короткий срок после разделки.

4. Емкости, используемые для транспортировки или хранения нерасфасованной заготовленной свежей рыбной продукции должны храниться подо льдом. Также необходимо обеспечить отсутствие контакта талой воды с рыбной продукцией.



5. Разрешаются транспортировка и хранение цельной свежей рыбной продукции или потрохов в охлажденной воде на борту судна. Также они могут транспортироваться в охлажденной воде после выгрузки и с предприятий, осуществляющих аквакультуру, до других предприятий по их дальнейшей переработке.

Б) Требования к замороженной рыбной продукции:

Предприятия по переработке рыбы, которые осуществляют заморозку рыбной продукции, должны быть оснащены следующим:

1) морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого охлаждения до внутренней температуры продукции не выше  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;

2) подносы, изготовленные из нержавеющей стали;

3) холодильное оборудование достаточной мощности для поддержания температуры продукции выше  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

4) Холодильные складские помещения должны быть:

А. оборудованы термометром, установленном в доступном месте. Датчик температуры должен располагаться в зоне с максимальной температурой; и

Б. спроектированы образом, предотвращающим загрязнение хранящейся рыбной продукции.

5) Помещения и емкости, используемые для хранения рыбной продукции, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, а вода, используемая для размораживания, не должна контактировать с продукцией.

В) Требования, касающиеся паразитов:

1) Операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечить прохождение рыбной продукцией визуального осмотра с целью выявления видимых паразитов перед ее выпуском на рынок. Рыбная продукция, явно зараженная паразитами, не выпускается на рынок для потребления человеком.

2) Следующая рыбная продукция должна быть заморожена при температуре не выше  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  во всех своих частях в течение не менее 24 часов с момента ее отлова; такая обработка применяется к сырой или конечной продукции:

(А) Рыбная продукция, употребляемая в сыром или почти сыром виде.

(Б) Рыбная продукция следующих сортов, если она подвергнется процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура не превышает 60 °С:

1. сельдь;
2. скумбрия;
3. килька;
4. лосось (дикий), выловленный из Атлантического и Тихого океанов; и
5. маринованная и/или соленая рыбная продукция, если ее обработка недостаточна для уничтожения личинок нематод.

3) Операторам предприятий пищевой промышленности разрешается не выполнять обработку, указанную в пункте (1) в следующих случаях:

(А) наличие эпидемиологической информации, указывающей на то, что происхождение улова не представляет опасности для здоровья в связи с присутствием паразитов; и

(Б) такая информация должна быть предоставлена регулирующим органом.

4) Необходимо приложить документ, выданный компанией-производителем, в котором указывается тип операции, которому подверглась рыбная продукция, указанная в пункте (1), при ее выпуске на рынок, за исключением случаев, когда она поставляется конечному потребителю.

### **РАЗДЕЛ 3: СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВЕДЕННОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Операторы предприятий пищевой промышленности, которые осуществляют приготовление ракообразных и моллюсков, обязаны обеспечивать соблюдение следующих требований:

1. После приготовления необходимо быстро охладить продукцию, при этом используемая для этой цели вода должна быть питьевой. Если не используется другой способ для сохранения, продукцию необходимо охлаждать до температуры, близкой к температуре таяния льда.

2. Удаление оболочки и чешуи должно производиться гигиеничным способом, исключающим загрязнение продукции. Персонал должен уделять особое внимание мытью рук, если этот процесс осуществляется вручную.

3. После снятия оболочки и чешуи приготовленную продукцию необходимо немедленно заморозить или охладить до температуры таяния льда.

Справочник требований пищевой гигиены

## **РАЗДЕЛ 4: САНИТАРНЫЕ КРИТЕРИИ ДЛЯ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Операторы предприятий пищевой промышленности, в зависимости от характера или вида продукции, должны обеспечивать, чтобы выпускаемая на рынок рыбная продукция была пригодна для потребления человеком и соответствовала следующим требованиям:

### **А) Органолептические показатели рыбной продукции**

Операторы предприятий пищевой промышленности должны проводить экспертизу органолептических показателей рыбной продукции. В частности, эта проверка должна включать обеспечение соответствия рыбной продукции любым критериям свежести.

### **Б) Содержание гистамина**

1. Операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечить, чтобы содержание гистамина в рыбной продукции не превышало допустимых значений.

2. Уровень гистамина не должен превышать 200 мг/кг в любой рыбной продукции в любое время в течение срока ее годности.

### **В) Содержание общего летучего азота**

Необработанная рыбная продукция не должна выпускаться на рынок, если химические анализы показали превышение допустимых значений для TVB-N и TMA-N.

### **Г) Токсичные вещества, вредные для здоровья человека**

1. Запрещается выпускать на рынок рыбную продукцию, полученную из следующих ядовитых сортов рыб: иглобрюхие, луна-рыба, двузубые и кантигастеровые (*Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*).

2. Запрещается выпускать на рынок рыбную продукцию, содержащую биологические токсины, такую как продукция из рыбы барракуды и рыбы, выделяющей токсины, вызывающие паралич мышц.

3. Запрещается выпускать на рынок рыбную продукцию, полученную из двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и живых морских моллюсков, если она не соответствует следующим критериям:

(А) они должны обладать органолептическими показателями свежести, живучести, достаточной реакцией на внешние раздражители, иметь достаточное количество жидкости в венозной системе; что касается моллюсков, то они не должны быть загрязнены;

Б) не должны содержать морские биотоксины в общих количествах (измеренных в организме в целом или в любой части, годной для употребления в пищу, в отдельности), превышающих следующие значения:

- 1) паралитический яд моллюсков (PSP) (800 микрограмм на 1 кг);
- 2) яд моллюсков вызывающий амнезию (ASP) (20 миллиграмм домоевой кислоты на 1 кг);
- 3) окадаиковая кислота, динофизистоксины и пектинотоксины, 160 микрограмм эквивалентов окадаиковой кислоты на 1 кг;
- 4) изотоксин: 1 миллиграмм эквивалентного изотоксина на 1 кг;
- 5) изоспирацид: 160 микрограммов эквивалентного изоспирацида на 1 кг.

## **РАЗДЕЛ 6: УПАКОВКА И ФАСОВКА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Емкости, в которых рыба хранится подо льдом, должны быть водонепроницаемыми и обеспечивать отсутствие контакта между талой водой и продукцией.

2. Замороженные части, заготовленные на борту рыболовного судна, должны быть упакованы в достаточной степени перед выгрузкой.

3. Если рыбная продукция упаковывается на борту рыболовных судов, операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечить, чтобы упаковочные материалы:

А) не являлись источником загрязнения;

Б) хранились таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения;

В) в случае многоразовой упаковки – она должна легко чиститься и дезинфицироваться при необходимости.

## **РАЗДЕЛ 7: ХРАНЕНИЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Операторы магазинов рыбной продукции должны обеспечить соблюдение следующих требований:

1. Хранение свежей рыбной продукции, размороженной рыбной продукции, приготовленной и охлажденной рыбной продукции из ракообразных и моллюсков следует осуществлять при температуре, близкой к температуре таяния льда.
2. Замороженная рыбная продукция должна храниться при температуре не выше  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  во всех ее частях. Допускается хранение замороженной рыбы целиком в рассоле, предназначенном для производства консервов, при температуре не выше  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
3. Рыбная продукция, которая хранится в живом виде, должна храниться при температуре и способом, которые не оказывают негативного воздействия на безопасность пищевых продуктов.

## **РАЗДЕЛ 8: ТРАНСПОРТИРОВКА РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Операторы предприятий пищевой промышленности, осуществляющие транспортировку рыбной продукции, должны обеспечивать соблюдение следующих требований:

1. Во время транспортировки рыбной продукции ее следует хранить при надлежащей температуре, и в частности:
  - А) свежая рыбная продукция, размороженная рыбная продукция, приготовленная и охлажденная рыбная продукция из ракообразных и моллюсков должны храниться при температуре, близкой к температуре таяния льда;
  - Б) замороженную рыбную продукцию, за исключением замороженной рыбы в рассоле, предназначенном для изготовления консервов, необходимо хранить при температуре не выше  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  во всех ее частях с возможным колебанием вверх на не более  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
2. В случае хранения рыбной продукции подо льдом, талая вода не должна контактировать с продуктами.
3. Рыбная продукция, которая выпускается в продажу в живом виде, должна транспортироваться способом, который не оказывает негативного воздействия на безопасность пищевых продуктов.

## **ГЛАВА 17: ЯЙЦА И ЯИЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ**

Справочник требований пищевой гигиены

## **РАЗДЕЛ 1: ЯЙЦА**

1. Яйца должны храниться чистыми, сухими и не иметь специфических запахов в помещениях для продуктов до продажи потребителю, а также должны быть надежно защищены от ударов и прямых солнечных лучей.
2. Яйца необходимо хранить и транспортировать при температуре 25 °С, чтобы обеспечить оптимальное сохранение и стабильность их гигиенических характеристик.
3. Яйца должны быть доставлены потребителю в течение максимум 21 дня с даты производства.

## **РАЗДЕЛ 2: ЯИЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ**

### **А) Специальные требования к предприятиям**

Операторы предприятий пищевой промышленности должны гарантировать, что предприятие по производству яичной продукции построено, оборудовано и спланировано таким образом, который обеспечивает разделение между собой следующих операций:

- 1) мытье, сушка и стерилизация загрязненных яиц,
- 2) сбор всего содержимого разбитых яиц, удаление скорлупы и мембраны, и
- 3) любые операции, кроме указанных в пунктах (1) и (2).

### **Б) Сырье для производства яичной продукции**

Операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечивать, чтобы сырье, используемое для производства яичной продукции, соответствовало следующим требованиям:

1. Скорлупа яиц, используемых для производства яичной продукции, должна быть прочной и не иметь трещин. Допускается использование треснувших яиц (имеющих небольшие трещины) для производства яичной продукции в случае, если производственное предприятие или фасовочный центр имеют возможность прямой доставки таких яиц на предприятие по переработке, где они должны быть разбиты в кратчайшие сроки после доставки.
2. Разрешается использовать жидкие яйца, получаемые на утвержденном для этой цели предприятии, в качестве сырья. Жидкие яйца должны быть

получены в соответствии с требованиями пунктов (1), (2), (3), (4) и (7) главы (3).

В) Санитарно-гигиенические требования, касающиеся производства яичной продукции

Операторы предприятий пищевой промышленности должны обеспечивать, чтобы все операции выполнялись таким образом, чтобы избежать любого загрязнения во время производства, обработки и хранения яичной продукции, и в частности, путем соблюдения следующих требований:

1. Яйца не следует разбивать, если они не чистые и не сухие.
2. Яйца следует разбивать таким образом, чтобы свести к минимуму загрязнение, в частности, обеспечивая надлежащее отделение от других процессов. Треснувшие яйца должны быть разбиты в кратчайшие сроки.
3. Не куриное, не индюшачье и не снесенное цесаркой яйцо должно обрабатываться отдельно от остальных. Все оборудование необходимо чистить и дезинфицировать перед возобновлением обработки куриных, индюшачьих и снесенных цесарками яиц.
4. Разрешается получение компонентов яйца с помощью центрифуги или разбивания, однако запрещается использовать центрифугу для получения остатков яичного белка с яичной скорлупы для потребления человеком.
5. Каждая часть яичного продукта после разбивания должна как можно скорее пройти обработку, чтобы устранить или снизить микробиологические риски до приемлемого уровня.

А - Партия, которая не была обработана надлежащим образом, может быть подвергнута другой обработке сразу по прибытии на предприятие, если такая обработка сделает ее подходящей для потребления человеком.

Б - Если партия окажется непригодной для употребления в пищу, то ее назначение должно быть изменено и должно быть гарантировано, что она не будет использоваться для потребления человеком.

6. Обработка яичных белков, предназначенных для производства высушенного или кристаллизованного альбумина, которые затем подвергаются термической обработке, не требуется.

7. Если обработка не осуществляется сразу после разбивания яйца, то жидкие яйца нужно хранить замороженными или охлажденными при температуре не

выше 4 °С. Срок хранения при 4 °С до момента обработки не должен превышать 48 часов. Указанное требование не распространяется на продукцию, которая должна быть очищена от сахара, если процедура удаления сахара производится в кратчайший срок.

8. Необработанная продукция должна храниться при температуре не выше 4 °С. Продукция, предназначенная для заморозки, должна замораживаться сразу после обработки.

#### Г) Химический стандарт яйца

1. Концентрация масляной кислоты не должна превышать 10 мг/1 кг в сухом состоянии необработанного яичного продукта.

2. Концентрация молочной кислоты в сырье, используемом для производства яичной продукции, не должна превышать 1 г/1 кг в сухом состоянии, но для ферментированных продуктов это значение не должно превышать того, которое было зарегистрировано до процесса ферментации.

3. Количество остатков яичной скорлупы, яичной мембраны и любых других частиц в переработанном яичном продукте не должно превышать 100 мг/1 кг яичного продукта.

#### Д) Карточка продукта

1. Партии яичной продукции, предназначенной не для розничной продажи, а для использования в качестве ингредиента при производстве другого продукта, должны содержать этикетку с указанием температуры, при которой такая яичная продукция должна храниться, и период, в течение которого можно обеспечить сохранность такой продукции.

2. В случае жидких яиц на этикетке, упомянутой в пункте (1), должна быть надпись «Непастеризованная яичная продукция – необходимо обработать в пункте назначения», а также дата и время разбивки.

### **ГЛАВА 18: МЕД**

В дополнение к общим требованиям, указанным в главах (1) и (2) и главах (5-12), к продукции из меда применяется Технический регламент GSO 147.

### **ГЛАВА 19: ВОДА**

В дополнение к общим требованиям, указанным в главах (1) и (2) и главах (5-12), к воде, используемой в пищевой промышленности, применяются Справочник требований пищевой гигиены



Технические регламенты Саудовской Аравии и стран Персидского залива  
№№ 987, 1928, 1025, 149 и 2232.

**МЫ ЗАБОТИМСЯ О САМОМ ВАЖНОМ**