



Funded by the
European Union



Проект ЕС ЦПО ХБРЯ 87

ГОТОВНОСТЬ И РЕАГИРОВАНИЕ НА УГРОЗЫ ЗДОРОВЬЮ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ
МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И ДРУГИЕ УГРОЗЫ ЗДОРОВЬЮ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ
АЗИИ (PRECA)

РЕГИОНАЛЬНЫЙ РУКОВОДЯЩИЙ ДОКУМЕНТ
ПО ВОПРОСУ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА
МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ
АЗИИ





Funded by the
European Union



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Обзор массовых мероприятий в Центральной Азии.....	4
Цель проекта Р87.....	4
Важность обеспечения безопасности пищевых продуктов на массовых мероприятиях.....	4
Сфера применения.....	5
Цель настоящего Руководящего документа.....	5
Нормативно-правовая база.....	6
Действующее законодательство в области безопасности пищевых продуктов.....	6
Планирование и координация мероприятий.....	6
Планы действий в чрезвычайных ситуациях на случай вспышки пищевого отравления.....	7
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ/ПОСТАВЩИКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	12
Уведомление и регистрация предприятия общественного питания.....	12
Предварительные требования (основные требования к гигиене пищевых продуктов).....	12
Помещения и здания.....	13
Оборудование.....	13
Техническое обслуживание и калибровка.....	14
Уборка.....	15
Контроль за поставщиками и качеством сырья.....	18
Услуги.....	18
Управление отходами.....	20
Борьба с вредителями.....	20
Личная гигиена.....	21
Средства для мытья рук.....	24



Funded by the European Union



Отзыв, изъятие и прослеживаемость продукции	26
Поддержание холодильной цепи	26
Записи температуры.....	26
Документация и записи	28
Оценивание и непрерывное совершенствование	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ОБРАЗЦЫ ДОКУМЕНТАЦИИ И ЗАПИСЕЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	30
Annex 2: Food Safety Legislation for participating countries	26
REFERENCES	28



Funded by the
European Union



ВВЕДЕНИЕ

Обзор массовых мероприятий в Центральной Азии

Массовые мероприятия в Центральной Азии, как правило, представляют собой культурные, религиозные или социальные мероприятия, отражающие многообразие региона. Это могут быть традиционные праздники, религиозные паломничества, спортивные мероприятия и масштабные концерты, которые объединяют членов местных общин и приезжих. Такие собрания могут демонстрировать уникальные обычаи, музыку, искусство и/или кухню региона. Тем не менее, организация этих мероприятий требует тщательного планирования, чтобы обеспечить безопасность, здоровье и благополучие участников, уважая при этом культурное наследие региона.

Цель проекта P87

Проект P87 направлен на усиление мер профилактики инфекций и инфекционного контроля (ПИИК) во время массовых мероприятий. В рамках этого проекта Рабочий пакет 2 (РП 2) сосредоточен именно на безопасности пищевых продуктов. Его цель — обучить предприятия пищевой промышленности передовым практикам, которые усовершенствуют протоколы безопасности пищевых продуктов, используемые во время массовых мероприятий, с помощью обучения и предоставления рекомендаций по безопасности пищевых продуктов.

Важность обеспечения безопасности пищевых продуктов на массовых мероприятиях

Все предприятия общественного питания, работающие на массовых мероприятиях, несут ответственность за соблюдение всех национальных и местных законов о безопасности пищевых продуктов в регионе. Безопасные практики в сфере пищевых продуктов предотвратят распространение болезней пищевого происхождения и защитят здоровье населения во время и после проведения массовых мероприятий. Вспышка болезней пищевого происхождения, связанная с большим скоплением людей, может нанести серьезный ущерб репутации организаторов мероприятий, продавцов продуктов питания и всего региона. Такой кризис может привести к существенным финансовым неудачам для организаторов мероприятий, предприятий общественного питания и местной экономики. Кроме того, он представляет серьезную опасность для здоровья, потенциально вызывая заболевания и, в крайних случаях, смертельные исходы.

Каждая страна может приспособить этот руководящий документ к своим местным потребностям. Пожалуйста, ознакомьтесь со следующей выдержкой из доклада ВОЗ/ФАО «Пять ключевых факторов обеспечения безопасности традиционных продовольственных рынков» СНИЖЕНИЕ РИСКОВ НА ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ В АЗИАТСКО-ТИХООКЕАНСКОМ РЕГИОНЕ



Funded by the
European Union



Здоровый и безопасный традиционный продовольственный рынок – это успех, которого можно достичь путем принятия мер, основанных на рисках, выявленных на рынке. Каждый рынок будет иметь свой собственный контекст и риски, которые необходимо снизить. Управляющие традиционных продовольственных рынков и местные органы власти играют ключевую роль в определении приоритетов и надлежащих мер, которые должны быть реализованы, а также приспособлении этих мер к местным условиям. Дополнительные меры, такие как политическая поддержка со стороны ответственных ведомств в вопросах проведения государственной политики, связанной с традиционными продовольственными рынками, являются преимуществом. Правительственные органы и другие заинтересованные стороны также могут оказывать поддержку, такую как проведение учебных программ и информационных кампаний, для продвижения необходимых для безопасного традиционного продовольственного рынка взглядов, разумного распределения бюджетных средств, и надлежащего управления. Вовлечение и интеграция всех заинтересованных сторон будут гарантировать высокую степень ответственности и приверженности осуществлению необходимых мер, обеспечивая более высокий уровень безопасности для всего сообщества продовольственного рынка.

Сфера применения

Этот руководящий документ предназначен для различных заинтересованных сторон, таких как предприятия пищевой промышленности, организаторы мероприятий, регулирующие органы, персонал мероприятий, волонтеры и должностные лица общественного здравоохранения; в этом документе предоставляются советы и рекомендации по внедрению эффективного управления безопасностью пищевых продуктов и соблюдения требований на массовых мероприятиях в регионе.

Цель настоящего Руководящего документа

Данный документ предлагает указания по внедрению передового опыта по поддержанию стандартов безопасности пищевых продуктов на массовых мероприятиях в различных регионах Центральной Азии. В нем изложен ряд требований и практик, согласованных со стандартами ЕС и Кодекс Алиментариус ФАО/ВОЗ, а также местным и национальным законодательством в области безопасности пищевых продуктов в странах Центральной Азии, участвующих в этом проекте. Кроме того, данное руководство направлено на установление единых стандартов безопасности пищевых продуктов для местных органов власти по всему региону.

Этот документ был подготовлен в сотрудничестве с экспертами по безопасности пищевых продуктов из Казахстана, Узбекистана, Кыргызстана, Монголии, Пакистана и Ирландии.



Funded by the
European Union



Нормативно-правовая база

Предприятия пищевой промышленности в регионе должны убедиться в том, что они учитывают все надлежащие национальные и местные законы и правила. Пожалуйста, ознакомьтесь с некоторыми законами ЕС о безопасности пищевых продуктов ниже.

Действующее законодательство в области безопасности пищевых продуктов

- Регламент ЕС № 178/2002 Общее законодательство о пищевых продуктах
- Регламент (ЕС) № 852/2004 Гигиена пищевых продуктов
- Регламент (ЕС) № 853/2004 Предприятия пищевой промышленности, работающие с продуктами животного происхождения:
- Микробиологические критерии ЕС № 2073 2005
- Регламент ЕС № 1169/2011 об информации о пищевых продуктах для потребителей (Регламент ИППП)

Планирование и координация мероприятий

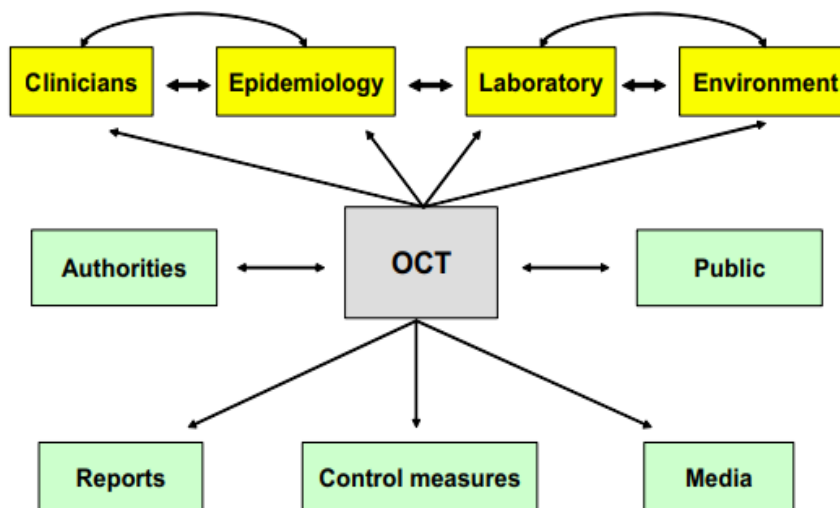
- Безопасность пищевых продуктов должна быть интегрирована в общий процесс планирования мероприятий. Организаторы мероприятия должны установить и довести до сведения ответственных лиц четкие правила и положения, воплощенные в операционные кодексы практики для предпринимателей в сфере общественного питания. Эти меры необходимы для снижения вероятности распространения болезней пищевого происхождения и обеспечения постоянной защиты здоровья населения во время и после массовых мероприятий. Они могут быть включены в планы путем создания групп по безопасности пищевых продуктов для обмена информацией и сотрудничества с организаторами мероприятий, органами здравоохранения и предприятиями пищевой промышленности.
- Следует учитывать роли соответствующих органов, поставщиков и потребителей, а также распределять обязанности.
- Необходимо иметь актуальный список контактных данных всех ключевых партнеров и заинтересованных сторон, включая средства массовой информации; такой список может называться, например, Команда по борьбе со вспышкой болезни (КБВБ)



Funded by the
European Union



Coordinating role of the OCT in an outbreak investigation



- В рамках этого проекта будет разработан план реагирования на чрезвычайные ситуации для реагирования на инциденты, связанные с безопасностью пищевых продуктов, и для борьбы с потенциальными вспышками или проблемами, связанными с болезнями пищевого происхождения, например, документ СЗ «Управление, контроль и коммуникация (СЗ) в области общественного здравоохранения для массовых собраний»

Планы действий в чрезвычайных ситуациях на случай вспышки пищевого отравления

- Всеобъемлющие планы действий в чрезвычайных ситуациях на массовых мероприятиях должны быть разработаны и доступны. Основными целями расследования вспышки являются прекращение продолжающейся вспышки, установление глубинных причин загрязнения пищевых продуктов и принятие превентивных мер для снижения риска будущих вспышек для защиты здоровья населения и обеспечения безопасности участников.
- До начала мероприятия крайне важно провести репетиции и учения с моделированием ситуаций, чтобы убедиться, что все ключевые заинтересованные стороны хорошо подготовлены к эффективному реагированию на потенциальные или уже начавшиеся вспышки болезней пищевого происхождения.



Funded by the
European Union



- Оперативное расследование имеет важнейшее значение для успешной борьбы со вспышкой болезни пищевого происхождения. Клинические и экологические пробы доступны для отбора только в течение короткого времени, а тяжелое протекание заболевания и/или смерти могут быть предотвращены благодаря раннему и эффективному вмешательству. Оказание помощи соответствующим заинтересованным сторонам в своевременном отборе проб.
- Используя подготовленную анкету, персонал медицинской палатки может получить важную информацию у первого опрашиваемого лица, в том числе:
- Количество пострадавших людей
- Количество людей, которые подверглись вероятному воздействию еды/напитков/мероприятия
- Обстановка, например, рынок, спортивное мероприятие, праздник, школа, мероприятие, собрание, дом, ресторан и т. д.
- Характер клинических симптомов, например: диарея (если да, водянистая/кровавая/другая), спазмы в животе, рвота, лихорадка, неврологические признаки/симптомы и другие.
- Степень клинического заболевания: например: легкая или тяжелая форма заболевания, был ли кто-либо госпитализирован, умер ли кто-нибудь, получают ли пациенты надлежащую неотложную помощь.
- Ориентировочный инкубационный период. Через какое время после употребления упомянутых продуктов питания люди начинали чувствовать себя плохо?
- Какие учреждения/больницы принимают пациентов – узнайте имена, контактные телефоны и т.д.

Попросите организаторов мероприятия:

- По возможности подготовить список всех лиц, присутствовавших на мероприятии
- Подготовить список всех предпринимателей в сфере общественного питания/поставщиков/торговцев (включая контактные данные, где это возможно)
- Подготовить список потребляемых продуктов и напитков
- Напомнить предпринимателям в сфере общественного питания, чтобы они не выбрасывали недоеденные продукты.
- Напомните предпринимателям в сфере общественного питания о необходимости хранить недоеденные продукты в холодильнике до момента их сдачи.



Funded by the
European Union



Таблица 1: Симптомы болезней пищевого происхождения и их вероятные причины

Первичный симптом	Вероятные агенты
Рвота (может возникнуть лихорадка и/или диарея)	Вирусные гастроэнтериты (ротавирус, калицивирусы), преформированные бактериальные токсины (<i>S. aureus</i>), <i>Bacillus cereus</i> . Тяжелые металлы
Острая водянистая диарея (дизентерия отсутствует, может наблюдаться лихорадка)	Большинство кишечных патогенов, но как правило, это: ЕТЕС (энтеротоксигенная кишечная палочка), лямблии, <i>V. cholerae</i> , криптоспоридии, циклоспоры, кишечные вирусы, токсин <i>Clostridium perfringens</i>
Кровянистый стул и лихорадка	<i>Shigella spp.</i> , <i>Campylobacter spp.</i> , <i>Salmonella spp.</i> , ЕНЕС (энтерогеморрагическая кишечная палочка) <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Entamoeba histolytica</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
Затяжная диарея (>14 дней)	Лямблии, <i>Cyclospora</i> , <i>Cryptosporidium</i> , <i>Entamoeba histolytica</i>
Неврологические симптомы	<i>Clostridium botulinum</i> , Отравление грибами, Рыбьи токсины (разные), Фосфорорганические соединения, Отравление таллием
Системные заболевания (например, лихорадка, желтуха и т.д.)	Гепатит А и Е, <i>Salmonella Typhi</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Brucella spp.</i> и др.



Funded by the
European Union



Таблица 2: Типичные инкубационные периоды и источники некоторых бактериальных возбудителей болезней пищевого происхождения

Агент	Инкубационный период	Типичные продукты питания
<i>Золотистый стафилококк</i>	1-6 hours	Хранившиеся при недостаточных низких температурах в холодильнике картофельные и яичные салаты, мясо, кремовая выпечка
<i>Bacillus cereus</i> (преформированный энтеротоксин – рвотный синдром)	1-6 hours	Хранившиеся при недостаточных низких температурах в холодильнике вареный рис и мясо
<i>Bacillus cereus</i> (диарейный токсин)	10-16 hours	Мясо, рагу, подливы, ванильный соус
<i>Salmonella spp</i> (небрюшной тиф)	12-72 hours	Зараженная птица, яйца, мясо, овощи, непастеризованное молоко и соки, сыр
<i>Clostridium perfringens</i> (токсин)	8-16 hours	Мясо, птица, подливки, сушеные продукты или полуфабрикаты
<i>Clostridium botulinum</i> (преформированный токсин)	12-72 hours	Домашние консервы с низким содержанием кислоты, неправильно консервированные коммерческие продукты

Контрольные меры и меры по предотвращению инцидентов в будущем

В зависимости от результатов расследования могут быть приняты дополнительные меры контроля. К ним могут относиться:

- Переподготовка специалистов по обработке пищевых продуктов
- Обзор системы управления безопасностью пищевых продуктов
- Обзор существующих процедур работы
- Отзыв/изъятие продуктов питания с рынка



Funded by the
European Union



- Закрытие предприятий общественного питания
- Отстранение инфицированных лиц от обучения/работы в соответствии с руководящими принципами и законодательством. Как правило, этот период отстранения составляет 24 часа после исчезновения симптомов, но в некоторых случаях для определения пригодности к работе могут потребоваться лабораторные исследования (например, в случае брюшного тифа).

С 2004 года Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН) ФАО/ВОЗ способствовала быстрому обмену информацией между странами и между своими членами в ходе сотен мероприятий по безопасности пищевых продуктов.

Являясь глобальной сетью, которая руководствуется запросами своих членов, ИНФОСАН является практичным, эффективным и действенным инструментом для обмена информацией, позволяющим осуществлять меры по управлению рисками для предотвращения болезней пищевого происхождения и спасения жизней.

Членами ИНФОСАН являются следующие страны Центральной Азии: Таджикистан, Пакистан, Монголия, Узбекистан, Кыргызстан, Казахстан

Руководство СЗ по контролю и управлению, специально изложенное в Р87, содержит важные сведения о координации и управлении ответными мерами.

Протокол борьбы со вспышками заболеваний FSAI (Управление по безопасности продуктов питания Ирландии)

Анкета для расследования пищевых отравлений прилагается.

Рамочная программа ФАО/ВОЗ по разработке национальных планов реагирования на чрезвычайные ситуации в области безопасности пищевых продуктов

Анкета для расследования пищевых отравлений



Funded by the
European Union



ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ/ПОСТАВЩИКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Уведомление и регистрация предприятия общественного питания

- Предприниматель в сфере общественного питания должен быть зарегистрирован/получить лицензию от соответствующего органа до начала работы.
- Документ, подтверждающий регистрацию/идентификацию, выданный соответствующим органом, должен быть доступен для проверки в виде сертификата или знака, вывешенного на объекте общественного питания.
- Обучение гигиене пищевых продуктов, основанное на принципах HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки), должно быть обязательным требованием перед выдачей или продлением лицензии или регистрацией предприятия общественного питания.
- Предприниматели в сфере общественного питания должны предоставить организатору мероприятия свои контактные данные и сведения о своей системе управления безопасностью пищевых продуктов в виде заполненной анкеты.

Предварительные требования (основные требования к гигиене пищевых продуктов)

Все предприятия пищевой промышленности должны иметь программы предварительных требований (ППТ). Это надлежащие подходы к гигиене, которые включают основные условия и действия, необходимые для поддержания гигиенической среды. Основные предварительные требования перечислены ниже:

- А. Помещения и здания
- Б. Оборудование
- В. Техническое обслуживание и калибровка
- Г. Уборка
- Д. Борьба с заражением и его предотвращение
- Е. Контроль за поставщиками
- Ж. Услуги, например, освещение, вода, электричество, вентиляция
- З. Доставка, хранение и транспортировка
- И. Управление отходами
- К. Борьба с вредителями
- Л. Личная гигиена и пригодность к труду
- М. Обучение и надзор
- Н. Контроль температуры
- О. Рабочие инструкции и записи



Funded by the
European Union



Помещения и здания

- Передвижные объекты общественного питания должны располагаться на твердой (мошеной), ровной поверхности и с достаточным дренажем для поверхностных вод, если они расположены на открытом воздухе.
- Объект общественного питания должен быть расположен таким образом, чтобы свести к минимуму риск перекрестного загрязнения грязью, животными, вредителями или другими источниками загрязнения. Если объект общественного питания расположен на поле, используемом для выпаса животных, необходимо соблюдать особую осторожность, чтобы избежать загрязнения.
- На всех объектах общественного питания должно быть достаточно места для проведения выполняемой там работы. Планировка должна быть организована таким образом, чтобы обеспечить разделение неготовой к употреблению и готовой к употреблению пищи.
- Конструкция и планировка объекта общественного питания должны обеспечивать надлежащую защиту любых находящихся в открытом месте продуктов от атмосферной пыли, птиц и насекомых, а также от населения. При размещении на открытом воздухе это обычно означает, что объект общественного питания должен иметь крышу и стены.
- Объект общественного питания должен быть изготовлен из гладких и непроницаемых материалов, таких как холст с пластиковым покрытием. Используемые материалы должны быть легко моющимися, устойчивыми к росту плесени и пригодными для использования в любую погоду.
- Полы в передвижных фургонах/прицепах/агрегатах должны быть отделаны твердым, прочным, легко очищаемым и, желательно, нескользящим материалом.
- Торговля живыми животными должна осуществляться на специальных рынках живых животных, отделенных от продовольственных рынков.

Оборудование

- Все оборудование и посуда, используемые для приготовления и подачи пищи, должны быть чистыми, надлежащим образом обслуживаться и находиться в хорошем рабочем состоянии, например, духовки, фритюрницы, миксеры, посуда и другие сервировочные инструменты и т. д.
- Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из подходящего материала, например, клееной древесины, нержавеющей стали, пластика, стекла, и они должны быть в хорошем состоянии, гладкими, долговечными, легко очищаемыми и дезинфицируемыми.
- Необходимо проводить регулярные проверки, чтобы убедиться, что они поддерживаются в хорошем состоянии.



Funded by the
European Union



- Поверхности должны быть достаточно прочными и устойчивыми, чтобы безопасно выдерживать любое оборудование, контейнеры и продукты, которые будут на них храниться.
- Для сырых, неготовых к употреблению и готовых к употреблению продуктов следует использовать отдельную посуду и доски для приготовления, например, с цветовой маркировкой.
- Одноразовые контейнеры следует использовать только один раз.
- В помещении должно быть достаточное освещение, т.е. естественное и/или искусственное освещение.
- Осветительные приборы, где они используются, должны быть оснащены небьющимися рассеивателями или небьющимися лампами в любом месте, где продукты питания могут находиться открыто.
- Там, где это необходимо, должна быть обеспечена достаточная вентиляция, чтобы предотвратить скопление пара, плесени и запахов.
- При размещении источника электропитания необходимо соблюдать осторожность, чтобы он не загрязнял пищу. При необходимости следует обеспечить наличие источника питания с достаточными параметрами, например, мобильного генератора подходящей мощности или подключения к электросети.
- Торговые автоматы, торгующие свежими продуктами, например, соками, должны иметь специальный график очистки с соблюдением инструкций производителя по безопасной и гигиеничной эксплуатации.

Техническое обслуживание и калибровка

- Элементы пищевого оборудования должны быть спроектированы и изготовлены таким образом, чтобы облегчить очистку и дезинфекцию (гладкие, непористые, с очищаемыми поверхностями, доступные для обслуживания).
- Трубопроводы и воздуховоды должны быть очищаемыми, дренируемыми и не иметь тупиков.
- Оборудование должно быть изготовлено из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами, и устойчивых к многократной очистке и дезинфекции (т. е. оборудование не должно быть подвержено ржавчине и коррозии). Поврежденные поверхности, оборудование или посуда должны быть отремонтированы или выведены из эксплуатации как можно скорее.
- Термометры с датчиком температуры, если они необходимы, должны быть в хорошем состоянии, работать правильно и регулярно калиброваться. Пожалуйста, обратитесь к Приложению 1: Процедура внутренней калибровки



Funded by the
European Union



Уборка

- В продуктовом киоске должны быть в наличии подходящее оборудование и материалы для уборки, а также достаточный запас пищевых моющих и дезинфицирующих средств для уборки.
- Уборочный инвентарь и материалы должны храниться таким образом, чтобы не представлять опасности для пищевых продуктов.
- Должен быть достаточный запас горячей и холодной воды на время работы.
- Вода должна быть питьевого качества.
- Для сточных вод из моек и раковин необходимо предусмотреть подходящее средство отвода.
- Там, где нет доступа к общественной системе водоотвода, сточные воды должны стекать в подходящую емкость достаточного размера, которую можно транспортировать к месту сброса без разлива.
- Открытые ведра и мусорные баки не подлежат использованию, а сточные воды не должны сбрасываться на землю.
- Все оборудование, посуда, рабочие поверхности и строительные материалы должны быть надлежащим образом очищены после окончания торговли и перед сдачей на хранение.
- Мойки/раковины должны быть изготовлены из гладких, прочных и легко моющихся материалов.
- Следует использовать одноразовые салфетки и полумоечные машины.
- Емкости, используемые для хранения воды и сточных вод, а также связанные с ними трубопроводы для наполнения и слива необходимо регулярно очищать и дезинфицировать.
- Емкости, используемые для хранения воды и отходов, должны быть промаркированы, чтобы избежать возможности перекрестного загрязнения.
- Для обеспечения эффективной уборки оборудования и помещений рекомендуется составить график уборки с подробным описанием частоты, химикатов, методов уборки и т. д. для каждой поверхности, как контактирующей, так и не контактирующей с пищевыми продуктами. Приложению 1: Примерный график уборки.

Оценка риска

- Предприниматели в сфере общественного питания юридически обязаны быть осведомлены об опасностях, связанных со своей деятельностью в сфере общественного питания, на основе принципов НАССР, включая то, как они отслеживаются и контролируются.



Funded by the
European Union



- Что касается безопасности пищевых продуктов, предприниматель в сфере общественного питания должен продемонстрировать, что он изучил потенциальную опасность пищевых продуктов для предприятия общественного питания и внедрил надлежащие меры контроля. (См.: Регламент ЕС 852/2004 «Гигиена пищевых продуктов»).
- Правила требуют, чтобы все предприятия пищевой промышленности:
- Выявляли угрозы безопасности пищевых продуктов, например, физические, химические, биологические, аллергены
- Определяли критические контрольные точки безопасности пищевых продуктов для предотвращения или устранения опасностей или снижали их до приемлемых уровней
- Устанавливали критические пределы в критических контрольных точках
- Устанавливали и внедряли эффективные процедуры мониторинга в критических контрольных точках и планы корректирующих действий, если они не находятся под контролем. (Примером мониторинга является ведение записей контроля температуры)
- Физическое загрязнение
- Предотвращайте попадание в пищевые продукты физических загрязнений, таких как волосы, украшения или посторонние предметы, путем обучения работников пищевой промышленности правилам личной гигиены, например, использованию сеток для волос, снудов для бороды, цветных пластырей, правильному обращению с пищевыми продуктами и т. д.
- Закупайте сырье у надежных поставщиков и проверяйте поставки на наличие загрязняющих веществ.
- Используйте плотно закрывающиеся крышки на контейнерах, чтобы защитить продукты от пыли, окружающей среды и вредителей.
- Используйте защитные барьеры, такие как защита от чихания или крышки для выставленных для осмотра продуктов.
- Проводите регулярные проверки пищевой среды для её очистки и технического обслуживания, чтобы предотвратить загрязнение помещений, используемых для общественного питания.

Химическое загрязнение

Риски, связанные с природными токсинами и загрязнителями окружающей среды, контролируются с помощью надежных поставщиков пищевых ингредиентов хорошего качества, что подтверждается лабораторными испытаниями этих ингредиентов.

- Агрохимикаты (например, пестициды и фунгициды), ветеринарные препараты (например, антибиотики и стероиды), Загрязнители окружающей среды, включая природные токсины (например, микотоксины и морские биотоксины), тяжелые



Funded by the
European Union



металлы (такие как свинец, кадмий и ртуть), стойкие органические загрязнители (ПХБ, диоксины), Чистящие средства (например, моющие и дезинфицирующие средства), Химикаты для борьбы с вредителями (крысиный яд), Используемые для обработки загрязняющие вещества (неразрешенные красители, неразрешенные консерванты, химикаты, которые мигрировали с упаковочного материала, смазочные масла), химические вещества, образующиеся при обработке (акриламид, нитрозамины) и т.д.

- Храните безопасные для пищевых продуктов чистящие средства в маркированных контейнерах и вдали от пищевых продуктов.
- Используйте только безопасные для пищевых продуктов одобренные чистящие химикаты и правильно разбавленные чистящие химикаты в зоне приготовления пищи.
- Используйте пищевые добавки в допустимых количествах и в утвержденных пределах.
- Разработайте планы действий в случае разлива и загрязнения химикатов.
- Биологическое загрязнение
- Предотвращайте микробиологическое загрязнение и боритесь с ним с помощью строгих правил гигиены и соблюдения протоколов безопасности пищевых продуктов.
- Обучайте тех, кто работает с пищевыми продуктами, и уделяйте особое внимание строгим правилам личной гигиены
- Используйте программы тщательной очистки с одобренными чистящими химикатами для зон приготовления пищи, посуды и пищевого оборудования.
- Поддерживайте надлежащий контроль температуры при хранении и приготовлении пищи, приготовлении, охлаждении, разогреве и/или выкладке.
- Храните сырые и готовые к употреблению продукты отдельно. Используйте отдельные контейнеры, посуду, оборудование, доски и т. д. Для сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Реализуйте меры по борьбе с вредителями для предотвращения заражения вредителями в пищевых помещениях.
- Загрязнение аллергенами
- Предприниматель в сфере общественного питания должен знать об аллергенах, связанных с продуктами питания, которые он продаёт. (См. Приложение 1: Плакат с подробным описанием 14 пищевых аллергенов, которые должны быть задекларированы в соответствии с законодательством ЕС)
- Информация об аллергенах должна быть доведена до потребителя в виде знаков, этикеток и т.д



Funded by the
European Union



- Поставщики должны предоставлять точную информацию об аллергенах, содержащихся в поставляемых ими продуктах.
- Поставщики должны обеспечить такую транспортировку своих пищевых продуктов, чтобы предотвратить или свести к минимуму возможность перекрестного контакта с аллергенами.
- Все открытые пищевые продукты, которые содержат аллергены, должны быть промаркированы и храниться надлежащим образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

Контроль за поставщиками и качеством сырья

- Предприятия общественного питания должны заполнить форму заявки для торговца пищевыми продуктами, чтобы организаторы могли убедиться в том, что выбранные поставщики соответствуют необходимым стандартам, а также предоставили информацию обо всех своих контактных данных, поставляемых продуктах питания и т. д. Образец см. в Приложении 1
- Анкета поставщика заполняется для сбора информации от предприятий общественного питания о качестве и источниках их сырья. Образец см. в Приложении 1
- Протокол прослеживания заполняется соответствующей информацией, такой как поставщик, коды партии/идентификация продукта, полученное количество, описание продукта и т. д. Образец см. в Приложении 1
- Чеки на доставку/товарные записи: Рекомендуется проводить проверки доставленных продуктов питания на свежесть, контроль температуры и сохранность упаковки, чтобы гарантировать качество и безопасность используемого сырья. Образец см. в Приложении 1
- Контрольный список аудита безопасности пищевых продуктов будет использоваться органами власти/инспекторами для проверки соответствия принятому порядку, нормам гигиены и борьбы с вредителями, стандартам качества, документации и т. д. для поддержания высоких стандартов по всей цепочке поставок. Образец см. в Приложении 1.
- Мониторинг работы поставщиков будет осуществляться с помощью форм обратной связи и оценивания, чтобы обеспечить непрерывное совершенствование и подотчетность.

Услуги

Водоснабжение

- В соответствии с «Руководящими принципами ВОЗ по качеству питьевой воды» должен быть обеспечен достаточный запас воды под достаточным давлением и с



Funded by the
European Union



подходящей температурой, а также надлежащие условия для ее хранения, где это необходимо, и распределения, а также с надлежащей защитой от загрязнения.

- Должен быть достаточный запас «проточной» горячей и холодной питьевой воды для мытья рук, мытья оборудования/посуды, приготовления пищи или приготовления напитков.
- В тех случаях, когда лед используется в контакте с пищевыми продуктами, он должен быть сделан из питьевой воды.
- Если питьевая вода хранится в резервуаре, резервуар должен быть промаркирован и изготовлен из подходящего для хранения пищи материала. Он должен легко очищаться и дезинфицироваться.

Освещение

- В помещении должно быть достаточное освещение, т.е. естественное и/или искусственное освещение.
- При недостаточном естественном освещении необходимо обеспечить искусственное освещение.
- Осветительные приборы, где они используются, должны быть оснащены небьющимися рассеивателями или небьющимися лампами в любом месте, где продукты питания могут находиться открыто.

Вентиляция

- Там, где это необходимо, должна быть обеспечена достаточная вентиляция, чтобы предотвратить скопление пара, плесени и запахов.
- Там, где проводится жарка и подобные действия, может потребоваться эффективный навес для вытяжки над всеми приборами, излучающими тепло и пар.

Электричество

- Необходимо обеспечить подачу электроэнергии для обеспечения достаточной работы всего оборудования, в частности оборудования, обеспечивающего безопасность пищевых продуктов (холодильное оборудование, устройства горячего хранения, печи и т. д.).
- При размещении источника электропитания необходимо соблюдать осторожность, чтобы он не загрязнял пищу.
- При необходимости следует обеспечить наличие источника питания с достаточными параметрами, например, мобильного генератора подходящей мощности или подключения к электросети.



Funded by the
European Union



Туалеты

- На массовых мероприятиях должно быть достаточное количество туалетов для каждого пола для обслуживания предпринимателей/сотрудников предприятий общественного питания и их клиентов, которые должны быть расположены удобно, но отдельно от зон приготовления, обработки, хранения, подачи и продажи пищи, чтобы предотвратить загрязнение продуктов питания.
- Туалеты должны содержаться в хорошем состоянии, быть чистыми и снабжены проточной водой, жидким мылом и бумажным полотенцем, чтобы предотвратить проблемы с гигиеной.

Управление отходами

- Должны быть обеспечены надлежащие условия и/или объекты для гигиенического хранения и утилизации опасных и/или несъедобных веществ и отходов (как жидких, так и твердых).
- Пищевые отходы, включая масла и жиры, должны утилизироваться ответственно. Не выбрасывайте их непосредственно в канализацию.
- Необходимо предусмотреть подходящее количество и тип мусорных баков. Они должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.
- Они должны легко очищаться и защищать отходы от вредителей.
- Для использования клиентами в продуктовом киоске могут потребоваться мусорные баки. Мусорные баки должны регулярно опорожняться во время торговли, если это необходимо, а мусор должен надлежащим образом утилизироваться во время и после торговли.
- Мусорные баки следует очищать и дезинфицировать каждый раз после использования.

Борьба с вредителями

- Помещения предприятий общественного питания должны содержаться в исправном состоянии и быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы предотвратить заражение вредителями, такими как грызуны, насекомые, птицы, домашние и другие животные
- Внедряйте эффективные меры на каждом предприятии общественного питания, чтобы в помещениях не было домашних животных и вредителей. Это включает в себя использование методов борьбы с вредителями, таких как барьеры, герметизация точек входа, ящики для приманки и регулярная очистка для предотвращения загрязнения пищевых продуктов.
- Любые пищевые продукты, зараженные вредителями, будут надлежащим образом утилизированы в соответствии с гигиеническими нормами.



Funded by the European Union



- Территория вокруг предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте, и на ней не должно быть устаревшего оборудования, сорняков и т. д., чтобы предотвратить укрытие в них вредителей.

Личная гигиена

Прежде чем приступить к работе с продуктами питания, предприниматели в сфере общественного питания должны убедиться, что персонал выполняет следующие действия:

Wash their hands	High degree of personal cleanliness	Wear clean protective clothing	Wear suitable footwear
Take off their watch and jewellery		Wear hair covering – hair nets / beard snoods	Inform manager of illnesses, medical concerns

Во время работы с продуктами питания предприниматели в сфере общественного питания должны следить за тем, чтобы персонал выполнял такие требования:

Not smoke	Not eat or drink	Avoid touching their face, coughing, or sneezing over food	Cover cuts with a brightly coloured waterproof dressing

- Все работники, работающие с пищевыми продуктами, должны мыть руки теплой водой, мылом без запаха и вытирать их бумажным полотенцем перед работой с пищевыми продуктами.
- Все работники, работающие с пищевыми продуктами, должны носить чистую защитную одежду. Она должна быть чистой и обеспечивать достаточный барьер для



Funded by the
European Union



защиты пищевых продуктов, например, чистый фартук или чистая одежда без пуговиц или украшений, которые могут попасть в пищу.

- Защитную одежду необходимо снимать, когда вы не подаете пищу к столу, например, посещаете туалет, выносите мусор, делаете перерыв и т. д.
- Волосы должны быть завязаны назад и закрыты шляпой, сеткой для волос, снудом для бороды или аналогичным головным убором для защиты пищи.
- Работники, работающие с пищевыми продуктами, не должны курить в продуктовых киосках.
- Необходимо носить минимальное количество украшений, чтобы предотвратить физическое перекрестное загрязнение.
- Нельзя носить лак для ногтей, накладные ногти или накладные ресницы.
- Необходимо обеспечить надлежащее хранение личной одежды, чтобы продукты питания не загрязнялись.
- Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны всегда тщательно мыть руки с использованием мыла без ароматизаторов в соответствии с донесенными до них при обучении требованиями гигиены пищевых продуктов:
 - Перед началом работы
 - Перед работой с приготовленной или готовой к употреблению пищей
 - После работы с сырыми продуктами
 - После посещения туалета
 - После работы с отходами или мусором
 - После работы с сырыми продуктами
 - После прикосновения к животным
 - После сморкания, чихания или кашля
 - После еды
 - После курения
 - После обращения с предметами, которые могут быть нечистыми, например, с деньгами
 - Перед использованием одноразовых перчаток
 - После каждого перерыва



Funded by the European Union



Инструкции по мытью рук (ВОЗ)



Wet hands with water;



Apply enough soap to cover all hand surfaces;



Rub hands palm to palm;



Right palm over left dorsum with interlaced fingers and vice versa;



Palm to palm with fingers interlaced;



Backs of fingers to opposing palms with fingers interlocked;



Rotational rubbing of left thumb clasped in right palm and vice versa;



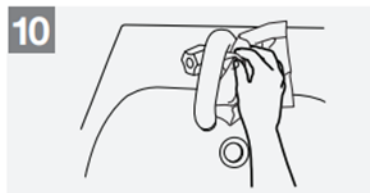
Rotational rubbing, backwards and forwards with clasped fingers of right hand in left palm and vice versa;



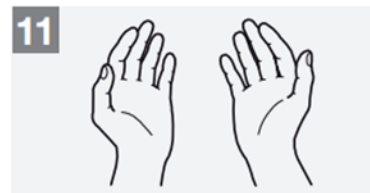
Rinse hands with water;



Dry hands thoroughly with a single use towel;



Use towel to turn off faucet;



Your hands are now safe.

Одноразовые перчатки для приготовления пищи:

Как и в случае с защитной одеждой, перчатки предназначены для защиты пищевых продуктов, а не лицо, работающее с пищевыми продуктами.

- Правильное и частое мытье рук имеет решающее значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- Одноразовые перчатки можно использовать, но важно помнить, что перчатки могут стать источником загрязнения, если не соблюдать определенные правила:



Funded by the
European Union



- Руки должны быть чистыми перед тем, как надеть перчатки
- Перчатки необходимо регулярно менять и правильно утилизировать.
- Если перчатки используются для выполнения определенных задач, таких как уборка, обработка сырых продуктов, отходов или денег, их всегда необходимо утилизировать перед началом другой деятельности

Средства для мытья рук

- Для лиц, работающих с пищевыми продуктами, необходим умывальник для рук с достаточным запасом «проточной» горячей и холодной воды или теплой воды.
- Необходимо предоставить мыло и одноразовые бумажные полотенца или другие подходящие средства для сушки рук.

Гигиенические практики

- Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны воздерживаться от любых негигиеничных действий, таких как прием пищи, питье, плевки, чихание, кашель, чистка носа, ушей или любых других отверстий тела, прикосновения к любой части тела, прикосновение к мобильному телефону, валюте и т. д. во время работы с пищевыми продуктами.
- Если проточная чистая вода недоступна, соответствующий орган должен согласовать приемлемый альтернативный метод мытья рук.

Пригодность для работы с едой

- Любым работникам общественного питания, испытывающим такие симптомы, как желтуха, диарея, рвота, лихорадка, боль в горле, выделения из уха, глаз и носа, частый и быстрый кашель, явно инфицированные поражения кожи (фурункулы, порезы и т. д.) или другие инфекционные заболевания, не разрешается работать с пищевыми продуктами до тех пор, пока у них не исчезнут симптомы.
- Любой временный работник, работающий с пищевыми продуктами, который был идентифицирован как носитель или являлся носителем болезнетворных организмов пищевого происхождения, не должен участвовать в какой-либо работе с пищевыми продуктами до тех пор, пока не будет сертифицирован практикующим врачом как не являющийся носителем.
- Работники общественного питания должны заполнить медицинскую анкету до начала работы с пищевыми продуктами, чтобы заявить о состоянии своего здоровья. Пожалуйста, обратитесь к Приложению 1: Образец медицинской анкеты



Funded by the
European Union



Первая помощь

- Необходимо иметь при себе аптечку, включающую спрей от ожогов и подлежащие мытью пластыри (желательно синего цвета).

Приготовление, хранение и выкладка пищи

- Необходимо обеспечить продезинфицированные, отдельные рабочие поверхности, оборудование и посуду, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Для приготовления пищи не используются дефектные, поврежденные, треснувшие, ржавые, имеющие сколы и неподходящие приборы и посуда.
- Для мытья пищевых продуктов должна быть предусмотрена специальная раковина (раковины) для пищевых продуктов с подачей питьевой воды.
- Все пищевые продукты должны храниться не на полу и на достаточном расстоянии от стен, чтобы можно было проводить осмотр и борьбу с вредителями.
- Должны соблюдаться установленные системы обновления запасов (в первую очередь удаляются самые старые запасы).
- Помещения, используемые для хранения ингредиентов, упаковок пищевых продуктов и самих пищевых продуктов, должны обеспечивать защиту от пыли, конденсата, стоков, отходов и других источников загрязнения.
- Складские помещения должны быть сухими и хорошо проветриваемыми. При необходимости должен применяться мониторинг и контроль температуры и влажности.
- Для чистящих средств, химикатов и других опасных веществ должно быть предусмотрено отдельное безопасное (запираемое или иным образом контролируемое доступом) помещение для хранения.
- Принимайте меры по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов с учетом колебаний температуры, влажности или неблагоприятных погодных условий, которые могут повлиять на хранение, обработку, приготовление и выкладку пищевых продуктов. Например, в жаркую погоду выкладывайте на прилавок только то количество продуктов с высоким риском порчи, которое будет употреблено в течение 60 минут после выкладки, чтобы предотвратить достижение ими слишком высокой температуры.

Производство продуктов питания на дому

- Производство всех продуктов питания на дому для продажи в продовольственных киосках должно осуществляться с соблюдением гигиенических норм и в соответствии с передовой практикой и соответствующими законами о пищевых продуктах.



Funded by the
European Union



- Должно быть надлежащее разделение между приготовлением пищи для последующей продажи и обычным приготовлением пищи для домашнего потребления и другими действиями, выполняемыми в домашних условиях.
- Заведение, где производятся продукты питания, должно быть зарегистрировано и подлежит проверке, даже если это домашнее хозяйство.

Отзыв, изъятие и прослеживаемость продукции

- Должен существовать эффективный метод отзыва или изъятия продукции в случае продажи продуктов питания, которые небезопасны для покупателей.
- Все пищевые продукты и упаковка (при наличии), поступающие на предприятие общественного питания, должны быть прослежены до поставщика. Для выполнения этого требования предприятие общественного питания должно хранить записи о названии и адресе поставщика, датах поставки, количестве или объеме пищевых продуктов, номере партии и/или датах первоначального использования, идентификационном знаке, подробном описании пищевого продукта, например, свежего, замороженного, расфасованного, рассыпного и т. д.
- Предприятие общественного питания должно обеспечить прослеживаемость продукции во время ее хранения. Пожалуйста, обратитесь к Приложению 1: Протокол прослеживания

Поддержание холодильной цепи

- До и после торговли должны быть обеспечены надлежащие условия и/или меры для поддержания и контроля температуры пищевых продуктов, включая время на дорогу, установку и разборку предприятия общественного питания.
- Это включает в себя достаточную холодильную или морозильную мощность для объема продуктов, требующих хранения в охлажденном или замороженном виде.
- Для проверки температуры должен быть доступен откалиброванный зондовый термометр.
- Предприниматели в сфере общественного питания, предлагающие альтернативы, такие как изолированные холодильные камеры, должны продемонстрировать, что устройства подходят для поддержания требуемой температуры во время транспортировки и эксплуатации.
- В теплую погоду могут потребоваться запасные замороженные пакеты со льдом.

Записи температуры

- Должно быть достаточное количество холодильников и калиброванных термометров для массового собрания, чтобы продукты сохранялись при безопасной температуре



Funded by the European Union



- Температура должна измеряться с помощью калиброванного датчика температуры. Температурный датчик необходимо дезинфицировать между использованиями, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.
- Если пища готовится, она должна быть нагрета до мгновенной внутренней температуры 75°C или эквивалентной комбинации температур по времени, например, не менее 70°C в течение 2 минут.
- Если приготовленная пища должна быть разогрета, она должна иметь внутреннюю температуру не менее 70°C.

Во время хранения продукты должны поддерживаться при правильной температуре:

Таблица 3: Перечень видов пищевых продуктов и температуры их хранения

Food Type	Food Temperature °C
Hot Foods	>63C
Chilled Foods	0 – 5C
Frozen Foods	-18C

Размораживание

- Если такие продукты, как крупные куски мяса или птицы, нужно разморозить перед приготовлением, это следует проводить в холодильнике при температуре 50°C или в микроволновой печи. Будьте осторожны при размораживании сырого мяса, чтобы капли не загрязняли приготовленные/готовые к употреблению продукты
- Если для размораживания используется микроволновая печь, размороженные продукты должны быть приготовлены немедленно, так как процесс приготовления начнется в микроволновой печи.
- Предприниматель в сфере общественного питания должен обеспечить, чтобы внутренняя температура пищевых продуктов составляла от 0 °C до 5 °C после размораживания.
- Тренинг по безопасности пищевых продуктов
- Все работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, включая сезонный персонал и персонал, занятый неполный рабочий день, должны быть охвачены надлежащим надзором, инструктажом и/или обучением по вопросам гигиены пищевых продуктов, чтобы они могли производить безопасную пищу.
- Менеджеры должны сотрудничать с работниками, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, и вспомогательным персоналом для эффективного внедрения и поддержания стандартов безопасности пищевых продуктов во время массового мероприятия, обеспечивая их соблюдение.



Funded by the
European Union



- Обучение по безопасности пищевых продуктов должно проводиться авторитетными, компетентными лицами и охватывать такие важные темы, как надлежащие процедуры очистки, поддержание контроля температуры, использование температурных датчиков, предотвращение перекрестного загрязнения, выявление угроз безопасности пищевых продуктов, обеспечение безопасности сырья, понимание причин пищевого отравления и стратегий профилактики, управление аллергенами и правильное использование химических веществ.
- Такое обучение соответствует принципам, изложенным в документе ВОЗ «5 ключевых факторов обеспечению безопасности пищевых продуктов».
- Доказательства прохождения обучения должны быть доступны для проверки властями.
- Следует заранее назначить сотрудников для реагирования на вспышку пищевого отравления и обучить их мерам такого реагирования

Документация и записи

- Предприятия пищевой промышленности должны вести документацию и записи, чтобы продемонстрировать соответствие требованиям этого руководящего документа.
- Документация и записи по безопасности пищевых продуктов должны быть доступны для проверки регулирующими органами.

Оценивание и непрерывное совершенствование

- До и во время мероприятия оценивайте соблюдение стандартов безопасности пищевых продуктов, проводя регулярные проверки безопасности пищевых продуктов. Пожалуйста, обратитесь к Приложению 1: Контрольный список проверки безопасности пищевых продуктов
- Любые корректирующие действия, необходимость в которых возникает в результате проверок, должны быть запротоколированы и доведены до сведения соответствующего лица (лиц) на предприятии общественного питания, чтобы они могли внедрить необходимые улучшения и продолжить производство продуктов питания для массового собрания. Протокол должен содержать подробную информацию о нарушении безопасности пищевых продуктов, а также сведения о предпринятых корректирующих действиях и причинах, по которым они были предприняты.
- Для оценки качества пищи и воды во время массового собрания следует проводить регулярный отбор проб и анализ проб пищи и воды. Подробные процедуры и рекомендации по микробиологическому отбору проб воды, проб окружающей среды и готовых к употреблению продуктов питания см. в Приложении 1: Программа микробиологического отбора проб для готовых к употреблению пищевых продуктов.



Funded by the
European Union



- Распространяйте опросы или формы обратной связи среди поставщиков, персонала мероприятия и посетителей, чтобы получить представление о качестве, безопасности и общей удовлетворенности продуктами питания.
- Создавайте платформы для открытого общения, где заинтересованные стороны могут сообщать о проблемах или предлагать улучшения, связанные с безопасностью пищевых продуктов.
- После мероприятия проводите опросы соответствующих заинтересованных сторон для сбора информации.



Funded by the
European Union



ПРИЛОЖЕНИЕ 1: ОБРАЗЦЫ ДОКУМЕНТАЦИИ И ЗАПИСЕЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- 1.1 Образец формы заявки для торговца пищевыми продуктами
- 1.2 Анкета поставщика
- 1.3 Протокол прослеживания
- 1.4 Учет поступления товаров
- 1.5 Температурные записи
 - o 1.5a Температурные записи Холодильная цепь
 - o 1.5b Температурные записи Горячие продукты
 - o 1.5c Температурные записи Охлаждение
 - o 1.5d Температурные записи Приготовление
 - o 1.5e Температурные записи Размораживание
- 1.6 Запись об уборке
- 1.7 График уборки
- 1.8 Внутренняя калибровка
- 1.9 Медицинская анкета для персонала
- 2.0 Программа микробиологического отбора проб готовых к употреблению пищевых продуктов на основе ЕС 2073
- 2.1 Контрольный список безопасности пищевых продуктов для передвижных и расположенных на открытом воздухе предприятий общественного питания
- 2.2 Запись о корректирующих действиях
- 2.3 Анкета для расследования пищевого отравления



Funded by the
European Union



Annex 2: Food Safety Legislation for participating countries

1. Mongolia

1. Law of Mongolia on Food, December 2012
2. Law of Mongolia on Ensuring Safety of Food Products, December 2012
3. Law of Mongolia on Food-catering service of Secondary school, 2017
4. Law of Mongolia on Food fortification, 2017
5. Law of Mongolia on Food-catering service of Secondary school, 2019
6. Regulation on information exchange between sectors and rapid response during the potential disasters and public health emergencies (Order # 228 of 2023 of the of Deputy Prime Minister, Chairman of the Standing Council on Disaster prevention)
7. General Principles of Food Hygiene, National standard MNS CXC 1-2023
8. Requirements on Foodservice establishment, National standard MNS 4946:2019
9. General Requirements for Food labelling, National standard MNS 6648:2016
10. Microbiological Criteria in food, National standard MNS 6308-2012
11. Codex General Standard for Contaminants and toxins in Food, National standard MNS CXS 193-2007
12. Code of Practice for the Packaging and Transport of Fresh Fruit and Vegetables, National standard MNS CAC RCP 44:2020
13. Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products, National standard MNS CAC RCP 2:2014
14. Code of Practice to minimize and contain foodborne antimicrobial resistance, National standard MNS CAC RCP 61: 2023

2. Kazakhstan

Normative legal acts of the Republic of Kazakhstan on food safety.

1. Constitution of the Republic of Kazakhstan.

https://online.zakon.kz/Document/?doc_id=1005029

2. Code of the Republic of Kazakhstan "On the People Health and the Health System Health Care" dated 7 July 2020 No. 360 - VI of the ZRC.

<https://adilet.zan.kz/rus/docs/K2000000360>

3. Entrepreneurial Code of the Republic of Kazakhstan dated 29 October 2015 No. 375-V ZRC.

<https://adilet.zan.kz/rus/docs/K1500000375>



Funded by the
European Union



4. Law of the Republic of Kazakhstan "On the Safety of Food Products" dated 21 July 2007 No. 301.

<https://adilet.zan.kz/rus/docs/Z070000301>

5. Technical regulations of the customs union

<https://adilet.zan.kz/rus>

6. Sanitary Regulations

<https://adilet.zan.kz/rus>



Funded by the
European Union



REFERENCES

CIEH National Guidance for Outdoor and Mobile Catering

Guide to Good Hygiene Practice Markets FSAI

Management of Outbreaks of Foodborne Illness Protocol FSAI HSE

C3 Public Health Command, Control and Communication (C3) for Mass Gatherings document

WHO Five Keys To Safer Food Training Manual

IS 340:2007 Hygiene in the Catering Sector