

Директива Совета 93/43 ЕЭС
от 14 июня 1993 г. по
гигиене продуктов питания
Официальный Журнал № L 175,
19.07.1993 стр. 0001-0011

Текст документа:

Директива Совета 93/43/ЕЭС от 14 июня 1993 г. по гигиене продуктов питания

Совет Европейского Сообщества,

Учитывая Договор о создании Европейского Экономического Сообщества и, в частности, Статью 100а,

Учитывая предложение Комиссии,

При сотрудничестве Европейского Парламента (¹),

Учитывая мнение Экономического и Социального Комитета (²),

Учитывая, что свободное обращение продуктов питания является важным предварительным условием завершения создания внутреннего рынка; учитывая, что этот принцип обеспечивает доверие к стандарту на безопасность продуктов питания при их потреблении в условиях свободного обращения и, в частности, к стандарту на гигиенические требования на всех этапах подготовки, обработки, производства, упаковывания, хранения, транспортировки, доставки, погрузочно-разгрузочных работ, реализации или поставки потребителю,

Учитывая, что защита здоровья людей имеет первостепенное значение;

Учитывая, что по защите здоровья людей уже принималась Директива Совета 89/397 ЕЭС от 14 июня 1989 г. по официальной проверке продуктов питания (³) и более определенным правилам в этой области; учитывая, что главной целью таких проверок является гигиена питания; учитывая, что областью распространения Директивы 89/397 ЕЭС является контроль, отбор проб и проведение анализа и что она должна быть дополнена положениями, устанавливающими повышение уровня гигиены продуктов питания и обеспечивающими повышение требования к продуктам питания в условиях свободного обращения;

Учитывая, что общие правила гигиены продуктов питания, которые должны соблюдаться при подготовке, обработке, производстве, упаковывании, хранении, транспортировке, доставке, погрузочно-разгрузочных работах, реализации и поставке потребителю должны быть гармонизированы в целях защиты здоровья людей;

Учитывая признание необходимости проведения анализа продуктов питания на безопасность, оценки риска и других методов контроля в целях идентификации, проверки и контроля критических точек;

Учитывая, что микробиологические критерии и критерии контроля температуры могут быть приняты для отдельных групп продуктов питания; учитывая, что в случае принятия они должны соответствовать научным общепринятым принципам;

Учитывая желание Государств-Членов участвовать в подготовке руководств по установившейся практике гигиены, на которые предприятия по производству продуктов питания могут ссылаться, руководствуясь, если необходимо, Рекомендованным Международным Кодексом Практики, Общими Принципами Кодекс Алиментариус по Гигиене Продуктов Питания ⁽⁴⁾;

Учитывая, что Комиссия с помощью Государств-Членов и других заинтересованных сторон должна содействовать подготовке руководств по установившейся практике гигиены, на которые предприятия по производству продуктов питания могут при необходимости ссылаться во всех Государствах-Членах Сообщества;

Учитывая, однако, что предприятие по производству продуктов питания несет ответственность за гигиенические условия на своем предприятии; учитывая, что в связи с этим настоящая Директива не устанавливает требований к соблюдению положений руководств по установившейся практике гигиены, которые не имеют юридической силы;

Учитывая, что для выполнения общих правил по гигиене продуктов питания и руководств по установившейся практике гигиены необходимо рекомендовать применение серии стандартов ЕН 29000;

Учитывая необходимость контроля соблюдения общих правил по гигиене продуктов питания в соответствии с положениями Директивы 89/397/ЕЭС компетентными органами Государств-Членов в целях защиты здоровья потребителя от пищевых продуктов, неприемлемых для

потребления или представляющих потенциальную опасность для здоровья людей;

Учитывая, что предприятия по производству продуктов питания должны гарантировать поставку на рынок только безопасных продуктов питания и что компетентные органы должны иметь соответствующие полномочия для защиты здоровья людей; учитывая, также необходимость гарантии законных прав предприятий по производству продуктов питания;

Учитывая необходимость представления данных в Комиссию о компетентных органах в Государствах-Членах, ответственных за официальный контроль гигиены питания,

ПРИНЯЛ НАСТОЯЩУЮ ДИРЕКТИВУ:

Статья 1

1. Настоящая Директива устанавливает общие правила гигиены для продуктов питания и процедуры проверки соответствия этим правилам.

2. Действие настоящей Директивы распространяется без ущерба для положений, принятых в контексте более определенных правил Сообщества по гигиене питания. В течение трех лет после принятия настоящей Директивы Комиссия рассмотрит связь между определенными правилами Сообщества по гигиене питания и положениями настоящей Директивы и, если необходимо, представит соответствующие предложения.

Статья 2

В целях настоящей Директивы:

- под термином “гигиена питания”, именуемым в дальнейшем “гигиена” следует понимать все меры, принимаемые для обеспечения безопасности и полезности продуктов питания. Принимаемые меры распространяются на все этапы после первичного производства (включая последнее, например, уборка урожая, убой скота, птицы и доение) в процессе подготовки, обработки, производства, упаковывания, хранения, транспортировки, доставки, погрузочно-разгрузочных работ и реализации или поставки потребителю,

- под термином “предприятие по производству продуктов питания” имеется ввиду любое коммерческое, некоммерческое, государственное или частное предприятие, область деятельности которого включает какие-либо или все работы по подготовке, обработке, производству, упаковыванию, хранению, транспортировке, доставке, погрузке и разгрузке или реализации или поставке продуктов питания,

- под термином “полезный продукт питания” имеется ввиду продукт питания, приемлемый для потребления с точки зрения соответствия гигиеническим требованиям.

Статья 3

1. Подготовка, обработка, производство, упаковывание, хранение, транспортировка, доставка, погрузочно-разгрузочные работы и реализация или поставка продуктов питания производятся с соблюдением гигиенических требований.

2. Предприятия по производству продуктов питания определяют каждый этап работ, являющийся критическим для обеспечения безопасности продуктов питания и гарантируют идентификацию, выполнение, соблюдение и анализ соответствующих процедур безопасности на основе нижеприведенных принципов, использованных для разработки системы ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки):

- анализ потенциальных рисков, связанных с безопасностью продуктов питания на предприятии по их производству,

- идентификация точек, в которых могут возникнуть риски, связанные с безопасностью продуктов питания,

- принятие решения по идентификации точек, являющихся критическими для безопасности продуктов питания – “критические точки”,

- идентификация и проведение эффективных процедур проверки и регулирования в критических точках, и

- периодическое рассмотрение результатов анализа рисков, связанных с безопасностью продуктов питания, критических контрольных точек и процедур проверки и регулирования, а также при изменениях процессов производства продуктов питания.

3. Предприятия по производству продуктов питания должны соответствовать гигиеническим требованиям, указанным в Приложении. В соответствии с процедурой, установленной в Статье 14, допускаются отступления от отдельных положений Статьи 14.

Статья 4

Без ущерба для более определенных правил Сообщества микробиологические критерии и критерии контроля температуры могут быть приняты для отдельных групп продуктов питания в соответствии с процедурой, установленной в Статье 14, и после консультаций с Научным Комитетом по пищевой продукции, созданным во исполнение решения 74/234/ЕЭС ⁽⁵⁾.

Статья 5

1. Государства-Члены заинтересованы в подготовке руководств по установившейся практике гигиены, которые могут добровольно применяться предприятиями по производству продуктов питания в целях обеспечения соответствия положениям Статьи 3.

2. Подготовка руководств по установившейся практике гигиены, указанных в параграфе 1, будет осуществляться:

- секторами пищевой промышленности и представителями других заинтересованных сторон и групп потребителей,
- при консультации с заинтересованными органами, включая компетентные органы,
- если необходимо, с учетом Рекомендованного Международного Кодекса Практики, Общих Принципов Кодекса Алиментариус по Гигиене Продуктов Питания.

3. Руководства, указанные в параграфах 1 и 2, могут разрабатываться под эгидой национальных институтов стандартов, указанных в перечне 2 Приложения к Директиве Совета 83/189/ЕЭС от 28 марта 1983 г., устанавливающей процедуру представления информации в области технических стандартов и регламентов ⁽⁶⁾.

4. Государства-Члены должны оценить руководства по установившейся практике гигиены, указанные в параграфах 1 и 2, с целью определения степени их соответствия положениям Статьи 3.

5. Государства-Члены направят руководства по установившейся практике гигиены в Комиссию, которые по их мнению отвечают положениям Статьи 3. Комиссия представит руководства Государствам-Членам для применения.

6. Если один или более Государств-Членов или Комиссия считают необходимым в целях гармонизации разработать руководства по установившейся практике гигиены на европейской основе (именуемые в дальнейшем “Европейскими руководствами по установившейся практике гигиены”), Комиссия проведет консультации с Государствами-Членами в рамках Постоянного Комитета по Продуктам Питания в соответствии с положениями Статьи 14. Подобные консультации предусматривают рассмотрение применения таких добровольных руководств в соответствующих или заинтересованных секторах и необходимость их применения. В ходе консультаций предполагается:

- определить область применения, тему и сроки для разработки добровольных руководств с учетом времени, необходимого для консультаций с заинтересованными сторонами и
- представить добровольные руководства для разработки и/или оценки под эгидой определенного Европейского института стандартов.

7. При разработке Европейских руководств по установившейся практике гигиены, указанных в параграфе 6, будут предприняты все меры, обеспечивающие:

- разработку руководств представителями секторов пищевой промышленности и других заинтересованных сторон, например, компетентных органов и групп потребителей,
- соответствие содержания руководств положениям Статьи 3 и, если необходимо, с учетом Рекомендованного Международного Кодекса Практики, Общих Принципов Кодекса Алиментариус по Гигиене Продуктов Питания,
- практическое выполнение положений руководств секторами пищевой промышленности, для которых они предназначены в рамках Сообщества,
- разработку руководств по установившейся практике в соответствии с параграфами 1-3,
- проведение консультаций со всеми заинтересованными сторонами, включая Государства-Члены, и принятие во внимание их замечаний по руководствам.

8. Наименования и информация по Европейским руководствам по установившейся практике, разработанным в соответствии с положениями параграфов 6 и 7, публикуются в серии С Официального Журнала Европейского Сообщества. Государства-Члены обязуются

проинформировать соответствующие секторы пищевой промышленности и органы на своих территориях об опубликованных руководствах.

Статья 6

Государства-Члены обязуются, если считают целесообразным, рекомендовать предприятиям по производству продуктов питания применение Европейских Стандартов серии 29000 в целях выполнения

общих правил по гигиене и руководств по установившейся практике гигиены.

Статья 7

1. В соответствии с положениями Договора Государства-Члены могут устанавливать, изменять или вводить более определенные положения по гигиеническим требованиям на национальном уровне по сравнению с положениями настоящей Директивы при условии, что требования этих положений:

- не являются менее строгими по сравнению с требованиями, установленными в Приложении,
- не создают ограничений, препятствий или барьеров в торговле продуктами питания, изготовленными в соответствии с настоящей Директивой.

2. До установления подробных положений в соответствии со Статьей 4 Государства-Члены в соответствии с положениями Договора могут устанавливать, изменять или вводить соответствующие требования на национальном уровне.

3. Если Государство-Член считает необходимым в случаях, предусмотренных параграфами 1 и 2, принять новое законодательство или изменить существующее, оно должно проинформировать Комиссию и другие Государства-Члены о предполагаемых мерах и представить соответствующее обоснование. Комиссия проведет консультации с Государствами-Членами в рамках Постоянного Комитета по Продуктам Питания, созданного во исполнение решения 69/414/ЕЭС ⁽⁷⁾, если она считает, что такие консультации будут полезными или если такая просьба поступила от какого-либо Государства-Члена.

Государство-Член может принять предусмотренные меры только через три месяца после представления соответствующей информации в Комиссию и при условии, что Комиссия приняла положительное решение по предполагаемым мерам.

В последнем случае Комиссия до истечения периода, указанного во втором подпараграфе, предпримет меры, предусмотренные Статьей 14, с целью определения возможности выполнения предусмотренных мер с учетом, если необходимо, включения соответствующих изменений.

Статья 8

1. Компетентные органы проводят проверки в соответствии с положениями Директивы 89/397 ЕЭС в целях обеспечения соответствия предприятий по производству продуктов питания положениям Статьи 3 настоящей Директивы и, если необходимо, любым положениям, установленным во исполнение Статьи 4 настоящей Директивы. При этом должное внимание уделяется руководствам по установившейся практике гигиены, указанным в Статье 5 настоящей Директивы, если такие руководства разработаны.

2. Проведение проверок компетентными органами предусматривает общую оценку потенциальных рисков, связанных с безопасностью продуктов питания. Компетентные органы должны обращать особое внимание на критические контрольные точки, идентифицированные предприятиями по производству продуктов питания, для оценки функционирования необходимых механизмов регулирования и проверки.

Государства-Члены должны обеспечить проверку всех помещений, в которых производятся или хранятся продукты питания, с периодичностью в соответствии с риском, связанным с помещениями.

3. Компетентные органы должны обеспечить проведение проверок продуктов питания, импортируемых в страны Сообщества, в соответствии с положениями Директивы 89/397 ЕЭС с целью соблюдения соответствующих положений Статьи 3 и, если необходимо, любых других положений, установленных во исполнение Статьи 4.

Статья 9

1. Если при проведении проверок, указанных в Статье 8, компетентные органы определяют, что несоответствие положениям Статьи 3 или, если необходимо, любым другим положениям, установленным во исполнение Статьи 4, может привести к рискам, связанным с безопасностью или полезностью продуктов питания, они должны принять соответствующие меры вплоть до изъятия и/или уничтожения продуктов питания или закрытия части или всего предприятия на необходимый период. При определении риска, связанного с безопасностью продуктов питания или их полезностью необходимо обращать внимание на характер продукта питания, способ его обработки и упаковывания и любой процесс, которому подвергается продукт до поставки потребителю, а также условия его представления потребителю и/или хранения.

2. Государства-Члены предпринимают необходимые меры, обеспечивающие любому физическому или юридическому лицу право представления апелляции против мер, предпринятых компетентным органом после проведения проверки.

Статья 10

1. Если проблема гигиены представляет серьезную опасность для здоровья людей или такая опасность распространяется на территории третьей страны, Комиссия по собственной инициативе или по просьбе Государства-Члена предпринимает безотлагательно следующие меры в зависимости от серьезности ситуации:

- приостановление импорта продуктов из всей третьей страны или ее региона и, при необходимости, из транзитной третьей страны и/или
- установление специальных условий для поставки продуктов питания из всей третьей страны или ее региона.

2. Комиссия может в соответствии с параграфом 1 предпринять промежуточные меры защиты от продукции, представляющей опасность.

3. Комиссия должна провести консультации с Государствами-Членами прежде, чем принять меры, предусмотренные параграфами 1 и 2, за исключением чрезвычайных ситуаций.

4. Комиссия должна безотлагательно уведомить Государства-Члены о любом решении, принятом во исполнение положений параграфов 1 и 2. Любое Государство-Член может проинформировать Совет о решении

Комиссии в течение 30 дней после уведомления, указанного в первом подпараграфе. Совет на основе квалифицированного большинства может подтвердить, изменить или отменить решение, принятое Комиссией. Если Совет не принял решение в течение 30 дней, решение Комиссии считается отмененным.

5. Если Государство-Член официально информирует Комиссию о необходимости принятия мер безопасности и Комиссия не обратила внимания на положения параграфов 1 и 2, это Государство-Член может принять промежуточные меры защиты от импорта продукции, представляющей опасность.

Если Государство-Член принимает промежуточные меры защиты, оно информирует об этом другие Государства-Члены и Комиссию.

В течение 10 рабочих дней Комиссия представляет проблему на рассмотрение Постоянного Комитета по Продуктам Питания в соответствии с процедурой, установленной положениями Статьи 14 с целью продления, изменения или отмены промежуточных мер защиты, принятых на национальном уровне.

Статья 11

1. Если у Государства-Члена на основании дополнительной информации или переоценки существующей есть все основания считать, что применение подобных процедур, установленных во исполнение Статьи 4, представляет риск для здоровья людей, оно имеет право временно приостановить или ограничить применение таких положений на территории своей страны. Государство-Член незамедлительно информирует об этом другие Государства-Члены и Комиссию и представляет обоснование принятого решения.

2. Комиссия рассматривает обоснование, представленное Государством-Членом в соответствии с параграфом 1, и принимает решение и все необходимые меры в соответствии с процедурой, установленной положениями Статьи 14.

Статья 12

Государства-Члены назначают компетентные органы, ответственные за проверку соответствия продуктов питания гигиеническим требованиям, и уведомляют об этом Комиссию.

Статья 13

Изменения ссылок на международные стандарты, например, ссылок на Кодекс Алиментариус, содержащихся в настоящей Директиве, могут приниматься в соответствии с процедурой, установленной положениями Статьи 14.

Статья 14

Постоянный Комитет по Продуктам Питания (именуемый в дальнейшем Комитет) оказывает помощь в работе Комиссии.

Представитель Комиссии представляет проект принимаемых мер на рассмотрение Комитета. Комитет высказывает свою точку зрения по проекту в течение срока, определенного председателем в зависимости от срочности вопроса. Точка зрения официально представляется большинством, установленным Статьей 148 (2) Договора при принятии решений, которые Совет должен принять по предложению Комиссии.

Голоса представителей Государств-Членов в Комитете взвешиваются в соответствии с положениями, установленными Статьей 148. Председатель не участвует в голосовании.

Комиссия принимает предусмотренные меры, если они отвечают мнению Комитета.

Если предусмотренные меры не отвечают мнению Комитета, Комиссия незамедлительно представляет Совету предложение по мерам, которые необходимо принять. Совет принимает решения на основании квалификационного большинства.

Если через три месяца после представления мер Совет не принял по ним решения, предложенные меры принимаются Комиссией за исключением случаев, когда Совет принимает решение простым большинством против предложенных мер.

Статья 15

Комиссия представит отчет Европейскому Парламенту и Совету до 31 декабря 1998 г. вместе с соответствующими предложениями, выработанными на основании опыта, накопленного в результате выполнения настоящей Директивы.

Статья 16

Государства-Члены принимают законы, регламенты и административные положения, необходимые для обеспечения соответствия положениям Директивы только в течение 30 месяцев после ее принятия и информируют об этом Комиссию.

Если Государства-Члены принимают такие меры, они включают в документы ссылку на настоящую Директиву или указывают такую ссылку при официальной публикации документов. Методы ссылки устанавливаются Государствами-Членами.

Государства-Члены представляют в Комиссию положения национального законодательства, которые они приняли в области распространения настоящей Директивы. Комиссия информирует об этом другие Государства-Члены.

Статья 17

Положения настоящей Директивы распространяются на Государства-Члены.

Составлено в Люксембурге 14 июня 1993 г.

От имени Совета
Президент
Ж.Троежборг

⁽¹⁾ ОЖ № С 174, 23.11.1992; и ОЖ № С 150, 31.5.1993

⁽²⁾ ОЖ № С 223, 31.8.1992 стр.16

⁽³⁾ ОЖ № L 186, 30.6.1989 стр.23

⁽⁴⁾ Кодекс Алиментариус. Том А. Рекомендованный Международный Кодекс Практики. Общие принципы по гигиене продуктов питания. Второй пересмотр (1985 г.). ФАО ВОЗ/ООН, 1988

⁽⁵⁾ ОЖ № L 136, 20.5.1974 стр.1

⁽⁶⁾ ОЖ № L 109, 26.4.1983 стр.8 Директива, измененная последний раз решением 92/400/ЕЭС (ОЖ № L 221, 6.8.1992 стр.55)

Приложение

1. Вступительная часть

Требования, установленные главами V-X настоящего Приложения, распространяются на все этапы после первичного производства в процессе подготовки, обработки, производства, упаковывания, хранения, транспортировки, доставки, погрузочно-разгрузочных работ, реализации или поставки продуктов питания потребителю.

Требования, установленные остальными главами Приложения распространяются следующим образом:

- Требования, установленные в Главе I распространяются на все помещения для продуктов питания за исключением тех, которые указаны в Главе III,

- Требования, установленные в Главе II распространяются на все помещения, где продукты питания готовятся или обрабатываются за исключением тех, которые указаны в Главе III и исключая места питания,

- Требования, установленные в Главе III распространяются на все помещения, указанные в заголовке Главы,

- Требования, установленные в Главе IV распространяются на все транспортные средства.

2. Термины “если необходимо” и “при необходимости” используются в настоящем Приложении в целях обеспечения безопасности и полезности продуктов питания.

I. Общие Требования к Помещениям для Продуктов Питания (за исключением указанных в Главе III).

1. Помещения для продуктов питания должны быть чистыми и поддерживаться в хорошо отремонтированном и удовлетворительном состоянии.

2. Планировка, конструкция, строительство и размер помещений для продуктов питания должны обеспечивать:

(а) проведение необходимой уборки и/или дезинфекции;

(б) защиту от скопления пыли, контакта с токсичными материалами, попадания частиц на продукты питания и образования конденсации или нежелательной плесени на поверхностях;

(в) применение методов установившейся практики, включая защиту от перекрестного загрязнения между и в процессе работ, вызванного продуктами питания, оборудованием, материалами, водоснабжением, подачей воздуха или персоналом и такими внешними источниками как насекомые;

(г) при необходимости приемлемые температурные условия для гигиенической обработки и хранения продуктов.

3. В помещениях должно быть необходимое количество умывальных раковин, удобно расположенных и предназначенных для рук, а также необходимое количество смывных туалетов, подсоединенных к эффективной системе дренажа. Туалеты не должны располагаться напротив помещений, в которых обрабатываются продукты питания.

4. В умывальных раковинах для рук должна быть горячая и холодная вода. Они должны быть снабжены материалами для очистки рук и гигиенической сушки. При необходимости устанавливаются отдельные места для промывки продуктов питания и мытья рук.

5. Необходимо предусмотреть удобные и достаточные средства естественной или механической вентиляции. Необходимо исключить возможность подачи воздуха с применением механических средств из загрязненного места в чистое. Конструкция вентиляционных систем должна обеспечивать беспрепятственный доступ к очистке или замене фильтров и других деталей.

6. Все гигиенические удобства в помещениях для продуктов питания должны быть оборудованы соответствующей естественной или механической вентиляцией.

7. Помещения для продуктов питания должны иметь соответствующее естественное и/или искусственное освещение.

8. Дренажные средства должны отвечать цели назначения; их конструкция и строительство должны исключить риск, связанный с загрязнением продуктов питания.

9. При необходимости следует предусмотреть соответствующие условия для смены одежды персоналом.

II. Определенные Требования к Помещениям, где Продукты Питания Готовятся или Обрабатываются (за исключением мест питания и помещений, указанных в Главе III).

1. В помещениях, где продукты питания готовятся или обрабатываются (за исключением мест питания):

(а) поверхности полов должны поддерживаться в удовлетворительном состоянии. Они должны легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо применять герметичные, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других материалов. Если необходимо, полы должны предусматривать дренаж на поверхности;

(б) поверхности стен должны поддерживаться в удовлетворительном состоянии. Они должны легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо применять

герметичные, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других материалов. Поверхность стен должна быть гладкой до высоты, необходимой для выполнения работ.

(в) конструкция, строительство и отделка потолков и подвесной арматуры должны предупреждать скопление пыли, уменьшать степень конденсации и образование нежелательной плесени и исключать попадание частиц на продукты питания;

(г) строительство окон и других отверстий должно предупреждать скопление пыли. Отверстия, которые открываются наружу, должны при необходимости, оборудоваться насекомозащитными сетками, которые легко снимаются для очистки. Если открытые окна способствуют загрязнению продуктов питания, они должны оставаться закрытыми и закрепленными в процессе производства;

(д) двери должны легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого их поверхности должны быть гладкими и не впитывать влагу, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других материалов;

(е) поверхности (включая поверхности оборудования), соприкасающиеся с продуктами питания, должны поддерживаться в удовлетворительном состоянии, легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо применять герметичные, не впитывающие влагу, моющиеся и нетоксичные материалы, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других материалов.

2. При необходимости представляются другие соответствующие средства, обеспечивающие очистку и дезинфекцию рабочих инструментов и оборудования. Эти средства должны быть изготовлены из коррозиестойких материалов, легко очищаться и обеспечиваться в достаточной степени холодной и горячей водой.

3. Если необходимо, обеспечивается промывка продуктов питания. Каждая раковина или аналогичные средства, предусмотренные для промывки продуктов питания, должны обеспечиваться в достаточной

степени холодной и/или питьевой горячей водой и поддерживаться в чистом состоянии.

III. Требования к Передвижным и/или Временным Помещениям (например, павильонам, рыночным ларькам, передвижным транспортным средствам для торговли продуктами питания), Помещениям, Используемым в Первую Очередь как Частный Жилой Дом, Помещениям, Используемым Периодически для Обслуживания Потребителей и Торговым Автоматам.

1. Помещения и торговые автоматы должны по мере возможности находиться в местах, исключающих риск загрязнения продуктов питания и скопления насекомых. Они должны быть чистыми и поддерживаться в хорошо отремонтированном и удовлетворительном состоянии.

2. В частности и при необходимости:

(а) должны быть предоставлены соответствующие средства, обеспечивающие личную гигиену (включая средства для гигиенического мытья и сушки рук, гигиенические и санитарные аппараты и помещения для смены одежды);

(б) поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, должны быть в удовлетворительном состоянии, легко очищаться и, при необходимости, дезинфицироваться. Для этого необходимо применять гладкие, моющиеся и нетоксичные материалы, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других материалов;

(в) должны быть предоставлены соответствующие средства, обеспечивающие очистку и дезинфекцию рабочих инструментов и оборудования;

(г) должны быть предоставлены соответствующие средства для очистки продуктов питания;

(д) должна обеспечиваться соответствующая подача горячей и/или холодной питьевой воды;

(е) должны быть предоставлены соответствующие средства и/или помещения для гигиенического хранения и утилизации опасных и/или несъедобных веществ и отходов (жидких или твердых);

(ж) должны быть предоставлены соответствующие средства и/или созданы условия для поддержания и регулирования приемлемого температурного режима для продуктов питания;

(з) продукты питания должны размещаться по мере возможности в местах, исключающих риск загрязнения.

IV. Транспорт.

1. Транспортные средства и/или контейнеры для транспортировки продуктов питания должны быть чистыми, поддерживаться в удовлетворительном состоянии в целях защиты продуктов питания от загрязнения и, при необходимости, их конструкция и производство должны обеспечивать проведение соответствующей очистки и/или дезинфекции.

2. Емкости в транспортных средствах и/или контейнерах должны использоваться только для транспортировки продуктов питания, если транспортировка другой продукции может явиться причиной загрязнения продуктов питания. Продукты питания в жидкой, гранулированной или порошковой форме должны транспортироваться в емкостях и/или контейнерах/танкерах, предназначенных для перевозки продуктов питания. Такие контейнеры должны иметь четко видимую и нестираемую маркировку на одном или более языках Сообщества, чтобы было видно, что они предназначены для перевозки продуктов питания, или иметь маркировку “только для продуктов питания”.

3. Если транспортные средства и/или контейнеры используются дополнительно для другой продукции, кроме продуктов питания, или для перевозки различных продуктов питания одновременно, продукция должна быть надежно разделена и, при необходимости, защищена от риска загрязнения.

4. Если транспортные средства и/или контейнеры были использованы для перевозки другой продукции или различных продуктов питания, в целях исключения возможности загрязнения между грузами производится эффективная очистка.

5. Продукты питания в транспортных средствах и/или контейнерах должны размещаться и защищаться так, чтобы риск загрязнения был сведен до минимума.

6. При необходимости, в транспортных средствах и/или контейнерах, используемых для перевозки продуктов питания, должен обеспечиваться соответствующий температурный режим и, при необходимости, они должны быть оборудованы приборами контроля температурных режимов.

V. Требования к Оборудованию.

Все изделия, арматура и оборудование, соприкасающиеся с продуктами питания, должны содержаться в чистоте и:

(а) их производство, используемые для этого материалы и содержание в хорошо отремонтированном и удовлетворительном состоянии должны исключить возможность риска загрязнения до минимума;

(б) их производство, используемые для этого материалы и содержание в хорошо отремонтированном и удовлетворительном состоянии, за исключением разовых контейнеров и упаковки, должны обеспечивать в достаточной степени возможность эффективной очистки и, при необходимости, дезинфекции;

(в) их установка должна обеспечивать возможность проведения соответствующей уборки в окружающем пространстве.

VI. Пищевые Отходы.

1. Пищевые и другие отходы не должны скапливаться в помещениях для продуктов питания за исключением случаев, когда этого нельзя избежать в интересах обеспечения необходимой работы предприятия.

2. Пищевые и другие отходы должны помещаться в закрываемые контейнеры, если представители предприятий по производству продуктов питания не могут убедить представителей компетентного органа в целесообразности применения других типов контейнеров.

Такие контейнеры должны быть соответствующего производства, содержаться в удовлетворительном состоянии и, при необходимости, легко очищаться и дезинфицироваться.

3. Необходимо предусмотреть соответствующие методы утилизации и хранения пищевых и других отходов. Хранилища для отходов должны быть спроектированы и управляемы так, чтобы обеспечить возможность их поддержания в чистоте и не допустить проникновения насекомых и загрязнения пищевых продуктов, питьевой воды, оборудования или помещений.

VII. Водоснабжение.

1. Снабжение питьевой водой должно обеспечиваться в соответствии с Директивой Совета 80/778 ЕЭС от 15 июля 1980 г., устанавливающей требования к качеству воды, предназначенной для потребления ⁽¹⁾. Питьевая вода используется для исключения возможности загрязнения продуктов питания.

2. Если необходимо, из воды, отвечающей требованиям Директивы 80/778 ЕЭС, должен быть приготовлен лед. Лед используется для исключения возможности загрязнения продуктов питания. Он готовится, обрабатывается и хранится в условиях, обеспечивающих его защиту от загрязнения.

3. Пар, используемый в непосредственном соприкосновении с продуктами питания, не должен содержать веществ, которые могут представлять опасность для здоровья людей или вызвать загрязнение продуктов.

4. Непригодная для питья вода, используемая для образования пара, охлаждения, противопожарной безопасности и других аналогичных целей, не относящихся к области продуктов питания, должна поступать из отдельных систем, которые легко идентифицируемы, не имеют отношения к системам водоснабжения питьевой водой и никак с ними не связаны.

VIII. Личная Гигиена.

1. Каждый сотрудник, работающий с продуктами питания должен в обязательном порядке соблюдать правила личной гигиены и носить удобную, чистую и, если необходимо, защитную одежду.

2. Никому кто страдает от болезни, подозревается в этом или является разносчиком болезни, которая может передаваться через пищевые продукты, или имеет инфекционные раны, кожные инфекционные болезни, язвы или страдает поносом не разрешается работать с продуктами питания в любом качестве, если есть прямая или косвенная вероятность поражения продуктов питания патогенными микроорганизмами.

IX. Требования к Продуктам Питания.

1. Сырьевой материал или компоненты не принимаются предприятием по производству продуктов питания, если известно или обоснованно предполагается, что они настолько поражены паразитами, патогенными микроорганизмами или токсичными, разложившимися или посторонними веществами, что после обычной сортировки и/или подготовительных процедур или обработки, проведенных предприятиями по производству продуктов питания с соблюдением гигиенических требований, они по-прежнему будут не пригодны для потребления.

2. Сырьевой материал и компоненты, хранящиеся на складе, должны находиться в соответствующих условиях, предупреждающих их порчу и обеспечивающих защиту от загрязнения.

3. Все продукты питания, которые обрабатываются, хранятся, упаковываются, демонстрируются и транспортируются должны быть защищены от любого загрязнения, в результате которого они могут стать непригодными для потребления, представлять опасность для здоровья людей или инфицированы в такой степени, что их потребление в таком состоянии не будет представляться целесообразным. В частности, продукты питания должны размещаться и/или им должна обеспечиваться защита, в результате которой риск загрязнения сводится до минимума.

На предприятиях должны действовать соответствующие процедуры, обеспечивающие контроль насекомых.

4. Сырьевой материал, компоненты, промежуточная и конечная продукция, которые могут способствовать развитию патогенных микроорганизмов или образованию токсинов, должны храниться при температурных режимах, обеспечивающих безопасность продукции. В рамках обеспечения безопасности продукции допускаются, при необходимости, ограниченные во времени периоды, в течение которых

не соблюдается установленный для пищевых продуктов температурный режим, то есть, когда они готовятся, перевозятся, хранятся, демонстрируются и реализуются.

5. Если продукты питания должны находиться или реализовываться в охлажденном температурном режиме, их необходимо охлаждать как можно быстрее после конечного этапа тепловой обработки или конечного этапа подготовки без применения теплового процесса до температуры, обеспечивающей безопасность здоровья людей.

6. Опасные и/или несъедобные вещества, включая животные корма, должны соответствующим образом этикетироваться и храниться в отдельных и безопасных контейнерах.

Х. Обучение персонала, работающего на предприятиях по производству продуктов питания, должно обеспечивать ознакомление с инструкциями и/или подготовку в области гигиены продуктов питания соответственно выполняемым обязанностям.

(¹) ОЖ № L 229, 30.8.1980, стр.11. Директива, измененная в последний раз Директивой 91/692 ЕЭС (ОЖ № L 377, 31.12.1991, стр. 48).