



**ТАМАК-АШ ГИГИЕНАСЫНЫН ЖАЛПЫ
ПРИНЦИПТЕРИ**

**ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ГИГИЕНЫ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

(СХС 1-1969, ИДТ)

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

2 ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики от 26 октября 2022 г. № 38-СТ.

4 Настоящий стандарт идентичен СХС 1-1969 Общие принципы гигиены пищевых продуктов

5 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2022

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

Введение

Люди вправе ожидать, что пища, которую они едят, будет безопасной и пригодной к употреблению. Болезни пищевого происхождения и вред здоровью, связанный с потреблением пищевой продукции, бывают очень серьезными. Они могут приводить к летальному исходу и оказывать негативное воздействие на здоровье человека в долгосрочной перспективе. Кроме того, вспышки болезней пищевого происхождения способны нанести ущерб торговле и туризму. Порча пищевых продуктов - это расточительство; она разорительна, угрожает продовольственной безопасности и может отрицательно сказываться на торговле и доверии потребителей.

Объемы международной торговли продовольствием и количество поездок за границу растут, что приносит важные социально-экономические выгоды. Но это также облегчает распространение болезней по всему миру. Во многих странах пищевые привычки людей сильно изменились, и в результате появились новые методы производства, приготовления, хранения и сбыта продуктов питания. Поэтому для предотвращения негативных последствий для здоровья и экономики, обусловленных болезнями пищевого происхождения, вредом для здоровья, связанным с потреблением пищевой продукции, и порчей пищевых продуктов, жизненно важны эффективные методы обеспечения гигиены пищевых продуктов. Ответственность за обеспечение безопасности и пригодности пищевых продуктов к употреблению несут все: производители сырья, импортеры, предприятия пищевой промышленности, операторы продовольственных складов и специалисты по логистике, предприятия общественного питания и розничной торговли, а также потребители. Операторы предприятий пищевой отрасли (ОППО) должны знать и понимать риски, связанные с продуктами, которые они производят, транспортируют, хранят и продают, и те меры, которые необходимы для контроля рисков, имеющих отношение к их деятельности, с тем чтобы пищевые продукты, поступающие к потребителю, были безопасны и пригодны к употреблению.

В настоящем документе изложены общие принципы, которые ОППО должны понимать и соблюдать на всех этапах продовольственной цепочки, а компетентные органы - использовать в качестве основы для мероприятий по надзору за безопасностью и пригодностью пищевых продуктов. В зависимости от этапа продовольственной цепочки, характера продукта, типа загрязняющих веществ и их возможного негативного влияния на его безопасность, пригодность или на оба эти параметра эти принципы позволят предприятиям пищевой отрасли разработать собственные методы обеспечения гигиены пищевых продуктов и необходимые меры контроля их безопасности, а также соблюсти соответствующие требования компетентных органов. Ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов лежит на ОППО, но для некоторых ОППО это может быть просто надлежащее соблюдение "Пяти важнейших принципов безопасного питания" ВОЗ. Эти пять принципов состоят в следующем: соблюдайте чистоту; отделяйте сырое от готового; проводите тщательную тепловую обработку; храните продукты при безопасной температуре; и используйте чистую воду и чистое пищевое сырье.

ОППО должны знать о рисках, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, понимать последствия этих рисков для здоровья потребителей и надлежащим образом их контролировать.

Основой всех эффективных мер контроля рисков на предприятиях пищевой отрасли являются нормы надлежащей гигиенической практики (НГП), и некоторым ОППО для решения проблемы безопасности пищевых продуктов достаточно просто их соблюдать.

Для того чтобы установить, достаточны ли реализуемые нормы НГП для обеспечения безопасности пищевых продуктов, можно провести анализ рисков и определить, каким образом осуществляется их контроль. Но необходимыми для этого знаниями и опытом обладают не все ОППО. Если ОППО не в состоянии провести анализ рисков самостоятельно, то информацию о методах обеспечения безопасности пищевых продуктов с учетом выявленных рисков и о способах их контроля они могут получить из внешних источников, таких как компетентные органы, научные круги или другие профильные структуры (например, торговые ассоциации или профессиональные сообщества).

Например, требования к производству, регулирующие вопросы безопасности пищевых продуктов, составлены на основе анализа рисков, который часто проводят компетентные органы. То же касается и методических документов торговых ассоциаций и других организаций с описанием процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов: они составлены на основе анализа рисков, который был проведен специалистами, хорошо осведомленными о возможных рисках и мерах контроля, необходимых для обеспечения безопасности конкретных видов продуктов. Используя рекомендации общего характера, составленные сторонними организациями, ОППО должны убедиться, что они соответствуют характеру деятельности предприятия, и обеспечить контроль всех имеющихся рисков. Соблюдать необходимо все нормы НГП, но некоторые из них оказывают на безопасность пищевых продуктов особенно серьезное влияние. Поэтому, по соображениям безопасности пищевых продуктов,

КМС СХС 1:2022

соблюдению некоторых норм НГП может потребоваться уделить больше внимания. Так, очистка оборудования и рабочих поверхностей, контактирующих с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, требует более серьезного внимания, чем очистка таких зон, как стены и потолки, поскольку, если поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должным образом не очистить, то это может стать непосредственной причиной загрязнения продуктов. Более серьезное внимание может означать увеличение частоты очистки, а также процедур мониторинга и проверки. В некоторых случаях соблюдения норм НГП может оказаться недостаточно для обеспечения безопасности пищевых продуктов ввиду сложности пищевого производства и/или специфических рисков, связанных с конкретным продуктом или процессом, а также в связи с появлением новых технологий (например, позволяющих увеличить срок годности продукта за счет упаковки в модифицированной газовой среде) или видов конечного использования продукта (например, специальных продуктов для диетического питания). Если по итогам анализа обнаруживаются существенные риски, для устранения которых простого соблюдения норм НГП оказывается недостаточно, то эти риски следует учесть в плане ХАССП.

В первой главе этого документа описаны нормы НГП, лежащие в основе всех систем обеспечения гигиены пищевых продуктов, которые помогают обеспечить производство безопасных и пригодных к употреблению продуктов питания. Вторая глава посвящена ХАССП. Принципы ХАССП могут применяться во всех звеньях продовольственной цепочки, от первичного производства до конечного потребления, а те, кто их реализует, должны руководствоваться соответствующими научными данными о рисках для здоровья человека. В таблице, которая приведена в Приложении 1, представлено сравнение мер контроля, применяемых в рамках НГП, и мер контроля, применяемых в критических контрольных точках (ККТ), с примерами.