



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33688—
2015

**НОРМЫ И ПРАВИЛА ПО ГИГИЕНЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**



(CAC/RCP 39:1993, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 11901

14 декабря 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 10 декабря 2015 г. № 48-2015)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу CAC/RCP 39-1993 Code of hygienic practice for precooked and cooked foods in mass catering (Комиссии Кодекс Алиментариус «Свод правил гигиенической практики для полуфабрикатов и готовых блюд в массовом питании»).

Перевод с английского языка (en).

Официальный экземпляр международного документа, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, имеется в национальном органе по стандартизации указанных выше государств.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного документа в связи с особенностями построения межгосударственной стандартизации.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения.	1
2 Термины и определения.	1
3 Нормы и правила гигиены производственных и вспомогательных помещений.	2
4 (А) Конструкция и оборудование подготовительных и производственных помещений.	2
(В) Конструкция и оснащение залов обслуживания.	6
5 Нормы и правила гигиены предприятий.	7
6 Гигиена и здоровье персонала.	9
7 Нормы и правила гигиены для процессов переработки в помещениях.	10

Введение

А Данные нормы были приведены в соответствии с форматом и содержанием Общих принципов гигиены пищевых продуктов, где это было возможно.

В Необходимость в данных нормах основывается на следующих предположениях:

1) информация об эпидемиологическом состоянии свидетельствует о том, что большая часть массовых пищевых отравлений вызвана пищевыми продуктами, изготовленными на предприятиях общественного питания;

2) масштаб массового питания представляет особую опасность в связи с особенностями хранения пищевых продуктов и обращения с ними;

3) вспышки пищевых отравлений могут затрагивать большое число людей;

4) люди, питающиеся на предприятиях общественного питания, обычно особенно уязвимы, в т. ч. дети, пожилые люди, пациенты стационаров, особенно лица с нарушенным иммунитетом.

С При разработке данных норм была применена система анализа опасностей и установления критических контрольных точек (ХАССП).

Система ХАССП включает:

1) исследование опасностей, связанных с выращиванием, сбором, обработкой, производством, продажей, приготовлением и/или использованием определенного сырья или пищевого продукта;

2) определение критических контрольных точек (ККТ), необходимых для контроля всех выявленных опасных факторов;

3) определение процедур мониторинга критических контрольных точек.

Критические контрольные точки определены в настоящем стандарте; его соответствующие разделы содержат пояснения, касающиеся видов опасных факторов, а также необходимые виды и периодичность контрольных мероприятий (ККТ-примечания): WHO/ICMSF 1982. Отчет Совещания ВОЗ/МКМТПП по анализу опасных факторов и системе критических контрольных точек в гигиене пищевых продуктов. ВОЗ ВЗ 82/37, Женева, а также справочник Международной комиссии по микробиологическим показателям пищевых продуктов).

Д Для удовлетворительного применения норм необходимо задействовать должным образом обученных специалистов и персонал, а также соответствующую санитарную инфраструктуру.