|  |  |
| --- | --- |
|   | Постановою N 19 Ради Агентства з безпеки харчових продуктів Азербайджанської Республіки від 3 листопада 2020 рокуЗатверджена. Додаток 5 |

Щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів

ПРАВИЛА ГРИ

1. Загальні положення

1.1. «Правила про гігієнічні вимоги до харчових продуктів» на всіх етапах харчового ланцюга ***-*** первинне виробництво, постачання, виробництво, переробка, упаковка, зберігання, транспортування, обіг (в тому числі імпортно-експортні операції), використання, утилізація, знищення в місцях громадського харчування та обслуговування визначає гігієнічні вимоги щодо безпеки харчових продуктів, в тому числі операцій.

1.2. Цей Регламент підготовлений на основі Закону Азербайджанської Республіки «Про харчові продукти», Регламенту Європейського Союзу N 852/2004 (ЄС) «Харчова гігієна» та Кодексу Аліментаріуса N CXC 1-1969 «Загальні принципи гігієни харчових продуктів».

1.3. Ці Правила не поширюються на:

1.3.1. первинне виробництво харчових продуктів, призначених для особистого споживання;

1.3.2. підготовка та зберігання харчових продуктів у побутових умовах для особистого споживання, а також "Зменшені та спрощені правила пропуску товарів, не призначених для виробничих або комерційних цілей фізичними особами через митний кордон", затверджені постановою Кабінету Міністрів Азербайджанської Республіки N до харчових продуктів, що доставляються фізичними особами та через поштові відправлення в розмірі, зазначеному в п.

1.4. Суб'єкти, що працюють у сфері харчових продуктів, повинні забезпечити відповідність всіх етапів харчового ланцюга вимогам гігієни, визначеним цим Положенням.

1.5. Основними завданнями цього Регламенту є:

1.5.1. визначення важливих принципів гігієни харчових продуктів для досягнення безпеки та придатності харчових продуктів людьми на всіх етапах харчового ланцюга;

1.5.2. використовуватися як керівний документ для здійснення конкретних технічних нормативно-правових актів, які готуються і приймаються щодо окремих етапів харчового ланцюга, технологічних процесів або безпечності харчових продуктів для забезпечення гігієнічних вимог.

2. Основні поняття

2.0. Терміни, що використовуються в цьому Регламенті, повинні мати таке значення:

2.0.1. **гігієна харчових продуктів -** вимоги, необхідні для забезпечення придатності та безпеки харчових продуктів для споживання людиною на всіх етапах харчового ланцюга;

2.0.2. **безпечність харчових продуктів -** відповідність харчових продуктів екологічним, санітарним, ветеринарним та фітосанітарним нормам, правилам і вимогам, які гарантують, що харчові продукти не є небезпечними для життя і здоров'я людини;

2.0.3. **безпечність харчових продуктів -** стан, що повністю виключає харчові продукти від шкоди життю та здоров'ю людей на всіх етапах харчового ланцюга, а також під час споживання (приймання) харчових продуктів;

2.0.4. **дитячі продукти харчування -** спеціальні харчові продукти, адаптовані до фізіологічних особливостей дитячого організму;

2.0.5. дієтичні **харчові продукти -** спеціальні харчові продукти, що використовуються в профілактичних і лікувальних цілях;

2.0.6. побутова **(побутова) питна вода -** вода, що використовується для побутових (побутових) та питних цілей населенням, що проживає в селищі та працівниками промислових підприємств;

2.0.7. холодовий **ланцюг -** сукупність умов, що включають безперервність утримання харчових продуктів при оптимальній температурі на всіх етапах харчового ланцюга;

2.0.8. харчова **сировина -** продукція рослинного, тваринного, мікробіологічного та мінерального походження, а також вода, що використовується при виробництві харчових продуктів;

2.0.9. первинне **виробництво -** виробництво, вирощування, сортування продуктів первинного виробництва, включаючи збір, доїння, а також отримання продуктів тваринного походження до забою тварин, а також полювання на диких тварин, риб і морських продуктів, а також збирання диких рослинних продуктів;

2.0.10. продукція первинного **виробництва - продукти** харчування та корми, отримані з первинного виробництва, включаючи наземних і живих тварин, включаючи рибу і рибу, морепродукти, мед, полюванні диких тварин і зібрані дикі рослинні продукти;

2.0.11. діяльність **у сфері харчової продукції -** діяльність, пов'язана з первинним виробництвом, постачанням, виробництвом, переробкою, пакуванням, зберіганням, транспортуванням, обігом (у тому числі імпортно-експортними операціями), використанням, утилізацією та знищенням харчових продуктів у сферах громадського харчування та послуг;

2.0.12. **Суб'єкти, що працюють у сфері харчових продуктів** (далі - харчові суб'єкти) - суб'єкти господарювання, що здійснюють діяльність на всіх етапах харчового ланцюга, а також державні органи (установи), муніципалітети;

2.0.13. об'єкт **діяльності у сфері харчових продуктів (** далі - харчовий об'єкт) - космічні, польові, будівельні, транспортні засоби та інші модульні (портативні) об'єкти, на яких здійснюється діяльність у сфері харчових продуктів;

2.0.14. герметична **упаковка -** тара, екран, контейнер і т.д., яка має конструкцію, що забезпечує захист від проходження загроз, що викликають забруднення або пошкодження цілісності харчового продукту;

2.0.15. швидкопсувні **продукти - продукти** харчування з терміном зберігання до 30 діб після початкового виробництва, виробництва або переробки, в залежності від їх специфіки або етапів переробки, і які відповідають вимогам, зазначеним у Додатку 2 цих Правил транспортування, зберігання та продажу протягом терміну придатності продуктів;

2.0.16. забруднення **-** під час первинного виробництва, постачання, виробництва, переробки, упаковки, зберігання, транспортування, обігу (включаючи імпортно-експортні операції), громадського харчування та сфери обслуговування харчових продуктів, які можуть загрожувати їх безпеці або корисності, які можуть бути навмисно включені до їх складу впливу фізичних, хімічних і біологічних речовин, які не виробляються і не передаються через навколишнє середовище;

2.0.17. **перехресне забруднення -** перенесення мікроорганізмів із забруднених поверхонь (харчових продуктів, обладнання тощо) на інші поверхні;

2.0.18. очищення **-** це процес або сукупність процесів, заснованих на окремому або комбінованому застосуванні фізичних методів, таких як нагрівання, очищення жорсткою щіткою, турбулентний потік з виключенням води або інших методів, і хімічних методів за допомогою миючих засобів, лугів або кислот;

2.0.19. **програми дезінфекції -** комплекс періодичної чистки (застосування хімічних засобів), що надається керівником харчового закладу з метою запобігання виникненню або поширенню паразитів, хвороб і шкідливих мікроорганізмів в харчових закладах;

2.0.20. **компетентний орган у сфері безпеки харчових продуктів -** Агентство з безпеки харчових продуктів Азербайджанської Республіки, яке здійснює державний контроль у сфері безпечності харчових продуктів;

2.0.21. передові **гігієнічні практики (GHPs - Good Hygiene Practices) -** комплекс заходів, спрямованих на запобігання забрудненню харчових продуктів з метою забезпечення споживачів безпечними харчовими продуктами;

2.0.22. **Аналіз небезпеки та критичні контрольні точки ( HACCP-аналіз небезпеки та критичні контрольні точки)** - система ідентифікації, оцінки та контролю факторів небезпеки, важливих для управління безпекою харчових продуктів.

3. Принципи гігієнічних вимог до харчових продуктів

3.1. Цей Регламент визначає гігієнічні вимоги до харчових продуктів для харчових суб'єктів відповідно до наступних принципів:

3.1.1. забезпечення безпеки та придатності харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга - запобігання мікробіологічного, хімічного та фізичного забруднення харчових продуктів, дотримання температурного режиму, відповідного характеру харчових продуктів;

3.1.2. забезпечення еквівалентності (харчові продукти, що відповідають вимогам інших чинних технічних нормативно-правових актів та міжнародних стандартів) - забезпечення дотримання керівних принципів щодо передових гігієнічних практик, правил гігієни харчових продуктів та принципів НАССР;

3.1.3. попередження можливої загрози життю та здоров'ю людей - дотримання мікробіологічних показників та вимог температурного контролю на основі оцінки ризику, визначеної компетентним органом у сфері безпеки харчових продуктів;

3.1.4. захист прав споживачів у сфері безпечності харчових продуктів - забезпечення безпеки харчових продуктів від первинного виробництва до доставки споживачеві.

4. Гігієнічні вимоги до предметів харчування та предметів

4.1. Продукти харчування повинні відповідати унікальним органолептичним і фізико-хімічним параметрам, а також визначатися існуючими техніко-нормативними правовими актами для забезпечення допустимої кількості хімічних, радіоактивних, біологічно активних речовин і їх комбінацій, мікроорганізмів, інших біологічних організмів, що становлять загрозу здоров'ю нинішнього і майбутніх поколінь, повинні відповідати вимогам.

4.2. Гігієнічні вимоги до первинного виробництва та пов'язаної з ними діяльності підприємств харчової промисловості вказані у Додатку 1 цього Регламенту.

4.3. Гігієнічні вимоги до інших закладів харчування, крім гігієнічних вимог, пов'язаних з первинним виробництвом і пов'язаною з ними діяльністю харчових закладів, зазначених у пункті 4.2 цих Правил, зазначені в Додатку 2 цих Правил.

4.4. Суб'єкти харчування також повинні дотримуватися гігієнічних вимог для забезпечення дотримання мікробіологічних показників, встановлених для харчових продуктів, та захисту принципу «холодного ланцюга» в харчових продуктах, які не можуть безпечно зберігатися при температурі навколишнього середовища.

Додаток No. 1

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПЕРВИННОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ПОВ'ЯЗАНОЇ З НИМИ ДІЯЛЬНОСТІ

1. Інформація про покриття

1.0. Цей Додаток застосовується до первинного виробництва та наступних пов'язаних видів діяльності:

1.0.1. транспортування, зберігання та переробка продукції первинного виробництва на виробничій площі без істотних змін їх початкових властивостей (у початковому вигляді, без використання в якості напівфабрикату і перетвореного в новий продукт, без зміни їх хімічного складу, без консервування);

1.0.2. перевезення живих тварин;

1.0.3. транспортування продукції первинного виробництва з місця виробництва в інші харчові об'єкти без істотних змін вихідних характеристик продукту.

2. Положення про гігієнічні вимоги

2.1. Беручи до уваги подальший процес переробки, харчові суб'єкти повинні забезпечити захист первинного продукту від забруднення.

2.2. На додаток до вимоги, викладеної в пункті 2.1 цього Додатку, суб'єкти харчування повинні зробити наступне стосовно контролю небезпек, які можуть спричинити забруднення продуктів первинного виробництва під час первинного виробництва та пов'язаної з ними діяльності:

2.2.1. експлуатувати у віддалених районах з метою захисту безпеки продукції первинного виробництва від можливого негативного впливу факторів навколишнього середовища;

2.2.2. Суб'єкти харчування, які займаються первинним виробництвом, повинні вживати заходів для запобігання забрудненню продуктів первинного виробництва, які вони виробляють, повітрям, ґрунтом, водою, кормовими продуктами, ветеринарними препаратами, агрохімікатами та засобами захисту рослин;

2.2.3. використовувати кормові добавки, ветеринарні препарати, засоби захисту рослин та агрохімікати відповідно до вимог технічних нормативно-правових актів;

2.2.4. зберігати чистоту та дезінфекцію інфраструктури, складів та інших об'єктів, пов'язаних з первинним виробництвом, обладнанням, контейнерами, транспортними засобами та іншими перевізниками, що контактують з продукцією первинного виробництва;

2.2.5. з метою запобігання забрудненню харчових продуктів необхідно забезпечити ліквідацію відходів, що утворюються під час первинного виробництва, видалення (ізоляції) шкідливих речовин з цих продуктів та їх безпечне зберігання;

2.2.6. запобігання передачі інфекційних захворювань через продукти харчування людям та забезпечення негайного повідомлення про такі випадки компетентному органу у сфері безпеки харчових продуктів;

2.2.7. слід враховувати результати аналізів, проведених на зразках, взятих з тварин, рослин, продуктів тваринного і рослинного походження в своїй діяльності;

2.2.8. організовувати їх сортування за окремими продуктами, непридатними для споживання людиною, і забезпечити утилізацію або знищення такої продукції з дотриманням гігієнічних вимог;

2.2.9. у всіх випадках для запобігання забрудненню, використання побутової (ферми) питної води;

2.2.10. забезпечити, щоб працівники, що контактують з харчовими продуктами, були здоровими та брали участь у навчанні ризику для здоров'я.

3. Діяльність, пов'язана з веденням обліку первинного виробництва

3.1. Залежно від напрямку та обсягу діяльності, суб'єкти харчування повинні зберігати паперові або електронні документи, пов'язані з заходами, вжитими для контролю за виробничим процесом, та подавати їх до компетентного органу у сфері безпеки харчових продуктів, коли це необхідно.

3.2. Суб'єкти харчування, які розводять тварин або виробляють харчову сировину тваринного походження, повинні вести облік наступного:

3.2.1. характеристики та походження кормів, що надаються тваринам;

3.2.2. методи лікування та ветеринарні препарати, що застосовуються до тварин, включаючи дати їх введення в організм та дату припинення введення;

3.2.3. виникнення захворювань, які можуть вплинути на безпеку харчових продуктів тваринного походження;

3.2.4. результати відповідних досліджень, що мають значення для здоров'я людини на зразках, взятих з тварин для цілей діагностики;

3.2.5. заходи ветеринарного контролю (огляди та звіти) щодо тварин та харчових продуктів тваринного походження.

3.3. Харчові суб'єкти, які виробляють або вирощують (збирають) харчові продукти рослинного походження, повинні вести облік наступного:

3.3.1. результати застосування засобів захисту рослин;

3.3.2. випадки будь-яких шкідників або захворювань, які можуть вплинути на безпеку рослинних продуктів;

3.3.3. результати випробувань і аналізів, проведених на зразках, взятих з рослин і рослинних продуктів або на шкідників з метою забезпечення здоров'я людини та екологічної безпеки.

Додаток No. 2

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

1. Загальні гігієнічні вимоги до закладів харчування

1.1. Навіть після заходів безпеки, продукти харчування повинні бути розміщені за межами зазначених нижче областей, що може поставити під сумнів придатність і безпеку продукту:

1.1.1. райони з забрудненим середовищем, райони з високою промисловою активністю, що становлять загрозу забрудненню харчових продуктів;

1.1.2. райони, що піддаються впливу повеней, де заходи безпеки не були вжиті;

1.1.3. ділянки, уражені паразитами;

1.1.4. області, де тверді або рідкі відходи не можуть бути вивезені.

1.2. Продукти харчування повинні зберігатися в задовільному санітарно-гігієнічному, чистому і технічно функціональному стані.

1.3. Проектування, структура і розташування площ в продуктових приміщеннях повинні бути забезпечені наступним чином:

1.3.1. забезпечити проведення робіт з технічного обслуговування, очищення та дезінфекції, запобігання забрудненню повітря або мінімізації виникнення таких ситуацій, а також забезпечити робочу зону, що дозволяє здійснювати всі види діяльності у сфері харчових продуктів відповідно до гігієнічних вимог;

1.3.2. виключити забруднення основних і допоміжних ділянок, контакт з токсичними матеріалами, змішування сторонніх частинок з їжею, а також утворення конденсату і цвілі на поверхні;

1.3.3. забезпечити належні умови для передових методів гігієни, включаючи захист від забруднення і, особливо, боротьбу з шкідниками;

1.3.4. мати адекватні умови зберігання та переробки, що дозволяють контролювати температурний режим з метою утримання харчових продуктів у відповідних температурних умовах, відповідно до Закону Азербайджанської Республіки «Про забезпечення єдності вимірювань»;

1.3.5. забезпечити санітарний розв'язок окремою каналізаційною лінією. В цей час двері санітарних підрозділів не повинні відкриватися безпосередньо в райони і приміщення, де переробляються продукти харчування.

1.4. Зони для миття рук повинні бути правильно розташовані і оснащені раковинами, гарячою і холодною водою, миючими засобами, а також засобами для сушіння, які відповідають гігієнічним вимогам. Посуд, призначений для миття харчових продуктів, повинен знаходитися поза зонами ручного миття.

1.5. Постачання продуктів харчування системами опалення, вентиляції та освітлення повинно відповідати вимогам «Правил проектування теплопостачання, природного та штучного освітлення, вентиляції та акустики будівельних об'єктів», затвердженим рішенням 71 Кабінету Міністрів Азербайджанської Республіки від 11 березня 2014 року.

1.6. Правильно розміщені і природні, загальні обмінні і автономні (автономні) механічні вентиляційні системи повинні бути встановлені у виробничих і допоміжних зонах закладів харчування. Механічний потік повітря з брудної зони в чисту зону допускати не слід. Фільтри та інші частини вентиляційних систем, що вимагають очищення або заміни, повинні розташовуватися на доступному рівні.

1.7. Природні або механічні вентиляційні системи за профілем повинні встановлюватися в санітарно-побутових приміщеннях (відпочинок, прийом їжі і гардеробні, санітарні розв'язки, душові кабіни і т.д.). Автономні (автономні) механічні системи вентиляції повинні встановлюватися в приміщеннях, де відходи зберігаються в санітарних приміщеннях.

1.8. Всі приміщення і робочі місця закладів харчування повинні бути освітлені природними і штучними методами. Світильники штучного освітлення повинні бути оснащені захисними кришками.

1.9. Каналізаційні споруди повинні бути побудовані таким чином, щоб виключити ризик забруднення. Якщо каналізаційні лінії повністю або частково відкриті, вони повинні бути сконструйовані таким чином, щоб вони не дозволяли відходи перетікати з забрудненої ділянки в чисту область, особливо в сторону або в зони переробки продуктів харчування.

1.10. Персонал повинен бути забезпечений шафками і гардеробними, обладнаними санітарним обладнанням.

1.11. Миючі засоби та дезінфікуючі засоби не повинні зберігатися в приміщеннях виробництва продуктів харчування та складських приміщеннях. Для їх окремого зберігання повинні бути облаштовані спеціальні місця або шафи.

2. Особливі гігієнічні вимоги до закладів харчування

2.0. Структура та розташування харчових закладів повинні забезпечувати застосування належної гігієни та узгодженість виробничого процесу, при цьому запобігаючи виникненню перехресного забруднення під час операцій, у тому числі:

2.0.1. Поверхні підлоги і стін повинні бути гладкими і доглянутими, забезпечуючи можливість легкого очищення і регулярної дезінфекції. Він також водонепроникний, не абсорбуючий (непоглинаний), миється, стійкий до впливу миючих засобів і дезінфікуючих засобів на поверхні підлоги і стін, а також допускається до використання в харчових приміщеннях, де готують і обробляють харчові продукти (повинні супроводжуватися відповідним засвідчуючим документом - сертифікатом). Нетоксичні будівельні матеріали повинні використовуватися. Поверхні підлоги повинні допускати дренаж. Стіни повинні мати гладку поверхню на відповідній висоті відповідно до виду проведеної операції (вона повинна бути покрита будівельними матеріалами, стійкими до впливу миючих засобів і дезінфікуючих засобів і супроводжуватися відповідним документом підтвердження - сертифікатом);

2.0.2. Стеля (або, при відсутності стелі, внутрішня поверхня даху) і пристрої на стелі повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігти збору пилу і бруду і зменшення конденсату, зростання небажаної форми, а також потрапляння пилу і сторонніх частинок на робоче місце;

2.0.3. Вікна та інші деталі відкривання повинні бути побудовані таким чином, щоб запобігти накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються зовні, повинні бути забезпечені захисною сітчастою кришкою, яка запобігає потраплянню комах і може бути легко видалена під час чищення. У випадках, коли відкриті вікна спричиняють забруднення, вікна повинні бути закриті під час операцій з обробки продуктів харчування;

2.0.4. Двері повинні мати гладку поверхню і структуру, придатну для очищення і дезінфекції;

2.0.5. У зонах харчової промисловості поверхні (включаючи поверхні обладнання), особливо ті, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути в стані ремонту і таким чином, що дозволяє легко чистити і дезінфекцію. Для покриття поверхонь слід використовувати гладкі, миючі, корозійні та нетоксичні матеріали;

2.0.6. Для очищення, дезінфекції та зберігання використовуваних інструментів та обладнання необхідно організувати мийні зони, побудовані з корозійно-стійких матеріалів, легко очищаються та оснащуються проточною гарячою та холодною водою;

2.0.7. Харчовий заклад повинен бути забезпечений відповідним обладнанням для окремого миття харчових продуктів. Умивальник або аналогічне обладнання, що використовується для миття харчових продуктів, повинні бути належним чином забезпечені гарячою та холодною питною водою, зберігатися чистою та дезінфікованою.

3. Гігієнічні вимоги до обладнання, що використовується в харчовій промисловості

3.1. Всі інструменти, обладнання та витратні матеріали, які контактують з харчовим продуктом:

3.1.1. повинні бути чистими та дезінфікованими;

3.1.2. повинні бути виготовлені з матеріалів, які запобігають виникненню забруднення і повинні зберігатися в належному стані;

3.1.3. всі інструменти, обладнання та витратні матеріали, за винятком не багаторазових (одноразових) контейнерів, пакувальних засобів і матеріалів, повинні бути виготовлені з матеріалів, які дозволяють очищення і дезінфекцію і повинні зберігатися в робочому стані;

3.1.4. обладнання повинно бути розміщене таким чином, що полегшує прибирання робочого місця та прилеглої території;

3.2. Продукти харчування повинні бути обладнані вимірювальними приладами, які пройшли перевірку відповідно до Закону Азербайджанської Республіки «Про забезпечення єдності вимірювань».

3.3. Обладнання, що надається сертифікатами відповідності, повинно використовуватися в харчових закладах.

3.4. Хімічні речовини, що використовуються для запобігання корозії обладнання та контейнерів, повинні застосовуватися відповідно до належної гігієни.

4. Гігієнічні вимоги до мобільних або тимчасових об'єктів, що використовуються в харчових закладах

4.1. Мобільні та/або тимчасові об'єкти - ринкові намети, кіоски, прилавки, інші мобільні комерційні транспортні засоби, місця, де продукти харчування готуються до продажу на ринках, торгові автомати, транспортні засоби та інші мобільні транспортні засоби.

4.2. Зберігання, підготовка, постачання, переробка та реалізація продуктів харчування на мобільних або тимчасових об'єктах здійснюється відповідно до вимог, зазначених у пунктах 4.3 - 4.11 цього Додатку, затвердженого Постановою N 94 Кабінету Міністрів Азербайджанської Республіки від 3 квітня 2014 року "Торгівля в Азербайджанській Республіці, громадське харчування, побутові та інші види послуг повинна бути організована та реалізована відповідно до вимог Правил.

4.3. Коли мобільні об'єкти спроектовані, побудовані або обладнані, вони повинні зберігатися в чистому, санітарному та функціональному стані, щоб запобігти можливим ризикам забруднення під час експлуатації (особливо тваринами та шкідниками).

4.4. Мобільні пристрої повинні бути оснащені відповідним обладнанням для миття і сушіння рук відповідно до правил гігієни, повинна бути забезпечена зміна спеціального одягу (волосся або чохла, халата, фартух, рукавички) персоналу відповідно до гігієнічних вимог.

4.5. Поверхні, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути чистими і легко митими, стійкими до миючих засобів і дезінфікуючих засобів. Гладкі, миються, корозійностійкі і нетоксичні матеріали, які дозволені до використання (повинні супроводжуватися відповідним документом - сертифікатом), повинні використовуватися при покритті поверхонь.

4.6. Повинні бути створені умови для очищення та дезінфекції вживаного посуду, інструментів та обладнання.

4.7. У випадках, коли необхідно мити і чистити продукти харчування під час обробки, повинна бути передбачена окрема зона прання, мийне обладнання, інструменти, миючі засоби та дезінфікуючі засоби.

4.8. Зони обробки і робочі місця повинні бути обладнані достатньою кількістю запущеної гарячої і холодної побутової (ферми) питної води.

4.9. Необхідно вжити відповідних профілактичних заходів щодо зберігання та утилізації небезпечних або нехарчових речовин і відходів (у рідкому або твердому вигляді) у сприятливих гігієнічних умовах.

4.10. З метою підтримання та контролю відповідних температурних умов відповідно до характеристик харчових продуктів, зони переробки повинні бути забезпечені відповідними приладами та вимірювальними інструментами, які були перевірені відповідно до Закону Азербайджанської Республіки «Про забезпечення єдності вимірювань».

4.11. Харчові продукти повинні бути розміщені таким чином, щоб запобігти ризику забруднення якомога більше.

5. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів, що використовуються в продуктах харчування

5.1. Харчовими суб'єктами є сировина (харчова сировина, пакувальні матеріали тощо), не повинні приймати інгредієнти або продукти.

5.2. Вся сировина і інгредієнти в продовольчому закладі повинні зберігатися в порядку і в умовах, які захистять їх від псування і забруднення.

5.3. На всіх етапах харчового ланцюга їжа повинна бути захищена від забруднення, що робить її непридатною для споживання людиною, шкідливою для здоров'я або неможливою для споживання людиною.

5.4. Необхідно вжити заходів контролю для запобігання потраплянню домашніх тварин і шкідників в райони, де готуються, використовуються або зберігаються продукти харчування.

5.5. Сировина, інгредієнти, проміжні та готові продукти не повинні зберігатися при температурі, яка може становити небезпеку для здоров'я людини, а також створювати умови для розмноження патогенних мікроорганізмів або утворення токсинів.

5.6. У випадках низькотемпературного зберігання харчових продуктів, сервірування (надання послуг) або при відсутності процесу термічної обробки продукти слід охолоджувати до температури, яка не становитиме загрози здоров'ю людини після фінального етапу приготування.

5.7. Розморожування заморожених харчових продуктів слід проводити в умовах, які не допускають зростання патогенних мікроорганізмів або утворення токсинів в їжі. Рідина, що виникає в результаті розморожування, повинна бути видалена з зони обробки.

6. Гігієнічні вимоги, пов'язані з теплообробкою (термічною обробкою) герметично упакованих харчових продуктів

6.1. Під час процесу термічної обробки, що використовується для переробки необроблених продуктів або для подальшої переробки продуктів, що обробляються, необхідно забезпечити наступне:

6.1.1 регулювання температури оброблюваного харчового продукту;

6.1.2. запобігання забрудненню харчових продуктів під час переробки.

6.2. Операції з застосовуваних виробничих процесів повинні відповідати міжнародним стандартам (наприклад: пастеризація, UHT - надвисока температура, або стерилізація).

7. Вимоги до пакування та маркування харчових продуктів

7.1. Маркування продукту повинно бути точним, чітким і повністю зрозумілим і розбірливим для споживачів.

7.2. Забороняється обманювати споживачів, в тому числі неправдиво інформувати споживачів про те, що подібні харчові продукти з такими ж властивостями володіють особливими властивостями.

7.3. Забороняється відносити ефекти або властивості до продуктів харчування, які не є специфічними для них.

7.4. Відповідні попереджувальні знаки та етикетки повинні бути видні на етикетках харчових продуктів, оброблених хімічними та біологічними препаратами.

7.5. Матеріали, що використовуються в упаковці, повинні бути забезпечені відповідними сертифікатами відповідності і не повинні бути джерелом забруднення продукції. Умови зберігання матеріалів, що використовуються в упаковці та упаковці, не повинні створювати ризику забруднення в продуктах. Операції з гнучкими та пакувальними операціями повинні проводитися таким чином, щоб запобігти забрудненню продукту. Якщо використовуються олов'яна і скляна тара, необхідно забезпечити їх повноту і чистоту.

7.6. Якщо етикетки та назви харчових продуктів, що ввозяться в країну, склад і термін зберігання продукту, а також роз'яснювальні листівки про правила використання продукту є іншими мовами, їх переклад на азербайджанську мову повинен бути забезпечений.

7.7. Матеріали, призначені для повторного використання в упаковці та упаковці харчових продуктів, повинні мати властивість легко очищатися і дезінфікуватися.

7.8. Під час маркування дитячих та дієтичних продуктів харчування на етикетці або в тексті супровідних документів для товарів, що перевозяться без контейнерів, повинна бути вказана наступна інформація:

7.8.1. при маркуванні дієтичних продуктів харчування також повинні бути вказані призначення і правила вживання, протипоказання;

7.8.2. Беручи до уваги ст. 7.3 Закону Азербайджанської Республіки «Про харчування немовлят і дітей раннього віку», в маркуванні дитячих харчових продуктів додатково повинна бути відображена наступна інформація:

1. напис «Їжа ДІТЕЙ» шрифтом не менше шрифту торгової марки;

2. точні інструкції щодо призначення продукту в дієтичних продуктах, призначених для малюків до шести місяців, консультації щодо його складу, властивостей і застосування;

3. вікові групи, рекомендовані до застосування;

4. вимоги до споживчої упаковки для періоду зберігання та умов після відкриття.

8. Вимоги до перевезення харчових продуктів

8.1. Транспортні засоби та контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, повинні бути санітарно-гігієнічні та в робочому стані, не повинні мати сторонніх запахів, повинні забезпечувати захист харчових продуктів від забруднення, а в разі забруднення, очищення та дезінфекції повинні бути прийняті заходи. Для перевезення продуктів харчування використовуються тільки спеціальні транспортні засоби, обладнані для цих цілей. Транспортні операції повинні здійснюватися в умовах, які повністю забезпечують захист якості і безпеки харчових продуктів для споживачів.

8.2. Вантажні відсіки транспортних засобів та/або контейнерів не повинні використовуватися для перевезення продуктів і предметів, крім харчових продуктів.

8.3. Якщо харчові транспортні засоби або контейнери використовуються для транспортування інших харчових продуктів або для транспортування різних харчових продуктів одночасно, транспортні засоби повинні бути повністю очищені між навантаженнями, щоб уникнути ризику забруднення.

8.4. При одночасному транспортуванні різних харчових продуктів з транспортними засобами або контейнерами забороняється створювати умови, які призводять до контакту різних продуктів один з одним, забруднення харчового продукту і зміни його органолептичних властивостей.

8.5. Продукти харчування в транспортних засобах або контейнерах повинні бути розміщені і захищені таким чином, щоб мінімізувати ризик забруднення.

8.6. Неупаковані харчові продукти в рідкому, подрібненому, гранульованому або порошковому вигляді повинні перевозитися в контейнерах, контейнерах або танкерах, призначених для цього. Для того, щоб вказати, що такі судна, контейнери або танкери призначені для перевезення харчових продуктів, на них повинні бути викарбувані слова «Тільки для харчових продуктів» в чіткому і незгладжуваному вигляді в азербайджанській мові.

8.7. Судна, контейнери або танкери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, повинні дозволяти транспортувати харчові продукти при відповідній температурі, вологості та інших необхідних умовах мікроклімату, а також контролювати температуру і вологість. Швидкопсувні продукти повинні транспортуватися тільки в спеціальних ізольованих контейнерах і обладнанні з особливими температурними умовами.

8.8. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація, фумігація повинна проводитися в будівлях, об'єктах, полях, ділянках, що належать харчовим суб'єктам, транспортних засобах, що перевозять продукти харчування.

9. Вимоги до зберігання харчових продуктів

9.1. Продовольчі приміщення повинні бути забезпечені обладнанням відповідно до вимог цих Правил для зберігання харчових продуктів, їх інгредієнтів, харчової сировини, в тому числі пакувальних матеріалів і хімічних речовин (наприклад, миючих засобів, мастильних матеріалів, палива і т.д.).

9.2. Продукти харчування повинні бути обладнані обладнанням, встановленим у формі, що відповідає наступним вимогам до зберігання харчових продуктів :

9.2.1. забезпечення належного обслуговування та очищення;

9.2.2. запобігання потраплянню і розмноження паразитів;

9.2.3. що забезпечує ефективний захист під час зберігання продуктів;

9.2.4. що забезпечує середовище, що запобігає псуванню харчових продуктів (наприклад, контроль температури та вологості).

9.3. Продукти харчування, пакувальні матеріали та хімікати повинні зберігатися в окремому обладнанні. Забороняється тримати будь-який з них разом в тому ж обладнанні, що і інший.

9.4. Тип обладнання для зберігання визначається характеристиками виробу . Необхідно забезпечити безпечне обладнання для зберігання миючих засобів і небезпечних речовин.

10. Вимоги до охорони здоров'я персоналу та правил особистої гігієни

10.1. Затверджений Постановою Кабінету Міністрів Азербайджанської Республіки від 3 січня 2000 року "З метою охорони здоров'я населення, харчової промисловості, громадського харчування, охорони здоров'я, охорони здоров'я, харчового ланцюга (первинне виробництво, постачання, виробництво, переробка, упаковка, зберігання, транспортування, обіг харчових продуктів) відповідно до переліку професій (позицій) робочих місць, де необхідна медична довідка про стан здоров'я працівників при укладанні трудового договору в торгівлі та інших подібних робочих місцях" особи, які працюють на різних етапах, повинні пройти обов'язкову медичну експертизу і надавати медичні довідки до найму і в період їх працевлаштування.

10.2. Кожна людина, яка працює в продуктових закладах, повинна приділяти пильну увагу правилам гігієни, бути забезпечена чистим, відповідним спеціальним одягом (волосяна сітка або кришка, халати, фартух, рукавички) і засоби індивідуального захисту (рукавички, маски, респіратор, окуляри).

10.3. Будь-який прямий або непрямий контакт з харчовими продуктами, обробкою або харчовою переробкою особами, які можуть передавати захворювання через їжу або які є носіями такого захворювання, або які мають заражені рани, шкірні інфекції, гній або діарею, жовтяницю, блювоту, тремор і т.д. забороняється в'їзд на її територію.

10.4. Тих, хто працює на відповідних стадіях харчового ланцюга і хто створює небезпеку поширення інфекційних і паразитарних захворювань через особливості виробництва, над яким вони працюють або роботи вони роблять, а також тих, хто не виконує санітарних норм і правил, гігієнічних норм, слід звільняти з роботи.

10.5. Якщо симптоми, зазначені в пункті 10.3 цього Регламенту, виявляються у будь-якої особи, яка контактує з харчовими продуктами в харчовому закладі, ця особа, її безпосередній керівник або співробітники повинні негайно повідомити про це керівництво об'єкта. Порушення цієї умови призводить до притягнення працівника до дисциплінарної відповідальності.

10.6. Рішенням Правління Міністерства охорони здоров'я Азербайджанської Республіки від 15 травня 2014 року про затвердження «Правила проведення обов'язкових медичних оглядів» та «Інструкції до Переліку робочих місць з високою ймовірністю співробітника, який заразиться професійним захворюванням», обов'язковий медичний порядок обстежень та перелік випадків, що потребують обов'язкових медичних оглядів, був затверджений Рішенням 46 Ради Міністерства охорони здоров'я Азербайджанської Республіки від 13 грудня 2012 року «Про вдосконалення обов'язкових медичних оглядів».

11. Вимоги до систем водопостачання та каналізації

11.1. З метою запобігання забрудненню харчових продуктів, продовольчі приміщення повинні бути обладнані достатньою кількістю побутової (ферми) питної води та водовідведення (відведення стічних вод) систем, які завжди готові до використання.

11.2. У випадках, коли непитна вода використовується для протипожежного захисту, приготування пари, охолодження та інших технічних цілей, не дозволяється циркулювати цю воду в окремій системі, яка визначається відповідним чином і має будь-який зв'язок з системою питної води або змішуватися з системою питної води.

11.3. Вода, що використовується в харчовій промисловості або як компонент їжі, не повинна становити ризику забруднення. Ця вода використовується тільки в тому випадку, якщо вона відповідає вимогам технічних нормативно-правових актів у сфері безпеки харчових продуктів і якісних параметрів питної води і не негативно впливає на безпеку кінцевого продукту.

11.4. Лід при контакті з харчовими продуктами повинен бути виготовлений з питної води, а лід, виготовлений з домашньої (ферми) або питної води, повинен використовуватися при охолодженні цільних рибних продуктів. Лід повинен бути вироблений і оброблений таким чином, щоб запобігти забрудненню.

11.5. Пара, що використовується при безпосередньому контакті з харчовими продуктами, не повинна містити сторонніх речовин, які є небезпечними для здоров'я або можуть викликати забруднення харчових продуктів.

11.6. При термічній (тепловій) обробці харчових продуктів в герметичній упаковці необхідно переконатися, що вода, що використовується для охолодження упаковки після термічної обробки, не є джерелом забруднення харчових продуктів.

11.7. Системи каналізації для скидання промислових і побутових стічних вод повинні бути встановлені в харчових об'єктах відповідно до Закону Азербайджанської Республіки «Про водопостачання і стічні води» з метою усунення стічних вод, що утворюються в ході діяльності і запобігання ризику забруднення. Стічні води повинні бути попередньо оброблені відповідним способом (механічним, біологічним) перед скиданням в каналізаційну систему.

12. Методи очищення та процедури

12.0. Процедура очищення повинна складатися з :

12.0.1. видалення великого сміття з поверхонь;

12.0.2. нанесення на поверхню розчину миючого засобу для пом'якшення шару грунту і бактерій і утримання розчину миючого засобу на цій поверхні;

12.0.3. промивання водою, що відповідає вимогам, зазначеним у Частині 11 цього Додатку для очищення розм'якшених ґрунтів та залишків миючих засобів;

12.0.4. хімчистка або інші фізико-механічні методи очищення та збору обрізків;

12.0.5. Дезінфекція шляхом подальшого миття, якщо науково обґрунтовано не вимагати миття в інструкції виробника .

13. Заходи по очищенню

13.1. Заходи з очищення та дезінфекції повинні гарантувати, що всі райони закладів харчування були належним чином очищені і повинні включати в себе чистку очисного обладнання.

13.2. Програми очищення та дезінфекції повинні постійно контролюватися та документуватися для відповідності та ефективності.

13.3. У випадках, коли використовуються письмові програми очищення або дезінфекції, повинні бути прописані наступні:

13.3.1. ділянки, предмети та посуд, що підлягають очищенню або дезінфекції;

13.3.2. відповідальність за індивідуальні завдання;

13.3.3. методи і частоти очищення або дезінфекції;

13.3.4. механізми контролю.

14. Профілактика зараження паразитами

14.1. З метою забезпечення мінімальної якості та безпеки продуктів, включаючи зручність використання, слід застосовувати передові гігієнічні практики відповідно до міжнародних стандартів для запобігання забрудненню паразитами або створення сприятливих умов для паразитів у місцях зберігання та розповсюдження продуктів.

14.2. Будівлі повинні зберігатися в хорошому стані і підтримуватися, щоб зменшити ймовірність потрапляння і поширення паразитів. Отвори, корита та інші місця, куди можуть потрапити паразити, повинні бути відремонтовані.

14.3. Сировина для продуктів повинна зберігатися в контейнерах, які виключають потрапляння паразитів і/або на відстані від підлоги і стін. Інтер'єр продовольчих споруд і територій, прилеглих до районів, де розташований об'єкт, повинні бути чистими.

15. Вимоги до харчових відходів

15.1. Зберігання, транспортування та утилізація харчових відходів, непридатних для використання харчових продуктів та інших (пакувальне обладнання тощо) відходів, пов'язаних з харчовими продуктами, затверджується постановою Кабінету Міністрів Азербайджанської Республіки 74 від 21 квітня 2005 року "Санітарне поводження з територіями міст та інших населених пунктів очищення, тимчасового зберігання, регулярного транспортування та нейтралізації побутових відходів відповідно до правил, гігієни та природоохоронних норм здійснюється відповідно до Правил .

15.2. Відходи (харчові відходи), що утворюються в процесі роботи в продовольчих об'єктах, повинні збиратися і утилізуватися в герметичних, не запахових і водонепроникних упаковках. Контейнери для відходів повинні бути позначені для того, щоб відрізнити їх від контейнерів, в яких зберігаються інші речовини.

15.3. Ділянка для збору та розміщення таких контейнерів повинна бути виділена поруч з продовольчими закладами. Коли 2/3 контейнерів для відходів заповнені, їх слід спорожнити в призначені для відходів контейнери, а в кінці кожного робочого дня відходи, що залишилися в контейнерах, повинні бути спорожнені, очищені і дезінфіковані. Зони, зарезервовані для контейнерів, повинні розташовуватися поза зонами обробки та зберігання продуктів харчування, зберігатися в чистоті та дезінфекції відповідно до заданої програми дезінфекції.

15.4. Харчові відходи відповідно до гігієнічних вимог і вимог охорони навколишнього середовища повинні бути виключені, вони не повинні бути прямим або непрямим джерелом забруднення.

16. Навчання з дотримання гігієнічних вимог

16.0. Суб'єкти харчування повинні забезпечити наступне:

16.0.1. залучення працівників, які контактують з харчовими продуктами, до гігієнічної підготовки відповідно до їхньої роботи та нагляду за ними;

16.0.2. організовувати навчальні програми для людей, які працюють у різних сферах діяльності на продуктах харчування відповідно до вимог чинного законодавства та передової практики.