GSO 21:2021

**Технический регламент государств Персидского залива**

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЗАВОДОВ И ИХ ПЕРСОНАЛА

Все права принадлежат Организации по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива

Настоящий документ защищён в соответствии с законом

Все права принадлежат Организации по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива. Если не указано иное, ни одна из частей настоящего документа не может быть воспроизведена или использована каким-либо иным образом или посредством какого-либо электронного или механического средства, включая копирование и размещение в сети Интернет, без получения предварительного разрешения со стороны Организации по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива по адресу, указанному ниже, или государств-членов Организации на внутригосударственном уровне.

Управление коммуникаций. Отдел информационного управления.  
Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива (GSO)  
Почтовый ящик: 85245, Эр-Рияд 12511  
Королевство Саудовская Аравия

Телефон: +966115208000

Факс: +966115208010

Электронная почта: csc@gso.org.sa

Веб-сайт: www.gso.org.sa

**Введение**

Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива является региональной организацией, состоящей из национальных органов по стандартизации государств-членов. В число основных направлений деятельности Организации входит подготовка стандартов и технических регламентов государств Персидского залива посредством специализированных технических комитетов.

Комитет министров Организации по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива на заседании (2) от 11.09.1443 по Хиджре, что соответствует 01.07.2021, принял решение об утверждении технического регламента государств Персидского залива № GSO 21:2021 «Гигиенические нормативы для пищевых заводов и их персонала», составленного на арабском языке, рассмотренного в рамках программы применения технических регламентов государств Персидского залива к стандартам по пищевой и сельскохозяйственной продукции (ТС05), включённым в план Королевства Саудовской Аравии. Указанный технический регламент отменяет и заменяет технический регламент № GSO 21:1984.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЗАВОДОВ И ИХ ПЕРСОНАЛА**

**1 - Область:**

Настоящий Стандарт включает гигиенические нормативы, необходимые для пищевых заводов и их персонала.

**2 - Дополнительные источники:**

2.1 GSO 149 «Неупакованная питьевая вода».

2.2 GSO 839 «Упаковка продуктов питания».

2.3 GSO 1025 «Упакованная питьевая вода».

2.4 GSO 384 «Лёд, пригодный для потребления человеком».

2.5 GSO 1694 «Общие правила пищевой гигиены».

**3 - Определения**

3.1 Предприятие пищевой промышленности: здание или здания, стоящие по отдельности или вместе, а также их части и контролируемые предприятием окрестности, используемые для производства, ввода в производство, изготовления, упаковки и хранения материалов и изделий собственного производства.

3.2 Загрязнение: относится к продуктам питания или среде, в которых присутствует какое-либо загрязняющее вещество.

3.3 Загрязняющее вещество: какое-либо биологическое, химическое или инородное вещество, или любое иное вещество, которое не было добавлено в продукты питания намеренно и наносит вред безопасности продуктов питания или сроку их годности.

3.4 Дезинфекция: снижение микробной нагрузки с помощью гигиенических химических или физических агентов до уровня, который не приводит к загрязнению продуктов питания или нанесению вреда здоровью человека.

3.5 Пищевая гигиена: использование методов, необходимых для обеспечения безопасности продуктов питания на всех этапах их подготовки, производства, изготовления, обработки, хранения и транспортировки.

3.6. Обработка продуктов питания: любой процесс, включенный в производство, подготовку, ввод в производство, упаковку, хранение, транспортировку, распространение и реализацию продуктов питания.

1

**3.7 Заводские отходы:**

3.7.1 Сточные воды: отходы человека и животных, в том числе жидкости и взвеси, отправляемые в канализационную систему.

**3.7.2 Отходы завода**

3.7.2.1 Вода, жидкости и твердые материалы, оставшиеся после производственных процессов.

3.7.2.2 Пары и газы, полученные в ходе производства.

3.8 Борьба с вредителями: различные средства, используемые в защите или борьбе против всех вредителей и насекомых, их выделений или их частей; а также их истребления соответствующими гигиеническими методами.

3.9 Санитарно-гигиеническая программа управления: обеспечение принятия гигиенических нормативов по каждому из перечисленных ниже процессов:

* Проверка и контроль сырья и материалов.
* Организация эксплуатации оборудования.
* Проверка и контроль конечного продукта.
* Контроль хранения и транспортировки.
* Подготовка и проверка персонала на предмет соблюдения требований гигиены.

3.10 Допустимые пределы: количество отобранных образцов, отобранных из продукции, для которой указывается максимальное количество разрешенных дефектных образцов в партии для того, чтобы она могла рассматриваться как отвечающая требованиям технических регламентов и стандартов государств Персидского залива, утвержденных Организацией по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива.

**4 - Материалы, проектирование, производство и требования**

4.1 Гигиенические требования к оборудованию и предметам

В отношении оборудования и предметов должно быть соблюдено следующее:

4.1.1 **Материалы**

2

4.1.1.1 Все поверхности, контактирующие с продуктами питания, должны быть нетоксичны, не должны обладать неприятным запахом, цветом или вкусом, должны быть коррозионно-устойчивые и ровные, выдерживать регулярную очистку и дезинфекцию, не иметь вмятин, трещин и сколов краски, не подвергаться воздействию продуктов питания, а также характеризоваться гигроскопичностью, кроме случаев, если использование таких поверхностей, как дерево, может быть необходимо в силу характера работы.

4.1.1.2 Поверхности оборудования пищевой промышленности, контактирующие с продуктами питания, не должны содержать оцинкованное железо.

4.1.1.3 Поверхности оборудования пищевой промышленности, контактирующие с продуктами питания, не должны содержать сплавы, в состав которых входят свинец, сурьма или кадмий.

4.1.1.4 Оборудование из меди или ее сплавов должно быть покрыто оловом таким образом, чтобы продукты не вступали в непосредственный контакт с медью.

4.1.1.5 Пластмассы или стекла, используемые в оборудовании пищевой промышленности, должны быть устойчивы к истиранию и не должны содержать фенолов, свободного формальдегида или каких-либо иных веществ, влияющих на характеристики продуктов питания, с которыми они соприкасаются.

4.1.1.6 Паровые котлы и упаковочные материалы должны состоять из непористого негигроскопичного материала и не вступать в реакцию с продуктом. Соединения между котлами должны быть доступны для очистки.

4.1.1.7 Ленты транспортеров, используемые на предприятиях пищевой промышленности, должны быть изготовлены из материала, характеризующегося легкой отчисткой и невпитывающего пищевые соки.

**4.1.2 Санитарное проектирование**

4.1.2.1 Оборудование и различные предметы должны быть спроектированы и установлены таким образом, чтобы не нарушать санитарные требования и предоставлять свободный доступ к их очистке и стерилизации.

4.1.2.2 Для остро заточенного оборудования и предметов должны быть предусмотрены меры промышленной безопасности и средства защиты.

4.1.2.3 Необходимо контролировать отсутствие капель или конденсации над технологическими линиями.

**4.2 Санитарное проектирование зданий**

При проектировании предприятий пищевой промышленности должно быть учтено следующее:

3

**4.2.1 Местонахождение**

4.2.1.1 Здание должно быть расположено вдали от источников неприятных запахов, дыма, пыли или прочих загрязняющих веществ, и не должно находиться в месте, подверженном нестабильности, вне зависимости от её причин.

**4.2.1.2 Размер**

Здание должно быть обширным по размеру, соответствующему его назначению, без скученности расположения оборудования, персонала или материалов. Здание должно обладать достаточным рабочим пространством для надлежащего с точки зрения санитарно-гигиенических требований выполнения соответствующих задач и содержать достаточное количество складов для хранения сырья и конечной продукции.

**4.2.1.3 Дороги и дворы**

Дороги и дворы, обслуживающие завод и расположенные в районе завода, должны быть пригодны для проезда транспортных средств.

**4.2.1.4 Оборудование и предметы – проектирование и установка**

* Размеры инструментов и оборудования должны соответствовать местам их установки и обеспечивать легкий доступ к их очистке и техническому обслуживанию.
* В ходе проектирования необходимо избегать наличия углов, отдавая предпочтение использованию круглых и цилиндрических форм.
* Необходимо исключить наличие мест соприкосновения продуктов питания со смазочными материалами.
* Поверхности, не соприкасающиеся с продуктами питания, должны быть покрыты антикоррозийной защитой.
* Необходимо соблюдать правила безопасности.

**4.2.1.5 Проектирование завода**

Конструкция завода должна обеспечить надлежащее выполнение соответствующих работ по техническому обслуживанию и очистке, а также быть приспособленной для контроля гигиены на всех этапах производства:

4.2.1.5.1 Здания должны быть прочными.

4

4.2.1.5.2 Здания должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить попадание и размножение вредителей, насекомых, птиц, а также загрязнителей окружающей среды, таких, как дым или пыль.

4.2.1.5.3 Завод должен быть сконструирован таким образом, чтобы обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических требований на регулируемом потоке работы технологических линий, от поступления сырья до получения конечной продукции, а также способствовать созданию надлежащих производственных условий при обязательном отделении процессов, приводящих к перекрестному загрязнению.

**4.2.1.5.5 Полы:**

Полы должны быть изготовлены из водонепроницаемых и негигроскопичных материалов. Они также должны быть легко моющимися и чистящимися, не скользящими, нетоксичными, без щелей и углублений, не быть подверженными воздействию слабых кислот, щелочей и пара. Полы также должны иметь уклон к дренажной системе, быть оснащенными отверстиями соответствующего размера, предназначенными для отвода сточных вод и препятствовать проникновению грызунов.

* Обязательно наличие надлежащей системы переработки и утилизации отходов, предотвращающей формирование источника загрязнения в зонах присутствия продуктов питания.

**4.2.1.5.5 Стены:**

Стены должны быть построены из теплоизоляционных кирпичей, быть гладкими, водонепроницаемыми, негигроскопичными, моющимися, легко чистящимися и предпочтительно окрашенными безвредными красками светлого цвета, позволяющими своевременно обнаружить загрязнения, и не иметь трещин, способных обеспечить проникновение насекомых.

**4.2.1.5.6 Потолки:**

Потолки должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, конденсата, пыли, а также развития плесени и размножения насекомых, быть легко очищаемыми и обладать надлежащей высотой.

4.2.1.5.7Лестницы, лифты, и дополнительные сооружения (например, тротуары, переносные лестницы и переходы): должны быть спроектированы или построены таким образом, чтобы избежать загрязнения продуктов питания и облегчить постоянный процесс их очистки.

4.2.1.5.8 **Двери:**

Двери должны иметь гладкие и негигроскопичные поверхности, а также должны быть сконструированы таким образом, чтобы самостоятельно плотно закрываться.

5

4.2.1.5.9 Окна и прочие отверстия:

Окна и прочие отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы избежать накопления грязи. Открывающиеся окна должны быть снабжены соответствующими сетчатыми экранами из коррозионно-устойчивых материалов (для предотвращения попадания мух, насекомых и грызунов) и сконструированы таким образом, чтобы облегчить их очистку и техническое обслуживание. Окна и прочие отверстия должны иметь гладкие и негигроскопичные поверхности. Внутренние подоконники - если таковые имеются - должны быть наклонными, чтобы они не могли быть использованы в качестве полок. Окна и прочие отверстия должны быть сконструированы таким образом, чтобы самостоятельно плотно закрываться.

4.2.1.5.10 **Вентиляция:**

В здании должна быть обеспечена достаточная вентиляция для предотвращения перегрева, конденсации пара, пыли и запахов, а также для удаления загрязненного воздуха из мест расположения продуктов питания. Направление потока воздуха не должно быть из загрязненных зон в чистые. Производственные помещения должны быть снабжены внутренними средствами вентиляции.

4.2.1.5.11 **Освещение:**

Естественное или искусственное освещение должно быть достаточным для точного определения цветов. Электрические лампочки с фиксированным местоположением и подвешенные над технологическими линиями - на всех этапах производства - должны иметь безопасное исполнение, не быть подверженными повреждениям и обладать конструкцией, предотвращающей загрязнение продуктов питание в случае поломки. Следует избегать возникновения теней или слепящего света, привлекающего насекомых. Источники света должны регулярно очищаться. Освещение в ванных и туалетных комнатах, раздевалках, на складах, в зонах дезинфекции и очистки оборудования, а также во всех помещениях расположения продуктов питания должно быть достаточным.

4.2.1.5.12 **Склады**

Склады должны быть плотно закрыты и обеспечены достаточным освещением и надлежащей вентиляцией согласно требования соответствующей продукции, а также предоставлять свободный доступ к их очистке и бы оснащенными дренажными отверстиями.

4.2.1.5.13 **Раздевалки и ванные комнаты**

* Раздевалки: персоналу должны быть предоставлены раздевалки и шкафы, предназначенные для хранения одежды. Рабочая форма должна быть чистой и сухой.
* Ванные комнаты: персоналу должны быть доступны ванные комнаты, снабженные горячей и холодной водой в достаточном количестве. Ванные комнаты не должны быть смежными с помещениями для обработки продуктов

6

питания и должны постоянно содержаться в чистоте и быть снабженными соответствующими чистящими средствами. Желательно, чтобы стены ванных комнат были покрыты безвредной краской светлого цвета и не имели трещин.

Количество ванных комнат должно быть не менее чем указано в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Количество людей в одной смене | Количество ванных комнат |
| От 1 до 10 | 2 |
| От 11 до 20 | 4 |
| От 21 до 40 | 6 |
| От 41 до 60 | 8 |
| От 61 до 80 | 10 |
| От 81 до 100 | 12 |
| Более 100 | Одна ванная комната на каждые  10 дополнительных людей |

4.2.1.5.14 **Туалетные комнаты:**

Туалетные комнаты должны быть сконструированы таким образом, чтобы обеспечить удаление отходов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и должны быть обеспечены самозакрывающимися дверями; должно присутствовать хорошее освещение и вентиляция. Они не должны быть смежными с помещениями обработки продуктов питания, должны всегда содержаться в чистоте, быть оснащенными сифонами и подходящими системами отопления и охлаждения, а также снабжены средствами для мытья и сушки рук, как указано в пункте 4.2.1.4.4.

Должны присутствовать напоминания персоналу о требовании мыть руки с мылом и моющими средствами после посещения туалетной комнаты.

Количество туалетных комнат должно быть не менее чем указано в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество людей в одной смене | Количество туалетных комнат | Количество рукомойников |
| От 1 до 10 | 2 | 2 |
| От 11 до 20 | 4 | 4  7 |
| От 21 до 40 | 6 | 6 |
| От 41 до 60 | 8 | 8 |
| От 61 до 80 | 10 | 10 |
| От 81 до 100 | 12 | 12 |
|  | Одна туалетная комната  на каждые  10 дополнительных людей | Один рукомойник  на каждые  10 дополнительных людей |
| Более 100 |
|  |

4.2.1.5.15 **Средства для мытья рук**

Персоналу должны быть в достаточном количестве предоставлены мыло и соответствующее оборудование для мыться и сушки рук, расположенные во всех местах, где это необходимо, а также в непосредственной близости от рабочих мест. Данные средства должны постоянно содержаться в надлежащем санитарном состоянии. Рекомендуется наличие одноразовых полотенец.

4.2.1.5.16 **Утилизация отходов**

* Утилизация отходов осуществляется таким образом, чтобы избежать загрязнения источников питьевой воды и продуктов питания.
* Средства утилизации отходов должны быть утверждены соответствующими официальными санитарными органами.
* Контейнеры, предназначенные для остатков продуктов питания, должны очищаться на постоянной основе.
* Остатки продуктов питания должны помещаться закрывающиеся контейнеры, предотвращающие распространение неприятных запахов.
* Контейнеры, предназначенные для остатков продуктов питания, должны обладать конструкцией, обеспечивающей их лёгкую очистку и дезинфекцию.
* Хранение остатков продуктов питания не должно приводить к появлению источников вредителей и насекомых.

4.2.1.5.17 **Водоснабжение**

* Упакованная питьевая вода в рамках производственных процессов

Питьевая вода должна предоставляться в достаточном количестве, быть надлежащим образом защищена от загрязнения и соответствовать требования, изложенным в Стандарте, указанном в пункте 2.1.

* Непитьевая вода

8

Непитьевая вода должна соответствовать гигиеническим нормативам, утвержденным соответствующими санитарными органами, и не содержать микробиологических загрязнений. Допустимое содержание колиформных бактерий не более 4 на 100 мл.

* В случае использования непитьевой воды в иных целях, например, пожаротушения, она не должна быть смешана или использована вместе с бутилированной водой.
* Бутилированная вода предназначена для сотрудников.

На предприятии персонал должен быть в достаточном количестве обеспечен местами для питья воды, соответствующими положениями пункта 2.3, и одноразовыми стаканчиками.

* Лёд, соприкасающийся с продуктами питания или присутствующий в рамках производственных процессов должен соответствовать положениям Стандарта, указанного в пункте 2.4.

4.3 **Гигиенические требования к производству**

Без нарушения положений Стандарта государств Персидского залива, указанного в пункте 5.2, в ходе производственных процессов должно быть учтено следующее:

4.3.1 Обработка сырья

4.3.1.1 Исходные материалы не могут быть использованы, если они изначально содержат разлагающиеся токсичные или посторонние вещества, которые не могут быть удалены до допустимых пределов посредством обычных процедур сортировки, подготовки или обработки.

4.3.1.2 Сырье должно храниться в помещения завода в условиях, которые могут защитить его от загрязнения, заражения и быстрой порчи. Склады, их двери и окна должны быть сконструированы таким образом, чтобы предотвратить попадание вредителей, насекомых и грызунов. В случае присутствии грызунов склады должны быть полностью очищены и продезинфицированы от грызунов, а затем плотно закрыты, чтобы предотвратить их повторное появление.

4.3.1.3 Водоснабжение, используемое при транспортировке сырья, должно соответствовать Стандарту, указанному в пункте 2.1. Морская вода, использующаяся для транспортировки рыбы и прочих морских продуктов на предприятие, допускается только с разрешения соответствующего официального санитарного органа, и подлежит периодической проверке, при необходимости.

9

4.3.2 **Проверка и сортировка**

Перед отправкой на технологическую линию, или в удобной фазе в ходе ее работы, сырье должно быть проверено, отсортировано и отобрано по мере необходимости для удаления непригодных материалов. Указанные этапы осуществляются в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами с целью обеспечения принятия в работу исключительно высококачественных сырьевых материалов.

4.3.3 **Промывка или прочие подготовительные операции**

Сырье должно быть промыто для удаления пыли и прочих загрязнений. Вода, используемая для данных целей, не должна быть использована повторно без соответствующей обработки с целью устранения опасности для здоровья человека.

4.3.4 **Подготовка и обработка**

Подготовительные операции, способствующие выпуску готовой продукции, а также операции упаковки должны проводиться своевременно при соблюдении условий, не допускающих загрязнение, порчу, повреждение продукта, размножение патогенных микроорганизмов или увеличение токсичности. Периодически должен производиться отбор случайных образцов из технологической линии и из готовой продукции для подтверждения безопасности производства.

4.3.5 **Способы упаковки и хранения готовой продукции**

При упаковке и хранении продукции должно быть учтено следующее:

4.3.5.1 Тип упаковочного материала

* Упаковочные материалы не должны содержать каких-либо веществ, вызывающих неприемлемые органолептические изменения в продукции, и должны быть таковыми, чтобы не вызывать токсичность и не оказывать влияние на продукты питания, с которыми они вступают в контакт.
* Упаковочные материалы должны не быть гигроскопичными, не должны иметь вкуса и запаха и должны обеспечивать защиту продукта от загрязнения согласно положениям пункта 2.2.

4.3.5.2 Способ упаковки и хранения:

* Упаковка должна осуществляться при соблюдении соответствующих санитарно-гигиенических условий.

10

* Способы хранения должны быть таковыми, чтобы защитить продукт от загрязнения, заражения и развития любого опасного для здоровья человека заболевания.

4.3.6 **Маркировка готовой продукции**

Обработанные конечные продукты, подготовленные для продажи или распространения, в ходе обработки или упаковки должны быть промаркированы с указанием номера партии и даты производства с целью отделения предположительно заражённой или непригодной для целей её использования партии продуктов питания, при необходимости.

4.3.7 Хранение и транспортировка готовой продукции

4.3.7.1 Конечный продукт должен храниться и транспортироваться в условиях, предотвращающих возможность его загрязнения или распространения в нем микроорганизмов, при этом продукт должен быть защищен от порчи или повреждения упаковки.

4.3.7.2 Во время хранения необходимо осуществлять периодическую проверку готовой продукции, чтобы убедиться, что продукты питания могут употребляться в пищу человеком, и соответствуют требованиям Стандарта о готовой продукции.

4.3.7.3 Складские помещения должны быть сухими, кондиционируемыми, охлажденными, надлежащим образом защищенными от грызунов, а также быть оснащёнными достаточным освещением, вентиляцией и обеспечивать свободный доступ для их очистки.

4.3.7.4 **Оборудования транспортировки продуктов питания**

* Обязательно соблюдение санитарно-гигиенических практик на всех этапах транспортировки продуктов питания, таких как погрузка, доставка, приемка, разгрузка и пр.
* Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продуктов питания, не должны использования для транспортировки иных продуктов, отличных от продуктов питания, которые могут привести к перекрестному загрязнению. Конструкция указанных транспортных средств должна способствовать предотвращению проникновения насекомых, грызунов и прочих загрязнителей в места обработки, транспортировки и хранения продуктов питания.
* Транспортировка продуктов питания должна осуществляться посредством транспортных средств, предназначенных исключительно для данной цели.
* Транспортное средство должно проходить процедуры проверки, обслуживания и дезинфекции на ежедневной основе, наряду с вышеуказанным за соответствующее время перед погрузкой должно проводиться охлаждение транспортного средства с целью проверки эффективности системы охлаждения.
* Значение температуры охлаждения должно соответствовать требованиям хранения продуктов питания, подлежащих транспортировке и нуждающихся в процессе охлаждения.

11

4.4 **Гигиенические требования к персоналу**

Необходимо соблюдать следующие положения:

4.4.1 Перед назначением лица, участвующие в процессах обработки продуктов питания, должны быть осмотрены соответствующим представителем официальных органов здравоохранения согласно требованиям, установленным соответствующим государственным ведомством. Данный медицинский осмотр сотрудников должен также периодически проводиться и после их назначения, один или несколько раз каждый год, по мере необходимости, с целью подтверждения соответствия состояния их здоровья и отсутствия инфекционных заболеваний.

4.4.2 Персонал, который имеет инфицированные раны, язвы или какие-либо инфекционные заболевания, должен быть изолирован до полного выздоровления.

4.4.3 Персонал предприятия, занимающийся хранением скоропортящихся продуктов, должен принимать душ до и после операций обработки, а также носить маски, закрывающие рот и нос, с целью предотвращения загрязнения продуктов питания.

4.4.4 Персонал должен своевременно стричь свои ногти и мыть руки с мылом или моющими средствами перед началом работы и после выхода с рабочего места. Недопустимо ношение всех видов ювелирных изделий с целью устранения их возможного контакта с продуктами питания.

4.4.5 Персонал должен быть обеспечен чистой формой, чистыми перчатками хорошего качества, произведенными из надлежащего прочного материала, и чистыми головными уборами, при необходимости. Присутствие верхней одежды в производственных помещениях не допускается.

4.4.6 Запрещено есть, пить, плевать, чистить нос, жевать жевательную резинку, нюхать нюхательный табак, курить табачные изделия в любой форме во время производства, обработки, упаковки и в местах хранения на территории завода.

4.4.7 В ходе производственных процессов, работник не должен касаться пальцем рта, глаз, ушей, носа или головы, а также не должен кашлять или чихать рядом с любым продуктом питания.

4.4.8 Персонал не должен спать или лежать в помещениях для обработки или в помещениях хранения продуктов питания.

4.4.9 Должны быть приняты меры для предотвращения загрязнения пищевых продуктов посетителями во время обработки продукции.

4.4.10 Работники должны закрывать волосы, надевать головные уборы и повязки, а также закрывать бороты таким образом, чтобы предотвратить попадание волос в продукты питания.

4.4.11 Контроль: контроль за соблюдением соответствующих требований должен быть обеспечен со стороны уполномоченного контролёра предприятия.

12

**5. Борьба с вредителями**

Необходимо соблюдать следующие положения:

5.1 Все внешние места гнездования вредителей, а также все места укрытий и зимовок внутри помещений должны находиться под периодическим контролем.

5.2 Полы, стены, ковшовые элеваторы и конвейеры должны регулярно проверяться для обнаружения присутствия выделений и яиц насекомых в щелях.

5.3 Отпугивающие вредителей вещества должны быть достаточно эффективными в отношении грызунов, при этом они должны использоваться таким образом, чтобы не приводить к загрязнению продуктов питания, их токсичность должна быть низкой для человека. Указанные вещества должны быть одобрены компетентным органом.

5.4 После применения пестицидов и перед их последующим применением, загрязненное оборудование и предметы должны быть тщательно очищены с целью удаления их остатков. Чистящие вещества должны быть полностью растворимыми, не вызывающими коррозии металлических поверхностей, с хорошим смачиванием или проникающим действием, с эмульгирующим действием по отношению к жиру и растворяющим действием в отношении остатков пищи, а также обладающими бактерицидными свойствами.

5.5 Пестициды должны храниться в закрытых помещениях, используемых исключительно для данной цели, и выдаваться только по разрешению и только должным образом обученному персоналу. При этом обязательно соблюдение должной осторожности, чтобы избежать загрязнение продуктов питания. Указанные помещения для хранения должны соответствовать Единому закону о пестицидах стран Совета сотрудничества арабских государств Персидского залива и регламентам его применения.

6 **Программы контроля соблюдения санитарно-гигиенических требований**

Необходимо соблюдать следующие положения:

6.1 Каждый завод должен назначить одного человека, ответственного за чистоту предприятия, чьи обязанности предпочтительно отделены от производства.

6.2 Данный человек должен иметь постоянных помощников, осведомленных о рисках загрязнения и прошедших надлежащую подготовку по использованию специальных инструментов очистки и установке очистительного оборудования.

6.3 Чувствительные области, оборудование и материалы должны находиться под особым вниманием и надзором.

13

**7 Методы лабораторного контроля**

Необходимо соблюдать следующие положения:

7.1 Каждый завод должен иметь специальную лабораторию для проведения испытаний, необходимых для обеспечения безопасности продукции.

7.2 Официальные компетентные органы, в соответствии со своими полномочиями, периодически должны брать пробы продукции для анализа с целью обеспечения безопасности продукции и ее соответствие стандартам.

**8 Обучение персонала соблюдению санитарно-гигиенических требований**

8.1 Персонал должен быть проинформирован о правилах гигиены, которые необходимо соблюдать во время обработки пищевых продуктов, а также о рисках и способах предотвращения загрязнений.

8.2 Информационные программы, подготовленные для персонала завода, (семинары, фильмы, лекции, постеры и т. д.) должны доступным образом указывать на важность соблюдения санитарно-гигиенических требований и надлежащих мер предотвращения загрязнения продуктов питания в ходе их обработки.

14

**Техническая терминология**

Предметы

Устранение

Вредители

Программа контроля соблюдения санитарно-гигиенических требований

Утилизация

Инспекция

Загрязнение

Санитарное проектирование

Вентиляция

Допустимые пределы

Микробная нагрузка

Риск

Сплав

Санитарно-гигиенические требования

Канализационные отходы

Грызуны

Питьевая вода

Моющие средства

Борьба с вредителями

15

Ссылки:

Регламент (ЕС) № 852/2004 о гигиене пищевых продуктов.

16