

---

---

**Программы предварительных  
требований по безопасности пищевой  
продукции.**

**Часть 2.  
Общественное питание**

*Prerequisite programmes on food safety —  
Part 2: Catering*

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R  
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер  
ISO/TS 22002-2:2013(R)

# iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>



**ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ**

© ISO 2013

Все права сохраняются. Если не задано иначе, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия офиса ISO по адресу, указанному ниже, или членом ISO в стране регистрации пребывания.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Опубликовано в Швейцарии

## Содержание

Страница

<b>Предисловие</b> .....	<b>iv</b>
<b>Введение</b> .....	<b>v</b>
<b>1 Область применения</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Нормативные ссылки</b> .....	<b>2</b>
<b>3 Термины и определения</b> .....	<b>2</b>
<b>4 Общие программы предварительных требований</b> .....	<b>4</b>
4.1 Планировка помещений .....	4
4.2 Водоснабжение .....	7
4.3 Оборудование и посуда .....	8
4.4 Личная гигиена .....	8
4.5 Менеджмент закупаемых материалов .....	10
4.6 Хранение и транспортировка .....	11
4.7 Очистка и дезинфекция .....	12
4.8 Управление отходами .....	13
4.9 Борьба с вредителями и животными .....	14
4.10 Управление и надзор .....	14
4.11 Документация и ведение записей .....	15
4.12 Процедура отзыва продукции .....	15
<b>5 Специальные программы предварительных требований</b> .....	<b>15</b>
5.1 Размораживание .....	15
5.2 Подготовка .....	16
5.3 Кулинарная обработка .....	16
5.4 Порционирование .....	17
5.5 Охлаждение и хранение .....	17
5.6 Замораживание, хранение и размораживание .....	17
5.7 Транспортировка .....	18
5.8 Повторный подогрев продуктов .....	18
5.9 Общественное питание .....	18
5.10 Идентификация и система гигиенического контроля .....	19
<b>Библиография</b> .....	<b>20</b>

## Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются по правилам, указанным в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Главная задача технических комитетов состоит в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании

При других обстоятельствах, особенно когда существует срочная потребность рынка в таких документах, технический комитет может принять решение о публикации других типов нормативного документа:

- общедоступные технические условия ISO (ISO/PAS) представляют собой соглашение между техническими экспертами в рабочей группе ISO и принимаются к публикации после одобрения более чем 50 % членов основного комитета, участвующих в голосовании;
- технические условия ISO (ISO/TS) представляют собой соглашение между членами технического комитета и принимаются к публикации после одобрения 2/3 членов комитета, участвующих в голосовании.

ISO/PAS или ISO/TS пересматриваются каждые три года для принятия решения либо о продлении их действия на следующие три года, либо о переработке для придания им статуса международного стандарта, либо о прекращении срока действия. Если принимается решение о продлении действия ISO/PAS или ISO/TS, они снова пересматриваются через следующие три года и тогда должны быть или преобразованы в международный стандарт или отменены.

Обращается внимание на то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO/TS 22002-2 были разработаны Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 17, *Системы менеджмента для безопасности пищевых продуктов*.

ISO/TS 22002 состоит из следующих частей под общим заглавием *Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции*:

- *Часть 1. Производство пищевых продуктов*
- *Часть 2. Общественное питание*
- *Часть 3. Сельское хозяйство*

В стадии подготовки находятся следующие части:

- *Часть 4. Производство упаковки для пищевых продуктов*
- *Часть 5. Транспортировка и хранение*

## Введение

ISO 22000 устанавливает специальные требования к безопасности пищевой продукции для организаций, задействованных в цепи производства и потребления пищевых продуктов (пищевая цепь). Одно из таких требований состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и обеспечивать выполнение программ предварительных условий (PRP) и осуществлять контроль рисков для безопасности пищевых продуктов (ISO 22000:2005, Раздел 7.5).

Данная часть ISO/TS 22002 не дублирует требования, приведенные в ISO 22000, и предназначена для применения совместно с ISO 22000 при разработке, внедрении и поддержке программ предварительных условий для конкретной организации(ий), а также для контроля основных санитарно-гигиенических требований к общественному питанию.

Безопасность пищевых продуктов должна быть гарантирована на всех стадиях пищевой цепи. В случае предоставления услуг в сфере общественного питания предварительные программы должны быть разработаны в организациях, которые, в зависимости от обстоятельств, занимаются подготовкой, обработкой, приготовлением, хранением, транспортировкой, распространением и предоставлением услуг в области общественного питания на месте приготовления или на вспомогательном объекте.

Возможны следующие варианты применения данной части ISO/TS 22002 в соответствии с ISO 22000.

- a) Организация может разработать часть PRP в качестве свода правил или проверить соответствие действующего свода правил данной части ISO/TS 22002.
- b) Организация может внедрить систему менеджмента для безопасности пищевых продуктов согласно ISO 22000. Организация может применить данную часть ISO/TS 22002 в качестве основы для создания структуры и документального оформления PRP.

[ISO/TS 22002-2:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ff4d4f40-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>



# Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.

## Часть 2.

### Общественное питание

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** — Текст настоящих технических условий подразумевает, что их использование и выполнение доверено людям соответствующей квалификации и опыта.

Настоящие технические условия не претендуют на включение всех необходимых условий контракта.

Ответственность за их правильное применение возлагается на пользователей. Соответствие этим техническим условиям само по себе не дает освобождения от правовых обязательств.

#### 1 Область применения

Данная часть технических условий ISO/TS 22002 устанавливает требования для создания, выполнения и поддержки программ необходимых предварительных условий (PRP), обеспечивающих контроль рисков для безопасности пищевых продуктов.

Данная часть технических условий ISO/TS 22002 применима для всех организаций, занимающихся переработкой, приготовлением, распределением, транспортировкой и обслуживанием в сфере питания и желающих внедрить PRP в соответствии с требованиями, установленными в ISO 22000:2005, Раздел 7.2.

Область применения данной части ISO/TS 22002 включает общественное питание, обеспечение бортовым питанием во время полета, проезда по железной дороге, обслуживание банкетов и, среди прочего, организация питания в центральных и вспомогательных службах, школьных и производственных столовых, больницах и медицинских учреждениях, гостиницах, ресторанах, кафе, службах питания и продовольственных магазинах.

**ПРИМЕЧАНИЕ 1** Для малых и средних предприятий вполне возможно, что некоторые положения данных технических условий неприменимы.

Пользователи общественного питания принадлежат к разным группам, таким как дети, пожилые и/или больные люди.

В некоторых странах термин “общепит” употребляется как синоним общественного питания.

Применение данной части ISO/TS 22002 не освобождает пользователя от соблюдения текущего и действующего законодательством. Там, где действуют требования местного законодательства для параметров (в том числе температура), приведенных в данной части ISO/TS 22002, в сфере организации питания должны применяться местные требования.

Технологии производства пищевых продуктов различаются по характеру, и не все требования, установленные в этих технических условиях, применимы к отдельным предприятиям или процессам.

Хотя использование данной части ISO/TS 22002 не является обязательным для установления соответствия с ISO 22000: 2005, 7.2, но существует требование, что, когда имеются отклонения (делаются исключения или применяются альтернативные меры), они должны быть аргументированы и документированы, если данная часть ISO/TS 22002 используется в качестве ссылки для внедрения PRP. Любые принятые исключения или альтернативные меры не должны влиять на способность организации соответствовать требованиям ISO 22000.

Данная часть ISO/TS 22002 определяет детальные требования, которые необходимо учитывать в связи с ISO 22000:2005, 7.2.3.

Кроме того, данная часть ISO/TS 22002 включает и другие аспекты, такие как процедуры отзыва продукции, которые считаются значимыми для деятельности в области общественного питания.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Меры по предотвращению преднамеренного загрязнения выходят за рамки данной части ISO/TS 22002.

Данная часть ISO/TS 22002 предназначена для использования при разработке, внедрении и поддержке программ предварительных требований, характерных для организации(й), в соответствии с ISO 22000.

## 2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 22000:2005, *Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов*

ISO 21469:2006, *Безопасность станков и механизмов. Смазки, случайно контактирующие с изделием. Гигиенические требования*

## 3 Термины и определения

Для этого документа используются термины и определения, данные в ISO 22000, и следующие.

**3.1 общественное питание catering**  
приготовление, хранение и, при необходимости, доставка продуктов питания для потребления, на месте приготовления или месте вспомогательной службы

[ИСТОЧНИК: САС/RCP 39:1993,<sup>2</sup> 2.1, измененный]

**3.2 очистка cleaning**  
удаление почвы, пищевых остатков, грязи, жира и других нежелательных веществ

[ИСТОЧНИК: САС/RCP 1:1969,<sup>1</sup> 2.3]

**3.3 загрязнение contamination**  
появление или возникновение загрязнителя (3.4) в пищевом продукте или пищевой среде

[ИСТОЧНИК: САС/RCP 1:1969,<sup>1</sup> 2.3]

**3.4 загрязнитель contaminant**  
любой биологический или химический агент, инородное вещество или другие вещества, неумышленно добавленные к пищевому продукту, которые могут подвергнуть риску безопасность или пригодность пищевого продукта

[ИСТОЧНИК: САС/RCP 1:1969,<sup>1</sup> 2.3]

**3.5****cross-contamination****перекрестное загрязнение**

загрязнение приготовленных и подвергнутых кулинарной обработке продуктов путем прямого или косвенного контакта с материалом на более ранней стадии процесса

Примечание 1 к статье: На основе CAC/RCP 39:1993,<sup>2</sup> 7.2.1.

**3.6****дезинфекция****desinfection**

сокращение, с помощью химических агентов и/или физических методов, количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, который не ставит под угрозу продовольственную безопасность или пригодность пищевых продуктов

[ИСТОЧНИК: CAC/RCP 1:1969,<sup>1</sup> 2.3]

**3.7****предприятие****establishment**

любое здание или участок, где обрабатываются пищевые продукты, и окружающие места, находящиеся под управлением того же руководящего органа

[ИСТОЧНИК: CAC/RCP 1:1969,<sup>1</sup> 2.3]

**3.8****работник кухни****food handler**

любое лицо, которое непосредственно занимается обработкой фасованных или неупакованных продуктов питания, пищевого оборудования и посуды или контактирующих с продуктами поверхностей, и которое, следовательно, должно соблюдать требования пищевой гигиены

**3.9****обработка пищевых продуктов****food handling**

любая операция по заготовке, переработке, приготовлению, фасовке, хранению, транспортировке, распределению и доставке пищевых продуктов

**3.10****мытьё рук****hand washing**

удаление загрязнения с кожи рук с помощью совместимого с кожей мыла

**3.11****пищевой ингредиент****food ingredient**

любое вещество, включая пищевые добавки, используемое в производстве или приготовлении пищи, которое присутствует в конечном продукте, независимо от того, сохраняет ли оно свои первоначальные свойства или было изменено

**3.12****партия****lot**

набор единиц продукта, которые были произведены или обработаны или упакованы в аналогичных условиях

**3.13****порционирование****portioning**

деление продукта на одну или множество порций

**3.14**

**питьевая вода**  
**portable water**

вода, которая подходит для потребления человеком

Примечание к статье: Стандарты качества питьевой воды описаны в *Руководстве ВОЗ по качеству питьевой воды*.

**3.15**

**сервировочная**  
**кухня-сервировочная**  
**satellite**  
**satellite kitchen**

кухня, где еду из центральной кухни делят на порции, разогревают, если это необходимо, и готовят для обслуживания

**3.16**

**вектор**  
**vector**

(эпидемиология) организм, который не вызывает болезни сам, но который передает инфекции путем передачи возбудителей от одного организма-хозяина к другому

**3.17**

**посетитель**  
**visitor**

человек, который не является постоянным сотрудником учреждения, включая внешних посетителей и персонал службы поддержки

Примечание 1 к статье: Примерами внешних посетителей являются аудиторы, сотрудники правоохранительных органов, поставщики и подрядчики. Персонал службы поддержки включает в себя любое другое лицо, которое не работает в этой конкретной области, например, обслуживающий и управленческий персонал, и уборщики.

ISO/TS 22002-2:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6f4d4f30-a54d-45e7-8a3f-8762f5ef1944/iso-ts-22002-2-2013>

## **4 Общие программы предварительных требований**

### **4.1 Планировка помещений**

#### **4.1.1 Инфраструктура**

Предприятие и его помещения должны иметь прочную конструкцию и поддерживаться в хорошем состоянии. Используемые материалы не должны передавать нежелательные вещества пищевым продуктам.

Предприятие и его помещения должны быть расположены далеко от тех мест, которые могут стать причиной загрязнения грунтовых вод (например, свалки, канализационные стоки, станции очистки сточных вод и животноводческие фермы), и от территорий, восприимчивых к заражению вредителями.

Здания и его помещения должны быть разработаны и построены с учетом функциональных особенностей, местоположения и планировки, которые подходят для потребностей каждой рабочей зоны. Все работы должны проводиться в соответствующих гигиенических условиях, начиная от получения сырья и до потребления продукта.

Расположение здания должно быть таково, чтобы можно было предотвратить перекрестное загрязнение всех операций путем отделения, размещения и т.д.

Зоны или помещения, несовместимые с любой гигиенической операцией по обеспечению пищевыми продуктами, такие как жилые помещения, ванны, прачечные, склады чистящих средств, машинные залы, и помещения для хранения отходов, должны быть отделены, чтобы избежать риска загрязнения продовольствия и контактирующих с ним поверхностей. Планировка должна гарантировать, что продукт подается в одном направлении.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Например, загрязнение брызгами, потенциально токсичными веществами, пылью, грязью и любым другим загрязняющим веществом.

## **4.1.2 Рабочая зона**

### **4.1.2.1 Общие положения**

Разные зоны должны быть спроектированы так, чтобы обеспечить правильное расположение оборудования и материалов с целью предотвращения перекрестного загрязнения. Для этого рабочие зоны должны быть четко определены и отмечены, физически или функционально.

Все зоны должны быть соответствующим образом спроектированы с достаточным свободным пространством для облегчения операций с продуктами питания, а также их уборку и техническое обслуживание.

Прием материалов должен проходить в защищенной и чистой зоне. Предприятие должно иметь специальное помещение для получения товара, и это помещение должно гарантировать соответствие санитарно-гигиеническим требованиям ко всей продукции.

Предприятие должно обеспечить эффективные меры, чтобы избежать перекрестного загрязнения, например, готовая к употреблению пищевая продукция должна храниться отдельно от сырых или необработанных продуктов.

Потенциально опасное сырье и продукцию следует обрабатывать в отдельном помещении, или в местах, отделенных барьером от мест, используемых для приготовления готовых к употреблению пищевых продуктов.

### **4.1.2.2 Зоны для обработки пищевых продуктов**

Поверхности стен, пола и потолков должны быть водонепроницаемыми, не впитывающими влагу, моющимися, материалы без трещин; кроме того, полы должны быть выполнены из нескользящего материала. Стыки между полом и стенами должны быть сводчатыми или закругленными, где это уместно. Двери должны быть негигроскопичны, устойчивы и иметь гладкую и неповрежденную поверхность. Следует избегать использования материалов, которые не могут быть надлежащим образом очищены и продезинфицированы.

Должна быть предусмотрена соответствующая система дренажа, особенно в тех зонах, где большой объем операций и непрерывное перемещение персонала и оборудования, например, умывальни, зоны для мытья тарелок, посуды и другого оборудования.

Конструкция и отделка потолков и подвесных конструкций должны быть такими, чтобы минимизировать накопление грязи и конденсата и распространение частиц.

Конструкция окон и других отверстий должна быть такой, чтобы предотвратить накопление грязи, а окна и отверстия, которые открываются, должны быть оснащены экранами, защищающими от насекомых. Экраны должны легко разбираться для очистки и содержаться в хорошем состоянии. Внутренние подоконники, если они присутствуют, должны быть установлены под наклоном, чтобы предотвратить их использование в качестве полок. Двери должны иметь гладкие, негигроскопичные поверхности, закрываться автоматически и быть плотно пригнанными.

**ПРИМЕЧАНИЕ** Для дальнейшего уточнения см. в САС/RCP 1:1969,<sup>[1]</sup> 4.2.2.

## **4.1.3 Освещение и вентиляция**

Все помещения должны быть оборудованы надлежащей системой освещения. Осветительные системы должны быть сконструированы так, чтобы они не оказывали отрицательного воздействия на пищу. Светильники должны быть защищены, чтобы гарантировать, что материалы, продукты или оборудование не будут загрязнены в случае поломки. Освещение (естественное или искусственное) должно обеспечить сотрудникам выполнение работ в гигиенических условиях.