

Российские требования к безопасности пищевых продуктов

Настоящий документ составлен по главам онлайн-курса по безопасности пищевых продуктов «ServSafe Food Safety Online Course». Здесь приводятся различия между содержанием курса и требованиями к безопасности пищевых продуктов в России. Мы рекомендуем следовать этому документу во время изучения онлайн-курса для понимания требований к безопасности пищевых продуктов в вашей стране.

Национальная ассоциация ресторанов (National Restaurant Association) не гарантирует абсолютной точности информации, приведенной в этом документе, и ее соответствия требованиям и нормами по пищевой безопасности, действующим в России. Мы рекомендуем обратиться в местный регулирующий орган для получения более точной информации по нормам безопасности пищевых продуктов. Информация в документе представлена КАК ЕСТЬ и без каких-либо гарантий или заявлений.

СГлава 1 – Обеспечение безопасности пищевых продуктов

Тема	Содержание онлайн курса по пищевой безопасности «ServSafe Food Safety»	Российская информация
Потенциально опасные продукты	Молоко и молочные продукты Яйца (за исключением тех, из которых устранены бактерии рода сальмонелла) Мясо: говядина, свинина, баранина Птица Рыба Моллюски и ракообразные Печеный картофель Термообработанная растительная пища, например, вареный рис, бобы и овощи Тофу и другие соевые белки Синтетические ингредиенты, такие как текстурированный соевый белок в заменителях мяса Ростки и пророщенные семена Нарезанная дыня Резаные помидоры Резаная зелень Необработанный чеснок и масло с чесноком	С точки зрения российского законодательства список пищевой продукции, представляющей потенциальную опасность для человека, выглядит так: <ol style="list-style-type: none"> 1. Минеральная вода (природная столовая, лечебно-столовая и лечебная), бутилированная питьевая вода. 2. Продукты детского питания (консервы плодовоовощные, в том числе гомогенизированные, овощные, в том числе стерилизованные, для детского питания; консервы фруктовые для детского и диетического питания; специализированные продукты для питания детей раннего возраста на молочной основе; продукты прикорма на зерновой, плодовоовощной, рыбной, мясной основе; плодовоовощные консервы; продукты для питания дошкольников и школьников).

СГлава 1 – Обеспечение безопасности пищевых продуктов *Продолжение*

Тема	Содержание онлайн курса по пищевой безопасности «ServSafe Food Safety»	Российская информация
		<ol style="list-style-type: none">3. Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания (хлеб и хлебобулочные изделия диетические и диабетические; изделия кондитерские диетические и диабетические; безалкогольные напитки диетические; масла животные, растительные, продукция маргариновая для диетического питания; консервы плодоовощные и фруктовые диетические; консервы обеденные, натуральные, грибные с обогатителями).4. Мясные продукты (колбасы, сосиски, сардельки и др.), обогащенные белком и (или) другими микроэлементами5. Консервы мясные и мясорастительные, обогащенные белком и (или) другими микроэлементами6. Молочные продукты, обогащенные витаминами и (или) другими микроэлементами.7. Пищевые добавки (кислоты пищевые органические и их производные, эмульгаторы, ароматизаторы, регуляторы кислотности, пеногасители, антиокислители, красители, усилители вкуса и запаха, разрыхлители, стабилизаторы, подсластители, загустители, комплексные и комбинированные функциональные и технологические пищевые добавки).8. Биологически активные добавки к пище (нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики).

СГлава 2 – Виды загрязнения

Тема	Содержание онлайн курса по пищевой безопасности «ServSafe Food Safety»	Российская информация
Аллергены	Арахис Орешки Молоко Яйца Рыба, ракообразные и моллюски Соевые бобы Семена кунжута Горчица Сельдерей Люпин Диоксид серы / сульфиты Злаки, содержащие глютен	<ol style="list-style-type: none">1. арахис и продукты его переработки;2. аспартам и аспартам-ацесульфама соль;3. горчица и продукты ее переработки;4. диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;5. злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;6. кунжут и продукты его переработки;7. люпин и продукты его переработки;8. моллюски и продукты их переработки;9. молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);10. орехи и продукты их переработки;11. ракообразные и продукты их переработки;12. рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);13. сельдерей и продукты его переработки;14. соя и продукты ее переработки;15. яйца и продукты их переработки.

СГлава 3 – Обеспечение пищевой безопасности работниками сферы общественного питания

Тема	Содержание онлайн курса по пищевой безопасности «ServSafe Food Safety»	Российская информация
Требования относительно бороды и растительности на лице	Не входит в программу курса	Волосы на лице должны быть закрыты сеткой для бороды.
Нормы относительно приема пищи, потребления напитков, употребления жевательной резинки и табака сотрудниками при работе с продуктами питания.	<p>Не есть, не пить, не курить и не жевать резинку во время:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовления и подачи пищи • работы в подготовительном цехе • работы в местах, используемых для мытья посуды и оборудования 	Требования аналогичны изложенным в текущем курсе, за исключением жевательной резинки, т.к. на нее ограничения не распространяются.

СГлава 5 – Поток пищевых продуктов: закупка, прием и хранение

Замороженная пища	Принимать мороженые продукты при -15°C или ниже.	Доставка замороженной продукции должна происходить при температуре не выше -18°C .
Продукты холодного хранения	<p>Хранить потенциально опасные продукты при внутренней температуре 4°C и ниже, или 65°C и выше.</p> <p>Хранить свежую рыбу на льду при температуре не больше 2°C.</p>	Температура хранения большинства охлажденных продуктов находится в пределах от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$.

СГлава 6 – Поток пищевых продуктов: Приготовление

Требования к подогреванию пищи	<p>Горячие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подогревать до любой температуры • Правильно готовить и охлаждать <p>Потенциально опасная пища:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подогревать для поддержания температуры до 75°C • Нагревать до 75°C при хранении в течение 2 часов • При хранении в течение часа приемлемая температура 65°C • Поддерживать температуру 65°C до подачи <p>Готовая пища, подвергнутая термообработке</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подогревать до 75°C 	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C , холодные супы, напитки - не выше 14°C .
--------------------------------	--	--

СГлава 6 – Поток пищевых продуктов: Приготовление *Продолжение*

Тема	Содержание онлайн курса по пищевой безопасности «ServSafe Food Safety»	Российская информация
Требования к максимальной температуре масла для жарки с целью контроля выделения акриламида.	При жарке пищи, максимальная температура масла должна быть 180°C, чтобы не допускать повреждения пищи такими химикатами, как акриламид.	Температура масла при приготовлении продуктов во фритюре составляет 150°C – 180°C.

СГлава 7 – Поток пищевых продуктов: Сервировка

Хранение горячей пищи	Хранить горячую пищу при 65°C или выше.	65°C и выше – для мяса 75°C и выше – для птицы
-----------------------	---	---

СГлава 8 – Системы управления пищевой безопасностью

НАССР	НАССР определены, а шаги 7 НАССР поясняются с примерами.	Система НАССР не является обязательно к применению, но применяется большинством добросовестных предприятий.
-------	--	---

СГлава 9 – Безопасность помещений и борьба с вредителями

Знаки о мытье рук	Не входит в программу курса	Инструкция о правилах мытья рук находится непосредственно рядом с каждым умывальником.
Имеются ли специальные правила или требования по борьбе с вредителями в ресторане?	Правила борьбы с вредителями: <ul style="list-style-type: none">• Закрыть доступ вредителям в помещения• Закрыть вредителям доступ к пище, воде и укрытию• Работать с лицензированным оператором по борьбе с вредителями	Не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно.

Дополнительные источники

Министерства промышленности и торговли Российской Федерации

<http://www.minpromtorg.gov.ru/>

Министерства Сельского хозяйства Российской Федерации

www.mcx.ru

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://rosпотребнадзор.ru>

Евразийская экономическая комиссия

<http://www.eurasiancommission.org/ru/Pages/default.aspx>

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

Информационный портал по стандартизации

<http://standard.gost.ru>