ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57621— 2017

Услуги торговли

ПРОДАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЧЕРЕЗ ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ

Требования

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (АО «ВНИИС») на основе собственного перевода на русский язык немецкоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 августа 2017 г. № 941-ст

4 Настоящий стандарт является идентичным по отношению к немецкому стандарту ДИН 10527:2011 «Гигиена питания — Продажа скоропортящихся пищевых продуктов в торговых автоматах — Гигиенические требования» (DIN 10527:2011 «Lebensmittelhygiene — Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten — Hygieneanforderungen», IDT).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования немецкого стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ Р 1.5—2012 (пункт 3.5).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2020 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Требования 2
4.1 Общие положения 2
4.2 Надлежащая обработка пищевых продуктов 2
4.3 Устройство 3
4.3.1 Материалы и поверхности 3
4.3.2 Конструкция торговых автоматов 3
4.4 Требования к эксплуатации 4
4.4.1 Обработка и дезинфекция устройства 4
4.4.2 Внутренний контроль 4
5 Инструкция по эксплуатации 4
Приложение А (обязательное) Установка и эксплуатация торговых автоматов 5
А.1 Общие положения 5
А.2 Установка и эксплуатация 5
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги торговли

ПРОДАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЧЕРЕЗ ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ

Требования

Services trade. Perishable food sale using vending machines. Requirements

Дата введения — 2018—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает гигиенические требования, которые создают условия для продажи (реализации) скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы методом самообслуживания в соответствии с правилами продажи.

Настоящий стандарт определяет общие требования к эксплуатации, очистке и дезинфекции торговых автоматов, в которые загружают скоропортящиеся пищевые продукты. Стандарт содержит специальные требования к охлаждению и хранению пищевых продуктов.

Настоящий стандарт не распространяется на торговые автоматы по реализации кофе и кофейных напитков.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание стандарта. Для недатированных — последнее издание (включая все изменения).

DIN 10503 Food hygiene. Terminology (Гигиена пищевых продуктов. Терминология)

DIN 10508:2010-06 Food hygiene. Temperature requirements for food products (Гигиена пищевых продуктов. Требования к температуре для пищевых продуктов)

DIN 10516:2009-05 Food products. Cleaning and disinfection (Продукты пищевые. Очистка и дезинфекция)

DIN 10518:2008-05 Food products. Manufacturing and direct transfer of ice cream to the consumer. Hygiene requirements, transport tests (Пищевые продукты. Изготовление и непосредственная передача мороженого потребителю. Требования гигиены, испытания при транспортировании)

DIN EN 1672-2:2009-07 Equipment for the production of food products. Basic Concepts — Part 2: Hygiene Requirements (Оборудование для производства пищевых продуктов. Основные понятия — Часть 2. Требования гигиены)

DIN EN 12571:1999-05 Materials and products in contact with food. Containers for transportation of ready meals. Thermal and hygienic requirements and test methods (Материалы и изделия, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами. Контейнеры для транспортировки готовых блюд. Термические и гигиенические требования и методы испытаний)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **торговый автомат:** Устройство, которое используется для реализации скоропортящихся пищевых продуктов методом самообслуживания с осуществлением немедленной оплаты за продукты.

Издание официальное

3.2

температура продукта: Температура во всех точках продукта.

Примечание — Термин температура продукта соответствует в Регламенте (ЕС) № 853/2004 термину температура в центре продукта.

[DIN 10508:2010-06, статья 3.3]

3.3

чистка: Удаление остатков продукта и загрязняющих веществ.
[DIN 10518:2008-05, статья 3.5]

3.4

дезинфекция: Процесс, который оказывает влияние на химические и физические процессы для уничтожения микроорганизмов до уровня, который не является вредным и не оказывает влияния на качество пищевого продукта.
[DIN 10516:2009-05, статья 3.8]

3.5 **пищевая область:** Все поверхности, которые вступают в контакт с пищевыми продуктами.

Примечание — В пищевую область также включают те поверхности, с которыми продукт вступает в контакт при нормальных условиях эксплуатации.

3.6

область разбрызгивания: Часть поверхности оборудования, на которую может выплеснуться или вытечь часть пищевого продукта при установленных условиях эксплуатации, которая не возвращается в основную массу пищевого продукта.
[DIN EN 1672-2:2009-07, статья 3.4.2]

3.7

непищевая зона: Все зоны, которые не предназначены для контакта с пищевыми продуктами и не являются областью разбрызгивания.
[DIN EN 12571:1999-05, статья 3.5]

3.8

мертвая зона: Пространство, в котором продукт, ингредиент, моющее или дезинфицирующее средство или загрязнения остаются и не могут быть удалены полностью во время работы или путем очистки.
[DIN EN 1672-2:2009-07, статья 3.9]

4 Требования

4.1 Общие положения

При введении в оборот скоропортящихся пищевых продуктов должны соблюдаться требования законодательства [5], [6], [7]. Для обеспечения функционирования торговых автоматов по продаже пищевых продуктов должны соблюдаться требования 4,2—4,4 настоящего стандарта.

4.2 Надлежащая обработка пищевых продуктов

a) скоропортящиеся пищевые продукты могут быть размещены в торговом автомате в случае, если они не подвергаются неблагоприятному воздействию внешней среды. Рекомендуется обеспечить продуктам необходимую плотную (вакуумную) упаковку;

b) холодовая цепочка не должна быть прервана от производства до поставок;

c) должны быть соблюдены рекомендации по срокам годности и температуре хранения;

d) время нахождения пищевых продуктов в автоматах не должно превышать 24 часа, если упаковка и тип питания не предполагают более длительный период хранения сверх минимального срока годности;

e) если в торговом автомате находятся разные пищевые продукты, следует избегать их взаимного неблагоприятного влияния друг на друга.

Примечание — Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Примерами скоропортящихся пищевых продуктов для непосредственного употребления в пищу являются:

- бутерброды, булочки, багеты;
- полуфабрикаты из мяса или птицы;
- кулинарные изделия из мяса или птицы;
- сыры в свежем виде куском или нарезанные порционные;
- вареные яйца или омлет;
- рыбные продукты, такие как копченая и соленая рыба, анчоусы, маринады, рыбная гастрономия, кулинарные изделия из рыбы, рыбные продукты в желе, рыбные салаты, продукты из сардин, ракообразных и моллюсков;
- пирожные, булочные изделия с начинками;
- свежие нарезанные салаты, салаты с колбасными изделиями и другие, например с сыром, рыбой, яйцами или фруктами.

Пищевые продукты с уровнем кислотности pH < 4,2, независимо от активности воды, не рассматривают как скоропортящиеся продукты в настоящем стандарте.

4.3 Устройство

4.3.1 Материалы и поверхности

Материалы, применяемые в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон, должны отвечать следующим требованиям:

a) материалы не должны наносить какой-либо вред здоровью и иметь запах или вкус, отличный от естественного;

b) материалы должны быть стойкими к коррозии.

Примечание — Материалы, стойкие к коррозии, выдерживают сопротивление обычных химических или электрохимических напряжений. К ним относят процессы обработки, очистки и дезинфекции в соответствии с инструкциями по эксплуатации;

c) материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны отвечать эксплуатационным и гигиеническим требованиям;

d) материалы должны быть стойкими к трению;

e) материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть устойчивыми к обычным продуктам и к внешнему воздействию моющих и дезинфицирующих средств;

f) материалы должны быть жаропрочными.

4.3.2 Конструкция торговых автоматов

Торговые автоматы должны быть сконструированы таким образом, чтобы они отвечали следующим требованиям:

a) следует избегать выемок, полостей, швов и других дефектов в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон при отсутствии функциональной или технической необходимости;

b) соединения в отдельных элементах пищевой области и кондитерских зон должны быть закрыты от жидкостей и остатков продуктов;

c) все поверхности отдельных элементов должны легко обрабатываться и дезинфицироваться;

d) соединения отдельных элементов оборудования должны быть герметичными, гладкими и в основном свободными от надрезов (карманов), в которых могут собираться остатки продуктов; следует избегать мертвых зон;

e) моющие и дезинфицирующие средства, ополаскивающие растворы и вода должны полностью удаляться, жидкости необходимо сливать быстро и полностью;

f) должна быть обеспечена достаточная защита выпускного отверстия, в частности, в местах, находящихся на открытом воздухе, при необходимости следует принимать соответствующие меры предосторожности;

g) воздух, который подается при принудительном охлаждении продукта, не должен быть загрязнен, при необходимости следует использовать сменные воздушные фильтры, в частности, компоненты минеральных масел, пыли и воды устраняются путем принятия соответствующих мер;

h) возврат уже извлеченных пищевых продуктов не должен быть возможен;

i) устройство должно быть оснащено датчиком температуры, точка измерения должна быть выбрана таким образом, чтобы отображенное на дисплее значение температуры продукта соответствовало значению температуры в холодильном оборудовании. Если показатель температуры в течение определенного периода будет превышен (например, при отказе холодильной установки), устройство должно быть автоматически выведено из эксплуатации (принудительное отключение оборудования);

j) должны быть приняты надлежащие конструктивные меры для предотвращения попадания вредных микроорганизмов.

4.4 Требования к эксплуатации

4.4.1 Обработка и дезинфекция устройства

Перед каждым обновлением ассортимента оборудование должно быть обработано в соответствии с инструкциями изготовителя и в случае необходимости, продезинфицировано. Все детали должны быть тщательно очищены с помощью неагрессивных моющих средств и, при необходимости, продезинфицированы с помощью разрешенных дезинфицирующих средств. Оборудование необходимо тщательно промывать проточной водой, чтобы гарантировать неизменность запаха и вкуса пищевых продуктов и их безопасность для здоровья, а также полное удаление технически неизбежных остатков моющих и дезинфицирующих средств.

4.4.2 Внутренний контроль

Оператор торгового автомата должен регулярно проводить внутренние проверки.

К ним относят, в частности, проверку:

a) функциональных возможностей, например проверку дисплея температуры и выпускного отверстия,

b) обработки и дезинфекции в случае необходимости, например подготовки и рассмотрения графиков очистки;

c) охлаждения, например проверку температуры хранения;

d) качества воздушных фильтров, например проверку состояния фильтра,

e) соблюдения минимальных сроков годности продукта;

f) проверку поступающих товаров, например показателя свежести продуктов, поддержания холодовой цепочки.

Эти принципы управления должны обеспечивать достаточную информацию о контроле торгового автомата (5-W-принципы: «кто — когда — как — что — то»). Эти принципы должны быть документально оформлены.

5 Инструкция по эксплуатации

Для каждого торгового автомата производитель должен разработать инструкции по установке и эксплуатации, которые включают в себя:

a) руководство по установке;

b) руководство по эксплуатации с инструкциями для:

- первоначального ввода в эксплуатацию;
- периодов эксплуатации,
- обработки и дезинфекции автомата;
- реакции на неисправности;
- действий при длительном перерыве в эксплуатации;
- перезапуска после аварийных случаев;

c) информацию об установке оборудования (см. приложение А).

Приложение А
(обязательное)

Установка и эксплуатация торговых автоматов

А.1 Общие положения

В настоящем приложении установлены требования по надлежащей обработке торговых автоматов с целью обеспечения гигиены пищевых продуктов (см. ссылки [5], [7]).

Разработанные изготовителем инструкции по уходу и техническому обслуживанию оборудования должны соблюдаться. Инструкции изготовителя не всегда могут охватить все возможные случаи. Но это не освобождает оператора от обычных обязанностей при эксплуатации торгового автомата. Следует учитывать, что оператор должен быть проинструктирован и компетентен в вопросах обращения с устройством.

А.2 Установка и эксплуатация

При выборе места расположения торгового автомата для скоропортящихся пищевых продуктов должны быть соблюдены основные требования LMHV[1] [7]. Существует опасность порчи или иного вредного воздействия на продукты, поэтому следует следить за оборудованием, чтобы обеспечить потребителя продуктами высокого качества.

При установке и функционировании торгового автомата необходимо минимизировать любое неблагоприятное воздействие на продукты от окружающей среды, например микроорганизмы, примеси, погодные условия, запахи, температура, газы, пары дыма, аэрозоли, вредные животные, отходы человека и животных, а также сточные воды, моющие и дезинфицирующие средства.

Использование дезинфицирующих средств должно быть утверждено DVG (DVG: Немецкое общество ветеринарной медицины)[2].

Мероприятия по обработке и при необходимости по дезинфекции, а также мероприятия в случае неисправности входят в должностные обязанности операторов торговых автоматов.

---

[1] Требования к размещению торговых автоматов должны соответствовать санитарным правилам для организации торговли пищевыми продуктами.

[2] На территории России использование дезсредств регламентируется законодательством в установленном порядке.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
DIN 10503[1)]	—	*
DIN 10508:2010-06	—	*
DIN 10516:2009-05	—	*
DIN 10518:2008-05	—	*
DIN EN 1672-2:2009-07	—	*
DIN EN 12571:1999-05	—	*
*Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.		

[1)] Отменен.

Библиография

[1] DIN 10514 Food Hygiene — Training (Гигиена пищевых продуктов — Обучение)

[2] DIN 10519 Equipment for Self-Service Unpackaged Foods — Hygienic Requirements (Оборудование для предприятий самообслуживания неупакованных пищевых продуктов — Гигиенические требования)

[3] DIN 10531 Food hygiene — Production and distribution of warm drinks from devices — Hygiene requirements, transport tests (Гигиена пищевых продуктов — Производство и распределение теплых напитков из устройств — Требования гигиены, испытания при транспортировании)

[4] DIN EN 60335-2-75 (VDE 0700—75) Safety of electrical appliances for household and similar purposes — Part 2-75: Particular requirements for dosing equipment and vending machines for commercial use (Безопасность электрических приборов для бытового и аналогичного назначения — Часть 2-75. Частные требования к дозированию техники и торговых автоматов для коммерческого использования)

[5] Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung-Tier-LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl I, Nr. 39, S. 1816), in der jeweils neuesten Fassung)[1)]

[6] Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, in der jeweils neuesten Fassung[1)]

[7] Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung — LMHV) vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816, 1817), in der jeweils neuesten Fassung

[8] Kolb, Harald: Hygieneschulung: Kommentar zu DIN 10514 (Beuth-Kommentare), DIN Deutsches Institut für Normung e. V. 2010

[9] Krüger, Sigrid, Zschaler, Regina: Reinigung und Desinfektion: Kommentar zu DIN 10516 (Beuth-Kommentare), DIN Deutsches Institut für Normung e. V. 2010

[1)] Zu beziehen bei: Beuth Verlag GmbH, 10772 Berlin.

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: торговля, продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы, требования, пищевые продукты

Редактор переиздания *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 17.03.2020. Подписано в печать 11.11.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru