

ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ ДЛЯ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ

Введены 01 февраля 1995г.

Брюссель

G.9051
28 февраля 1995г.

ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ

Правила гигиены бортового питания являются обобщением и дополнением различных гигиенических и санитарных требований, которые были разработаны специально созданной рабочей группой по гигиене пассажирского сервиса на борту воздушных судов. Правила гигиены включают в себя: Санитарно-гигиенический Аудит и основные правила его проведения, Микробиологические стандарты для готового бортового питания, Классификацию скоропортящихся продуктов высокого риска, Правила санитарии и гигиены для задержанных рейсов. Настоящая версия Правил содержит модифицированный Лист санитарной проверки, вступающий в действие с 1 февраля 1995г.

Вопросы, касающиеся разъяснения содержимого этого документа должны направляться напрямую членам Рабочей группы.

Искренне Ваш.

Подпись

Goran Stael von Holstein

Директор департамента исследований и информации.

Рассылка Членам Ассоциации Европейских авиакомпаний:

Aer Lingus, Air France, Air Malta, Alitalia, Austrian Airlines, Balkan, British Airways, British Midland, Cyprus Airways , Finnair, KLM, Lufthansa, Sabena , Swissair , Turkish Airlines.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ АУДИТ

 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ АУДИТ

 ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ АУДИТА

 ПОРЯДОК РАБОТЫ С ЛИСТОМ АУДИТА

 Контрольные точки 01 - 05
 Контрольные точки 06 - 18
 Контрольные точки 19 - 28
 Контрольные точки 29 - 46

2. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ ГОТОВОГО БОРТОВОГО ПИТАНИЯ.

ВВЕДЕНИЕ

СТАНДАРТЫ
ПРИМЕЧАНИЯ

3. КЛАССИФИКАЦИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ

КАТЕГОРИИ РИСКА

Опасные продукты
Особо Скоропортящиеся продукты
Скоропортящиеся продукты
Продукты низкого риска

4. ПРАВИЛА САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПРИ ЗАДЕРЖКАХ РЕЙСОВ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ АУДИТ Аэропорт_____ Кетеринг_____
(Утверждено Ассоциацией Европейских Авиакомпаний «AEA»)

ПРОИЗВЕДЕН АВИАКОМПАНИЕЙ

Общая оценка_____

Заключение: Соответствует
CCP требует немедленных действий

Дата Имя ,Должность

	Контрольные точки	Рейтинг	минус баллов *CCP	минус баллов	Комментарии
	ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА				
01*	Персонал прошел обучение по пищевой безопасности Наличие отметок о прохождении обучения	4			
02*	Налажен контроль за кишечными инфекциями и действует система информирования о заболеваниях работников и членов их семей.(Журнал «ЗДОРОВЬЕ»)	4			
03	Спецодежда чистая, стирается и дезинфицируется,гладится	1			
04	Туалеты и раздевалки чистые и правильно оборудованы	1			
05	Посты мойки рук имеются в каждой рабочей зоне , оборудованы горячей водой, одноразовым (жидким) мылом , одноразовыми полотенцами и мусорными корзинами.	1			
06*	Посты мойки рук правильно используются персоналом	4			
07*	Налажен контроль за ранами и раневыми инфекциями, наличие укомплектованной аптечки первой помощи.	4			
08	Надписи- предупреждения о необходимости мыть руки расположены в нужных местах и хорошо видны.	1			
09	Максимально используются кухонные принадлежности для исключения контакта рук с пищей.	1			
	ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ				
10	Проводится контроль закупаемых продуктов в фабричной упаковке , при необходимости	1			
11*	Производится контроль скоропортящихся продуктов по условиям поставки , хранения у поставщика с записями отклонений и принятых мер.	4			
	ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ				
12	Поверхности складов (стены, полы, потолки) чистые, гладкие	1			

13*	Раздельные холодильные склады для сырых продуктов и полуфабрикатов	4		
14	Продукты защищены от заражения воздушным путем	1		
15*	Продукты имеют маркировку по срокам хранения и поступления(производится правильная ротация)	4		
16*	Холодильные камеры имеют Т=+5С° с хорошо видимыми исправными термометрами и записью температуры.	4		
17	Морозильные камеры имеют Т=-18С° с хорошо видимыми исправными термометрами и записью температуры.	1		
18*	Все продукты ,прошедшие тепловую обработку должны быть охлаждены с Т=+65С° до Т=+10С° (температура внутри продукта)не более чем за 4 часа с сохраняемыми записями об этих процессах.	4		
19*	Разморозка продуктов ведется правильно и сохраняются записи об этих процессах.	4		
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ			
20	Пол, потолок и стены должны иметь гладкую поверхность , возможность мойки и дезинфекции,быть чистыми.	1		
21	Дренажные отверстия пола должны быть открытыми, чистыми и иметь решетки.	1		
22	Поверхности инструментов и оборудования , контактирующее с продуктами должны быть твердыми и гладкими.	1		
23*	Сырые продукты готовятся с учетом достижения нужной температуры внутри продукта, а для птицы ,сырых яиц и мясного фарша и продуктов их содержащих по специальным требованиям в зависимости от количества и размера.	4		
24*	Температура всех продуктов в процессе обработки не должна достигать +15С за время 45 мин с контрольной записью	4		
	Предварительная оценка:			

	Контрольные точки	Рейтинг	минус баллов *CCP	минус баллов	Комментарии
	Предварительная оценка со страницы 1				
25*	Обработка сырых продуктов полностью отделена от обработки приготовленных продуктов.	4			
26	Сырые овощи и салаты правильно дезинфицируются	1			
27	Имеются бактериологические анализы продуктов, воды и тд и принимаются меры при их несоответствии.	1			
28	Минимальное количество упаковочных материалов	1			
	УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ				
29	Все химсредства хранятся раздельно и маркированы	1			
30	Имеется в наличие и выполняется программа уборки и дезинфекции	1			
31*	Все ручные виды мойки оборудования должны включать процедуру дезинфекции.	4			
32*	Моечные машины работают с температурами : 50-60С на мойке и >71С для ополаскивания.	4			
33	Все вымытое оборудование и посуда визуально чистое	1			
34	.Вымытое оборудование должно храниться так ,чтобы обеспечить быструю сушку и предотвратить заражение.	1			
35*	Все поверхности ,контактирующие с продуктами должны быть продезинфицированы.	4			
36	После уборки поверхности должны быть визуально чистыми.	1			
	УБОРКА МУСОРА				
37	Корзины для мусора установлены в нужных местах, оборудованы мешками и чистые.Если крышки имеются , то они должны иметь ножной привод.	1			
38	Имеется отдельная станция для сбора мусора, защищенная от грызунов,насекомых и птиц, с ежедневной очисткой	1			
	КОНТРОЛЬ ЗА НАСЕКОМЫМИ,ГРЫЗУНАМИ ,ПТИЦАМИ				
39*	Установлена защита и не имеется следов деятельности насекомых, грызунов и птиц.Проводятся дезинсекции и деератации здания.	4			
40	Ловушки для летающих насекомых установлены в нужных метах и работоспособны.	1			

	ЗАГРУЗКА САМОЛЕТОВ		
41	Машины для льда и лотки для раздачи чистые,исправны	1	
42	Эстакады и автолифты чистые и исправные	1	
43*	Температура бортпитания при загрузке в машину не выше +10С и повышается не более 2С при загрузке на борт ВС	4	
	САМОЛЕТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ АВИАКОМПАНИЙ		
44	Контейнеры,тележки, бортпосуда, принадлежности моются, дезинфицируются и хранятся на чистых складах	1	
	РАЗМЕРЫ ЦЕХА,РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПЛАНИРОВКА		
45	Должны отвечать требованиям четкого разделения чистых и грязных материалов и процессов.	1	
46	Планировка помещений и оборудования должно позволять производить эффективную уборку и дезинфекцию	1	
	Количество баллов снижения рейтинга		
	Общее количество баллов снижения рейтинга		
	Окончательная оценка= 100 минус Общее количество баллов снижения рейтинга		

* = «Критическая контрольная точка»
Все Критические контрольные точки «CCP»

Редакция №8

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО АУДИТА

Каждый участок кетеринга и/или технологическая операция должны быть проверены и оценены предпочтительно в соответствии с формой проведения аудита. Последовательность оценки контрольных точек может быть изменена в соответствии с порядком проверки.

Информация особой важности или точки, требующие дальнейших разъяснений должны быть записаны в колонке «Комментарии», или в другом месте с сохранением нумерации точек.

Ни одна контрольная точка не может быть оценена, пока все зоны касающиеся этой точки не будут проверены. Например, точка 03 не может оцениваться пока большинство персонала не будет осмотрено. Подобно этому, точка 04 не может оцениваться , пока все туалеты и раздевалки не будут проинспектированы.

Если какие-либо точки невозможно было оценить, нужно сделать следующую запись в графе комментарии - «невозможно выявить».

Колонка «Рейтинг» определяет важность данной точки для обеспечения безопасности питания. Если обнаруживаются нарушения и несоответствия, то вся величина рейтинга записывается в колонке «Минус баллов».

Восемнадцать точек, промаркованных « *» рассматриваются как Критические контрольные точки (CCP) и должны соответствовать своему рейтингу для того чтобы кетеринг выдержал стандарт АЕА. Если даже одна CCP обнаружит снижение рейтинга , это означает что стандарт АЕА не достигнут.

Остальные точки рассматриваются как «предпочтительные» и не являются критическими для обеспечения пищевой безопасности.

Аудитор, заполняющий форму должен записать ,сосчитать и вычесть из 100 общую сумму снижения рейтинга по колонкам «Минус баллов CCP» и « Минус баллов». Вычислить общую оценку и вписать ее и количество несоответствующих CCP в шапку формы.

Заполненная форма Санитарно-гигиенического аудита должна быть послана Аудитором лицу, ответственному за гигиену своей авиакомпании или другому, установленного Правилами лицу.

ПРАВИЛА ОЦЕНКИ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ЛИСТА ГИГИЕНИЧЕСКОГО АУДИТА.

01 на ваше усмотрение

02 При оценке контрольных точек необходимо осторожно их оценивать с учетом местных условий и требований.

Четыре «Минус баллов» не должны выставляться, если Аудитор не полностью убедился в том, что выявленные процедуры не соответствуют ранее установленным правильным процедурам.

A) Прием на работу и Возвращение из заграничного отпуска

Должны быть оформлены «Лист собеседования /Лист вопросов о состоянии здоровья». Если ответы на вопросы требуют, необходимо направить сотрудника на анализы и отстранить от работы.

B) Возвращение после кишечного заболевания.

Каждый сотрудник должен докладывать своему менеджеру о перенесенных кишечных расстройствах и заболеваниях и отстраняется от работы до прохождения медицинского освидетельствования.

Примечание:

1.«Лист собеседования о состоянии здоровья» оформляется и контролируется медицинским работником или специально обученным сотрудником кетеринга.

2.Когда работник направляется на анализы, они должны включать полное микробиологическое и микроскопическое исследование стула.

3.Даже если анализ стула не является определяющим медицинским тестом, может случиться, что руководитель должен потребовать проведение подобного анализа. Он может являться определяющим показателем поддержания стандарта гигиены.

03 На самостоятельное решение

04 Один балл может быть снят, если туалеты и раздевалки чистые, но плохо оборудованные или хорошо оборудованные, но грязные. В таком случае делается соответствующая пометка в колонке комментарии.

05 Один балл может быть снят если горячая вода, мыло или одноразовые полотенца не имеются на постах мойки рук. Однако Аудитор должен учитывать, что производитель только недавно начал работу в новом помещении. Для этого нужно сделать пометку в графе комментарии.

Примечание: Горячая вода определяется, как вода с достаточной температурой для мытья рук.

- 06 Посты мойки рук должны быть исправными, правильно использоваться и только для мойки рук, но не для других целей.
- 07 Порезы, нарывы и другие повреждения рук должны быть закрыты непромокаемым пластырем. Персонал должен отстраняться от работы с продуктами при воспалительных процессах глаз, ушей и носа. Аптечка первой помощи должна содержать непромокаемый пластырь и антисептики.
- 08 На ваше усмотрение , но надписи должны быть ясными и четкими.
- 09 Эта контрольная точка применяется только для процесса порционирования готовой продукции (слово оборудование включает в себя и одноразовые перчатки).
- 10 Стандарты гигиены поставщиков должны проверяться и записываться.
- 11 Контроль безопасности должен включать контроль качества, даты изготовления и хранения, микробиологические стандарты и температуру при получении. Максимально допустимая температура при доставке должна быть согласована с поставщиком и при ее несоответствии должны быть предусмотрена система мероприятий по работе с таким продуктом.
- 12 На ваше усмотрение
- 13 Отдельные складские помещения предпочтительны, однако допускается использование одного складского помещения, если будет продемонстрирована строгая система разделения сырых и готовых продуктов и предупреждена возможность перекрестного заражения продуктов.
- 14 На ваше усмотрение
- 15 Допускается цветовое кодирование.
- 16/17 Показателем является наличие письменных отметок, которые должны отражать принятые меры. Должны быть разработаны меры быстрого реагирования на случай аварийного отключения электричества.
- 18 Журнал должен содержать значение температуры продукта перед началом процесса и после его окончания.
- 19 Разрешенные методы размораживания следующие:
- а) В холодильной камере с max. Температурой не выше +10C
- б) при высокой температуре на короткий период , обеспечивающей ,чтобы поверхность не нагревалась выше 10C;
- в) в холодной проточной воде с температурой не выше 10 C если продукт находится в водонепроницаемой ненаруженной упаковке.

- г) в микроволновой печи
- 20 На ваше усмотрение
- 21 «Открытый» означает незаперты
- 22 «Твердый» означает не впитывающий, «без повреждений» означает без глубоких царапин и дырок , в которых может оставаться пища и бактерии. Один балл снижения ставиться, если используются деревянные разделочные поверхности и столы в любой зоне цеха, включая сервировку подносов.
- 23 Минимальная температура внутри продукта для птицы и яиц и продуктов их содержащих +72C/162F
- 24 Критические контрольные точки рассматривают параметры температуры и времени, как одинаково важные и не рекомендованная температура ни рекомендованное время не может быть изменено.
- 25 Процессы обработки должны производиться на расстоянии достаточном для предотвращения перекрестного заражения.
- 26 Эта контрольная точка рассматривает салаты и сырье овощи ,которые не могут быть обеззаражены тепловой обработкой. Такие продукты должны проходить обработку в водном растворе, содержащем 0,005% свободного хлора с последующей промывкой питьевой водой. Один балл снимается если вышеприведенная или другие подобные процедуры не проводятся , если они не запрещены местным законодательством.
- 27 В колонке Комментарии нужно отметить источник питьевой воды в кетеринге. Если пищевой лед не производится в цехе бортового питания, это также следует отметить в колонке комментарии.
- 28 Речь здесь идет о картонных коробках, пленках и т.д.
- 29 Химикаты и оборудование для уборки должны храниться отдельно от пищевых продуктов, но не обязательно отдельно от друг друга.
- 30 На ваше усмотрение
- 31 Дезинфекция может производиться химическими реактивами или кипятком.
- 32 Четыре балла снижаются если любая из контрольных температур моечной машины ниже указанных в Листе аудита или на термонаклейке, которая располагается на обрабатываемой посуде.
- 33 На ваше усмотрение
- 34 На ваше усмотрение

- 35 Кетеринг должен иметь возможность продемонстрировать использование программы дезинфекции см. п.31
- 36 На ваше усмотрение
- 37 На ваше усмотрение
- 38 Станция сбора мусора должна быть смонтирована таким образом, чтобы исключить проникновение на ее территорию грызунов, насекомых и птиц.
- 39 На ваше усмотрение
- 40 На ваше усмотрение
- 41 На ваше усмотрение
- 42 На ваше усмотрение
- 43 Должны использоваться удобные термометры для записи температур
- 44 На ваше усмотрение
- 45 На ваше усмотрение
- 46 Полки должны быть на такой высоте от пола, чтобы при уборке достигать всех точек пола и не попадала влага на товары.

ОБЩИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ ДЛЯ ГОТОВОГО БОРТОВОГО ПИТАНИЯ.

ВВЕДЕНИЕ

Приведенные ниже стандарты являются минимальными для готового бортового питания. Отдельные авиакомпании и цеха бортового питания могут по их желанию изменить одну или несколько категорий в сторону ужесточения стандартов , для улучшения работы кетеринга.

Количество микроорганизмов не должно превышать указанных в стандарте АЕА цифр.

Ниже будут рассмотрены только микробиологические стандарты(показатели). Химический состав и инородные включения не рассматриваются.

Пищевые добавки должны соответствовать действующим санитарным правилам.

Знак « *» означает , что тест не рассматривается как обязательный.

Определения:

- «Процессы» включают нарезку, рубку, смешивание, взбивание, очистку и не включают тепловую обработку, охлаждение и порционирование.

- «Тепловая обработка» означает пастеризацию, т.е. когда достигается температура не ниже +75С.
- «Холодное копчение» и «Холодное» означает процесс когда температура пастеризации +75С не достигается.
-

СТАНДАРТЫ (Микробиологические показатели)

Вид продуктов	Всего число (см.прим5)	Кишечная палочка	Эсcherичия коли	Сальмо- нелла
1.Продукты ,которые не подвергаются дальнейшей обработке после тепловой(включая мясо и фрукты). Майонез (см. примечание 1)	100,000/гр	1,000/гр	10/гр.	0/25гр.
2.Продукты , которые подвергаются дальнейшей переработке после тепловой обработки (сэндвичи, закуски, блюда, все охлажденные десерты).	1,000,000/гр.	10,000/гр	10/гр.	0/25гр.
3.Полуфабрикаты (сырые овощи, быстрозамороженные бланшированные овощи, порционное готовое мороженое мясо, которые не проходят тепловой обработки в кетеринге до момента доставки на самолет)	*	*	10/гр.	0/25гр.
4.Копченности, соленые и маринованные рыба, мясо, птица.	*	*	10/гр.	0/25гр.
5.Вода и пищевой лед(холодная вода, которая поступает в кетеринг, пищевой лед, производимый в кетеринге или закупаемый)	*	0/100мл.	0/100мл.	*
6.Сырые овощи или фрукты (или продукты их содержащие) представленные в готовом виде для использования на борту ВС (см. Примечание 2)	*	*	10/гр.	0/25гр.
7.Кислотосодержащие фрукты (в том числе йогурты, фруктовые соки и сегменты фруктов)	*	*	*	*
8 Сыры	*	*	10/гр.	0/25гр.

Вид продуктов	Золотистый стафилокок	Бациллус сереус (см.прим. 6)	Кампилио-бактерии (см.прим. 7)	Клостридиум перфингерс (см.прим. 8)	дрожжи и плесень (см.прим. 9)
---------------	-----------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--	----------------------------------

1.	100/гр	1,000/гр	0/25гр.	1,000/гр	10,000/гр
2.	100/гр.	1,000/гр	0/25гр.	1,000/гр	10,000/гр
3.	100/гр	*	*	*	*
4.	100/гр	*	0/25гр	*	*
5.	*	*	*	*	*
6.	*	*	*	*	100,000/гр.
7.	*	*		*	100,000/гр
8.	100/гр	*	*	*	*

ПРИМЕЧАНИЯ И ОБЪЯСНЕНИЯ

- 1) Майонез помещен в категорию 1 из-за своей низкой кислотности
- 2) Эти продукты проверяются после дезинфекции , если такие процедуры предусмотрены .(в некоторых странах дезинфекция сырых овощей и фруктов может быть запрещена).
- 3) За исключением сырых овощей, фруктов, соков, воды и льда данный стандарт относится только к продуктам прошедшим обработку и являются обычными продуктами в бортовом питание.
- 4) Если Категории 1,2,3,4 или 7 будут находиться в прямом контакте с Категорией 6 то применяется стандарт Категории 6.
- 5) Стандарт для «Общего количества» применяется когда используются методы выращивания микрофлоры на чистой посуде и с применением питательной среды и инкубационным периодом 72 часа при 30 С. В других методах анализа ,когда используются меньшие время и температура использование «Общего количества» требует уточнений.
- 6) Тест для Бациллус сереус проводится только для зерновых, макаронных изделий и яичных продуктов.
- 7) Тест для Кампилобактерий должен проводиться только для птицы.

- 8) Когда проводится тест для Клостридиум Перфирингерс лучше проверять непосредственный посев(в дополнение к культуре) поскольку охлаждение и замораживание обычно дает в результате уменьшение числа этих микроорганизмов.
- 9) Анализ дрожжей и плесени проводится для Категорий 1 и 2 если просрочены сроки хранения.
- 10) В случае расследования пищевых отравлений может потребоваться анализ на Вибрио парагемолитикус для категорий 1 и 2.

11)

КЛАССИФИКАЦИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ.

ВВЕДЕНИЕ.

Следующие факторы должны учитываться при составлении меню для авиакомпаний.

Для минимизации риска пищевых отравлений должны быть выполнены требования проверочного листа ISG Ассоциации Европейских Авиакомпаний, со специальным акцентом на Анализ Опасностей Критических контрольных точек (НАССР).

В дополнении к заполненному листу еще некоторые принципиальные факторы должны быть рассмотрены , при выборе меню для авиакомпании:

- a) везде ,когда продукт содержит или поддерживает размножение микроорганизмов , которые могут стать причиной заболевания , например сальмонелла в сырой птице или яйцах, и Золотистый стафилокок в продуктах зараженных работниками .
- б) некоторые продукты могут быть опасными в сыром виде, но становятся более безопасными после тепловой обработки в кетеринге или на борту.
- в) время между приготовлением и использованием и температура в этот период.

КАТЕГОРИИ РИСКА.

Компоненты ,составляющие бортовое питание могут быть разделены на 4 категории:

1) ОПАСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Продукты , которые по своей природе могут представлять опасность как окончательный продукт:

- а) молочные продукты содержащие сырое молоко;
- б) полуфабрикаты из птицы и сырые яйца (и продукты их содержащие);
- в) сырое мясо, сырые моллюски и рыба.

Такие продукты не могут использоваться в кетеринге как конечные.(т.е. без тепловой обработки)

2) ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ.

Продукты, которые интенсивно обрабатываются после тепловой обработки:

- а) птица и мясо, освобожденные от костей после тепловой обработки;
- б) яйца с начинкой;
- в) холодная нарезка ,обжаренная;
- г) готовые моллюски, очищаемые после тепловой обработки.

3) СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ

Продукты, которыми производится минимальное количество операций после тепловой обработки.:

- а) маринованные и осушенное мясо и колбасы
- б) рагу
- в) рис
- г) макароны
- д) соусы

Продукты этой категории могут стать особо скоропортящимися продуктами при их заражении или содержании при повышенной температуре.

4) НЕСКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ

- а) кислотосодержащие продукты (рН выше 4,6)
- б) свежие фрукты, которые могут быть очищены перед едой и консервированные фрукты
- в) фруктовые концентраты, соки и кислые напитки
- г) хлеб и сухие пекарские изделия.

В данном документе рассматриваются только микробиологические опасности. В дополнение, если необходимо можно учесть химические и токсические опасности , такие как грибы, креветки, красные бобы и шпинат, специи и зелень.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ЗАДЕРЖАННЫХ РЕЙСОВ.

Температура бортпитания после загрузки на самолет не должна превышать 12С (см. Анализ гигиены п.59)

Если на самолете не имеется охлаждаемых буфетных стоек и рейс задерживается, питание, которое было загружено при температуре 12С, может находиться на борту

максимум 4 часа. Если задержка превысит 4 часа ,то питание должно быть снято и уничтожено.

Если самолет имеет активную систему охлаждения бортпитания , оно может быть загружено при температуре не превышающей 12С и находиться на самолете в течении 12 часов если температура питания не превысит 15С и питание будет предложено пассажирам немедленно после взлета. В случае более длительной задержки питание должно быть уничтожено.

Представители авиакомпаний ответственные за принятие решений о утилизации или перемещении питания с самолета должны иметь исправный термометр с пробником. Он/она должна убедить все службы, связанные с бортпитанием, в необходимости снятия с самолета бортпитания.

Допускается, чтобы органолептические показатели питания могут быть такими , что официальный представитель авиакомпании может принять решение о снятии бортпитания в более ранние сроки, чем указано выше.