Питание на транспорте относится к специальным формам организации питания.

Специфика заключается в качественном, безопасном приготовлении и в быстром обслуживании.

На сегодняшний день во всем мире распространена практика кейтеринговой системы организации питания на транспорте (приготовление и стандартного, оговоренного с заказчиком, меню блюд и своевременная доставки к месту потребления).

Кейтеринг одна из наиболее сложных и ответственных категорий организации питания в силу высоких требований соответствия нормам безопасности при производстве блюд.

Ассоциация заинтересована в следующих аспектах организации питания:

- аккредитация производителей питания для транспорта по системе HACCP (международные санитарные требования);
- проектирование пассажирской транспортной инфраструктуры с учетом требований заказчика обеспечения питанием пассажиров.

Каталог полезной информации

1. Перечень основных действующих документов санитарного законодательства на транспорте
2. Сроки годности подтверждение
3. Итоги Конференции Безопасность и качество пищевых продуктов

Стандарты АСП

1. Стандарт требований к поставщикам услуг питания
2. Стандарт системы общепит на транспорте

СанПиН

1. СП Сроки годности

Методики

1. Введение в HACCP общ. питание
2. Методические указания о проведении производственного контроля на транспорте

Международный опыт

1. Международное Руководство безопастность питания
2. Стандарты IFCA & IFSA

Всемирная организация здравоохранения

1. Глобальная стратегия ВОЗ в обеспечении пищевой безопасности
2. ВОЗ 5 принципрв безопаст. питания

Воздушный транспорт:

1. Требования к безопасности при реализации бортового питания
2. Требования к услугам бортпитания
3. IFSA_AEA_World_Food_Safety_Guidelines
4. Санитарный аудит EAA

ICQA ИАТА

1. Предисловие к разделу ICQA

2. Программа обеспечения безопасности питания 16.01.2006
3. Программа обеспечения качества питания 16.01.2006

Вторая редакция ICQA

1. Изменения к аудиту безопасности _ICQA2008
2. ICQA_-аудит безопасности август_2008