

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"

Постановление Правительства Республики Казахстан от 3 февраля 2012 года № 200

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" Правительство Республики Казахстан

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции".
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

К. Масимов

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 3 февраля 2012 года № 200

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" (далее – Санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции (далее – объекты), за исключением пищевой продукции, в отношении которой законодательством Республики Казахстан установлены иные требования к производству и переработке.

2. Настоящие Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к объектам при:

- 1) проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании и вводе в эксплуатацию;
- 2) содержании и эксплуатации помещений и оборудования;
- 3) производстве, расфасовке, хранении, транспортировке, обогащении пищевой продукции;
- 4) организации производственного контроля;
- 5) бытовом обслуживании, а также к медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала.

3. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

- 1) продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, предназначенное для дальнейшей переработки при производстве пищевых продуктов;
- 2) детская молочная кухня – объект для приготовления молочных продуктов и продуктов лечебного питания для детей грудного и раннего возраста;
- 3) детская питательная смесь – молочная смесь, максимально приближенная к составу грудного молока в качественном и количественном отношении, обеспечивающая нормальное физическое развитие ребенка при искусственном и смешанном вскармливании;
- 4) обочная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой

очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;

5) бастуны – вспомогательная часть оборудования, на которую навешиваются и высушиваются длинные макаронные изделия;

6) бункер, силос – емкости для временного хранения зерна, разгружающиеся через нижнюю часть, оборудованные затворами и питателями;

7) бураты – технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

8) пистолет-распылитель (форсунки) – устройство для проведения обработки вымени коров перед доением;

9) ветеринарные документы – ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарный сертификат, выдаваемые главным государственным ветеринарно-санитарным инспектором города республиканского значения, столицы и его заместителем, государственным ветеринарно-санитарным инспектором района (города областного значения) на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарная справка, выдаваемая ветеринарным врачом подразделения местного исполнительного органа города районного значения, поселка, аула (села), аульного (сельского) округа, осуществляющего деятельность в области ветеринарии, на животное, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей административно-территориальной единицы в порядке, утвержденном Правительством Республики Казахстан;

10) гомогенизация – технологический процесс для придания однородности составу молока путем дробления жировых шариков;

11) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

12) заготавливаемое молоко – коровье молоко, полученное от здоровых животных и отвечающее требованиям стандарта и ветеринарно-санитарных правил;

13) машина для мокрого шелушения зерна – машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;

14) вредная примесь зерна – примесь растительного происхождения, опасная здоровью человека и животных;

15) дезинфекционный барьер – углубление в земле перед въездом на территорию организации, заполненное дезинфицирующим раствором, предназначенным для дезинфекции колес автотранспорта;

16) дезинфекционно-помывочный пункт (далее – дезопомывочный пункт) – место, где проводится мойка и дезинфекция транспортного средства, перевозящего скот;

17) учетный номер – код, включающий вид деятельности и номер объекта производства;

18) дефростация мяса – размораживание мяса до температуры в толще мышц не ниже +1⁰С;

19) продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения – предназначенное для изготовления пищевых продуктов и не подвергшиеся промышленной или тепловой обработке: туши (тушки) животных всех видов, продукты их первичной переработки (включая кровь и субпродукты), водные биологические ресурсы и икра, молоко сырое, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция; продукция животного происхождения непромышленного изготовления, предназначенная для реализации на сельскохозяйственных рынках;

20) обваленное мясо – мясной продукт из мышечной, жировой и соединительной ткани туши отделенных от костей;

21) срок годности – период времени, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции и по истечении которого пищевая продукция непригодна для использования по назначению;

22) крупяная продукция – продукция, полученная в результате переработки зерна в крупу;

23) камера созревания – помещение для выдерживания мяса с целью придания ему пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готовой продукции и устойчивости при хранении;

24) высокотемпературная пастеризация – процесс термической обработки в диапазоне температур от +77⁰С до +125⁰С, сопровождающийся инактивацией щелочной фосфатазы и пероксидазы;

25) зерная камера – пространство между шнеком и пластинами пресса крупка-мятка,

полученная из сердцевины ядра семян;

26) крахмалопаточная продукция – продукция, полученная в результате выработки крахмала и крахмальной продукции из крахмалсодержащего сырья. К крахмалопаточной продукции относятся: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, нативные и модифицированные крахмалы, декстрины, саго крахмальное и другие продукты на основе крахмала;

27) лузга – плодовая оболочка семян подсолнечника;

28) подварка – сваренная масса сахара с добавлением пюре различных ягод и фруктов;

29) расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при температуре и влажности воздуха в соответствии нормативным техническим документам;

30) шнек интенсивного увлажнения – оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

31) глубокозамороженное мясо – мясо после замораживания до температуры в толще мышц не выше - 18⁰С;

32) опасная пищевая продукция – пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности, и/или гигиеническим нормативам на пищевую продукцию, а также пищевые продукты с истекшими сроками годности и скоропортящиеся пищевые продукты, режим хранения которых был нарушен или произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и/или в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья, при использовании которой может возникнуть недопустимый риск для жизни и здоровья человека и окружающей среды;

33) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, на которых объем перерабатываемого сырья не превышает три тонны в сутки; хлеб и хлебобулочные изделия производительностью до трех тонн; макароны и макаронные изделия – до одной тонны; мукомольные до 10 тонн;

34) дрожжи сухие – дрожжи с содержанием сухих веществ 90%;

35) магнитные заграждения – устройства для выделения металломагнитных примесей;

36) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;

37) маслоэкстракционное производство – объект, на котором производят растительные масла, гидрогенизацию и расщепление жиров;

38) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

39) меласса – отход свеклосахарного производства, используется при производстве дрожжей;

40) мисцелла – смесь шрота с растворителем;

41) нормативные документы – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила, и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

42) производственный контроль – мероприятия, направленные изготовителем на обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), оборота и утилизации; выполнения работ и оказания услуг, включающие в себя проведение лабораторных исследований и испытаний;

43) пищевые продукты непромышленного изготовления – продукты животного и растительного происхождения, полученные гражданами в домашних условиях и/или в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и предназначенные для реализации только на сельскохозяйственных рынках;

44) технические документы изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации), содержащие наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство

пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

45) растительное масло – жиры растительные, получаемые из семян или плодов растений отжимом или экстрагированием;

46) пастеризация – процесс термической обработки (однократным нагреванием) при температуре от +65°C до +100°C, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99,0 процентов (далее – %) от исходного содержания в продукте;

47) дрожжи прессованные – дрожжи с содержанием сухих веществ 25 – 30 %;

48) рециркуляция – повторное использование воздуха, доведенного до первоначальных параметров;

49) предельно-допустимые концентрации (далее – ПДК) – уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего рабочего стажа не вызывают заболевание или отклонение в состоянии здоровья;

50) срок хранения – период времени, в течение которого пищевая продукция при соблюдении установленных условий хранения сохраняет потребительские свойства, указанные в маркировке и технической документации на продукцию;

51) охлажденное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя животного или птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0°C до + 4°C;

52) санитарная обработка – совокупность технологических приемов, обеспечивающих качество мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды;

53) санитарный брак – изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, правил перевозки и складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

54) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенная для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

55) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

56) санитарная бойня – помещение для убоя больного скота;

57) сепаратор – зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;

58) стерилизация – процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при температуре выше +100°C, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

59) молочный блок – изолированное помещение в коровнике или отдельное здание, предназначенное для первичной обработки и временного хранения молока, санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств;

60) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ производителя/изготовителя, сопровождающий каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья и удостоверяющий соответствие качества и безопасности требованиям нормативных, технических документов; обеспечивающий их прослеживаемость, содержащий номер и объем партии, сведения о документах об оценке соответствия, сроках годности и условиях их хранения;

61) показатель безопасности пищевой продукции – допустимый уровень содержания химических, радиоактивных, токсических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

62) пищевые продукты – это продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу (в том числе для детского питания, для диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, специализированные продукты для питания спортсменов, тонизирующие напитки, пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов растительного, животного и микробного происхождения, органические продукты), питьевая вода и

питьевая минеральная вода, расфасованная в емкости, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье и пищевые ингредиенты;

63) партия пищевой продукции – совокупность однородной пищевой продукции произведенной (изготовленной) и/или упакованной в идентичных условиях, сопровождаемой одним документом, удостоверяющим ее безопасность;

64) мукомольная продукция – продукция, полученная в результате переработки зерна в муку;

65) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

66) быстрозамороженные продукты – продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, упакованные и замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры -18°C , которую следует соблюдать во время хранения и по всей холодильной цепи до потребителя;

67) скороморозильная камера – помещение с низким температурным режимом от минус (далее – -) 28 градусов Цельсия (далее – $^{\circ}\text{C}$) и ниже;

68) шлифовальная машина – машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной формы и требуемого внешнего вида;

69) технологический брак – продукция, не подлежащая использованию на пищевые цели;

70) термообработка – процесс термической обработки молока или продукции (охлаждение, термизация, пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация, ультравысокотемпературная обработка);

71) термизация – процесс термической обработки молока или молочных продуктов при температуре от плюс (далее – +) 60°C до $+68^{\circ}\text{C}$ с последующей выдержкой до 30 секунд (далее – сек);

72) термограмма – графическое изображение режима тепловой обработки сырья (продукции);

73) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

74) яйца холодильниковые – яйца, хранившиеся в холодильнике свыше 30 суток;

75) подмороженное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмораживания до температуры в толще мышц от -2°C до -3°C ;

76) тостер – электрический нагревательный аппарат для подсушивания семян;

77) низкотемпературная пастеризация – процесс термической обработки при температуре не выше $+76^{\circ}\text{C}$, сопровождающийся инактивацией щелочной фосфатазы;

78) ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) – термообработка молока и продуктов его переработки в потоке при температуре от $+125^{\circ}\text{C}$ до $+140^{\circ}\text{C}$ с выдержкой не менее 2-5 сек, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

79) ультрафиолетовое излучение – электромагнитные волны в диапазоне $0,4-0,2$ микрометра, используемые для обеззараживания воды, воздуха помещений;

80) вымольная машина – центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;

81) раздаточный пункт – объект, предназначенный для выдачи детского питания, приготовленного в детских молочных кухнях, входящий в состав детской молочной кухни или расположенный отдельно на расстоянии не более 40 километров (далее – км) от детской молочной кухни;

82) закваска – молочно-кислые бактерии, используемые для изготовления кисломолочных продуктов;

83) дробилка – устройство для измельчения твердого материала до определенной степени дисперсности;

84) мятка – измельченное сырье на вальцах;

85) фризирование – технологический процесс охлаждения молочной смеси для мороженого с одновременным ее взбиванием;

- 86) фризёр – оборудование, предназначенное для изготовления мороженого;
- 87) циклон – устройство для очистки воздуха;
- 88) условно-годное мясо – мясо туши большого животного, допускаемое в пищу после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом);
- 89) мездрение – технологическая операция по удалению остатков подкожной жировой и мышечной тканей на шкурах;
- 90) шрот – побочный продукт при производстве растительных масел, получаемый после прессования и экстракции семян масличных культур;
- 91) щеточная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений.
4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством Таможенного союза и Евразийского экономического сообщества по санитарным мерам, а также законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и технического регулирования.

2. Требования к объектам при проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании и вводе в эксплуатацию

5. Не допускается проектирование и строительство объектов на земельных участках при:
- 1) использовании их в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, загрязнении органическими и химическими отходами;
 - 2) превышении нормативов радиационной безопасности;
 - 3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;
 - 4) отсутствию возможности организации санитарно-защитной зоны, санитарных разрывов, и в зонах возможного затопления;
 - 5) размещении в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;
 - 6) размещении в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт.
6. Проектирование, реконструкция, переоборудование, перепрофилирование зданий, сооружений, производственных помещений и устройств объектов (независимо от мощности и профиля) должно осуществляться с учетом возможности обеспечения:
- 1) поточности технологических процессов, исключения пересечения путей перевозок сырья и готовой продукции;
 - 2) защиты от шума и вибрации: отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами; установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов; установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты.
7. Не допускается размещение:
- 1) объекта в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий и зданиях гражданского назначения;
 - 2) детских молочных кухонь (далее – ДМК) в полуподвальных и подвальных этажах зданий;
 - 3) производственных помещений объекта в подвальных и цокольных этажах зданий;
 - 4) на территории зданий, сооружений и в помещениях объектов жилые здания или жилые помещения для проживания персонала объекта, помещения для предоставления работ и услуг, не связанных с объектом, пункты по откорму домашних животных и птицы;
 - 5) раздевалок для персонала в производственных помещениях.
8. Допускается размещение:
- 1) ДМК в отдельно стоящих и в пристроенных зданиях, в помещениях детских амбулаторно-поликлинических и стационарных медицинских организациях с отдельным входом;
 - 2) ДМК на первых этажах административных и жилых зданий производственной мощностью до 5 тысяч порций в сутки. При наличии в составе ДМК раздаточного пункта, оборудуются два отдельных входа;
 - 3) объектов переработки и производства пищевой продукции на одной территории

многопрофильных производственных зданий при наличии санитарно-эпидемиологического заключения;

4) объектов малой мощности по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в отдельно стоящих зданиях, в помещениях, пристроенных, встроено-пристроенных к нежилым зданиям, в многопрофильных производственных зданиях объектов (административные, производственные, торговые) при условии отсутствия вредного воздействия на персонал основного здания, соблюдения принципа изоляции технологических процессов.

9. На территории объектов предусматривается отдельный въезд и выезд для транспорта, за исключением объектов малой мощности. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ, площадки для хранения строительных материалов, топлива, тары, дороги для автотранспорта и пешеходные дорожки оборудуют ровным водонепроницаемым покрытием.

10. При въезде и выезде с территории объектов, занятых заготовкой молока, переработкой птицы, мяса, рыбы, у ворот устраиваются дезинфекционные барьеры, с дезинфицирующим раствором в зависимости от эпизоотической обстановки. Кюветы дезинфекционных барьеров оборудуют устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

11. Для приемки (отправки) пищевой продукции предусматриваются погрузочно-разгрузочные механизмы, с оснащением отдельных грузоподъемников для транспортировки сырья и готовой продукции. В местах погрузки-разгрузки пищевой продукции устраиваются навесы.

12. На территории объекта выделяют следующие основные зоны:

1) административную, на которой размещаются здания административных помещений, контрольно-пропускной пункт и площадка для стоянки легкового транспорта;

2) производственную, на которой расположены здания основного производства, а также производственная лаборатория, медицинский пункт или здравпункт, санитарно-бытовые помещения, столовая, автостоянка для специализированного транспорта с навесом;

3) хозяйственную, со зданиями вспомогательного назначения, складскими помещениями, ремонтно-механическими мастерскими, сооружениями для хранения резервных строительных материалов, тары и топлива, площадки с контейнерами для сбора мусора и дворовыми туалетами.

13. Набор и площади помещений устанавливаются в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом выпускаемой продукции, нормами технологического проектирования профильных объектов.

14. Бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника, в их состав входят отдельные гардеробные для верхней, личной и специальной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной специальной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная (при отсутствии централизованной стирки).

15. На объектах по производству и переработке мясной (в том числе мясо птицы), рыбной и молочной продукции, при числе работающих женщин 15 и более предусматривается комната для личной гигиены женщины и специальная кабина с гигиеническим душем.

16. При размещении бытовых помещений в отдельном здании предусматривают теплый переход в производственные помещения.

17. В производственных помещениях и зданиях предусматривают:

1) помещения для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых при производстве пищевых продуктов и помещения для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

2) санитарный узел, в отдельном от всех производственных цехов для пищевых продуктов помещении, двери которого не выходят непосредственно в производственные помещения, оборудованного смывом, соединенным с действующим водоотведением для санитарно-бытовых стоков;

3) смывные краны для уборки из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее – м²) в цехах, но не менее одного на помещение. Для хранения шлангов предусматриваются кронштейны, оборудованные клапанами-наконечниками;

4) умывальники для мытья рук, оборудованные подводкой горячей и холодной проточной водой, расположенные при входе и на расстоянии не более 15 метров (далее – м) от рабочего места, оснащенные смесителями, средствами для мытья рук и разовыми полотенцами или электрополотенцами (не менее одного) в каждом производственном помещении, санитарном узле, бытовых помещениях.

18. Для персонала объекта предусматривается столовая (при количестве работающих в смену

более 30 человек, с числом посадочных мест из расчета количества работающих в многочисленную смену) или буфет. При отсутствии столовой (буфета) выделяется помещение для приема пищи (при количестве работающих в смену до 30 человек).

19. Территория объекта ограждается, благоустраивается, обеспечивается твердым покрытием, оборудуется ливневой канализацией для сбора атмосферных, талых вод и стоков от смыва территории, содержится в чистоте.

20. Объекты обеспечиваются централизованными системами горячего и холодного водоснабжения, водоотведения. При вводе системы водоснабжения на объект предусматривается устройство для отбора проб воды и трап для стока. Производственные помещения объектов обеспечиваются проточной холодной и горячей водой.

21. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников с устройством на объекте внутренней системы водопровода. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устанавливаются местные источники тепла, водонагреватели. Пар, вступающий в непосредственный контакт с пищевой продукцией или с поверхностями, контактирующими с пищевой продукцией, вырабатывается из питьевой воды без добавления вредных веществ.

22. На период прекращения подачи воды на объектах предусматриваются накопительные резервуары для хранения воды на производственные и питьевые цели, оборудованные устройством для отбора проб воды на анализ.

23. Конструкция резервуаров для запаса воды должны обеспечить безопасность воды в достаточном объеме.

24. При использовании на объектах для технических целей непитьевой воды предусматриваются отдельные системы питьевого и технического водоснабжения. На системы циркулирования питьевой и непитьевой воды наносится различительная маркировка.

25. Допускается использование технической воды для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в санитарных узлах, наружной обмывки автомашин.

26. Не допускается:

- 1) работа объектов на привозной воде;
- 2) использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;
- 3) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;
- 4) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;
- 5) располагать санитарные узлы, душевые, прачечные и умывальные над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;
- 6) прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры;
- 7) сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;
- 8) сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев;
- 9) размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;
- 10) проведение работ при отключенных приточно-вытяжных вентиляционных системах и рециркуляция воздуха в производственных помещениях, имеющих открытые технологические емкости и процессы;
- 11) хранение вышедших из строя газоразрядных ламп и измерительных приборов с ртутным наполнителем, подлежащим утилизации;
- 12) привлечение к технологическим операциям персонала, не имеющего профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), не прошедших гигиеническое обучение.

27. Аварии и ремонтные работы на водопроводе и канализации, отсутствие воды, пара и холода регистрируются в журнале учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

28. После устранения аварийных ситуаций, проведения ремонтных работ водопровод и резервуар

промываются и дезинфицируются с последующими лабораторными исследованиями воды.

29. Хозяйственно-бытовая и производственная канализации на объекте должны быть отдельными с подключением к общегородскому (поселковому) водоотведению, при ее отсутствии оборудуется локальная система канализации.

30. При размещении объекта в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается местная система канализации и вывозная система очистки. Водонепроницаемая емкость (яма) для приема сточных вод оснащается крышкой, размещается в хозяйственной зоне и очищается по мере заполнения ее на 2/3 объема.

31. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке, содержащие жир пропускаются через жирословители. Сточные воды из карантинного отделения объекта подвергаются обеззараживанию.

32. Производственные помещения оборудуют трапами диаметром не менее 10 сантиметров (далее – см) и сетками для сбора смывных вод. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин подсоединяют к водоотведению с устройством гидравлических затворов (сифонов).

Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом.

33. Устройство пола в санитарных узлах, душевых и местах прокладки канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объекта производят с гидроизоляционным покрытием.

34. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах без ревизий только через бытовые помещения объектов.

35. В помещениях объекта предусматривается естественное и/или искусственное освещение в соответствии с технологическими требованиями производства.

36. В производственных помещениях с постоянным пребыванием людей предусматривается естественное освещение. Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие пребывают не более 50% времени в течение рабочего дня.

37. Производственные помещения (с постоянным пребыванием работающих) без естественного освещения или с недостаточным по биологическому действию естественным освещением (коэффициент естественной освещенности не менее 0,5 %), размещение которых допускается в соответствии с технологическими требованиями проектирования производства, при наличии специального обоснования, оборудуются:

- 1) искусственным освещением;
- 2) устройством для эритемного облучения;
- 3) комнатами для кратковременного отдыха работающих на расстоянии не более 100 м от рабочих мест с естественным освещением;
- 4) постоянно действующей принудительной вентиляцией.

38. Источники освещения оснащаются специальной осветительной арматурой, на производствах, связанных с выделением пыли, влаги – во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения, не создающие бликов.

39. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использовать переносные, заключенные в защитные сетки, лампы напряжением не выше 12 Вольт.

40. Все открывающиеся проемы (окна, фрамуги, двери) оборудуют съемными защитными сетками от проникновения насекомых.

41. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

42. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуют приточно-вытяжной системой вентиляции на естественном и искусственном побуждении.

43. Конструкцию и исполнение систем вентиляции выполняют с исключением возможности поступления в помещения загрязненного воздуха и с обеспечением доступа к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

44. В производственных помещениях предусматривается естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

45. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных

веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов, источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для ссыпки коротко резаных изделий) – аспирационными установками.

46. Забор приточного воздуха для производственных помещений осуществляется из зоны не ниже 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха на фильтрах тонкой очистки.

47. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции в машинных и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок допускаются в верхней и нижней зонах помещений.

48. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, проводят в отдельных помещениях или на специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

49. На рабочих местах, для защиты от выходящих горячих паров и газов, устраивают воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время обеспечивается в пределах +18⁰С при скорости движения воздуха 0,5 – 1,0 метров в секунду (далее – м/с), а в летнее время +22⁰С при скорости движения воздуха 1-2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

50. Установки по выдуву бутылок изолируют от основного производства и оборудуют местными вентиляционными устройствами.

51. В бытовых помещениях, санитарных узлах, душевых и лабораториях устраиваются автономные (независимые) системы общеобменной и местной вентиляции, в бытовых помещениях – преимущественно с естественным побуждением.

52. Выбросы из систем местных отсосов производят на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

53. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, перед выбросом его в атмосферу подвергается очистке.

54. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.

55. С учетом технологии производства предусматривается устройство технологического кондиционирования.

56. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

57. ПДК вредных веществ в воздухе производственных помещений, уровни шума, вибрации, освещения и микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека".

58. При отсутствии тамбуров на входах в производственные и складские помещения предусматривается устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.

59. Профилактический осмотр систем вентиляции проводится не реже двух раз в год. Не реже одного раза в месяц проводится осмотр фильтров, их чистка и замена.

60. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержат в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности.

61. Объект оборудуют централизованной системой отопления, при отсутствии допускается местное. Обеспечивают доступность нагревательных приборов при всех видах отопления для проведения уборки, осмотра и ремонта.

62. Помещения, отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяются оборудованием и/или средствами, не допускающими резких изменений данных параметров.

63. Внутренняя отделка помещений выполняется с учетом технологии производства с использованием нетоксичных отделочных материалов, разрешенных к применению, конструктивно соответствующая используемой технологии производства. Стены производственных цехов ДМК, объектов молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, по производству быстрозамороженных полуфабрикатов,

соли, пищевых концентратов, пищевых кислот, душевых облицовываются на всю высоту; стены производственных цехов других производств, лабораторий, бытовых помещений – на высоту не менее 2 м материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам, выше – окрашиваются.

64. Поверхности потолков (или, при отсутствии потолков, внутренняя поверхность крыши), надземных конструкций, находящихся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, выполняют таким образом, чтобы не допускать осыпания в пищевые продукты посторонних частиц, образования и попадания в них конденсата, плесени.

65. Поверхность потолков, стен и оборудования должны обеспечить исключение образования конденсата и плесени. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами, разрешенными органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения к применению на объектах пищевой промышленности. Поверхности потолков, стен и пола должны быть гладкими, ровными, без дефектов, легко поддающимися санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

66. Пол в производственных помещениях, душевых выполняют из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных, исключающих скольжение материалов, допускающих их санитарную обработку, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, с уклоном к трапам, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов, с обеспечением дренажа. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов используют кислото-, щелоче- и маслостойчивые покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта отделяют ударопрочными плитами. Участки полов в производственных помещениях, связанных с мокрыми процессами, повышенным загрязнением жиром, оборудуют решетками.

3. Требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования

67. Действующие объекты подлежат присвоению учетного номера производства пищевой продукции в соответствии с Правилами присвоения учетных номеров объектам производства (изготовления) пищевой продукции, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 11 февраля 2008 года № 125.

68. Используемые способы и периодичность санитарной обработки, дезинсекции и дератизации помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств, используемых в процессе производства оборота продукции, обеспечивают их безопасность и исключают возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

69. Уборка производственных помещений проводится ежедневно влажным способом. Пол моется в процессе работы и по окончании смены с использованием мыльно-щелочного раствора. Поверхности панелей, двери в производственных помещениях моются не менее одного раза в неделю.

70. Все помещения содержатся в чистоте. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны в течение смены очищаются, после окончания смены промываются и дезинфицируются.

71. Не менее одного раза в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой, дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря.

72. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделяется отдельное помещение, оборудованное сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши. Уборочный инвентарь маркируется. Не допускается хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях, а также использование его не по назначению.

73. Дезинфицирующие коврики устанавливаются у входов в производственный корпус, производственные помещения и каждую смену смачиваются в дезинфицирующем растворе.

74. Мытье и дезинфекция инвентаря, тары и транспортных средств проводятся в специальных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводом пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией, обученным персоналом. При ручной мойке предусматриваются передвижные 3-х секционные моечные ванны.

75. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению уполномоченным органом в сфере

санитарно-эпидемиологического благополучия населения, прошедшие государственную регистрацию, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

76. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя.

77. Не допускается:

- 1) проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции. Во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования при условии его ограждения;
- 2) хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях;
- 3) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевых продуктов;
- 4) хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, в производственных помещениях и холодильниках;
- 5) наличие насекомых и грызунов;
- 6) не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях. Применение стеклянных измерительных приборов допускается при наличии защитной оправы.

78. Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, дезинсекции и дератизации с кратностью, установленной хозяйствующим субъектом по согласованию с территориальным государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

79. На объектах проводятся мероприятия по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами, кратность которых устанавливается хозяйствующим субъектом с учетом заселенности грызунами, насекомыми.

80. На территории объекта, в специально отведенном месте в хозяйственной зоне, с наветренной стороны по отношению к производственной зоне, предусматривается площадка, огражденная с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м для установки контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых и производственных отходов.

Вывоз отходов осуществляется специальным транспортом по мере заполнения контейнеров в соответствии с установленными правилами вывоза. После освобождения контейнеры и площадка промываются и дезинфицируются.

81. Условия хранения и удаления отходов предусматривают с исключением возможности загрязнения готовой продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключения возможности загрязнения окружающей среды.

82. Оборудование и инвентарь устанавливаются с учетом возможности свободного доступа для их обслуживания, санитарной обработки и ремонта.

83. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара и упаковка, все части оборудования и аппаратуры, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, зарегистрированных в уполномоченном органе в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения к применению для контакта с пищевой продукцией.

84. Используемое оборудование, аппаратура и емкости, предназначенные для производства, хранения и транспортировки пищевой продукции должно отвечать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом к безопасности машин и оборудования, подвергаться мойке и дезинфекции с частотой, достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов.

85. Поверхности оборудования и инвентаря, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, предусматриваются гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, легко поддающиеся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

86. Металлические конструкции, имеющие контакт с пищевой продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

87. Все оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими

контрольно-измерительными приборами. Контроль работы технологического оборудования организовываются хозяйственными субъектами в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" к прослеживаемости пищевой продукции.

4. Требования к производству, расфасовке, хранению, транспортировке и обогащению пищевой продукции

88. Внутрицеховая тара маркируется по этапам технологического процесса, закрепляются за отдельными видами сырья и готовой продукции, используются строго по назначению.

89. Внутрицеховую транспортную (оборотную) тару и тарооборудование используют чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Обратную тару перед употреблением на объекте подвергают обязательной обработке.

Не допускается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить изделия в таре и транспорте, несоответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям.

90. Не допускается транспортировка тары для упаковки готовой продукции через производственные помещения.

91. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах хозяйствующие субъекты разрабатывают в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

92. Лед, используемый в производстве, изготавливают из питьевой воды, соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности питьевой воды. Лед изготавливают, перемещают и хранят в условиях, защищающих его от загрязнения, обеспечивают сохранность его качества.

93. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием пропускаются через магнитоуловители.

94. Не допускается прием, применение, хранение, транспортировка продовольственного сырья и производство пищевой продукции, которая:

1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов, действующих в области безопасности пищевых продуктов;

2) имеет явные признаки недоброкачества, отличные от указанных в технических документах изготовителя признаков пищевого продукта;

3) не имеет сопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающие место происхождения и прослеживаемость пищевых продуктов, удостоверяющих их качество и безопасность;

4) не соответствует представленной изготовителем информации для потребителя, указанной в маркировке;

5) не имеет на маркировке сроков годности и/или хранения, или сроки годности/хранения которых истекли, или условия хранения которой не соответствует указанным в маркировке и/или сопроводительных документах;

6) не имеет маркировки, либо маркировка не содержит сведений или не соответствует требованиям, предусмотренным законодательством в области маркировки пищевых продуктов;

7) не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

8) содержащая пищевые ингредиенты, происхождение и безопасность которых не подтверждены в соответствии с законодательством;

9) является фальсифицированной продукцией.

95. Пищевые ингредиенты и пищевые добавки хранятся в упаковке завода-изготовителя и готовятся к использованию в отдельном помещении. Пересыпание, переливание красителей, ароматизаторов, пищевых кислот и других добавок в другую посуду не допускается. Хранение их производится в отдельных закрытых шкафах, готовятся к использованию в отдельном помещении.

96. Каждая партия сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость.

97. Партии продовольственного сырья растительного происхождения сопровождаются информацией производителя (поставщика) о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

98. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для производства пищевых продуктов в пищевых целях в необработанном и непереработанном виде по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, проведенной в соответствии с законодательством.

99. Продовольственное сырье животного происхождения, полученное непосредственно от животных или при их убое, сопровождается ветеринарными документами.

100. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства специализированных пищевых продуктов.

101. Не допускается использовать в производстве пищевой продукции нейодированную соль.

Перечень отдельных видов пищевой продукции, в производстве которой используется нейодированная соль, предусмотрен приложением 2 к настоящим Санитарным правилам.

102. Обогащение (фортификация) пищевой продукции проводится в соответствии с Правилами обогащения (фортификации) пищевой продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 января 2008 года № 32.

103. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются производителем (изготовителем) в зависимости от рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и вида обработки продукции, обеспечивающих сохранение свойств и безопасности пищевой продукции в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения.

104. Производитель (изготовитель) пищевой продукции обеспечивает безопасность продукции и предоставляет потребителю вместе с продукцией удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий или накладную с указанием даты и часа выработки продукции на объекте (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час).

105. Складские помещения, помещения для хранения и подготовки сырья к производству оснащаются холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, оборудуются полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, обеспечивающих их санитарную обработку, на высоту не менее 15 см от пола, охлаждаемые камеры – системами сбора и отвода конденсата.

106. Размещение готовой продукции в холодильной камере и/или складском помещении осуществляется партиями, с указанием даты, смены выработки и номера партии.

107. Складские помещения, холодильные камеры оснащают контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени, сведения о них хранят в течение срока годности/хранения выпущенной продукции. Температуру и влажность камер, помещений поддерживают в соответствии требованиями нормативно-технической документацией на хранящуюся продукцию.

108. Температура и влажность в холодильных камерах и складах хранения готовой продукции контролируется хозяйствующим субъектом в рамках производственного контроля не менее 2-х раз в смену. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта.

109. Холодильное оборудование, холодильные камеры моют и дезинфицируют по мере их загрязнения. Не допускается образование "снеговой шубы" на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, на упаковках пищевой продукции наростов снега и льда.

110. В помещении, предназначенном для хранения сырья и готовой пищевой продукции, не допускается совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству продукции.

111. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба, сыр и другое), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и другое).

Не допускается совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления. Не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

112. Для отдельных видов пищевой продукции обеспечивается соблюдение особых условий хранения:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0 до - 2 °С не более двух суток;

3) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см;

4) овощи, в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза, в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке;

5) продовольственный картофель хранят в темных помещениях и/или с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

113. Не допускается хранение и реализация продукции в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбой.

114. Специализированные транспортные средства и транспортное оборудование, предназначенные для перевозки пищевой продукции с регламентированной температурой хранения и параметрам влажности, оснащают оборудованием, поддерживающим необходимую температуру перевозки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурного режима и уровня влажности.

115. Утилизация и уничтожение пищевой продукции, тары, промышленной упаковки осуществляется в порядке, установленном законодательством в области безопасности пищевой продукции.

5. Требования к организации производственного контроля

116. Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и/или лабораторные исследования.

117. При объекте оборудуется производственная лаборатория, осуществляющая собственными силами или с привлечением аккредитованной (аттестованной) испытательной лаборатории необходимый входной контроль сырья, готовой продукции; исследования санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений, оборудования, инвентаря, при этом исследования ограничиваются исследованием на санитарно-показательную группу микроорганизмов и определение микроорганизмов порчи. На объектах малой мощности допускается проведение производственного контроля иной аккредитованной (аттестованной) лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

118. Порядок и периодичность производственного контроля определяются производителем/изготовителем в программе производственного контроля по согласованию с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора, в которой устанавливается и периодичность санитарной обработки, дератизации и дезинсекции. Разработанная программа производственного контроля периодически пересматривается при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта.

119. Производителем (изготовителем) пищевой продукции в целях проведения производственного контроля, а также в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора по

эпидемиологическим показаниям и/или обращениям проводится лабораторный контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности, санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений и оборудования (исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – бактерий группы кишечной палочки, а также на наличие патогенной микрофлоры), соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства (микроклимат, воздух рабочей зоны на содержание вредных веществ, шум, вибрация, освещенность, электромагнитное излучение).

120. Производитель (изготовитель) обеспечивает соответствие показателям безопасности выпускаемой пищевой продукции установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиеническим нормативам безопасности, в том числе в хлебе и хлебобулочных изделиях определяет:

1) в случае конфликта между производителем и потребителем, в продукции со сроком годности/хранения свыше сорок восемь часов – содержание плесени;

2) ежемесячно, в теплый и переходный период года в изделиях со сроком годности свыше сорок восемь часов – наличие бактерий *Bacillus mesentericus*.

121. Санитарно-гигиенические требования к микроклимату, освещенности производственных помещений, уровни шума, вибрации, электромагнитного излучения приборов и оборудования, содержания вредных примесей в воздухе рабочих зон обеспечиваются в соответствии с санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека".

122. Работа на новом технологическом оборудовании, а также после ремонта, реконструкции проводится после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности выпускаемой продукции.

123. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

124. Производитель (изготовитель) незамедлительно прекращает процессы (стадии) производства (изготовления), оборота и утилизации пищевой продукции в случае, если допущено нарушение, приведшее к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы, после чего организует ее утилизацию или уничтожение в порядке, установленном Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

125. На объектах в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции на стадиях производства, транспортировки и хранения, в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 2 % отобранных смывов, взятых не позднее 60 минут (далее – мин) после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции. Исследование на патогенную микрофлору в микробиологических смывах осуществляется при государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре и по показаниям. Наличие патогенной микрофлоры в смывах с вышеуказанных объектов внешней среды не допускается.

126. По запросам органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора, производитель (изготовитель) предоставляет информацию о результатах производственного контроля.

6. Требования к бытовому обслуживанию, медицинскому осмотру и гигиеническому обучению персонала

127. Хозяйствующие субъекты обеспечивают персонал санитарной одеждой, в количестве не

менее трех комплектов. В зависимости от специфики производства – в комплект санитарной одежды дополнительно могут включены резиновые сапоги, перчатки, а также средства индивидуальной защиты.

128. Не допускается в специальной одежде выходить за пределы производственных помещений, надевать на нее верхнюю личную одежду не допускается.

129. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, стирка на дому не допускается.

130. Работники, занятые на пищевом производстве транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов при поступлении на работу, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики проходят обязательные предварительные медицинские осмотры. Рабочие и инженерно-технические работники, поступающие на работу и занятые в производствах и профессиях, связанных с вредными условиями труда, воздействием неблагоприятных производственных факторов проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

131. Хозяином субъектом обеспечивается хранение на объекте личных медицинских книжек персонала.

132. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лица с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно сообщает о своем возможном заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

133. Лица, занятые транспортировкой, погрузкой и разгрузкой пищевой продукции, соблюдают личную и производственную гигиену. Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

134. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для потребления без дополнительной обработки (молочная продукция, мясные изделия готовые к употреблению и другие), ежедневно, перед началом рабочей смены, медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на целостность кожных покровов. Не допускаются к работе лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также лица с подозрением на инфекционное заболевание. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам. Порядок проведения и документальное оформление допуска утверждается изготовителем.

135. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы подвергаются уборке. Не допускается использование бытовых помещений для других целей.

136. Санитарные узлы оборудуют самозакрывающимися дверьми, вешалками для специальной одежды, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и разовыми полотенцами или электрополотенцами. При входе в санитарный узел предусматривается дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

137. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально отведенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

138. Курение на объектах не допускается, за исключением случаев если для курения выделены специальные оборудованные места.

7. Требования к производству молока, молочных продуктов, детских молочных смесей

139. Принятое охлажденное молоко не допускается смешивать с хранившимся на объекте

охлажденным молоком.

140. Производственная лаборатория объекта проверяет каждую партию молока или сливок из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям на эффективность пастеризации.

141. Установки по очистке молока, подготовке вспомогательного сырья, переработке, упаковке продукции, не входящие в состав комплексных технологических линий, в целях предотвращения загрязнения, размещают в изолированных друг от друга помещениях, а также отдельно от складских помещений.

142. Обработку оборудования для производства и хранения молока и молочных продукции проводят после каждого его освобождения.

143. Перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируют и ополаскивают питьевой водой. После окончания приемки молока шланги также промывают, дезинфицируют, закрывают заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешивают на кронштейны.

144. Принятое молоко и сливки после фильтрации и охлаждения до температуры $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ направляют на пастеризацию. Охлажденное молоко при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ хранится не более 6 часов (далее – ч), при температуре $+6^{\circ}\text{C}$ не более 4 ч.

145. Для хранения и подачи сырого и пастеризованного молока на производстве выделяют отдельные маркированные танки и молокопроводы.

146. Емкости, в которых производится изготовление и хранение молочных продуктов (кроме творога), снабжаются плотно закрывающимися крышками.

147. Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков хранения, молоко и молочную продукцию подвергают термообработке – термизации, пастеризации, стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.

148. Стерилизацию молока и молочной продукции осуществляют в герметично укупоренной потребительской упаковке (таре) при температуре выше $+100^{\circ}\text{C}$ с выдержкой, обеспечивающей соответствие продукции требованиям промышленной стерильности.

149. Ультрапастеризацию молока и жидкой молочной продукции при его переработке осуществляют при температуре $+125^{\circ}\text{C}$ – $+138^{\circ}\text{C}$ с выдержкой не менее 5 секунд, обеспечивающей:

1) при последующем асептическом упаковывании – соответствие продукции требованиям промышленной стерильности;

2) при последующем неасептическом упаковывании – существенное снижение остаточной микрофлоры продукта и увеличение продолжительности хранения.

Ультравысокотемпературную обработку осуществляют в потоке в закрытой системе при температуре $+135^{\circ}\text{C}$ – $+140^{\circ}\text{C}$ путем контакта с нагретой поверхностью или прямого смешивания стерильного пара с продуктом с выдержкой не менее 2 сек.

150. Сепарирование, нормализация и гомогенизация молока и сливок проводятся перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко и нормализованную смесь подвергают дополнительной пастеризации.

151. Перед запуском пастеризационно-охладительных установок проверяют готовность оборудования и системы авторегулирования температуры пастеризации.

152. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче воды, пара, электроэнергии в течение двух часов и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси, находящиеся в емкостях сливают и направляют на повторную термическую обработку. Освободившееся оборудование подвергают мытью и дезинфекции.

153. Мойка молочных танков ручным способом проводится специальным персоналом. Мойщики танков не привлекаются к уборке других помещений и санитарных узлов. Для мойки танков используется отдельная специальная одежда и обувь. Резиновые сапоги после дезинфекции надевают около танка на резиновом, предварительно продезинфицированном коврик. Специальная одежда мойщиков и инвентарь хранятся в отдельных промаркированных шкафах.

154. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого использования. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойка и дезинфекция фильтра проводится не реже одного раза в смену.

155. Использованные для прессования творога материал многократного использования сразу после окончания технологического процесса очищаются, стираются и кипятятся в течение 10-15 мин.

Материал просушивают в выделенном месте (сушильной камере, шкафу или на воздухе). Обработка материала проводится в отдельном помещении, стирка их в общей прачечной не допускается.

156. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или моющего средства, после чего промывают горячей водой.

157. Молочные автоцистерны после каждого освобождения от молока промывают, дезинфицируют и пломбируют.

158. Оборудование, неиспользуемое после мытья и дезинфекции более 6ч, перед началом работы подвергается вторичной дезинфекции с последующим микробиологическим контролем качества мытья и дезинфекции согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

159. На объектах и в цехах по производству молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств осуществляются в автоматическом режиме.

160. На термограмме в течение каждого цикла пастеризации отмечается:

- 1) фамилия работника, проводящего пастеризацию;
- 2) тип и номер пастеризатора;
- 3) дата, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко;
- 4) время начала и окончания работы.

При изменении режимов пастеризации фиксируются причины отклонения от установленного режима. Термограммы хранятся в лаборатории в течение года.

161. При отсутствии автоматических контрольно-регистрирующих приборов, контроль режима пастеризации осуществляется замерами температуры каждые 15-20 мин с внесением данных в журнал. Специалистами производственной лаборатории проводится выборочный контроль температуры пастеризации не реже 3-4 раза в смену и эффективность тепловой обработки на линии стерилизации два раза в неделю путем исследования на промышленную стерильность.

162. На переработку или на разлив молоко направляется после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу в зависимости от используемого режима пастеризации.

163. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры $+4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ и направляются на разлив. Пастеризованное молоко до разлива хранится не более 6 ч. В случае продления срока хранения пастеризованного молока в танке, перед разливом молоко подвергается повторной пастеризации.

164. В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+4^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч, при температуре от $+6^{\circ}\text{C}$ до $+8^{\circ}\text{C}$ – не более 3 ч.

165. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и сразу направляются на заквашивание. Не допускается выдерживать молоко при температуре сквашивания без внесения закваски.

166. В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры от $+4^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ и хранение его до использования до 6 ч. При более длительном хранении – молоко перед заквашиванием подлежит повторной пастеризации.

167. Кумыс вырабатывается из кобыльего молока путем сквашивания чистыми культурами болгарской, ацидофильной палочек и дрожжей. Хранение кумыса производится при температуре не более $+6^{\circ}\text{C}$.

168. В производстве сметаны используются свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается. Созревание сметаны проводится в холодильных камерах при температуре от 0 до $+8^{\circ}\text{C}$. Созревание сметаны, расфасованной во фляги и бидоны, осуществляется в течение 12-48 ч, в мелкую потребительскую тару – от 6 до 12 ч.

169. Для производства детских молочных продуктов используется пастеризованное молоко высшего или 1-го сортов, охлажденное до $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, после чего направляется на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

170. При разливе кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате соблюдается следующая последовательность розлива:

- 1) продукты, выработанные с лакто, бифидобактериями;

- 2) с чистыми культурами молочнокислых бактерий;
- 3) с пропиновокислыми бактериями;
- 4) с ацидофильной палочкой и на кефирном грибке.

171. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками сливается через слой фильтрующего материала, с кисломолочными напитками через двойной слой марли. Молоко или сливки направляются на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты на промышленную переработку.

172. Мука и сахар перед использованием просеиваются, изюм перебирают и промывают, какао, кофе и ванилин проверяют на наличие механических примесей.

173. Сыры твердые и мягкие изготавливают из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров не прошедших срок созревания.

174. В реализацию молоко и молочные продукты направляют в охлажденном виде до температуры не более +8°C.

175. Для производства мороженого предусматриваются набор помещений согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

176. В производстве мороженого не допускается:

- 1) применение уксусной кислоты, гусиных, утиных, а также куриных яиц из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям;
- 2) прием из торговой сети для переработки оттаявшего в виде жидкой смеси и с механическим загрязнением мороженого;
- 3) применение эмалированных ванн, посуды из оцинкованного железа и нелуженой меди.

177. На всех этапах производства мороженого обеспечивается соблюдение следующих требований:

- 1) распаковка сырья и подготовка смеси проводится в отдельном помещении;
- 2) передача жидких полуфабрикатов после пастеризации смеси производится по системе закрытых труб. Допускается перенос полуфабрикатов в закрытых алюминиевых или из нержавеющей стали луженых оловом емкостях;
- 3) мороженая смесь, сахарный сироп и другие пищевые добавки фильтруются через специальные фильтры или стерильную марлю, которые меняются по мере загрязнения;
- 4) пастеризация смеси производится при температуре при + 70°C в течение 30 мин; при + 75°C – 20 мин; при + 80°C – 10 мин; при + 85°C – 5 мин;
- 5) контроль качества пастеризации проводится с помощью контрольно-измерительной аппаратуры (манометрических самопишущих термометров или термометров в металлической оправе). Заполненные термограммы с температурной кривой хранятся в цехе мороженого или производственной лаборатории в течение трех месяцев;
- 6) после пастеризации смесь охлаждается до температуры + 6°C и хранится не более 24 ч.;
- 7) температура мороженого после фризирования не выше -3°C, после закалки и хранения – не выше -12°C, для фруктово-ягодных и ароматических видов мороженого – не выше -14°C;
- 8) незакаленное весовое мороженое после фризирования – с температурой не выше -5°C;
- 9) в процессе приготовления и хранения мороженого осуществляется ежедневный производственный лабораторный контроль с документированием.

178. Транспортируется мороженое в условиях, обеспечивающих температуру в закаленном мороженом не выше -12°C, в незакаленном состоянии – не выше -5°C.

179. Приготовление заквасок и пробиотических культур проводится в помещении изолированном от других помещений и максимально приближено к производству кисломолочных продуктов. При входе в отделение предусматривается тамбур для смены специальной одежды.

180. В производственной микробиологической лаборатории предусматривается бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. В заквасочной выделяются зоны для приготовления кефирной и ацидофильной заквасок, мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

181. При изготовлении небольших объемов заквасок допускается приготовление закваски в одном помещении. Для приготовления и транспортировки кефирной и ацидофильной заквасок используются отдельные маркированные резервуары и трубопроводы.

182. После вскрытия флакона с готовой к употреблению закваской, дальнейшее ее хранение и использование не допускается.

183. Для стерилизации воздуха в заквасочных помещениях и тамбуре устанавливаются бактерицидные лампы согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам. Вход в отделение предусмотрен только для работников, занимающихся приготовлением закваски и уборкой помещений.

184. Термостаты и холодильники, предназначенные для приготовления и хранения заквасок, не допускается использовать для других целей.

185. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски, проводится в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

186. Приготовление закваски на пастеризованном молоке, пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, сквашивание и охлаждение закваски производится в одной емкости.

187. На каждую партию закваски оформляются документы, удостоверяющие качество и безопасность. Не допускается использование закваски (сухой лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности и/или с повышенной кислотностью.

188. Контроль приготовления и качества лабораторной, пересадочной и производственной заквасок осуществляется производственной лабораторией.

189. В камерах хранения масла и сыра, для стерилизации воздуха в помещениях посола, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные лампы согласно настоящих Санитарных правил.

190. Состав и минимальные площади помещений объекта малой мощности должны соответствовать приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

191. За качеством и безопасностью поступающего сырья, готовой продукции в процессе производства молока и молочной продукции на объекте осуществляется производственный теххимический и микробиологический контроль согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

192. Состав и минимальные площади помещений ДМК установлены в приложении 9 и 10 к настоящим Санитарным правилам.

193. В основных производственных помещениях ДМК устанавливаются бактерицидные лампы в соответствии с настоящими Санитарными правилами. Режим работы бактерицидных ламп отмечается в специальном журнале по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

194. Не реже одного раза в 10 дней проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

195. В ДМК большой мощности (свыше 5-ти тысяч порций) для мойки бутылок устанавливаются бутылкомоечные машины.

196. Ассортимент молочных и других смесей для детского питания включает – молоко цельное, сливки, молоко с отварами, кисломолочные смеси, творог, каши, кисели, витаминизированные настои и напитки.

197. Молоко для детского питания доставляется из фермерских (крестьянских) хозяйств по прямым поставкам натуральным, не нормализованным и принимается при наличии ветеринарной сопроводительной документации, подтверждающей благополучие хозяйства по инфекционным болезням. Молоко доставляется из молокоперерабатывающих объектов пастеризованным и нормализованным, не менее 3,2 % жирности.

198. Не допускается принимать и перерабатывать фальсифицированное молоко (поднятое, разбавленное водой или обезжиренным молоком), с наличием нейтрализующих (сода, аммиак) и консервирующих веществ, а также молоко с запахом и привкусом химикатов и нефтепродуктов или другими посторонними привкусами и запахами.

199. В случае невозможности использования молока сразу, оно хранится в охлаждаемой камере при температуре не выше +4°C.

200. Детские молочные продукты, составные части питательных смесей производятся в соответствии с приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.

201. Поступающее молоко подвергается фильтрации через лавсановые фильтры или несколько слоев марли (3-4 слоя). Продолжительность работы фильтра определяется чистотой и температурой молока. При низкой температуре молока требуется более частая смена фильтров. После фильтрации фильтры моют, кипятят и просушивают в сушильных шкафах.

202. Профильтрованное молоко подвергается стерилизации, кипячению или пастеризации. Температурные режимы обработки молока и смесей зависят от вида производимого продукта.

203. Охлаждение молока и молочных смесей проводят в стерилизаторах, пастеризаторах, в холодильных камерах (шкафах), при наличии специальной установки – "ледяной водой".

204. Помещение для изготовления молочной закваски изолировано и оборудовано автоклавом (термостатом), холодильным шкафом или камерой. Кефирные грибки, молочные закваски, готовая к употреблению продукция подвергаются лабораторному контролю.

205. Укупорочный материал стерилизуется. Использование ватно-марлевых тампонов не допускается.

206. В детские молочные продукты допускается вносить витамины, минеральные вещества, сахар и другие пищевые ингредиенты, разрешенные к применению в Республики Казахстан, регламентирующие нормативно-технической документацией на конкретный вид детских питательных смесей с учетом возрастных особенностей детей.

207. Все пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты поступают на производство в упакованном виде и перед использованием подвергаются стерилизации. Сахар добавляется в виде сахарного сиропа, соль – в виде раствора.

208. На каждой порции продукции предусматривают этикетку (маркировку) с обозначением наименования кухни и вида продукта, его состава, количества, даты и часа приготовления, срока реализации и условий хранения.

8. Требования к мясоперерабатывающим объектам

209. Перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения сточные воды подвергают механической очистке, пропускают через жируловители, сточные воды из карантинного отделения и от смыва территории пропускают через улавливатель навоза и подвергают обеззараживанию.

210. Все твердые производственные отходы, в том числе навоз собирают в специальные накопители и вывозят в места обезвреживания или утилизации.

211. Площадка (помещение) для содержания скота размещается на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м.

212. При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании, предусматривают изолированные проходы для больных и здоровых животных.

213. Для санитарной бойни предусматривают отдельный въезд для больных животных и площадку для его приема.

214. Полы, стены, кормушки, жижесборник и другое оборудование карантинного отделения изготавливают из материалов, подвергающихся дезинфекции. Не допускается использование кормушек, поилок и инвентаря, изготовленных из дерева.

215. Для сбора и накопления каныги оборудуют водонепроницаемые приемники, с плотно закрывающейся крышкой, рассчитанные не менее чем на трехсуточное накопление каныги. Площадка вокруг приемника бетонируется. Каныга вывозится на навозохранилище специальным транспортом, который ежедневно промывается и дезинфицируется.

216. Биотермическое обеззараживание навоза проводится на специально оборудованных площадках.

217. Транспортные средства, перевозящие животных после выгрузки их и очистки от навоза, подвергают мойке и дезинфекции в дезопомывочном пункте или на моечной площадке, оборудованной на выезде с территории базы.

218. Помещения для убоя животных обеспечивают:

- 1) отдельным помещением для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого и мездрения шкур линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии убоя животных после удаления с туши шкуры и внутренних органов;
- 2) оборудованными местами (точками) ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;
- 3) отдельным помещением для проведения исследований на трихинеллез, оборудованным

необходимыми приборами и инструментами;

4) отдельным оборудованным помещением или запасным подвесным путем для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра и повторной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, полученных от животных с подозрением на заболевание;

5) изолированной холодильной камерой (при отсутствии санитарной бойни) для обеззараживания путем замораживания продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями.

219. На объектах, производящих убой в количестве до 30 голов в смену, допускается производить убой больных и подозрительных на заболевание животных в помещении для убоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов убоя здоровых животных. По окончании убоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

220. Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают.

221. При размещении в едином блоке карантинного отделения перед изолятором оборудуют тамбур, в котором устанавливают шкафы для специальной одежды рабочих, устройства для мытья рук, дезинфицирующий коврик для дезинфекции обуви или санитарный модуль.

222. Подвесные пути и конвейерные линии цеха первичной переработки скота исключают возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами и технологическим оборудованием. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устанавливают водонепроницаемые желоба с уклоном к трапам для стока жидкости.

223. Допускается выделять специальные участки в помещении для убоя, отделенные перегородкой высотой не менее 3 м и удаленные от места нахождения туш на расстояние не менее 3 м и производить технологические процессы:

1) освобождения желудков (преджелудков) от содержимого (мокрым методом);

2) сбора, хранения (до получения результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы) и обработки пищевой крови;

3) обработки субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов); снятие прирезей мышечной и жировой ткани со шкур. При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов допускается проводить в этом же помещении.

224. Специальные участки в помещении для убоя оснащают холодной и горячей водой, устройствами для санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, устройствами для мытья рук.

225. Предусматривают экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки "Стоп" в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний животных.

После убоя, туши и другие продукты убоя подлежат обязательной обработке, ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению.

226. Тара, спуски, тележки и другие транспортные устройства для накопления и перевозки пищевого сырья (жира, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) должны быть отдельные, с маркировкой для каждого цеха и вида продукции. Использование их в других цехах и для других целей не допускается.

227. Участки обескровливания туш, под подвесными путями для сбора технической крови, оборудуют поддонами с уклоном к трапам, на участке зачистки и обработки туш – желобами для сбора стоков и емкостью (накопители) для сбора обрезки.

228. Участок сбора пищевой крови оснащают устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, флягами, инвентарем и оборудованием.

229. Кровь транспортируют к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение. Продукты переработки крови упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от помещений для хранения технического альбумина и других не пищевых продуктов. Оборудование для сушки пищевого альбумина используют с собственными вентиляционными устройствами.

230. Непищевые отходы собирают в отдельную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую маркировку. Для сбора конфискатов оборудуют отдельные спуски или специальную передвижную закрывающуюся тару.

231. Производство колбасных и консервных изделий из продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, допускается в производственном помещении и в отдельную смену. По окончании работы необходимо провести дезинфекцию помещения, оборудования и инвентаря.

232. Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводят в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного с исключением перекрестных потоков продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями с обеззараженными продуктами убоя.

233. Оборудование и рабочие места для обработки кишок размещают по ходу технологического процесса, с целью исключения загрязнения готовой продукции и цеха содержимым кишок и смывными водами после их промывки. Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией. К рабочим местам по обработке кишок подводится холодная и горячая вода, сортировка (продувка) кишок проводится сжатым воздухом.

234. Подготовку кишечной оболочки на объектах малой мощности по производству колбасных изделий допускается проводить на выделенных участках в помещении по производству колбас, отделенных перегородкой высотой не менее 2 м.

235. Дробление и опилка костей, предназначенных для вытопки жира, производится в отдельном помещении жирового цеха.

236. Изделия из субпродуктов и крови изготавливают в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводят в камере размораживания холодильника, при ее отсутствии в отдельном помещении колбасного цеха.

237. Не допускается обеззараживание условно годного мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасного, кулинарного и консервного цехов, цеха мясных полуфабрикатов.

238. Условно годное мясо и субпродукты используют для изготовления мясных хлебов. Контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией не допускается. Условно годное мясо хранится в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

239. Мясной фарш и фарш из субпродуктов готовятся в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

240. Подача топлива в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

241. Для изготовления медицинских препаратов из животного сырья выделяют отдельные производственные помещения. Не допускается совмещение производственных помещений объектов с помещениями по производству кормовых и технических продуктов. При производстве выделяют обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника, экспедиции.

242. Кормовая мука хранится и реализуется в упакованном виде.

243. Поступающее на производство мясо подвергается сухому туалету, срезу клейма, в случае необходимости промывке водой. Не допускается производить туалет туш на столах ветошью из ведра.

244. Температура мяса, поступающего на обвалку, не выше +4 – +6^oC. Если мясо поступило с более высокой температурой, оно подлежит переработке в течение 2-3 ч или помещается в холодильную камеру для охлаждения.

245. В сырьевом цехе обеспечивают температуру воздуха не более +12^oC и относительную влажность не более 70 %.

246. Посол (созревание) мяса для производства колбасных изделий и мясных копченостей проводят в посолочной камере при температуре не более +4^oC.

247. Посоленное мясо загружается в блочные тазы по 10-13 килограмм (далее - кг) или тележки, установленные в камере созревания мяса. Каждая партия мяса маркируется биркой с указанием сорта мяса и даты посола.

248. Время выдержки мяса в камере для вареных колбас составляет 24-48 ч, для полукопченых – 72 ч. При созревании мяса в кусках время выдержки увеличивается до 4-7 суток в зависимости от вида изделия.

249. По окончании посола (созревания) проводится приготовление колбасного фарша.

Температура мяса при куттеровании составляет не выше + 8 - +10°C.

250. Пищевые добавки используют в соответствии с технологическими инструкциями. Отпуск их со склада в лабораторию и из лаборатории осуществляется ответственным работником с регистрацией в учетной документации объекта.

251. Нитрит натрия (калия) применяется только в виде комплексных пищевых добавок, нитритно-посолочных смесей, а также растворов с содержанием нитритов не более 0,9 % (в пересчете на нитрит натрия), хлоридов - не менее 97 %.

Применение нитритно-посолочных смесей, обеспечивается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями безопасности по остаточному содержанию нитритов в мясной продукции.

252. Не допускается:

1) использовать нитритно-посолочные смеси для пищевых продуктов убоя и мясной продукции, выпускаемых в реализацию в сыром виде;

2) одновременное использование двух и более нитритно-посолочных смесей при производстве одного наименования мясной продукции.

253. Подготовку пищевых добавок (при необходимости фасовка пищевых добавок) и не мясных ингредиентов (круп, свежих овощей и фруктов, сырых яиц и т.д.) проводят в отдельном помещении.

254. Рамы, используемые для термической обработки, идентифицируют (указывают дату, время, количество, наименования продукции, подпись ответственного лица).

255. Наполнение оболочек фаршем производится специальными шприцами. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется проколом оболочки. Батоны, заполненные фаршем, в цехе хранятся не более 2-х ч при температуре помещения +15 - +20°C.

256. Допускаются к использованию натуральные и искусственные оболочки. Изготовление полукопченых колбас в искусственной оболочке не допускается.

257. Полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы проходят процесс осадки при температуре +4 - +8°C и относительной влажности 80-85%.

258. Термическая обработка колбас и мясных копченостей проводится в стационарных обжарочных или варочных камерах и термических агрегатах. Камеры для термической обработки оснащаются приборами для контроля и регулирования температуры и относительной влажности, режимы термической обработки продукции регистрируются в учетной документации объекта.

259. Конец варки колбасных изделий определяется температурой внутри батона (+70 - +72°C).

260. Охлаждение вареных колбас проводится холодной водой под душем в течение 7-10 мин до температуры внутри батона не выше +30°C, после чего колбасу помещают в камеру с температурой +8 - +10°C и относительной влажностью 85-90%. Вареные мясные копчености охлаждают до температуры в толще продукта не выше + 8°C.

261. При производстве мясных копченостей в самостоятельных цехах малой мощности допускается проведение охлаждения на площадях термического отделения.

262. Для обжарки и копчения колбасных изделий и мясных копченостей используется дым, получаемый от опилок или дров лиственных пород. Копчение дровами хвойных пород, не ошкуренной березы, а также опилками с влажностью более 50% не допускается.

263. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение через производственные помещения во время технологического процесса не допускается.

264. Набор и площади помещений объектов малой мощности согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам.

265. Для производства пастеризованных консервов мясное сырье после процесса жиловки обрабатывают горячим воздухом при температуре +120°C в течение 60-90 сек или фламбируют пламенем газовой горелки в течение 15-20 сек.

266. Потребительскую тару для производства консервов подвергают обязательной санитарной обработке горячей водой (не менее +80°C), острым паром или иным разрешенным способом.

267. Крышки для производства пастеризованных консервов, упакованные в пергаментную бумагу, предварительно стерилизуют при температуре +100°C не менее 20 мин или иным разрешенным способом.

268. Не допускается поставка мяса в полутушах, четвертинах и отрубях для производства

пастеризованных консервов в не упакованном виде.

269. Параметры стерилизации или пастеризации записывают на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности, обеспечивают хранение записей в течение времени, превышающем срок годности продукции не более чем на 3 месяца.

270. Продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения мясных блоков до тепловой обработки не более 2 ч – для стерилизованных, и 1 ч – для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола.

271. Время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки не более 30 мин – для стерилизованных консервов и 20 мин – для пастеризованных консервов.

272. Допустимая температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару не ниже +40°C.

273. Каждому наименованию консервов присваивают ассортиментный номер.

274. Стерилизованные консервы во всех видах потребительской тары хранят при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%; пастеризованные консервы – при температуре от 0 до +5°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.

275. Бытовые помещения для работников, не участвующих в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, предусматривают отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства продуктов убоя и мясной продукции.

276. При перевозке туш, полутуш и четвертей туши транспортные средства и/или контейнеры оборудуют средствами для возможности их вертикальной перевозки, установленными на высоте, исключающей соприкосновение туш, полутуш и четвертей туши с полом.

277. Допускается использование транспортных средств и/или контейнеров, прошедших санитарную обработку и дезинфекцию, для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных или любого другого груза.

278. Не допускается совместная перевозка в одном транспортном средстве и/или контейнере продуктов убоя и мясной продукции различного термического состояния, продуктов убоя, мясной продукции с продуктами, предназначенными для производства технической продукции (шкура, кость и другое).

279. Не допускается:

- 1) перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной или потребительской тары;
- 2) хранение охлажденной, подмороженной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и/или контейнер.

280. Охлажденные пищевые продукты убоя перевозятся при температуре от 0 до + 4°C, подмороженные – от -1°C до -3°C, замороженные – не выше -8°C.

9. Требования к рыбоперерабатывающим объектам

281. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции на объекте предусматривают производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, копильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда и другие.

282. Производство пищевых, медицинских и ветеринарных препаратов размещают в изолированных помещениях с самостоятельными входами и бытовыми помещениями. Цеха технической продукции удаляют от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м и отделяются от последних зоной зеленых насаждений.

283. Во всех цехах и помещениях проводится ежедневная уборка, дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.

284. Каждый вид пищевых отходов собирают отдельно в чистые инвентарные ящики. Продолжительность хранения отходов не более 4 ч.

285. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего объекта оборудуют водотведением, пол

выполняют в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

286. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке подводят холодную и горячую воду, создают условия для дезинфекции площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

287. Рыбоприемные площадки ежедневно очищают, дезинфицируют и промывают чистой водой. Пространство под приемной площадкой содержат в чистоте.

288. Промывку столов проводят по мере загрязнения. Шланги, используемые для мытья рыбы, хранят в свернутом виде не касаясь пола.

289. После разделки рыбу тщательно промывают в проточной воде, хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом, или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

290. Столы для приема и спуска по желобам и люкам сырья обивают жестью, оборудуют ограждениями. Использование деревянных досок и других конструкций не допускается.

291. Санитарная обработка мелкого инвентаря проводится в стерилизаторах, крупный инвентарь и оборотная тара в моечной машине или в отдельном помещении с подводом к холодной и горячей воды.

292. Тара хранится в чистых, сухих помещениях.

293. Крышки тары поступают в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемые материалы.

294. При производстве соленой продукции предварительно осуществляется подготовка посольных емкостей, инвентаря и оборудования. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь тщательно очищают от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверяют их на водонепроницаемость.

295. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) маркируют, ежедневно промывают и дезинфицируют.

296. Стационарные чаны для посола, размораживания, отмочки, углубленные в землю, располагаются с возвышением стенок над полом не менее чем на 50 см, дно чанов с уклоном к сливному отверстию для обеспечения полного стока отработанных тузлуков и смывных вод.

297. Оставшаяся в чанах после выгрузки рыба тузлук допускается к повторному использованию в производстве после очистки (фильтрации) по заключению лаборатории, в случае отсутствия порочащего запаха, при кислотности не более 2-3 единиц.

298. Для чанов используются гнеты, изготовленные из материалов, устойчивых к тузлукам, легко поддающиеся очистке и дезинфекции, имеющие ручки с весом не более 20 кг.

299. К емкостям для размораживания, посола и отмочки обеспечивают подводку через смеситель горячей и холодной воды. Сливную трубу из емкостей оборудуют запорной арматурой.

300. Для посола рыбы используют контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

301. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках осуществляют в соответствии с технологическими инструкциями.

302. Стеллажи для стекания размороженной, промытой и соленой рыбы располагают на высоте не менее 40 см от уровня пола.

303. Для производства пресервов выделяют следующие помещения (участки): централизованная тузлучная, охлаждаемая камера для хранения готовой продукции, подготовки, обработки овощей и фруктов, охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья, помещение для хранения вспомогательных материалов, помещения для хранения тары, мойки и дезинфекции пустых банок, инвентаря и внутрицеховой тары.

304. Запас размороженного сырья в разделочном цехе не более часовой потребности. Задержка размороженного сырья в воде не допускается.

305. Рыба доставляется в цех в таре с отверстиями в днище и устанавливается в один ряд по высоте. Пустая оборотная тара и тара с рыбой хранятся на стеллажах.

306. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

307. Пресервы после закатки хранятся не более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляются в холодильник на созревание при температуре от 0 до -8°C.

308. Основное производство консервов размещается в общем помещении с устройством отделений для варки соуса, автоклавирования, мойки тары, инвентаря и участков – сырьевой, обжарочный, бланшировочный и расфасовки.

309. Автоклавы для стерилизации консервов оборудуют контрольно-измерительными приборами, работающими в автоматическом режиме. Термограммы хранятся в производственной лаборатории не менее одного года. На термограмме указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика.

310. Производственной лабораторией периодически проводится проверка эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки (инкубационные тесты – при +37°C в течение семи дней или при + 35°C в течение десяти дней, осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории объекта).

311. Эффективность закатки и наличие повреждений у банок проверяется ежедневно на специальном оборудовании.

312. На банках, прошедших тепловую обработку при одинаковых условиях, устанавливают опознавательную метку партии.

313. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы сливают, системы и заливочные машины промывают горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

314. Хранение консервов на объекте осуществляется в сухих складских помещениях. Бомбажные и другие отбракованные консервы хранят в отдельном помещении.

315. В цехе по производству кулинарных рыбных изделий выделяют помещения (участки) для хранения, распаковывания, размораживания и разделки сырья, хранения и обработки овощей, приготовления теста, обжарки и запекания рыбы, приготовления заливных блюд, фаршевых изделий, соусов и ланспигов, хранения вспомогательных материалов, упаковки продукции, экспедицию с холодильной камерой, холодильную камеру для хранения отходов, моечные помещения для мойки инвентаря, внутрицеховой и оборотной тары.

316. После варки рыбных колбас температура внутри батона должна быть не ниже +80°C, после копчения не ниже +45 – +50°C. По окончании обжарки продукт охлаждается до температуры + 20°C и сразу же фасуется.

317. При изготовлении рыбного фарша используется рыба, охлажденная до + 5°C. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

318. Фарш с пищевыми добавками перемешивается в течение 4-7 мин, температура фарша не более +10°C.

319. Смесь стабилизирующих добавок готовится заранее и хранится в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

320. В копильном производстве выделяются помещения (участки) для приготовления солевого раствора, охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья, для упаковки готовой продукции, холодильник для временного хранения готовой продукции, для обработки, сушки, хранения оборотной тары, для хранения топлива, опилок и копильной жидкости, для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

321. Копченые, вяленые и сушеные рыбные продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

322. Допустимая температура внутри рыбы горячего копчения по завершению процесса копчения – не менее +80°C.

323. Готовая продукция быстро охлаждается до температуры не выше +20°C, упаковывается и направляется в холодильную камеру.

324. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от +2°C до -2°C, рыбу холодного копчения – при температуре от 0 до -5°C.

325. Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не более 12 ч. Не допускается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.

326. В ящиках для упаковки копченой рыбы предусматривают отверстия в торцевых сторонах.

327. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь маркируется. Для укладки ломтиков используются лопаточки или вилочки.

328. Вяление рыбы в естественных условиях производится на открытых вешалах или под навесом. Площадку под вешалами выполняют с ровным твердым покрытием с уклоном для стока

атмосферных вод, содержат в чистоте. Использование площадок для других целей не допускается.

329. Нижние ряды рыбы, при развеске на вешала, располагают на высоте не менее 0,8 м от земли.

330. Клетки, шомпола, рейки, решетки и другие после каждой разгрузки очищают, промывают горячим раствором моющего средства и ошпаривают.

331. Готовая вяленая рыба складывается в бурты на столы высотой от пола не менее 50 см и покрывается брезентом. Оставлять бурты на ночь не допускается.

332. Производство икры (икорный цех) предусматривается как в составе многопрофильного объекта или как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных, вспомогательных и бытовых помещений. Оно размещается в самостоятельных технологических цехах, оснащенное необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем. Выработка икры в банках и бочках производится в отдельных помещениях.

333. Для удаления небелиний и посторонних включений из икры используются прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой.

334. Участок выемки ястыков и пробивки икры оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды и снабжают устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

335. Икра рыб собирается в чистые емкости и доставляется в цех/участок фасовки в охлажденном состоянии при температуре 0°C.

336. Для приготовления икры применяются кипяченые охлажденные тузлуки и прокаленная соль. Масло производственной лабораторией проверяется на отсутствие золотистого стафилококка.

337. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не превышает двух часов. После пастеризации икра направляется в холодильную камеру.

338. Икру осетровых рыб изготавливают из икры-сырца, заготавливаемого только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

339. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стираются, перед использованием кипятятся.

340. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, после окончания каждого производственного цикла зачищают, промывают и дезинфицируют. Промывные воды удаляют через жируловитель.

341. Обеспечивается герметизация процесса приготовления медицинского жира и витаминных препаратов.

342. Для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом используется чистая вода, без посторонних включений.

343. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляются из производственных помещений.

344. Отходы хранятся в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Хранение отходов без охлаждения в закрытых емкостях осуществляется не более двух часов.

345. На рыболовных судах не допускается контактирование продукции с талой водой.

346. На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны снабжают устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне. Данные устройства обеспечивают температуру смеси рыбы и чистой морской воды не выше + 3°C через 6 час после загрузки и не выше 0°C – через 16 час, и позволяют вести мониторинг и регистрацию температур.

347. Допускается малым судам выгружать продукты рыболовства безо льда в течение 12 ч с момента вылова при температуре хранения рыбы от -1°C до +4°C.

348. При охлаждении продуктов рыболовства водой, на борту судна рыбу хранят в чистой охлажденной воде не более трех суток.

349. Предотвращают попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

350. Морозильное судно оснащают:

1) морозильным оборудованием достаточной мощности для быстрого понижения температуры до

-18°C;

2) охлаждающим оборудованием достаточной мощности для содержания продуктов рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18°C, оборудованным устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства располагают в зоне самой высокой температуры в трюме.

351. Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

352. Продукты рыболовства в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны высотой 8 см от пола. Штабеля располагаются на расстоянии не ближе 30 см от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

353. Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно устанавливается с исключением загрязнения подаваемой воды.

354. На плавбазах (плавсредствах) предусматривают:

1) зону приемки с устройством защиты продукта от солнца и нагревательных элементов и от любого источника загрязнения, легко поддающуюся уборке;

2) систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

3) рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любое загрязнение продуктов;

4) зону для хранения готовой продукции;

5) место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

6) специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы хранятся на судне не более 24 ч;

7) водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

8) оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, оснащаются оборудованием, требуемым для морозильных судов.

355. Охлажденная рыба в таре поставщика хранится при температуре от 0 до -2°C не более двух суток, мороженая рыба и рыбная продукция - при температуре не выше -18°C, неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, хранится при температуре не выше -9°C, живая рыба содержится и перевозится специальным для живой рыбы транспортом в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации.

10. Требования к птицеперерабатывающим объектам

356. Технологические процессы, связанные с приемом птицы, сортировкой обработкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья, мойкой грязной тары проводятся в отдельных помещениях или площадках.

357. На объекте выделяют функционально изолированные участки и отделения согласно приложению 14 к настоящим Санитарным правилам.

358. Каждая партия птицы сопровождается ветеринарными сопроводительными документами.

359. Обескровливание тушек птицы проводят в туннелях или закрытых участках, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

360. При снятии оперения с птицы машины ограждаются, желоб для сбора и подачи пера на обработку оснащается решеткой.

361. На тушки и рабочие органы пересъемной машины, в момент снятия оперения с птицы, непрерывно подается вода с температурой +45 - +50°C.

362. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера

первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки устраивают ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

363. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмывают водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используют шланги с насадкой.

364. Не допускают повреждения желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование при вскрытии брюшной полости и извлечения внутренних органов.

365. Охлаждение тушек проводят в ваннах с водой, которая меняется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

366. Охлаждать условно годные, не потрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду не допускается.

367. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.

368. Тушки птицы укладывают в ящики, предварительно выстланные пергаментной бумагой, или упаковывают в индивидуальные пакеты с последующей укладкой в ящики.

369. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не более 30 мин.

370. В холодильных камерах ящики с тушками устанавливают на поддоны, хранят не более 5 суток при температуре $0 - +2^{\circ}\text{C}$.

371. Хранить мышечные желудки без их предварительной очистки и промывки от содержимого не допускается.

372. Для производства яйцопродуктов (меланж, белок, желток, яичный порошок) используют яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.

373. В яйцесушильных цехах для изготовления яичного порошка допускают к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения при температуре $+8 - +10^{\circ}\text{C}$.

374. Не допускают для выработки мороженных и сухих яйцопродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца (бой, насечка, выливка, присушка, мятый бок, малое пятно).

375. В процессе транспортировки и хранения яиц не допускается нарушение целостности и загрязнения скорлупы, соблюдается температурный режим, яйца предохраняют от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

376. Не допускается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат в размокшей, деформированной и загрязненной таре.

377. Яйца распаковываются в помещении, полностью отделенном от производственных участков (разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции).

378. Яйца перед подачей на участок разбивания подвергают визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.

379. Обработку поверхности скорлупы яиц проводят моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

380. После разбивания скорлупы, содержимое яиц собирается в стерильную чистую емкость и проверяется на доброкачественность. При ручном разбивании в одну емкость, сливают содержимое не более пяти яиц.

381. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, используют без признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственного цвета, запаха, консистенции.

382. Прибор для разбивания яиц, емкость для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы, заменяются чистыми продезинфицированными через каждый час работы.

383. Недоброкачественное яйцо, имеющее изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, удаляется вместе с загрязненным инструментом, который заменяют чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляют на мойку и стерилизацию.

384. На участке разбивания яиц предусматривают отделение для мойки, дезинфекции и

стерилизации инвентаря.

385. После разбивания яиц скорлупу собирают в промаркированные для этих целей емкости и направляют на техническую утилизацию.

386. Жидкая яичная масса подвергается пастеризации. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, охлаждается в специальной емкости пастеризатора до температуры +5 – +8°C. При отсутствии у пастеризатора емкостей для охлаждения предусматривают холодильную камеру.

387. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в тару или направлением на сушку содержится в охлажденном состоянии при температуре +5 – +8°C в течение 24 час, в закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

388. Размороженные яичные продукты подлежат немедленному использованию или переработке.

389. Для сушки яичной массы воздух забирается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

11. Требования к плодоперерабатывающим объектам

390. Основные производства плодоовощных консервных объектов, размещают в закрытых, отапливаемых помещениях с минимальным количеством перегородок, допускается выделение перегородками участков с оборудованием, неработающим в отопительный период.

391. Участки основных технологических операций отделяют стенами или перегородками высотой до 3 м от участков первичной переработки сырья и стерилизационного отделения.

392. Отделение уничтожения брака готовой продукции, отделение распаковки стеклянной тары, мойки стеклотары, приготовления маринадной заливки, сепарирования бобовых и крупяных культур, соков, станции централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, упаковочные отделения объектов быстрозамороженной продукции, отделение хранения плодоягодных концентрированных не пастеризованных соков размещают в отдельных помещениях. Также в отдельных помещениях размещают склады пищевых продуктов, пахучих не пищевых веществ, моющих и дезинфицирующих средств, отделения штамповки металлической консервной тары.

393. Переработку сырья проводят на сборных поточных технологических линиях или комплексах оборудования с соблюдением минимального времени пребывания сырья.

394. Технологический процесс осуществляется непрерывно, при работе в периодическом режиме пребывание продукта в линии между двумя последующими операциями не более 30 мин.

395. При производстве консервов использование деревянных емкостей для хранения сырья, материалов и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса, за исключением оборудования и инвентаря для производства солений и квашений, не допускается.

396. При прекращении работы более чем на 30 мин машины для резки овощей, волчки, транспортеры очищают от остатков сырья и промывают водой. Инспекционные ленты промывают каждые 3-4 ч струей горячей воды.

397. Мойку сырья проводят с использованием холодной проточной воды.

398. Воду в бланширователе при производстве зеленого горошка меняют каждую смену. Бланширователь не менее одного раза в сутки полностью очищают от горошка, промывают горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицируют, обильно промывают холодной водой.

399. Емкости для томатной пульпы защищают от воздействия солнечных лучей и устанавливают под навесом на хорошо обдуваемом воздухом месте. Действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождают от томатной пульпы, очищают от остатков продукта, промывают водой из шланга, обдают паром, дезинфицируют.

400. Контроль качества обработки емкости проводится каждую смену производственной лабораторией.

401. Не допускается использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

402. Для кратковременного хранения овощей, фруктов и ягод устраивают сырьевые площадки, имеющие твердое покрытие, обеспечивающее возможность влажной уборки.

403. Тару с овощами и фруктами устанавливают на сырьевой площадке штабелями. Допускается

хранение корнеплодных овощей навалом на площадках. Зелень хранят на специальных стеллажах, не допускается складирование ее на пол сырьевой площадки.

404. К площадке подводят горячее и холодное водоснабжение, водоотведение, предусматривают дезинфицирующую установку.

405. Очистку сырьевой площадки объекта и сырьевых площадок пунктов первичной переработки сырья проводят ежедневно. Канализационные трапы и желоба после очистки дезинфицируют.

406. Консервы, признанные негодными для пищевых целей хранят до их уничтожения в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки. Перед уничтожением банки вскрывают, содержимое помещается в металлическую емкость, обрабатывают, заливают дезинфицирующим средством и вывозят на полигон твердых бытовых отходов.

407. Томатная пульпа изготавливается непосредственно перед загрузкой в транспортное средство. Время доставки томатной пульпы на объект с пунктов первичной переработки сырья не превышает 4 ч.

408. Транспортировку вымоченного зеленого горошка проводят в чистых строганных сухих продезинфицированных ящиках или в автоцистернах с водой. Суммарная длительность от момента вымачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не более 4 ч, плодоягодного сула - 2 ч.

409. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не более 2 ч.

410. Перевозку овощей, фруктов и ягод проводят в таре.

411. При производстве сушеных фруктов и винограда осуществляют три основных процесса:

- 1) подготовка сырья к сушке;
- 2) сушка;
- 3) товарная обработка продукта.

412. При подготовке сырья к сушке, в зависимости от вида плодов, проводят инспекцию, мойку, сортировку, резку, сульфитацию, удаление сердцевин и косточки.

413. В квасильно-засолочном производстве для временного хранения капусты используют крытые навесы легкого типа с естественной вентиляцией, оборудованные подтоварниками или разборными закромами.

414. Соление и квашение овощей осуществляют в дошниках (деревянных или железобетонных), в бочках, в емкостях с полиэтиленовыми вкладышами. Для квашения капусты и соления овощей применяют чистые культуры кисломолочных бактерий, сухие закваски кисломолочных бактерий. Оптимальная температура хранения квашеной капусты, соленых огурцов и томатов от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$.

415. Дошники и цементированные емкости для квашения углубляют в землю либо устанавливают на поверхности, которые покрывают водонепроницаемыми материалами. Устройство их выполняют удобными для мытья и с отводом отработанных промывных вод после мытья в канализационную сеть. До и после квашения дошники и емкости проверяют их на возможную течь, моют горячим моющим раствором, промывают чистой водой до полного удаления щелочи.

12. Требования к объектам по производству быстрозамороженных полуфабрикатов

416. Охлажденное мясное сырье до переработки хранят в холодильной камере при температуре от 0 до -2°C не более 2 суток. Замороженное мясное сырье хранят в камерах с температурой от -18°C до -25°C не более одного месяца.

417. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, мясной фарш для кулинарных изделий и начинок готовят в количестве сменной потребности. Не допускается приготовление полуфабрикатов и фарша для использования его на следующий день. Подготовленные крупнокусковые и порционные полуфабрикаты и фарш перерабатывают в изделие в течение не более 2 ч. До переработки фарш хранят в охлаждаемом помещении.

418. Яйца перед использованием промывают в трехгнездной ванне теплой ($+40 - +50^{\circ}\text{C}$) водой в 2% растворе кальцинированной соды, ополаскивают, дезинфицируют в течение 5 мин дезинфицирующим

средством в соответствии с инструкцией по применению изготовителя, промывают чистой проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже +50°С.

419. Размороженный меланж хранению не подлежит.

420. Молоко используют только пастеризованное, творог для начинок – из пастеризованного молока.

421. Разделка мяса на порционные полуфабрикаты (мясо духовое, гуляш) и приготовление фарша проводят в специальном помещении, изолированном от цеха изготовления готовой продукции и снабженном соответствующим оборудованием. Допустимая температура в помещении не выше +12°С.

422. Очищенный картофель, заготовленный для дальнейшего использования в качестве гарнира и добавок в мясные изделия, хранят в воде при температуре не выше +12°С не более 2 ч.

423. Тесто для блинчиков и пирогов готовят на смену. Хранение теста не допускается.

424. Тепловая обработка изделий из мяса, гарниров, соусов, блинчиков, пирогов с различными начинками проводится в соответствии с технологической инструкцией.

425. Время варки и жарения порционных кусков мяса и мясных фаршевых изделий зависит от сорта мяса и вида изделия. При полной готовности температура в толще куска мяса или фаршевого изделия не ниже + 75°С.

426. Для жарки во фритюре используют рафинированное растительное масло. Общая продолжительность использования одной порции фритюра не более 12 ч при температуре обжарки +160°С. Через 6 ч от начала жарения контролируют доброкачественность жира.

427. Приготовленные мясные изделия, гарниры и начинки охлаждают до температуры +50°С и передают на фасовку. Время от начала охлаждения до замораживания не более 2 ч.

428. Ручная фасовка готового продукта проводится работниками с использованием одноразовых перчаток.

429. Температура изделий, выпускаемых с объекта, в толще продукта не должна превышать -18°С.

13. Требования к объектам по производству жировых продуктов

430. Технологические процессы предусматривают следующие последовательные операции – хранение масличного сырья (семена подсолнечника, сои, рапса, хлопчатника), очистка сырья от органических и неорганических примесей, обрушивание, отделение лузги, получение мятки (измельчение сырья на вальцах), получение мезги (обработка мятки паром и водой с подогревом до +105°С), получение масла путем прессования мезги, очистка не рафинированного масла прессованием или методом отстоя, хранение, разлив и реализация масла, хранение и реализация шрота.

431. Технологический процесс получения масла способом экстракции включает следующие дополнительные этапы - извлечение масла экстрагентом (растворителем), дистилляция мицеллы (испарение и сбор растворителя), хранение и реализация шрота, рафинация масла, хранение и реализация масла.

432. После взвешивания поступившие семена подвергают очистке от сорных примесей. На сепарационных или пневматических установках они сушатся или увлажняются в зависимости от влажности поступивших семян, сортируются, еще раз очищаются и горизонтальными или вертикальными транспортными средствами подаются в склады для хранения.

433. Из складов или элеваторов масличные семена в количестве, соответствующем производительности объекта, транспортными средствами подают в главный производственный корпус, где взвешивают, сортируют по размеру (для подсолнечных семян) и обрушивают методом удара для подсолнечника и разрезания при переработке хлопковых семян.

434. При переработке бескожурных семян (льняных, соевых) операция обрушивания исключается.

435. Отделение лузги или шелухи от ядра семени производят с помощью оборудования, оснащенного ситовыми поверхностями или ветровыми каналами, в которых рушанка разделяется с помощью воздушных потоков.

Отделенная от рушанки лузга или шелуха контролируется на содержание ядра и с минимальным содержанием частиц ядра, или ядровой пыли направляется на брикетирование или в котельную.

436. Измельчение ядра масличных семян производится на вальцевых станках, где очищается на магнитных сепараторах от металлических примесей и подвергается влаготепловой обработке в чанных жаровнях, затем подается в непрерывно действующие шнековые прессы для получения масла.

437. Масло, вытекающее из зеренных камер прессов, собирается в емкости, затем подается на предварительную очистку на жиρούловители, фильтры или сепараторы (в различных сочетаниях). Очищенное масло гидратируется на специальных установках небольшим количеством горячей воды. Под влиянием гидратации белковые и слизистые вещества набухают, коагулируют, выпадают в осадок, масло освобождается от мути с образованием фосфатидного концентрата.

438. Жмых из шнековых прессов (с масличностью до 15%) дробится до состояния лепестка или крупки и кондиционируется при температуре + 59 – +62^oC и влажности 10%, с целью обеспечения оптимальной структуры перед повторной экстракцией с целью получения дополнительного количества масла (из жмыха) с помощью растворителя (бензина или гексана).

439. Для сушки семян используется воздух, подогретый до +30^oC.

440. Семена пропускают через магнитные уловители ферропримесей. Удельную подъемную силу статических магнитов проверяют не реже 1 раза в 10 дней. Магниты очищают от металлических примесей не менее одного раза в смену.

441. Фильтрация мисцеллы на рамных открытых фильтровальных прессах не допускается.

442. Резервуары для пищевого масла после освобождения и при смене сорта хранящегося масла полностью очищают от осадка, моют моющими средствами, пропаривают паром при температуре +175^oC и давлении 1,5 атмосферы в течение 20-30 мин.

443. Сливо-наливные устройства обеспечивают отдельный прием и отпуск различных по сорту и качеству масел.

444. Операция по сливу экстракционного бензина из цистерн производится на бензиноперекачивающей станции механизированным сливо-наливным стояком.

445. Помещения, в которых хранились семена протравленные ядохимикатами и оборудование, использованное для переработки этих семян, тщательно очищают и подвергают влажной уборке. Осыпь протравленных ядохимикатами семян и отходы производства сжигаются.

446. Растительное масло, полученное из протравленных ядохимикатами семян, используется для технических целей.

447. Не допускается наличие пищевых добавок в маслах прямого и холодного отжима.

448. Растительное масло хранится в закрытых резервуарах, расфасованное в бутылки – при температуре не выше +18^oC в закрытых помещениях.

449. Перемещение лузги и сырья проводят транспортерными лентами, шрота – аэролифтами и транспортерной лентой.

450. Жиры для производства маргарина хранят в специальных баках. Баки не реже одного раза в 30 дней полностью освобождают от жира, пропаривают из шланга, моют с применением моющих средств, затем ополаскивают водой и сушат.

451. Бачки для эмульгатора, коробка нежировых компонентов на весах, дозаторы и трубопровод подачи их в смеситель, солерастворитель, линия непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями не менее одного раза в неделю освобождают от содержимого и моются с применением моющих средств, затем ополаскиваются горячей водой.

452. Бункер и вакуум-комплектор очищают, моют в разобранном виде моющими средствами, ополаскивают горячей водой и пропаривают или дезинфицируют, оставляют в разобранном виде для просушки.

453. Оборудование и все коммуникации, связанные с приемкой и переработкой молока, после перекачки молока в танк пастеризационного отделения, промывают теплой водой, затем горячей водой с моющим средством, ополаскивают горячей водой, пропаривают или дезинфицируют.

454. Мойку пастеризационных установок проводят методом циркуляции холодной водой, затем 1% раствором азотной кислоты с температурой +70^oC, ополаскиванием водой, промыванием 0,5-1% раствором щелочи при температуре +70^oC. После мойки аппарат и трубопроводы ополаскивают горячей водой и просушивают. Не реже 1 раза в неделю установка моется с полной разборкой.

455. Автоцистерны или фляги с молоком поступают на объект опломбированными.

456. Молоко перед использованием в производстве фильтруют, пастеризуют. Хранят молоко в

закрытых танках при температуре +2 – +4°C не более 24 ч с момента выпуска его молокоперерабатывающим объектом.

457. Сахарный песок просеивают, растворяют в воде или молоке, фильтруют и подвергают пастеризации при температуре +90 – +95°C.

458. Соль хранят в ларях с крышками или в растворенном виде в емкостях, снабженных фильтрами. В производство соль подают растворенной и профильтрованной.

459. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство процеживают или просеивают.

460. Упавший на пол маргарин и зачистка из оборудования перед мойкой складываются в специальную металлическую тару с обозначением "Санитарный брак". Тару для сбора санитарного брака ежедневно очищают, промывают и пропаривают.

461. Рабочие, занятые обработкой и упаковкой маргарина, обеспечиваются чистыми белыми рукавицами. Замена рукавиц проводится по мере необходимости.

14. Требования к объектам по производству соли

462. Настоящие требования распространяются на объекты, производящие пищевую соль из каменной соли, самосадочной из соляных озер, садочной из морей и морских лиманов бассейновым способом, выварочную, путем выпарки ее из естественных и искусственных рассолов.

463. Для исключения попадания в соль осколков медной проволоки и удаления металлопримесей перед фасовочным бункером устанавливают электромагниты. Перед взятием пищевой соли из бугра, загрязненную поверхность удаляют и используют для технических целей.

464. Оборудование и механизмы объекта после остановки и перед пуском очищают от загрязнения и ржавчины, затем проводят кратковременный пропуск небольшого количества соли, которую в дальнейшем используют для технических целей. Не допускают использование на соляных объектах для перемещения пищевой соли транспортеры, использовавшиеся на погрузке угля, руды, извести, красящих, химических веществ и других загрязняющих материалов, без их предварительной тщательной очистки или смены транспортной ленты.

465. Помещения с агрегатами для выварки соли (чрены) на солевыварочных заводах огораживают от кочегарок.

466. Выпарные чрены после очистки от чренного камня промывают водой. Чренный камень после сбивки удаляют в отдельный склад.

467. Ленточные транспортеры оснащают приспособлениями для очистки от налипающего на них материала.

468. Процессы дробления, размола, фасовки, транспортировки механизированы.

469. Соль на площадках укладывают в бугры в виде усеченного конуса, усеченной пирамиды или другой формы, удобной для хранения и обмера.

470. Площадки под бугры оборудуют бортовыми ограждениями и обводными канавками для отвода воды от площадки.

471. На каждый бугор составляют паспорт с указанием его номера, количества соли в бугре, даты начала и окончания бугрования.

472. Подходы к буграм и трапы на буграх соли выполняют настилами из материалов, разрешенных к применению, возвышающихся над поверхностью территории и соли.

473. Пищевая и кормовая соль йодируется, технология процесса предусматривает равномерное распределение йода в партии соли.

474. При йодировании выварочной соли в качестве добавки используют калий йодистый (йодит калия) или калий йодноватноокислый (йодат калия), для каменной соли йодат калия, а также другие йодсодержащие вещества, разрешенные к применению.

475. Для йодированной соли допускается слабый запах йода. Реакция на лакмус водного раствора соли всех сортов нейтральная или близкая к ней. Соль, в которую добавлен стабилизатор (тиосульфат натрия), не допускается подвергать сушке при температуре выше +120°C.

15. Требования к объектам по производству чая

476. Все оборудование и инвентарь роллерных и ферментационных отделений (роллеры, сортировочные машины, грейферы для переборки скрученного листа, ферментационные ящики) подвергают каждую смену механической очистке от остатков, мойке и обработке паром. В сушильном отделении очищают поверхности печей от пыли, проводят механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

477. Для обметания и уборки машин используют специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

478. Смотровые столы, купальные барабаны и бункеры над автовесами оборудуют пылевыми отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

479. Смотровые отверстия коронок над автовесами и дверцы автовесов закрывают прозрачным небьющимся оргстеклом или другим материалом.

480. Полуфабрикат чая на фабриках первичной переработки и чайное сырье в сортировочном отделении очищают от ферропримесей пропуском через магнитные сепараторы.

481. Не допускается смешивание россыпи чая с чистым чаем без предварительной тщательной очистки россыпи.

482. Замасленный чай и санитарный брак (чай с пола) в переработку не допускают.

483. Роллерные и ферментационные отделения обеспечивают психрометрами для контроля температуры воздуха и влажности. Допустимая температура воздуха + 22 – +24°C, относительная влажность воздуха 95-98%.

484. Полуфабрикат чая в сортировочном цехе хранят в специальных закрытых закромах. Не допускается хранение полуфабриката чая открыто, на полу, на фанерных листах или брезенте и проведение работ с готовой чайной продукцией, не упакованной в ящики.

485. Транспортировку листа проводят в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции.

16. Требования к объектам по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий

486. Подготовку сырья к производству производят в отдельном подготовительном отделении.

487. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производят после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

488. При складе сырья предусматривают помещение для приемки продукции, возвращаемой из торговой сети.

489. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство, составляется соответствующий документ о дальнейшем использовании забракованной продукции.

490. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях не допускается. В производственных цехах разрешается хранение сгущенного молока в заводской упаковке.

491. Мешки из-под муки хранят в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков собирают в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и хранят в отдельном помещении.

492. Оборудование для просеивания муки снабжают магнитами. Очистку магнитов проводят каждую смену.

493. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием пропускают через магнитоуловители и просеивают через сита. Магниты устанавливают в точках ссыпки продукции, на столах разборки продукции для вторичной переработки, на установке для просеивания муки, собранной из циклонов-уловителей.

494. Трубы, бураты, коробки шнеков мукопросеивательной системы используют без щелей, не реже одного раза в десять дней разбирают, очищают и обрабатывают против мучных вредителей.

495. Полную очистку бункеров (силосов) и конуса производят не реже одного раза в год.

Очистку верхних зон бункеров (силосов) и конуса производят один раз в месяц.

496. При бестарной приемке и хранении муки:

1) приемные устройства держат закрытыми, приемные гибкие рукава убирают в помещение в подвешенном состоянии; перед подключением муковоза к приемным устройствам производят осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранности пломб на загрузочных люках муковозов;

2) воздушные фильтры на силосах и бункерах содержат в исправном состоянии и своевременно очищают;

3) все лазы и люки закрывают. Не допускается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей;

4) после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производят повторный осмотр оборудования.

497. Муку хранят отдельно от всех видов сырья, при температуре - не ниже +10°C и относительной влажности не более 75%. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

498. Соль хранят в отдельных емкостях с крышками, а также в растворенном виде снабженных фильтрами емкостях и подают в производство только растворенной и профильтрованной.

499. Дрожжи поступают на объект прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока.

Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранят при температуре от 0 до +4°C. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в цехе.

500. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°C.

501. Для разделки сырой и готовой пищевой продукции используют разделочные доски, с гладкой поверхностью, без трещин.

502. Разделочные доски, ножи и другой инвентарь для сырой и готовой продукции маркируют и хранят в установленных местах соответствующих цехов (участков), изолированно друг от друга.

503. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и другого оборудования после окончания работ очищают и промывают горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищают и смазывают растительным маслом.

504. Начинки и полуфабрикаты для отделки хранят в маркированной закрытой таре при температуре не выше + 6°C.

505. Оборудование и аппаратура для молока, варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы ежедневно по окончании работы промывают и дезинфицируют согласно приложению 15 к настоящим Санитарным правилам.

506. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергают правке, зачистке, обжигу для удаления нагара.

507. Внутрицеховую тару и инвентарь обрабатывают в специальных моечных отделениях, после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в моечных машинах или в трехсекционной ванне согласно приложению 16 к настоящим Санитарным правилам.

508. Мойку оборотной тары производят отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря, в отдельном помещении, промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают.

509. Оборудование, инвентарь и тара для яичной массы по окончании работы подвергают обработке в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

510. Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промывают горячей водой (не ниже +50°C) и дезинфицируют.

511. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промывают и просушивают.

512. Изюм, цукаты и сухофрукты перебирают, затем промывают проточной водой на решетках или в специальной машине и используют в изделиях, подвергающихся термической обработке.

513. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускают через

протилочные машины или через сито с ячейками не более 1,5 миллиметров (далее – мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку – через сито с ячейками не более 3мм. Не допускается разведение их водой.

514. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную.

515. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживают через специальные сита, молоко после процеживания – обязательно подвергают кипячению. Сахарные сиропы процеживают через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

516. Не допускается использование яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям.

517. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий.

518. Яичную скорлупу после разбивания яиц водоплавающей птицы, собирают в отдельные бачки, немедленно сжигают. Бачки после опорожнения очищают, промывают теплой водой и дезинфицируют.

519. Работники, занятые приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса обязаны вымыть руки с мылом и продезинфицировать.

520. Перед использованием яйца сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки.

521. Яйцо обрабатывают в трехсекционной ванне согласно приложению 17 к настоящим Санитарным правилам. Замена растворов в моечных ваннах проводится не реже двух раз в смену.

522. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) складывают в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

523. Обработанное яйцо разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, ее переливают в большую емкость, процеживают через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 час при тех же условиях. Хранение яичной массы без холода не допускается.

524. Яичный меланж хранят при температуре от -6°С до +5°С, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 ч. Повторное замораживание меланжа не допускается.

525. Масло сливочное тщательно проверяют после распаковки и зачищают с поверхности. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении – не более 4 ч.

526. На переработку допускается возвращать из торговой сети хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее 24 ч с момента окончания срока реализации, только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

527. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращаемые для переработки из торговой сети, сопровождаются документом с обозначением:

- 1) наименования изделия;
- 2) веса или количества штук изделий;
- 3) даты выпуска;
- 4) названия объекта торговли, возвращающего продукцию;
- 5) даты возврата;
- 6) причины возврата.

528. Изделия, возвращаемые для переработки, хранят в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

529. Перевозка изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

530. Хлеб, хлебобулочные изделия, пораженные "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускаются для пищевых целей, не подлежат переработке и немедленно удаляются с хлебопекарного объекта, полки для их хранения немедленно промываются специальными средствами для борьбы с картофельной болезнью.

531. Хлеб, хлебобулочные, макаронные изделия, не подлежащие переработке, собирают в специальную тару и подлежат уничтожению.

532. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, используют

при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже. Срок хранения замоченных макаронных изделий не более 5-6 ч.

533. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих замачиванию, более 4 суток не допускается.

534. Хлебобулочные, макаронные изделия, выработанные из возвращенной продукции, выпускают безопасными, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к пищевой продукции, нормативно-технической документацией.

535. Хлеб, выбранный из печи, укладывают в лотки и направляют на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения.

536. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях на расстоянии не менее 35 см от пола, без соприкосновения хлебобулочных изделий со стенами помещений. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, а также их хранение и реализация с признаками картофельной болезни.

537. Укладку в лотки изделий производят в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки.

538. Хлеб и хлебобулочные изделия перевозятся в лотках специальным транспортом, оборудованным полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

539. Макаронные изделия выпускают фасованными в потребительскую тару и весовыми. Весовые и фасованные макаронные изделия укладывают в новые картонные коробки.

540. При производстве макаронных изделий ежедневно устраняют наплавление теста внутри месильного корыта, очищают рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промывают по мере налипания на них продукта.

541. Для мойки, чистки и хранения матриц выделяют специально оборудованное место в прессовом отделении.

542. Сход с сит проверяют на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляют в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 2 раза в 10 дней проводят проверку силы магнита, допустимый уровень которой не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы регистрируют в учетной документации объекта.

543. На объектах проводят профилактические мероприятия по предупреждению картофельной болезни.

544. При производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий допускается применять сырье, обогащенное аминокислотами, витаминами, микроэлементами, в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей.

17. Требования к производству пищевых концентратов и пищевых кислот

545. Основные производственные помещения для выпуска пищевых концентратов не допускается размещать в подвальных помещениях.

546. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только после лабораторного исследования.

547. Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении.

548. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производится только после тщательного осмотра и очистки поверхности тары от загрязнений.

549. Бочки и бидоны, освобожденные от жира и масел, немедленно подвергаются очистке, промываются и пропариваются.

550. Тара с томат-пастой, белковой пастой и другое, перед вскрытием, подвергаются мойке. После вскрытия тары содержимое подвергается тщательному осмотру с зачисткой верхнего слоя.

551. Все сырье, поступающее на переработку, подвергается тщательному осмотру с удалением посторонних, механических примесей, очищается, порошкообразное (мука, сухое молоко, сухие сливки, яичный порошок, крахмал, пищевые кислоты, овощные порошки, специи, добавки и тому подобное) – просеивается, пропускается через магнитоуловители, зерновое сырье пропускается через

магнитные заграждения для очистки от ферропримесей, очищаются на сепараторе двойной аспирации. Особенно тщательно очищаются от посторонних примесей и пропускаются через магнитоуловители мясной фарш и крупы, не подлежащие мойке, мясной фарш.

552. Жиры, поступающие на переработку, растапливаются при температуре не более +55°C, при строгом соблюдении температурного режима. Перегрев жира не допускается.

553. Каждая технологическая линия обеспечивается оборудованием для просеивания сырья и магнитными уловителями для улавливания металлических примесей.

554. Ситовое хозяйство по технологическим линиям полностью укомплектовывают исправными ситами соответствующих номеров. Перед началом работы каждой смены проводится проверка состояния сит.

555. Очистка магнитов производится не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию. Грузоподъемность магнитоуловителей – не менее 12 кг и проверяется не менее 1 раза в 10 дней с регистрацией в учетной документации.

556. Остатки продукта из технологического оборудования собираются в специальный бак с надписью "возврат" и могут использоваться в производстве после тщательной очистки и просеивания в количествах, установленных технологическими инструкциями.

557. Продукция, упавшая на пол, смет с оборудования складываются в специальную тару с обозначением "санитарный брак" и удаляются из производственных помещений. Использование санитарного брака для пищевых целей не допускается.

558. На объекте устанавливаются не реже 2 раз в месяц санитарные дни, с проведением санитарной обработки аппаратуры и оборудования с полной остановкой технологического процесса.

559. Оборудование, аппаратура и инвентарь, поверхность которых покрывается в процессе работы слоем масла или жира, промывают сразу горячей водой, дезинфицируют.

560. Налеты и пригары, образовавшиеся на инвентаре и оборудовании, а также оставшиеся после мойки жировые и белковые частицы отмачиваются 0,5%-ным раствором кальцинированной соды при температуре +50°C.

561. Хранение и перевозка экстрактов допускается только в специальных запломбированных цистернах из нержавеющей стали, чистых деревянных бочках, жестяной лакированной или стеклянной таре в заводской упаковке.

562. Хранение, транспортировка мелассы и патоки допускается только в чистых металлических резервуарах, цистернах.

563. Для слива мелассы и патоки оборудуют площадки, с твердым водонепроницаемым покрытием, расположенные на территории хозяйственного двора, в удалении от мест, загрязняющих почву и воздух, и с наветренной стороны.

564. Желоба для слива мелассы и патоки используют металлические, закрытые, содержатся в чистоте. Люки в приемниках оборудуют плотными крышками, а сами приемники – из металла. Трубопроводы, подающие мелассу и патоку, снабжаются сетками для улавливания механических примесей, периодически промываются горячей водой и дезинфицируются с последующей тщательной промывкой водой.

565. При производстве пищевых кислот помещения спорового отделения используют сухие и хорошо вентилируемые. В помещении ежедневно проводят влажную уборку. В помещениях, где производят посевы, полы и стены дезинфицируют с последующим облучением бактерицидными лампами в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

566. В бродильном отделении пол и стены коридоров и подсобных помещений ежедневно дезинфицируют разрешенными средствами. Не реже 1 раза в неделю аппаратуру и трубопроводы промывают раствором антисептиков. Для захода в камеру предусматривается запас стерильных халатов и козырьков.

567. Перед заходом в бродильную камеру проводят дезинфекцию рук и вносимых предметов спиртом, специальной обуви дезинфицирующим раствором, воздух очищают водой из форсунок у входа в камеру.

568. На участке глубинного брожения пол, стены, поверхности аппаратуры, емкостей, трубопроводов ежедневно проводят дезинфекцию.

569. При производстве молочной кислоты бродильные чаны обрабатывают перед каждым сбраживанием.

570. Проводят бракераж стеклянной и полиэтиленовой тары при приеме на объект и при подаче из моечного отделения на участок розлива кислоты. Тара, предназначенная для розлива молочной кислоты, перед употреблением моется.

571. Стеклянную тару с молочной кислотой проверяют на отсутствие посторонних включений.

572. При производстве виннокаменной кислоты аппаратура не реже 2 раз в месяц очищают щетками от осадка, и промывают водой. При появлении признаков плесени оборудование подвергают обработке кипятком в течение 2-3 ч. Наружную поверхность оборудования не реже 1 раза в смену протирают 4%-ным раствором кальцинированной соды и промывают водой.

573. Готовые кристаллы лимонной и виннокаменной кислот, до расфасовки, хранят в чистых, исправных бункерах с крышками. Молочную кислоту хранят в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных к применению.

574. При транспортировке лимонной и виннокаменной кислот принимают меры для предохранения их от увлажнения.

18. Требования к объектам по производству дрожжей, желатина

575. Дрожжерастильные аппараты оснащают средствами для автоматического измерения основных параметров процесса размножения дрожжей, мощными головками с подводом к ним воды и дезинфицирующих растворов.

576. Станция приготовления дезинфицирующего раствора состоит из баков рабочего раствора, бака возврата раствора, насосов для подачи воды и раствора на мощные головки и возврата использованного раствора.

577. Для промывки и пропаривания продуктопроводов подводится вода и пар.

578. Цех для выращивания чистой культуры дрожжей изолируют от остальных цехов, содержат в чистоте.

579. Перед каждым приготовлением чистой культуры дрожжей проводят стерилизацию оборудования для выращивания, стеклянной посуды, фильтра и другого используемого инвентаря.

580. Сушилки и другое оборудование очищают вакуумными установками.

581. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратов после ремонта и реконструкции допускается после мытья, дезинфекции и лабораторного контроля.

582. При производстве желатина оборудование для первичной обработки костного сырья (аппараты для водной экстракции жира, промывочные барабаны и калибровочные машины) подвергают мойке горячей водой температурой +60 – +70°C после выгрузки из него каждой партии сырья.

583. Варочные котлы подвергают обработке по окончании всего процесса варки каждой загруженной в них партии сырья. После удаления варочных остатков котлы обрабатывают горячим моющим раствором с применением щеток, ополаскивают горячей водой.

584. Оборудование и инвентарь для формовки фильтров (гидравлические прессы, желоба) после каждой смены очищают щетками от остатков фильтро-массы и промывают горячей водой в течение 10-15 мин. Оборудование еженедельно промывают горячими моющими растворами, затем водой и дезинфицируют. Через 30-40 мин после дезинфекции оборудование промывают водой.

585. Машины, используемые для разрыхления брикетов отработанных фильтров, обрабатывают горячей водой в конце каждой смены и еженедельно моют горячими моющими растворами с помощью щеток с ополаскиванием водой и последующей дезинфекцией. Через 30-40 мин после окончания дезинфекции ополаскивают водой.

586. Желатинизационные барабаны линий по окончании каждой смены промывают горячей водой и дезинфицируют двух- или трехкратным нанесением (распылением) на поверхность вращающегося барабана 3% раствора перекиси водорода.

587. Войлочные прокладки уплотнителя перед использованием пропитывают пищевым парафином путем погружения в расплавленный парафин на 5 мин.

588. Новые сетки для раскладывания студня, а также сетки после ремонта подвергают мойке моющим раствором с применением щеток, ополаскивают горячей водой и дезинфицируют в специальной камере острым паром в течение 15-20 мин или обрабатывают горячей водой (температура +90 – +95°C) в течение 15-20 мин.

589. Сетки, находящиеся в обращении, после каждого освобождения от плиток желатина промывают горячей водой.

590. Обработку вакуум-аппаратов при производстве пищевого желатина осуществляют еженедельно, при производстве технического желатина по окончании процесса упаривания.

591. Шнеки и накопители после каждого освобождения от галерты промывают вначале холодной, затем горячей водой в течение 10-15 мин и дезинфицируют 3 % раствором перекиси водорода путем распыления.

592. Сушильные барабаны при постоянной сушке пищевого желатина подвергают обработке через 10 дней. При сушке пищевого и технического желатина на одном и том же оборудовании, обработку проводят каждый раз перед сушкой пищевого желатина. После выгрузки продукта барабаны промывают теплой водой до полного удаления остатков желатина, затем обрабатывают горячей водой в течение 25-30 мин.

593. Сушильные каналы во время сушки студня обрабатывают сернистым ангидридом не менее 2 раз в смену в течение 15 мин.

594. Молотковые дробилки для измельчения желатина в конце каждой смены механически очищают щетками от остатков желатиновой пыли. Ежемесячно дробилки и трубопроводы демонтируют с проведением механической очистки, мойки и дезинфекций 3% раствором перекиси водорода.

595. Мусаты, ножи, используемые для разрезания ленты студня, дезинфицируют в стерилизаторах каждые 2 ч.

596. Щетки для механической очистки технологического оборудования моют моющим раствором и дезинфицируют разрешенными средствами.

597. Фильтрующий материал заменяют после слива каждой партии бульона. Бывшие в употреблении марлевые фильтры промывают горячей водой и стерилизуют.

598. Меласса перевозится в чистых, опломбированных емкостях. Слив мелассы и других жидкостей в подземные емкости проводят через приемные воронки с закрывающимися крышками.

599. Для улавливания механических примесей, находящихся в мелассе, на пути ее поступления в хранилища и из хранилищ на производство устанавливают металлические сетки.

600. В мелассохранилище высотой более 3 м оборудуют кроме верхних люков (в крышке бака) и нижние люки для чистки, мойки и ремонта хранилищ.

601. Не допускается разогревать мелассу и другие жидкие материалы в цистернах до температуры свыше +25°C.

602. В мелассохранилище и емкости для хранения аммиачной воды, серной кислоты и других жидких материалов предусматривают устройства для отвода газов в атмосферу, датчики уровня, автоматическую блокировку верхнего уровня или переливные устройства.

603. На емкостях для хранения кислот, щелочей и других едких жидкостей наносят предупредительные надписи.

604. Концентрированную серную кислоту хранят в емкостях, изготовленных из стали. Хранение разбавленных растворов серной кислоты (ниже 70%) допускается в кислотоупорных емкостях.

605. На всех емкостях и мерниках для кислот и щелочей устанавливают указатели уровня с автоматически действующим аварийным затвором или другие приспособления, обеспечивающие безопасность обслуживающего персонала, а также переливные трубы с отводами в первичную емкость.

606. Сушеные дрожжи хранят в изолированных сухих помещениях при температуре не выше +15°C, упакованный желатин при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Дрожжевое молоко хранят и транспортируют при температуре от 0 до +10°C.

19. Требования к содержанию объектов мукомольной, крупяной и крахмалопаточной промышленности (в том числе элеваторов и хлебоприемных пунктов)

607. Поверхности стен, потолков, несущих конструкций, дверей, пола производственных помещений, а также стен силосов и бункеров выполняют без выступов, впадин, шероховатостей, позволяющими легко проводить их очистку.

608. В составе производственных помещений с учетом поточности технологического процесса отводят специально оборудованные помещения для заполнения мешков и пакетов готовой продукцией. Мешки, использованные для затаривания зерна, крупы и муки подвергают очистке, просушке и дезинфекции в отдельных, отапливаемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

609. Помещения для выбоа мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в мешки и фасовки в пакеты изолируют от других производственных и складских помещений.

610. Помещения для приготовления суспензии, протравливания семян изолируют от остальных помещений. Средства для протравливания семян хранят в отдельном изолированном помещении.

611. Склады для хранения зерна, упакованного в мешки, допускаются многоэтажными, со спусками и транспортными средствами для перемещения груза.

612. В механизированных зерновых складах с плоскими полами, в том числе оборудованных аэрожелобами, над выпускными отверстиями на конвейер по их центру устанавливают вертикальные колонны, предохраняющие работающих от затягивания в воронку.

613. Эксплуатацию зерновых механизированных складов без вертикальных колонн или пирамидальных решеток не допускают.

614. Процесс перемещения насыпей продуктов к выпускному устройству механизуют. Доступ рабочих на насыпь не допускают. Проходные галереи складов с плоскими полами оборудуют вытяжной вентиляцией.

615. В зерновых складах с наклонными полами верхний конвейер оснащают ограждением на всю высоту до крыши. Предусматривают автоматическое отключение электродвигателя привода нижнего конвейера при открывании дверей.

616. Силосы и бункера независимо от места их расположения предусматривают со сплошным перекрытием с устройством загрузочных и лазовых люков, плотно закрывающихся в уровень с полом и оборудованных предохранительными решетками с ячейками, запираемыми на замок.

617. Все силосы и бункера оборудуют аспирационными устройствами, бункера для сбора и хранения пыли отдельной установкой.

618. Силосы и бункера для хранения зерна оборудуют устройствами, обеспечивающими полное их высыпание.

619. Устройство подвальных этажей зданий и подземных тоннелей предусматривается с исключением проникновения в них грунтовых вод.

620. Все машины и механизмы, при работе которых образуется пыль, а так же силосы и бункеры оборудуют местными аспираторами.

621. Выхлопные трубы циклонов выводят на 2 м выше крыши здания, в котором они установлены. В помещении сепараторов рабочих зданий элеватора предусматривают приток наружного воздуха.

622. В холодный и переходный периоды года в отапливаемых производственных помещениях на непостоянных рабочих местах допускается работать при сниженной на $+10^{\circ}\text{C}$ температуре воздуха и повышение скорости движения воздуха до $0,7$ м/с.

623. Объекты обеспечивают специальными установками для извлечения металломагнитных примесей. Магнитные заграждения устанавливают из расчета полного улавливания металломагнитных примесей.

624. Магнитные заграждения устанавливаются перед сепараторами, обочными, щеточными, моечными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушительными машинами, энтолейторами и другими машинами ударного действия, также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

625. Аспираторы оборудования герметичные, аспирационные камеры машин – пыленепроницаемые, клапаны обеспечивают свободный вывод отсосов, без образования пыли и подсоса воздуха.

626. Все аспирационные установки блокируют с технологическим и транспортным оборудованием, включают в работу с опережением на 20 сек до включения технологического и транспортного оборудования и выключают через 20-30сек после его остановки. Выключение аспирационных установок при работе оборудования не допускается.

627. Аспирационные сети осматривают не реже трех раз в месяц, не реже одного раза в год проводят контрольные испытания, с сопоставлением паспортных данных.

628. Воздуходувные машины и вентиляторы высокого давления для пневматического транспорта

устанавливают в отдельных звукоизолированных помещениях, на виброизолирующих подкладках, с установкой глушителей после воздуходувной машины и вентиляторов, а в отдельных случаях и до машин.

629. У передвижных конвейеров для тарных грузов по бокам ленты укрепляют продольные борта высотой 0,2 м, для приемки мешков с транспортера устанавливают специальный приемный стол.

630. Моечные машины устанавливают в металлических или бетонных корытах, имеющих борта высотой 50-75 мм, в отопляемых помещениях. Кожух моечной машины с отжимной колонкой прочный, без щелей, пол вокруг моечной машины сухой.

631. Машины и аппараты для выбивания мешков исключают необходимость ручного удержания мешка в процессе его очистки от пыли и тестовой корки. Применять машины с ручным удержанием мешка не допускается. Очистка и вытряхивание мешков, зараженных вредителями хлебных запасов, на территории зернохранилища на открытом воздухе не допускается.

632. Очистку зерна производят в отдельных помещениях с применением пылеуловителей. Проведение этих работ в складах хранения зерна не допускается.

633. Проверка температуры хранящегося в силосах и бункерах зерна осуществляется стационарными или переносными установками. Спуск рабочих в силосы и бункеры для хранения зерна производят при обоснованной необходимости и только при помощи специальной лебедки. Перед спуском силос или бункер проветривают.

634. Складские помещения и емкости для хранения готовой продукции изолируют от атмосферных и грунтовых вод.

635. Склад или часть его после каждого освобождения подвергают механической очистке, при заражении вредителями хлебных запасов дезинсекции влажным или газовым способом.

636. Мусор, пыль и зерно, зараженное вредителями, хранят в изолированном помещении, расположенном на расстоянии не менее 40-50м от склада для хранения, не зараженного зерна. Хранение сметок, сора и пыли внутри складского помещения не допускается.

637. Не допускается хранение в одном складе продукции, зараженной вредителями (насекомыми и грызунами) и незараженной.

638. Размещение и хранение в складе готовой продукции проводят отдельно по каждому виду, сорту и дате выбоа.

639. Транспортные средства ежедневно после работы очищают и промывают, а при работе с зараженным зерном подвергают дезинфекции.

640. Уборку производственных помещений проводят пневматическим или механическим способом. Не допускают при уборке помещений использование горючих жидкостей. При уборке зерно покрывают чистым брезентом.

641. Хранение продукции осуществляют в условиях, установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности в соответствии с действующими нормативными документами на конкретный вид пищевой продукции.

642. Сыпучие продукты хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями (насекомые и грызуны), складах с соблюдением нормативных документов.

643. Сгущенные крахмалопродукты (патока, сиропы, зеленая патока), а также экстракт кукурузный сгущенный особых условий хранения не требуют.

20. Требования к производству биологически активных добавок к пище

644. При изготовлении биологически активных добавок к пище используются биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, обеспечивающие эффективность биологически активных добавок и не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека.

645. К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека и запрещенные к применению, не прошедшие государственную регистрацию.

646. В состав биологически активных добавок к пище, компонентов пищи и продуктов, не допускаются растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также другие биологически активные вещества, компоненты пищи и продуктов, запрещенные законодательством для использования в составе биологически активных добавок к пище.

647. Производство биологически активных добавок к пище обеспечивают в соответствии с гигиеническими нормативами безопасности пищевой продукции.

Приложение 1
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Журнал
учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ
на водопроводе и канализации**

№ п/п	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена дезинфекция водопроводной сети	Результаты анализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Росписи ответственного за участок и проводившего ремонт
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Перечень
отдельных видов пищевой продукции, в производстве которой
используется нейодированная соль**

1. Сыры твердых сортов.
2. Маргарин.
3. Майонез.
4. Кетчуп.
5. Рыба и рыбопродукты.
6. Консервированная продукция.

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Журнал
результатов медицинских осмотров работников цеха**

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____
(фамилия, имя, отчество)

Фамилия, Имя, Отчество	Цех, должность	Месяц/день																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		*																													

Примечание * здоров, болен, отпуск, выходной, отстранен от работы.

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Микробиологические показатели чистоты тары, предназначенной
для молочной продукции**

№ п/п	Исследуемые объекты	Исследуемая поверхность (см или количество)	Общее количество бактерий в см ³ или результат бродильной пробы	
			хорошо	плохо
1	2	3	4	5
1	Молочные цистерны железнодорожные (крышка, стенка, угол, дно)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
2	Молочные цистерны автомобильные (крышка, стенка, угол, дно) Молочные цистерны внутригородского обращения (крышка, стенка, угол, дно) Фляги, ушаты Трубы (краны) Резервуары (крышка, стенка, угол, дно)	Тоже	Тоже	Тоже
3	Резервуары (резинка, мешала, щуп, верхний кран, нижний		Отсутствие бактерий группы	Наличие бактерий

	кран, трехходовой кран, отверстие стеклянной трубки)	Вся поверхность	кишечных палочек	группы кишечных палочек
4	Цилиндры, кран	Тоже	Тоже	Тоже
5	Воздушная трубка, резина	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
6	Бутылки, банки	Вся внутренняя поверхность 10 бутылок	100 и менее	Более 100
7	Капсюли и укупорочные для бутылок, банок	Поверхность 10 капсюлей	тоже	тоже
8	Крышки для банок	Вся поверхность	100 и менее	Более 100
9	Ванны для заквасок (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран и трубы)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
10	Ящики для молочных продуктов (крышка, стенка, дно) Ванны для производства творога (стенка, угол, дно, штуцер) Мешочки для творога	Тоже	Тоже	Тоже
11	Автоматы для фасовки молочных продуктов: ОЗК (бункер, мешалка, дозатор, пуасон, два гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер)	Тоже	Тоже	Тоже
12	Автоматы для фасовки молочных продуктов: мешалки, дозатор, пуасон, гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортеры, дно ковша, стенка ковша	Тоже	Тоже	Тоже
13	Пресс-охладитель Митрофанова (стенка, барабан, вальца)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
14	Ванны для самопрессования творога (стенка, угол, дно, решетка)	Тоже	Тоже	Тоже
	Оборудование маслодельных и сыродельных производств (сырные ванны,			

15	сыроизготовители, маслоизготовители)	Тоже	Тоже	Тоже
16	Вакуум-аппарат (патрубок для входа молока, стенка, крышка, трубки катализатора, патрубок на выходе сгущенного молока)	100 см ²	500 и менее	Более 500
17	Вакуум-кристаллизатор (стенка, мешалка, патрубок на выходе готового продукта)	Тоже	Тоже	Тоже
18	Разливочно-закаточная машина (бачок, мерные стаканы для дозирования сгущенного молока и другие)	Тоже	250 и менее	Более 250
19	Прочий молочный инвентарь и тара	Тоже	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
20	Деревянное оборудование	Тоже	Отсутствие роста плесеней	Рост плесеней
21	Руки работников	Обе руки (кости) вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек

Примечание.

В случае появления газа в среде Кесслера ставят оценку "плохо" вне зависимости от количества микрофлоры.

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Набор помещений объектов по производству мороженого

№	Наименование помещений
1	2
1	Охлаждаемые камеры для хранения сырья, температура в которых не выше плюс 6°С
2	Неохлаждаемый склад для хранения ингредиентов, используемых для производства мороженого
3	Складские помещения для хранения тары, упаковочного материала, инвентаря

4	Помещение растаривания сырья и подготовки его к производству
5	Заготовительное отделение
6	Аппаратное отделение
7	Фризерно-фасовочное отделение
8	Закалочная камера
9	Камера хранения мороженого
10	Отделение по производству вафель, имеющее в своем составе тестомесильное помещение и помещение для выпечки и хранения вафель. При использовании готовых вафельных стаканчиков данное отделение отсутствует
11	Моечное отделение для мойки производственной посуды, инвентаря и тары
12	Производственная лаборатория с бактериологическим отделением

Примечание.

1. На объектах малой мощности неохлаждаемый склад допускается совмещать с хранением тары и распаковочным отделением, для которых выделяются отдельные участки. Допускается совмещение заготовительного и аппаратного отделений.

2. Набор и площади производственной химической и микробиологической лаборатории определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Приложение 6
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Применение бактерицидных ламп на объектах по переработке и производству пищевой продукции

Бактерицидные лампы, излучая УФ-лучи, губительно действуют на микрофлору как патогенную, так и сапрофитную. Поэтому их используют для обеззараживания воздуха производственных помещений, складов, бактериологических лабораторий и боксов. Кроме того, бактерицидные лампы применяют для обеззараживания поверхности упаковочных материалов, тары.

Промышленность выпускает бактерицидные лампы нескольких типов – для напряжения 127 Вольт и 220 Вольт. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 Вольт.

Лампы	Мощность, Ватт	Напряжение, вольт	Температура помещения, при которой лампы оказывают бактерицидный эффект, °С

БУВ - 30	30	220	10-25
БУВ - 60-11	60	220	5-25

Бактерицидные лампы можно включать при помощи тех же приборов включения, какие применяются для осветительных люминесцентных ламп соответствующей мощности. Лампы, включенные в сеть без прибора включения, мгновенно перегорают. От радиопомех лампы должны быть защищены конденсаторами. Лампы снабжаются козырьками или отражателями, изнутри покрашенными алюминиевой краской.

УФ-облучение рекомендуется применять для обеззараживания воздуха с использованием бактерицидных ламп с отражателями и без отражателей. Лампы укрепляют стационарно на определенном участке (стена, потолок, дверь и другое) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5-2-х метровых вертикальной металлической оси на ножках – роликах, на которой укрепляются лампы от одной и более штук. Используют также лампы-софиты со щелью, что образует лучевую завесу.

Действие бактерицидных ламп эффективно только в помещении с определенной температурой, указанной в таблице. При более высокой температуре в помещении, лампы перегорают, при более низкой – не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65-75% бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: на 1 м² помещения требуется – 2-2,5 Вольт.

Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м² помещения. Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы 60 Вольт делят на 2 или 2,5. Результат показывает, что одна лампа БУВ-60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 до 30 м².

Порядок облучения.

Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2-3 ч с последующими перерывами на один час и дальнейшим облучением в течение 2-3 ч. В сумме время облучения в сутки должно соответствовать 6-8 ч. В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих, лампы должны быть с нижними отражателями и подвешены на уровне не менее чем на 2-2,5 м от пола. Можно использовать неэкранированные лампы, включая их в ночное время, в промежутки между сменами, в специальные перерывы. При этом можно увеличивать количество ламп на данной площади облучения (из расчета 4 Вольт на 1 см²) и тем самым сократить время облучения в два раза.

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству молока и молочной продукции

№	Наименование помещений	Минимальная площадь
1	2	3
1	Приемная молока	6 м ²
2	Производственный цех, совмещенный с моечной производственного инвентаря	30 м ²
3	Моечная оборотной тары	6 м ²
	Заквасочная (при использовании готовых к	

4	употреблению заквасок допускается совмещение заквасочной с производственным цехом)	6 м ²
5	Склад готовой продукции	14 м ²
6	Производственная лаборатория – с набором помещений в соответствии с требованиями действующих НПА	
7	Бытовые помещения с гардеробной	6 м ²
8	Туалетная комната	3 м ²
9	Административные помещения	

Примечание: Набор и площади производственной химической и микробиологической лаборатории определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

Схема организации микробиологического контроля на объектах по производству молока и молочной продукции

Исследуемые технологические процессы и материалы	Исследуемые объекты	Название анализа	Место отбора пробы	Периодичность контроля	Разведения
1	2	3	4	5	6
Сырье, поступающее на объект	Молоко сырое	Редуктазная проба ингибирующие вещества	Средняя проба сливок и молока от поставщика	1 раз в декаду	
	Сливки сырые	Редуктазная проба	Тоже	Тоже	
	Молоко и сливки, направляемые на стерилизацию	Споры мезофильных аэробных бактерий	Тоже	В случае появления порчи готового продукта	0,1
	Молоко и сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из емкости до пастеризации	1 раз в месяц	4,5,6
		Общее	Из крана на выходе из		1,2,3

Пастеризация	Молоко и сливки после пастеризации	кол-во бактерий	секции охлаждения	1 раз в декаду	
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в декаду	10 см ³
	Пастеризованное молоко	Общее количество бактерий	Из танков в момент их розлива	1 раз в месяц	1,2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0,1,2,3
	Молоко и сливки из потребительской тары	Тоже	Из бутылки в цехе розлива	Тоже	Тоже
	Молоко и сливки из потребительской тары	Общее количество бактерий	Из бутылки в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
	Производство стерилизованного молока	Стерилизованное молоко	Определение промышленной стерильности	Из контрольной колбы	2-3 раза в неделю
Стерилизованное молоко после розлива в тару		Общее количество бактерий, количество спор термофильных бактерий	Из бутылки после розлива	3 раза в смену по бутылке	1, 2
Молоко стерилизованное (готовая продукция)		Определение промышленной стерильности	После расфасовочного автомата через 1 час по 1 пакету (ВТИС и Сорди) и по 2 бутылки (при ступенчатом способе) в течение смены	2-3 раза в неделю	1, 2
		Определение бактерий	Из емкости		10 см ³

Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов	Молоко для закваски после пастеризации	группы кишечных палочек		Раз в 10 дней	
		Проба на эффективность пастеризации	Из емкости	В случаях обнаружения в заквасках термоустойчивых молочно-кислых палочек	
	Закваска кефирная закваска на чистых культурах на пастеризованном молоке	Время свертывания, кислотность, органолептическая оценка	Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской	Ежедневно	
		Микроскопический препарат	Тоже	Тоже	
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	3 см ³ для кефирной закваски 10 см ³ для заквасок на чистых культурах
	Закваска на чистых культурах на стерилизованном молоке	Время свертывания, микроскопический препарат	Выборочно из 1 бидона от партии	Ежедневно в случае увеличения продолжительности сквашивания	
	Молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из балансировочного бачка	Не менее 1 раза в месяц	4, 5, 6
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 10 дней	10 см ³ молока
		Общее количество бактерий	Из крана на выходе секции охлаждения	Не реже 1 раза в месяц (одновременно с исследованием сырого молока)	1,2,3
		Бактерии группы			

		кишечных палочек	Тоже	1 раз в 10 дней	10 см ³ молока
	Молоко перед внесением закваски	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 1 раза в месяц	0; 1
	Молоко после внесения закваски	Тоже	Из ванн или танков	Тоже	0; 1
	Молоко, сквашенное перед розливом (при резервуарном способе)	Тоже	Из танков	Тоже	0; 1
	Молоко, сквашенное после розлива (при резервуарном способе)	Тоже	Из бутылок	Тоже	0; 1
	Молоко, заквашенное после розлива в бутылки (при резервуарном способе)	Тоже	Из бутылок в цехе розлива	Тоже	0; 1
	Молоко, заквашенное после розлива в бутылки (при термостатном способе)	Тоже	Из бутылок в цехе	Тоже	0; 1
	Готовая продукция	Тоже	Из тары в экспедиции	Не реже 1 раза в 5 дней	0;1
		Микроскопический препарат	Тоже	Тоже	Микроскопический препарат
	Молоко пастеризованное из ванны	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не менее 2 раза в месяц	1,2,3
		Наличие термоустойчивых молочнокислых палочек	Выборочно из ванн	При появления "излишней кислотности"	
		Бактерии			

Производство творога	Заквашенное молоко и сгусток	группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 2 раз в месяц	1-5
	Творог после прессования	тоже	От партии	Не реже 1 раза в день	1; 2; 4; 5; 6
	Творог после охлаждения (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не реже 1 раза в день	1; 2; 4; 5; 6
		Микроско- пический препарат	Тоже		
	Творог, отправляемый на крупные молочные заводы или базы- холодильники	тоже	Из бочек или пачек	Каждая партия	1 - 6
	Творог, получаемый заводами и базами- холодильни- ками	тоже	Тоже	Не реже 1 раза в 5 дней	Тоже
	Сырковая масса (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не реже 1 раза в 5 дней	1 - 6
	Сырки (готовая продукция)	тоже	Тоже	Тоже	1 - 6
	Сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из ванны	Не реже 2 раз в месяц	2, 2, 6
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	2, 6
	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	1 - 3
		Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	2 раза в месяц	10 см ³
		Тоже	Из ванны	тоже	0-2
		Наличие термоустой- чивых		В случаях появления в продукции	

Производство сметаны	Сливки перед заквашиванием	молочно-кислых палочек	Тоже	порока "излишняя кислотность""		
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в месяц	0; 1	
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в месяц	0; 1	
	Сметана после охлаждения и фасовки (готовой продукции)	тоже		Из кадок, фляг, банок, пачек	Не реже 1 раза в 3 дня	1-5
		Микроскопический препарат	Тоже		Не реже 1 раза в 3 дня и в случае появления в продукте порока "вспучивание"	
	Сметана, отправляемая на крупные молочные заводы или базы-холодильники	Бактерии группы кишечных палочек		Из фляг	Каждая партия	1-5
	Сметана, получаемая заводами и базами-холодильниками	тоже		Тоже	Не реже 1 раза в 5 дней	1-5
Производство закваски для масла и сыра	Молоко сырое	Редуктазная проба	Из каждой партии молока	2-3 раза в неделю		
	Молоко после пастеризации	Бактерии группы кишечных палочек	Из заквасочника	1 раз в 10 дней	10 см ³	
	Закваска (первичная, пере-садочная и производственная)	Просмотр под микроскопом		Из каждой емкости	Ежедневно	Мазок
		тоже		Тоже	Тоже	Тоже
Закваска производственная	Наличие ацетона+диацетила и углекислоты		В соответствии с инструкцией	Не реже 1 раза в месяц		

	Материнская и производственная закваски	Контроль по 3.23.3	Тоже	Тоже	
Производство сыра	Молоко сырое	Сычужно-бродильная проба	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 10 дней	
		Проба на брожение	Тоже	Тоже	
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Тоже	0-2
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	2-6
	Молоко из пастеризатора	Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 10 дней	10 мл
	Молоко после пастеризации (перед внесением закваски)	Тоже	Из ванны или сыроизготовителя	Тоже	0; 1
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Тоже	0-2
	Сыр после прессования	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	1 раз в 10 дней	2-5
		Определение pH	Каждую варку		2-4
	Сыр в конце созревания	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	Каждую партию	2-4
	Общее количество спор мезофильных				

		анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	При наличии вспучивания	
Контроль производства плавленного сыра	Сыры сычужные	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из 1-2 головок от каждой партии	Не реже 1 раза в месяц	1-3
	Другие компоненты	Соответствие микробиологическим показателям, требованиям	Выборочно из каждой партии	Каждую партию	В зависимости от нормативов
	Сыр плавленный (готовый продукт)	Общее количество бактерий	Средняя проба от партии	Не реже 1 раза в месяц	2-4
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1-2
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Каждую партию	1-3
Сливки после пастеризации	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	Не реже 1 раза в месяц	1,2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 10 дней	10 см ³
	Сливки после охладителя (метод сбивания)	Общее количество бактерий	После охладителя	Не реже 1 раза в месяц	1-4
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0-2
	Сливки перед взбиванием	тоже	Из каждой ванны	Тоже	0-2
		Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 10 дней	1-3
		Общее			

Производство масла	Сливки из-под сепаратора (метод преобразования высокожирных сливок)	количество бактерий	После сепаратора	Не реже 1 раза в месяц	2-4
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
	Сливки высокожирные после нормализации	тоже	Из каждой ванны	Не реже 1 раза в месяц	Тоже
		Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 10 дней	1,2
	Масло готовый продукт	Общее количество бактерий (для сладкого сливочного масла)	Выборочно из одного ящика от каждой партии	2 раза в месяц	2-5
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1-3
		Количество протеолитических бактерий	Тоже		1-3
		Количество дрожжей и плесневых грибов	Тоже		Тоже
		Количество ли-политических бактерий	Тоже	В случае появления пороков	1-3
		Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 10 дней	2-4
	Масло (метод сбивания)	Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 10 дней	2-4
	Масло (метод преобразования высокожирных сливок)				1-3
	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танков	1 раз в месяц	4-6
		Общее	Со всех работающих		1;2

Производство сгущенных молочных консервов	ное молоко после пастеризации	количество бактерий	пастеризован- ных установок	1 раз в 10 дней	
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	10 см ³
	Из промежуточ- ного танка	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	1;2
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0-2
	Сахарный сироп перед поступлением в вакуум- аппарат	Общее количество бактерий	Из сироповароч- ного котла, из танка	1 раз в месяц	0;1
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	Тоже
	Лактоза перед внесением в сгущенное молоко	тоже	Из емкости		0;1
	Раствор кофе и какао перед поступлением в вакуум- аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны	Тоже	2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже		0;1
	Сгущенная молочная смесь после вакуум- аппарата	Общее количество бактерий	Из вакуум- аппарата	Тоже	1,2
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
	Сгущенные молочные консервы из вакуум- кристаллиза- тора или охладительной ванны после наполнения	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже	1,2
		Бактерии группы			

Пастеризованная вода для нормализации сгущенных молочных консервов	кишечных палочек	Тоже	Тоже	0,2,3
	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже	0;1
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны перед выпуском	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	Из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны	Тоже	0;1
Сгущенные молочные консервы из разливочной машины	Общее количество бактерий	Из бочки	Тоже	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
Сгущенные молочные консервы после разливочно-закаточной машины	Общее количество бактерий	Из фляги	Тоже	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Каждая партия	0;1
Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в месяц	1-3
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0
Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризаторов	Тоже	1
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 10 дней	1
Из промежуточной ванны перед	Общее количество бактерий	Из ванны или танка	1 раз в месяц	Тоже
	Бактерии			

Производство сухих молочных консервов и ЗЦМ	пуском в вакуум-аппарат	группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	4-6
	Из вакуум-аппарата после сгущения	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	1 раз в месяц	0-6
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1-3
	Из ванны для сгущения молока перед сушилкой	Общее количество бактерий	Из ванны	1 раз в месяц	10 мл
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1-3
	Сухое молоко после сушильной камеры из-под шнека	Общее количество бактерий	Из сушильной камеры	1 раз в месяц	2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
	Сухое молоко после упаковки	Общее количество бактерий	Из упаковки	Каждая партия	2,3
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	0;1
	Пергамент, клепка, пленка полистироловая, ПВХ и др. упаковочные материалы	Общее количество бактерий	Из каждой партии	2-4 раза в год	Площадь 100 см ²
Бактерии группы кишечных палочек		Тоже	Тоже	1,3	
Сычужный порошок, пепсин, и др. препараты	Общее количество бактерий	Тоже	Каждая партия	0	
	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1	
соль	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже	Тоже	
	Количество		Из каждой		

Вспомогательные материалы	сахар	дрожжей и плесени	Тоже	партии по мере поступления	1,3	
	Мука, экстракты, порошки фруктовые, пектины	Общее количество бактерий	Из мешков	Из каждой партии по мере поступления	1	
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	1,3	
		Количество дрожжей и плесени	Тоже	Тоже	1	
	Фруктово-ягодные наполнители	Количество дрожжей и плесени	Из бочек или другой тары	Из каждой партии по мере поступления	1	
		Молочно-кислые бактерии	Тоже	Тоже	Тоже	
	Санитарно-гигиеническое состояние производства	Трубы, резервуары для закваски, бутылки, банки, линия для производства сгущенного молока с сахаром	Общее количество бактерий	Тоже	Не менее 1 раза в декаду	Тоже
			Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже	Тоже
Линия для производства стерилизованного молока		Общее количество бактерий	Тоже	В случае появления порчи готового продукта	Тоже	
Остальное оборудование, посуда, инвентарь		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не менее 1 раза в декаду	Тоже	
Оборудование для диетпродуктов, творога, сметаны		Наличие термоустойчивых молочно-кислых палочек	Выборочно из отдельных емкостей	В случае появления в продуктах порока "излишняя кислотность"	Тоже	
		Наличие дрожжей	Тоже	В случае появления в продуктах порока "вспучивание"	Тоже	

	воздух	Общее количество колоний	Из производственных помещений, маслосырохранилищ, сыро-подвалов, складов, из заквасочной	1 раз в месяц	
		Количество колоний дрожжей и плесени	Тоже	Тоже	Тоже
	вода	Общее количество бактерий	Из крана, в цехах, из водоисточника	1 раз в квартал (водопровод) или 1 раз в месяц (собственный источник)	333 мл
		Бактерии групп-пы кишечных палочек	Тоже	Тоже	Тоже
	Руки рабочих	Бактерии групп-пы кишечных палочек	С рук рабочих	Не реже 1 раза в декаду	
		Йодкрахмальная проба	Тоже	1 раз в неделю	Тоже

Примечание.

На объектах малой мощности каждый вид готовой продукции исследуют на соответствие требованиям нормативной документации по микробиологическим показателям не реже 1 раза в месяц. В случае выявления нестандартной продукции проводится контроль по ходу технологического процесса по вышеприведенной схеме.

Приложение 9
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Состав и минимальные площади помещений детских молочных кухонь

№ п/п	Производственные и складские помещения	Площадь, м ²		
		Количество порций, изготовленных в сутки		

		от 300 до 1 тыс.	от 1 тыс. до 5 тыс.	от 5 тыс. до 12 тыс.
1	2	3	4	5
1	Помещение приема, фильтрации, временного хранения молока	10	16	54
2.	Помещение пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока	10	14	18
3.	Помещение приготовления смесей	Может совмещаться с помещением пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока		18
4.	Остывочная с тамбуром и калориферной для подачи холодного воздуха в остывочную	6	6	18+2+10
5.	Помещения приготовления кисломолочных продуктов и молочно-кислых смесей:	Могут быть объединены общей площадью 18	Могут быть объединены общей площадью 24	
	1) шлюз при входе в заквасочные			2
	2) помещения заквасочных: для кефира			8
	заквасочная для других молочных смесей			10
	моечная, смежная с заквасочными			4
	3) кефирный цех	Могут быть объединены - 12		26
	4) цех ацидофильного молока		26	30
6	Термостатная для кефира (+18 - +22 С)	Могут быть объединены - 8 с двумя термостатами	8	10
7	Термостатная для ацидофилина (+36- +38°С со шлюзом)		8+2	10+2
8	Помещение приготовления адаптированных смесей:	12		
	1) молока		10	16
	2) из молочнокислых продуктов		12	18
9	Помещения приготовления и фасовки творога:	10		
	1) производственный цех		24	26
	2) помещение стирки мешочков для творога		8	8
10	Помещение приготовления ледяной воды для охлаждения готовой продукции и других нужд	-	22	21

11	Помещение приготовления киселей и витаминных напитков	-	14	18
12	Помещение для обработки плодов и фруктов	6	10	12
13	Моечная кухонной посуды и инвентаря	6	22	24
14	Помещение для хранения упаковочной тары	6	10	16
15	Лаборатория	-	16	18
16	Помещение приема сырья с отдельным уличным входом и тамбуром с охлаждаемой камерой для фруктов и другие	-	9+12	12+16
17	Моечная-стерилизационная бутылочек:			
	1) грязная зона	4	54	72
	2) чистая зона	4	24	30
18	Помещение приема и хранения тары	10	42	54
19	Моечная стерилизационная молокопроводов в разобранном виде	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Холодильные камеры (шкафы) для хранения готовой продукции	8	16	24
22	Машинное отделение холодильных камер	2	10	12
23	Кладовая сухих продуктов	2	4	6
24	Охлаждаемая камера пищевых отходов с тамбуром	-	12	16
25	Кладовая хозяйственного инвентаря	2	10	12
26	Кладовая чистого белья		6	6
27	Кладовая грязного белья	2	6	6
28	Материальная кладовая		8	10
29	Служебные и бытовые помещения:			
	1) Кабинет заведующей ДМК	-	12	12
	2) Кабинет врача-диетолога	-	10	10
	3) Комната сестры-хозяйки	-	10	10
	4) Бухгалтерия с кассой	-	12	10+5
	5) Мастерская по ремонту оборудования	-	-	20
	6) Помещения для экспедиторов, шоферов, грузчиков	-	-	18
	7) Комната персонала	6	6	10
	8) Туалет для персонала	2	4	10
	9) Вестибюль с гардеробом верхней одежды персонала	-	1,2 м ² на одного работающего + 0,07 м ² на 1 крючок	

	10) Гардероб домашней и рабочей одежды персонала	4	0,55 на 1 двойной шкаф	
	11) Душевая персонала	-	3	3
	12) Кабина личной гигиены женщины	-	3	3
	13) Кладовая дезрастворов	2	4	4
	14) Кладовая уборочного инвентаря		4	4

Приложение 10
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Состав и площадь помещений раздаточных пунктов
детской молочной кухни**

№ п/п	Помещения	Площадь, м ²			
		Количество порций, изготовленных в сутки			
		от 300 до 1,5 тыс.	от 1,5 до 12 тыс.	от 12 до 20 тыс.	свыше 20 тыс.
1	2	3	4	5	6
1	Вестибюль-ожидальная	6	16	24	30
2	Помещение приема и хранения посуды	не менее 12	12	20	36
3	Раздаточная		14	32	44
4	В том числе холодильная камера		6	8	10
5	Касса		5	5	5
6	Материальная кладовая	не менее 4	8	8	8
7	Кладовая дезинфицирующих растворов		4	4	4
8	Кладовая уборочного инвентаря с поливочным краном, трапом и сушкой	2	4	4	4
9	Туалет персонала	3	3	3	3
10	Комната персонала	не менее 4	9	9	9

Приложение 11
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Форма журнала регистрации работы бактерицидных ламп на производстве

Дата, год установки ламп	Срок работы ламп в часах по паспорту	Дата работы производства	Время включения лампы	Время выключения лампы	Отработанное время	Дата, год замены ламп
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 12
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

Приготовление молочных и других продуктов детского питания

1. Молоко при поступлении в ДМК подвергается фильтрации через стерильные фильтры в виде двойного слоя марли с прослойкой ваты или специальные лавсановые сетки, которые после фильтрования моются и кипятятся. Все детские молочные смеси изготавливаются из стерилизованного, пастеризованного или кипяченого молока.

2. Молоко, сливки, молочные смеси, предназначенные для выдачи, разливаются по бутылочкам, укупориваются стерильными пластиковыми пробками и подвергаются тепловой обработке (стерилизации) в паровых стерилизаторах при температуре $+100 - +105^{\circ}\text{C}$ не более 15 мин. Затем бутылочки охлаждаются в холодильных камерах (шкафах, холодильниках) до температуры $+3 - +8^{\circ}\text{C}$.

3. Для приготовления кисломолочных продуктов молоко повторно стерилизуется в пастеризаторе при температуре $+92 - +95^{\circ}\text{C}$, при его отсутствии - кипятится, охлаждается до температуры заквашивания, которая зависит от вида продукта. Заквашенные кисломолочные смеси разливаются в стерильные бутылочки и закрываются стерильным укупорочным материалом.

4. Каждая бутылочка или другая упаковочная тара с готовым продуктом должна иметь этикетку с маркировкой: вида, количества продукта, даты и часа изготовления, условий хранения, срока реализации.

5. Готовая продукция выдается из экспедиции ДМК или через раздаточные пункты, в которые она доставляется специальными транспортными средствами. Отпуск всей продукции производится в расфасованном виде.

6. Готовые детские смеси хранятся при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ не более одних суток с момента окончания технологического процесса. Допускается срок хранения для отдельных видов кисломолочных продуктов не более 48 ч.

7. В состав детских смесей согласно рецептурам могут входить: сахарный сироп, раствор поваренной соли, отвары круп и другие компоненты. Каждая детская смесь готовится согласно рецептуре.

8. Сахарный сироп. На 1 литр сиропа: сахар – 1 кг, вода – до 1 л (300 мл).

Приготовление: 1кг сахарного песка или рафинада заливается 300 мл воды, доводится до кипения при перемешивании. Полученный сахарный сироп фильтруется через лавсановые фильтры, или двойной слой марли с прослойкой гигроскопической ваты и доливается горячей водой через тот же фильтр до объема 1 литр. Один миллилитр сиропа должен содержать 1г сахара. Сахарный сироп готовится ежедневно.

9. Раствор поваренной соли. На 1л раствора: соль – 250г, вода – 1л.

Приготовление: 250г соли заливается 1л воды, нагревается до кипения при перемешивании и

фильтруется, 1мл раствора соли должен содержать 0,25г соли.

10. Отвары из круп. Отвары из круп - риса, овсяной крупы или хлопьев "Геркулес", гречневой заготавливаются к моменту доставки молока на кухню. На 1 л отвара: крупа - 100г, вода - 1л, раствор соли - 6мл.

Приготовление: переработанная и промытая в холодной воде крупа (овсяные хлопья в воде не промывается) заливается всей порцией холодной воды и медленно доводится до кипения. В процессе варки на выкипание добавляется вода до первоначального объема. Крупу варят до полного разваривания, после чего добавляют раствор соли. Разваренная крупа вместе с отваром пропускается через протирочную машину или через сито, доливается горячей водой до первоначального объема, перемешивается, доводится до кипения и охлаждается.

11. Отвары из муки рисовой, овсяной и гречневой. На 1л отвара: мука - 40г, вода - 1л, раствор соли - 6мл.

Приготовление: 900мл воды доводится до кипения и в кипящую воду добавляется при непрерывном помешивании 40г муки, предварительно, разведенной в 100мл теплой воды. Отвар кипятится в течение 3-х минут, после чего добавляется раствор поваренной соли. Отвар еще раз доводится до кипения и охлаждается.

12. Закваски.

Для приготовления кисломолочных продуктов применяются закваски из чистых культур молочнокислых бактерий. Кефир готовится на естественной закваске - кефирных грибах. Сроки годности со дня изготовления: сухой закваски (ацидофильная, творожная, для биолакта) 4 месяца при температуре +3 - +8°C; сухих кефирных грибков - 3 месяца при температуре +4 - +8°C.

Для восстановления активности сухих кефирных грибков они заливаются пастеризованным (при +92 - +95°C с выдержкой 20-30 мин) и охлажденным в летний период до +18 - +20°C, в зимний - до +20 - +22°C обезжиренным молоком из расчета 1 часть грибков на 50-60 частей молока. В процессе сквашивания закваска с грибами 1-2 раза встряхивается или перемешивается стерильной ложкой и выдерживаются до образования сгустка, который должен появиться через 20-24 ч. После этого закваску процеживают через стерилизованное и остуженное дуршлаг или сито.

Грибки, оставшиеся на сите, помещаются в свежестерилизованное и охлажденное обезжиренное молоко из расчета 1 часть грибков на 50 частей молока. Для полного восстановления активности и микрофлоры сухих кефирных грибков и получения активной грибковой закваски достаточно 2-3 пересадок. Сухие кефирные грибки при восстановлении увеличиваются по весу до 5 раз.

Допускается приготовление кефира на закваске из сухих кефирных грибков.

13. Грибковая кефирная закваска.

Для получения грибковой закваски кефирные грибки из расчета 1 часть грибков и 50 частей молока помещаются в пастеризованное (при +92 - +95°C с выдержкой 20-30 мин) обезжиренное молоко, охлажденное до температуры +18 - +20°C (летом) и +20 - +22°C (зимой). Через 15-18 ч закваска с грибами перемешивается стерильной ложкой, через 2-4 ч закваска снова перемешивается и процеживается через сито в чистую емкость. Оставшиеся на сите грибки, помещают в свежеработанное указанным выше способом и охлажденное молоко. Процесс выработки закваски не должен превышать 20 ч.

Отделение грибков от закваски с последующим помещением их в свежее молоко проводится ежедневно в одно и то же время. По мере роста грибков один раз в неделю они отделяются с таким расчетом, чтобы соотношение между грибами и молоком оставалось постоянным (1:50).

Промывать грибки водой, молоком, обезжиренным молоком запрещается. В случае ослизнения кефирных грибков и появления тягучести в закваске следует снизить температуру молока, в которое помещают грибки, до +16 - +17°C. Полученную грибковую закваску используют сразу.

14. Ацидофильная закваска.

Закваска должна готовиться на чистых культурах ацидофильных палочек. Для получения ацидофильного молока готовят первичную, а затем вторичную закваску. Для производства ацидофильных смесей используются отдельные оборудование и посуда. Для приготовления первичной лабораторной закваски 100 мл обезжиренного молока стерилизуется при одной атмосфере при температуре +121°C в течение 10-15 мин и охлаждается до +37 - +40°C. Во флакон с сухой закваской добавляется 5-7 мл стерилизованного молока и тщательно перемешивается для растворения закваски.

Содержимое флакона вносится в молоко, подготовленное в соответствии с пунктом 3 данного приложения, и перемешивается. Заквашенное молоко помещается в термостат при температуре +37 – +38⁰С на 12-14 ч до образования сгустка, после чего закваска используется для приготовления пересадочной лабораторной закваски. При этом в стерилизованное молоко при температуре +37 – 38⁰ С вносят 1-2 % (если свертывание проводят днем) или 0,5-1мл на 10л (если ночью) первичной лабораторной закваски и помещают в термостат до образования сгустка.

Готовая закваска используется сразу же после образования сгустка. В случае, если это невозможно, ее необходимо охладить до +3 – +8⁰С и хранить при этой температуре не более 24 ч. Закваска используется для приготовления последующих лабораторных заквасок путем ежедневных ее пересадок в стерилизованное молоко. Пересадку закваски производят в течение не более 10 дней. При небольшом объеме производства пересадочную лабораторную закваску используют для выработки продукции. Пересадочная лабораторная закваска используется для приготовления производственной закваски, которая готовится на стерилизованном обезжиренном молоке при тех же режимах, что и лабораторная пересадочная. Готовая производственная закваска используется для приготовления продукта сразу после сквашивания или, если это невозможно, она охлаждается до +3 – +8⁰С и хранится при этой температуре не более 24 ч. Кислотность свежеприготовленной закваски должна быть не выше +100 – +130⁰Тернера (далее – Т). Органолептические показатели закваски должны иметь: вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, консистенцию сгустка однородной, вязкой, слизистой.

15. Закваска для биолакта готовится на специально подобранных штаммах молочнокислых бактерий, которые хранятся во флаконах емкостью 5 и 10мл. Штаммы заквасок 97 и 630 культивируются отдельно друг от друга и затем соединяются в равных количествах перед приготовлением биолакта. Приготовление биолакта из сухой закваски запрещается.

Жидкая закваска, готовится следующим образом: горловина закрытого флакончика с сухой закваской должна протираться ватным тампоном, смоченным в спирте. После снятия пробки во флакон наливается 2-5мл (в зависимости от его объема) стерильного молока; флакон закрывается пробкой и встряхивается в течение 2-3мин до растворения закваски. Содержимое должно выливаться в другой флакон с 25-30мл теплого стерильного молока, помещаться в термостат при температуре +36 – +40⁰С, где оно выдерживается в течение 5-8 ч до образования сгустка.

После получения жидкой закваски (ее называют первичной или маточной) готовится вторичная закваска. В теплое стерильное молоко вносится первичная закваска из расчета 2-4 % (на 100мл молока 2-4мл закваски). Полученная вторичная закваска используется для приготовления 60 – 120л биолакта.

Для получения большего количества биолакта используется третичная закваска, которая готовится из вторичной, так же, как вторичная из первичной. Вторичная и третичная закваски хранятся при температуре +4 – +6⁰С и используются для приготовления биолакта в течение 8-12 дней.

16. Закваска для творога.

Для приготовления творога используется закваска, состоящая из лизофильных кисломолочных стрептококков. Закваски подразделяются на лабораторную и производственную. Для изготовления лабораторной закваски два литра молока стерилизуются при температуре +121⁰С и давлении в одну атмосферу в течении 15мин и охлаждаются до +25⁰С. Во флакон с сухой закваской добавляется 5-7мл этого молока и перемешивается до растворения, затем содержимое флакона вносится в подготовленное молоко и перемешивается. Заквашенное молоко выдерживают при температуре +25⁰С до образования сгустка, которое происходит через 12-16 ч. Закваска выдерживается 2 ч при комнатной температуре (+16 – +18⁰С) и затем охлаждается и хранят при +3 – +8⁰С до пересадки.

Из первичной лабораторной закваски ежедневно готовится пересадочная лабораторная закваска путем внесения в стерилизованное молоко 0,5-1,0 % или 2-3 % закваски и сквашивания его при режиме, указанном выше. Сквашивание молока происходит за 10-12 или 8-10 ч соответственно.

Пересадка первичной и последующих лабораторных заквасок производится ежедневно в течение не более 7 дней. Затем она снова готовится из сухой закваски новой партии. При выработке небольшого количества порций творога допускается использовать лабораторную закваску, при больших

объемах – производственную. Для приготовления производственной закваски лабораторная закваска в количестве от 0,5 до 3 % вносится в стерилизованное или пастеризованное (при температуре +92 – +95°C и течение 20-30 мин) молоко, охлажденное до температуры не более +30°C. Производственная закваска готовится в том же режиме, что и лабораторная пересадочная. Продолжительность сквашивания молока 10-12 ч (при 0,5-1 % закваски) или 8-10 ч (при 2-3 % закваски).

Готовая производственная закваска для приготовления творога должна использоваться сразу после сквашивания или если это невозможно, она охлаждается до температуры +3 – +10°C и хранится при этой температуре не более 24 ч. Кислотность свежеприготовленной закваски должна быть 85-90°Т, вкус и запах – чистый нежный, кисломолочный со слабым ароматом; сгусток ровный, плотный, после разрезания легко отделяет сыворотку; консистенция однородная.

17. Молоко цельное и сливки.

Предназначенное для отпуска из молочной кухни цельное молоко разливают по бутылочкам, закупоривают, подвергают тепловой обработке, как указано в пункте 3, охлаждают и маркируют. На 100мл сливок: молоко – 300мл для 10 % сливок и 600мл для 20 % сливок. Процеженное через стерильную марлю цельное молоко нагревается до +37 – +40°C и сепарируется. Полученные сливки разливают в бутылочки, закупоривают, подвергают тепловой обработке в соответствии с пунктом 3 данного приложения, охлаждают, маркируют и хранят не более 24 ч при температуре +3 – +6°C.

18. Молоко с отварами В-риса, В-овса и В-гречки на 200мл продукта: молоко – 135мл, сахарный сироп – 5мл, отвар (рисовый, овсяный, гречневый) – 60мл. В сырое молоко добавляют охлажденный отвар и сахарный сироп. Смесь размешивают, разливают по бутылочкам, закупоривают и подвергают тепловой обработке, в соответствии с пунктом 3 данного приложения, затем маркируют.

19. Кефир.

Кефир готовится в изолированном помещении. На 1л или 200мл кефира: молоко – 950 или 190мл, закваска кефирная – 50мл или 10мл. Кефир может быть приготовлен двумя способами:

1) в пастеризованное (при температуре +92 – +95°C) и охлажденное до +23 – +24°C молоко вносится закваска, перемешивается, разливается в стерильные бутылочки, закупоривается, маркируется и выдерживается 10-12ч при температуре +18 – +22°C до образования сгустка. Затем постепенно охлаждается до температуры не выше +8°C и созревает в течение 9-13ч, после чего технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации;

2) молоко пастеризуется в закупоренных бутылочках и после охлаждения до +23 – +24°C в каждую бутылочку стерильной пипеткой вносят закваску, взбалтывают, закупоривают и выдерживают также как и при приготовлении первым способом. Кислотность готового кефира должна составлять 80-100°Т, жирность 3,2 %.

20. Кефир с сахаром. На 200мл кефира с сахаром: молоко – 185мл, закваска кефирная – 10мл, сахарный сироп – 5мл.

В пастеризованное молоко добавляется сахарный сироп, перемешивается, разливается в бутылочки, закупоривается и подвергается тепловой обработке (по пункту 3 данного приложения). В охлажденное до +23 – +24°C молоко стерильной пипеткой добавляют кефирную закваску, перемешивается и оставляется при +18 – +22°C до образования сгустка – на 10-12 ч. Затем бутылочки с кефиром постепенно охлаждаются до температуры не выше +8°C и оставляются созревать на 9-13 ч, после чего готов к реализации. Бутылочки с кефиром маркируются.

21. Кефир с отваром В-кефира. Кефир с отваром В-кефира на 200мл: кефир – 135мл, рисовый отвар 60мл, сахарный сироп – 5мл. В бутылочки с кефиром перед выдачей вливают пастеризованную охлажденную смесь отвара и сахарного сиропа. Смесь взбалтывают, закупоривают и маркируют. Смеси, приготовленные на основе кефира, хранятся при температуре +3 – +6°C. Кислотность продукта должна быть в пределах 100-120°Т, жирность 2,1 %.

22. Биолакт-1.

Для приготовления биолакта в пастеризованное с 5% сахара молоко вносится 2-4% закваски и выдерживает в термостате или теплом месте 3,5-5 ч при температуре +35 – +40°C до образования сгустка. После образования сгустка биолакт необходимо выдерживать в термостате еще час-полтора для достижения 75-85°Т кислотности, затем продукт охлаждается в холодной воде до +8 – +10°C и

выдерживается в холодильнике 8-18 ч для созревания. При необходимости биолакт допускается хранить в холодильнике в течение 24 ч. Расфасовку продукта можно делать сразу после внесения закваски в молоко, а также после сквашивания продукта.

23. Биолакт-2.

Для приготовления биолакта-2 используется раствор, содержащий 0,01% сернистой меди, 0,06% молочнокислого железа, 0,5% никотиновой кислоты и 5% аскорбиновой кислоты. Технология приготовления продукта состоит из следующих этапов: в молоко вносят 5% сахара, перемешивают его до полного растворения, затем добавляют раствор микроэлементов из расчета 12мл на 1л. После этого смесь пастеризуется при температуре +93 – +95°C в течение 5 мин и охлаждается до +30 – +40°C. В охлажденное молоко добавляется рабочая закваска (2-4 %) и растворы витаминов 0,1 % к объему (10мл на 1л) и снова перемешивается.

Заквашенное молоко выдерживается в термостате при температуре +37 – +40°C 4-6 ч для образования сгустка и достижения кислотности до 75 – 85°Т, затем охлаждается до +5 – +7°C и выдерживается при этой температуре 5-8 ч для созревания. Кислотность готового продукта должна находиться в пределах 95-105°Т. При необходимости продукт допускается хранить в холодильнике в течение 24 ч.

24. Ацидофильное молоко.

На 1л или 200мл: молоко цельное – 950мл или 190мл, закваска – 50мл или 10мл.

Ацидофильное молоко может быть приготовлено двумя способами:

1) в пастеризованное, охлажденное до +37 – +40°C молоко вводится закваска. Молоко размешивается, разливается в бутылочки, укупоривается и помещается в термостат на 3-4 ч при температуре +37 – +38°C до свертывания. Сквашенное молоко охлаждается;

2) молоко пастеризуется непосредственно в укупоренных бутылочках и охлаждается до температуры +37 – +40°C. Затем в каждую бутылочку вносят закваску, размешивают, укупоривают и выдерживают так же, как при приготовлении первым способом. Готовый продукт должен иметь кислотность 80°Т, жирность 3,2%. Ацидофильное молоко может быть приготовлено с сахарным сиропом (5 %).

25. Ацидофильная паста.

На 100г: молоко – 525мл, закваска – 25мл, сахарный сироп – 5мл. В пастеризованное и охлажденное до +40°C молоко вводят закваску. Молоко хорошо перемешивают и ставят в термостат на 3 ч при +45°C до образования плотного сгустка. В течение этого времени заквашенное молоко 2 раза перемешивается. После термостата ацидофильное молоко переносится в стерильный плотный холщовый мешок и выдерживается в нем до стекания в стерильную посуду. Затем в сгусток добавляется свежeproкипяченный и охлажденный сахарный сироп. Масса перемешивается стерильной ложечкой и раскладывается в стерильные стаканчики, которые закрываются стерильным пергаментом и маркируются.

26. Творог.

Творог может быть приготовлен как кислый, так и пресный. На 100г пресного творога: молоко – 600мл, молочнокислый кальций – 2,4г или хлористый кальций – 6мл 20 % раствора. К холодному, пастеризованному или кипяченому молоку добавляется молочно кислый кальций или раствор хлористого кальция. Молоко размешивается и доводится до кипения, после чего охлаждается до комнатной температуры для лучшего отделения сыворотки. Сыворотку выпускают из ванны сифоном или через штуцер и собирают в емкость. Сгусток разливают в бязевые или лавсановые мешочки для прессования в пресс-тележках. При отсутствии специального оборудования полученный пресный творог разливается в бязевые или марлевые мешочки и прессуется. Отпрессованный творог охлаждается до температуры +4 – +6°C, расфасовывается в стерильные пергаментные стаканчики или пакеты. Пергамент стерилизуется в сушильном шкафу при температуре +120°C 30-40 мин. На 100г кислого творога: молоко – 600мл, закваска – 30мл.

Пастеризованное или кипяченое молоко охлаждается до +25°C, заквашивается закваской для творога, хорошо перемешивается и оставляется при той же температуре на 6-10 ч до сквашивания. При отсутствии творожной закваски можно использовать кефирную закваску. Сгусток отваривается при

температуре пара или воды $+70 - +75^{\circ}\text{C}$ и 30 мин выдерживается при указанной температуре до отслоения прозрачной сыворотки. Полученная масса откидывается на стерильное сито, покрытое стерильной марлей, слегка отжимается и протирается стерильной ложкой через то же сито. Готовый творог расфасовывается в стерильные стаканчики и закрывается стерильным пергаментом и маркируется.

Кислый творог может готовиться в виде обезжиренного творога, для чего используется обезжиренное молоко, полученное при сепарировании. Для получения 100г обезжиренного творога требуется 800мл обезжиренного молока и 30мл закваски. Способ приготовления обезжиренного творога такой же как и жирного. Кислотность готового творога должна быть в пределах $100 - 130^{\circ}\text{T}$, жирность 14 %.

Творог детский "Шипагер". На 100г: молоко – 600г, закваска – 30г, молочнокислый кальций – 2,4г или хлористый кальций – 6 мл 20 % раствора, витамины: С – 5,0г; В1 – 0,04г; В6 – 0,04г; ВС – 0,003г. Нормализованное до содержания жира 3,5 % молоко подвергается пастеризации или кипячению, охлаждается в холодный период до $+30^{\circ}\text{C}$, в теплый – до $+28^{\circ}\text{C}$ и заквашивается закваской из чистых культур молочнокислых стрептококков. Затем смесь хорошо перемешивается и оставляется при той же температуре на 3-4 ч. Образовавшийся сгусток отваривается при температуре $+70 - +75^{\circ}\text{C}$, охлаждается до температуры $+20 - +22^{\circ}\text{C}$. Образовавшаяся сыворотка выпускается из ванны сифоном или через штуцер и собирается в емкости. Сгусток разливается в бязевые или лавсановые мешочки и направляется на прессование с использованием пресс-тележек для отделения сыворотки. При отсутствии специального оборудования полученная масса откидывается в мешочках и подвергается прессованию. В отпрессованную творожную массу вносятся растворы витаминов С, В1, В2, Вс, хорошо перемешивается, готовый творог охлаждается до температуры $+4 - +6^{\circ}\text{C}$, расфасовывается в стерильные стаканчики, закрывается стерильным пергаментом и маркируется. Кислотность готового творога должна быть 70°T (при хлоркальциевом способе приготовления) и 150°T (при кислотном способе), жирность – 15 %.

27. Творис, твогреча. На 100мл: творог пресный или кислый – 30г, отвар – 65мл, сахарный сироп – 5мл. К протертому дважды через стерильное сито творогу постепенно, при непрерывном помешивании добавляется пастеризованная охлажденная смесь рисового или гречневого отвара и сахарного сиропа. Масса помещается в стерильные бутылочки, закрывается стерильными пробками.

28. Каша манная. 5 % каша на 100г: молоко – 50мл, крупа – 5г, сахарный сироп – 2,5г, раствор соли – 0,5мл, вода – 70мл.

Каша варится на плите или в паровых котелках. В воду добавляется раствор соли, доводится до кипения, после чего при непрерывном помешивании всыпается струей просеянная через сито манная крупа. Когда крупа разварится до готовности и впитает всю воду через 15-20 мин, добавляется горячее молоко и сахарный сироп. Масса тщательно перемешивается, взбивается венчиком до получения однородной массы и в горячем виде разливается в бутылочки, укупоривается, подвергается тепловой обработке и маркируется.

10 % каша на 100мл: молоко – 100мл, крупа – 10г, сахарный сироп – 2,5мл, раствор соли – 0,5мл, вода – 97мл. В воду добавляется четвертая часть общего количества молока, раствор соли и доводится до кипения. После чего при непрерывном помешивании струей всыпается просеянная через сито манная крупа. Когда крупа разварится до готовности, в нее добавляется остальное количество горячего, не кипевшего молока, сахарный сироп и доводится до кипения. Горячая каша раскладывается стерильной меркой в стерильные стаканы, закрывается стерильным пергаментом, охлаждается и маркируется.

29. Каша 10 % из муки (рисовой, овсяной и гречневой). На 100 мл: молоко – 100мл, мука – 10г, сахарный сироп – 2,5мл, раствор соли – 0,5мл, вода – 23мл.

Мука на чистом сухом противне просушивается до светло-желтого цвета, охлаждается и просеивается через сито. Молоко доводится до кипения и в кипящее молоко при непрерывном помешивании добавляется 10г рисовой, овсяной или гречневой муки или мучной смеси, предварительно разведенной 20г теплой воды. Молоко с мукой кипятится 5 мин при постоянном помешивании. В конце кипячения в кашу добавляют сахарный сироп и раствор соли. Горячая каша раскладывается стерильной меркой в стерильные стаканчики, закрывается стерильным пергаментом, охлаждается, маркируется.

30. Кисели.

На 100мл киселя из свежих ягод (клюква, черная смородина, малина, крыжовник и другие): ягода – 15г, сахарный сироп (в зависимости от ягоды) – 10-15мл, картофельная мука – 4г, вода – 90мл. Ягода перебирается, промывается холодной водой на сите, обдается кипятком, разминается деревянной ложкой или пестиком. Отжатый сок сливается в стеклянную банку, закрывается крышкой и ставится на холод. Выжимки от ягод перекалдываются в кастрюлю, заливаются отмеренным количеством воды и доводятся до кипения, после чего процеживаются через марлю или сито. Часть отвара остужается и оставляется для разведения картофельной муки. В кастрюлю с отваром добавляется сахарный сироп, перемешивается и доводится до кипения. Затем в него при непрерывном помешивании вводится разведенная охлажденным отваром картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается, в него вливается отжатый сок, разливается в стерильные бутылочки, которые укупориваются, охлаждаются и маркируются.

На 100мл киселя из сухих ягод (черника, черная смородина, вишня и др.): ягоды сухие – 10г, вода – 100мл, сахарный сироп (в зависимости от ягоды) – 10-15мл, картофельная мука – 4г.

Перебранные и вымытые холодной водой сухие ягоды заливаются холодной водой и настаиваются в течение нескольких часов, затем откидываются на сито или марлю и отжимаются. В отвар добавляется сахарный сироп, перемешивается и доводится до кипения, затем в него при помешивании вводится картофельная мука. Кисель доводится до кипения и разливается в стерильные бутылочки, которые укупориваются, охлаждаются и маркируются.

Кисель из свежих яблок на 100мл: яблоки свежие – 50г, сахарный сироп – 10мл, картофельная мука – 4г, вода – 65мл.

Вымытые яблоки варятся до мягкости и протираются через сито. Протертая масса смешивается с отваром и сахарным сиропом, добавляется вода до требуемого объема. Вся масса перемешивается, доводится до кипения, после чего в нее при непрерывном помешивании вводится разведенная картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается с огня, разливается в стерильные бутылочки, которые охлаждаются и маркируются.

Кисель из кураги на 100мл: курага – 25г, сахарный сироп – 10мл, картофельная мука – 4г, вода – 100мл. Перебранная и вымытая холодной водой курага варится до мягкости и протирается через сито. Протертая масса смешивается с отваром и сахарным сиропом, добавляется вода до требуемого объема. Вся масса перемешивается, доводится до кипения, после чего в нее при непрерывном помешивании вводится разведенная картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается с огня, разливается в стерильные бутылочки, которые охлаждаются и маркируются.

31. Настои из плодов. Напиток из очищенных сушеных плодов шиповника на 100мл: плоды шиповника – 5г, сахарный сироп – 5мл, вода – 95мл. Плоды шиповника без сердцевин моются холодной водой, растираются и заливаются крутым кипятком в эмалированной посуде. Затем плоды кипятятся при закрытой крышке в течение 10 мин и оставляются на 3 ч для настаивания при комнатной температуре. Затем настой процеживается через плотную стерильную материю в стерильный сосуд, добавляется свежeproкипяченный сахарный сироп. Питье хорошо перемешивается, разливается в стерильные бутылочки, закупориваются и маркируются.

Напиток из цельных плодов шиповника или сухой черной смородины на 100мл: плоды шиповника или сухая черная смородина – 10г, вода – 96мл, сахарный сироп – 50мл.

Сухие плоды моются холодной водой и заливаются крутым кипятком в эмалированной посуде. Затем плоды кипятятся при закрытой крышке в течение 10мин и оставляются на 14 ч для настаивания при комнатной температуре. Настой процеживается через плотную стерильную материю в стерильную емкость, в него добавляется свежeproкипяченный сахарный сироп, хорошо перемешивается, разливается в стерильные бутылочки и укупоривается.

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству мяса и мясной продукции

№ п/п	Наименование	Набор помещений	Минимальная площадь
1	2	3	4
1	Скотоубойный цех	загон для содержания скота	20 м ²
		помещение бойни (с участками сбора шкур, обработки субпродуктов и кишечного сырья)	50 м ²
		две холодильные камеры (сырья и конфискатов)	20 м ²
		помещение для обезвреживания условно-годного мяса	10 м ²
2	Цех по выработке мороженых полуфабрикатов	Приемная	12 м ²
		производственный цех	30 м ²
		склад готовой продукции	9 м ²
		мучной склад	6 м ²
		помещение для фасовки и взвешивания	12 м ²
		склад прочего сырья	3 м ²
3	Колбасное производство	приемная (дефростация и туалет туш)	12 м ²
		производственный цех	30 м ²
		холодильная камера для сырья	18 м ²
		холодильная камера для посола сырья и созревания мяса	10 м ²
		помещение для предварительной термической обработки (варка, обжарка)	20 м ²
		варочный цех	12 м ²
		моечная	10 м ²
		коптильня	9 м ²
		склад сыпучего сырья	3 м ²
		помещение для осадки колбас	9 м ²
		помещение для охлаждения колбас	20 м ²
		холодильная камера для хранения готовой продукции и экспедиционная	18 м ²
		сушилки для полукопченых и сырокопченых колбас	по 9 м ²
4	Мясоконсервное производство	Приемная	12 м ²
		склад для вспомогательных материалов	6 м ²
		производственный цех	40 м ²
		помещение подготовки лука	6 м ²
		автоклавная (на 1 автоклав)	9 м ²

	склад кратковременного хранения готовой продукции	30 м ²
	склад для тары, упаковочная	20 м ²
	склад готовой продукции	20 м ²

Примечание. Набор и площади производственной химической и микробиологической лаборатории определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Приложение 14
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
производству пищевой продукции"

**Основной набор производственных помещений
птицеперерабатывающего объекта**

№ п/п	Наименование отделений (участков)
1	2
1	Участок ветеринарного осмотра и приемки птицы
2	Дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и тары
3	Участок навешивания птицы на подвески конвейера, электроглушения, уоя и обескровливания тушек птицы
4	Участок тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы
5	Отделение потрошения, мойки тушек птицы
6	Отделение охлаждения тушек птицы
7	Отделение сортировки, фасовки и упаковки; холодильник для охлаждения, замораживания и хранения птицы и мясопродуктов
8	Отделение производства полуфабрикатов
9	Отделение производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленного
10	Отделение производства консервов
11	Отделение производства мяса механической обвалки
12	Отделение санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);
13	Отделение санитарной обработки и дезинфекции возвратной тары (для готовой продукции)
14	Отделение первичной обработки перо-пухового сырья
15	Отделение переработки технических отходов

Приложение 15
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

**Порядок мытья и дезинфекции
технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных
котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков,
трубопроводов объектов по производству хлебобулочных изделий**

1. Мытье и дезинфекция технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов включают следующие процессы:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже +35°C;
- 2) мытье при помощи ершей и щеток 0,5% раствором моющего средства при температуре +40 - +45°C в течение 15 мин;
- 3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению или пропариванием;
- 4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже +65°C.

2. Трубопроводы обрабатывают в разобранном виде в специальных ваннах в том же порядке, затем просушивают на стеллажах или в сушильных камерах.

Приложение 16
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
по производству пищевой продукции"

**Порядок обработки
внутрицеховой тары и инвентаря объектов по производству
хлебобулочных изделий**

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в трехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции - замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от +40°C до +45°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- 2) во второй секции - замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией по применению) в течение десяти минут;
- 3) в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C в сетчатых поддонах;
- 4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках, стеллажах, высотой не менее 0,5м от пола.

**Порядок обработки
яиц для изготовления хлебобулочных изделий**

1. Яйцо обрабатывают в трехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции – предварительное замачивание особо загрязненного яйца в теплой воде при температуре от +40°C до +50°C в течение 5-10 мин;
- 2) во второй секции – обработка в течение 5-10 мин раствором разрешенного к применению моющего средства при температуре +40 - +50 °C в соответствии с инструкцией по его применению;
- 3) в третьей секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже +50°C.