

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

*Республиканские санитарные правила,
нормы и гигиенические нормативы*

**ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-20-2002

Минск-2002

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Главного
Государственного санитарного
врача Республики Беларусь
от 31.12.2002г. № 147

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-20-2002.

РАЗДЕЛ 1

Область применения

1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы разработаны и утверждены на основании Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» и устанавливают требования к производству и производственному лабораторному контролю хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечивающие выпуск продукции, соответствующей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности.

1.2. Требованиям санитарных правил и норм (далее - СанПиН) должны отвечать технические нормативные правовые акты, в том числе государственные стандарты и отраслевые нормативные документы.

1.3. В отношении существующих предприятий, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий:

требования, касающиеся планировки и благоустройства территории, выполняются в сроки по согласованию учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

требования, которые могут быть внедрены после реконструкции и механизации производственных процессов, должны быть выполнены в течение 3 лет с момента введения в действие настоящих СанПиН;

все остальные требования, изложенные в настоящих СанПиН выполняются в полном объеме.

1.4. В отношении вновь строящихся предприятий, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, настоящие Санитарные правила и нормы применяются в полном объеме.

РАЗДЕЛ 2

Нормативные ссылки

В настоящих санитарных правилах и нормах использованы ссылки на следующие документы:

Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»;

Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей»;

- Закон Республики Беларусь «О сертификации товаров, работ и услуг»;
- Закон Республики Беларусь «О стандартизации»;
- Закон Республики Беларусь «Об охране окружающей среды»;
- Постановление СМ РБ № 507 от 12.04.99г. «О мерах по обеспечению охраны труда и соблюдению законодательства о труде на предприятиях и организациях республики»;
- «Положение об осуществлении государственного санитарного надзора в Республике Беларусь», утвержденное Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 10 августа 2000 г., № 1236;
- СанПиН №10-5 РБ 2002 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;
- СанПиН 11-63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (ГН-10-117-99);
- Постановление Минздрава Республики Беларусь от 08.08.2000г № 33 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров»;
- Список профессиональных заболеваний, утвержденный Постановлением Минздрава РБ и Минсоцзащиты от 29.05.2001г, № 40/6;
- СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию»;
- СанПиН 9-94-98 «Санитарные правила и нормы содержания и эксплуатации производственных предприятий»;
- СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ»;
- СанПиН 9-80-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СН 9-85-98 «Постоянное магнитное поле. Предельно допустимые уровни на рабочих местах»;
- СН 9-84-98 «Переменное магнитное поле частоты 50Гц. Предельно допустимые уровни на рабочих местах»;
- СанПиН 5802-91 «Санитарные нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50Гц)»;
- СанПиН 10-124 РБ 99 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 13-10 РБ 2002 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
- СанПиН 4630—88 «Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения»;
- СанПиН 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения»;

СанПиН 42—123—4117—86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

Строительные нормы и правила (СНиП 2.09.02-85) «Производственные здания»;

Строительные нормы Беларуси (СНБ 1.01.01-97) «Система технического нормирования и стандартизации в строительстве Национальный комплекс нормативно-технических документов. Основные положения», утвержденные приказом Минстройархитектуры Республики Беларусь от 29.12.97 № 565;

Строительные нормы и правила (СНиП 2.04.01—85) «Внутренний водопровод и канализация зданий»;

Строительные нормы Беларуси (СНБ 2.04.95-98) «Естественное и искусственное освещение»;

Строительные нормы и правила (СНиП 2.04.05—91) «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»;

Строительные нормы и правила (СНиП 2.09.04—87) «Административные и бытовые здания»;

ГОСТ 18963—73 «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа»;

ГОСТ 13830—84 «Соль поваренная пищевая».

СТБ 8006—95 «Государственный надзор и ведомственный контроль за средствами измерений. Основные положения»;

ГОСТ 12.1.005—88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;

«Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба» МЗ СССР №2658-83 от 12.01.83;

РАЗДЕЛ 3

Общие положения

3.1. Настоящие СанПиН определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех предприятий, цехов, участков (в дальнейшем предприятий), вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и все виды кондитерских (без крема и с кремом) изделий, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования к режиму производства, хранения, реализации, качеству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, организации производственного контроля.

3.2. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должны производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, строительными нормами и правилами.

Строительство предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться по проектам.

3.3. Ввод в эксплуатацию предприятий, предназначенных для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должен осуществляться при обязательном участии органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

3.4. Ассортимент и объем продукции, вырабатываемой предприятиями по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должен соответствовать производственным возможностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор при введении в эксплуатацию предприятия. Ассортимент вырабатываемой продукции подлежит пересогласованию в случаях:

- постановки на производство новых видов продукции;
- изменения санитарно-технического состояния предприятия, в том числе в сторону ухудшения;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на предприятии;
- осложнения эпидемической ситуации на территории.

РАЗДЕЛ 4

Требования к территории

4.1. Выбор и отвод участка под строительство предприятий должен производиться при обязательном участии органов государственного санитарного надзора. Следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны в соответствии с СанПиН № 10-5 РБ 2002 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».

4.2. Территория предприятия должна быть ограждена, иметь два въезда, сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и т. п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты). Плотность застройки участка не должна превышать 35 %.

4.3. Территория, свободная от застройки и проездов, а также по периметру участка должна быть озеленена кустарниками и деревьями. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и пищевую продукцию.

4.4. На территории предприятия не разрешается размещать жилые помещения, пункты по откорму домашних животных и птицы.

4.5. Территория предприятия должна быть освещена в соответствии с СНБ «Естественное и искусственное освещение».

4.6. Территория предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую.

В предзаводской зоне следует размещать здание административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания; склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, топлива, химических реагентов, котельную на жидком или твердом топливе, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора и т. п.).

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

Въезды в производственную и хозяйственную зоны должны быть отдельными.

4.7. На территории не должно быть участков с застойными грунтовыми водами, должны быть предусмотрены уклоны для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию от 0,003 до 0,05 градусов в зависимости от грунта. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений, направленные от зданий и др. сооружений к водосборникам. Водосборники и водостоки должны регулярно очищаться, своевременно ремонтироваться.

4.8. Территория должна иметь уклон от производственной зоны к хозяйственной, должна быть обеспечена подводкой воды и убираться ежедневно с предварительным поливом водой. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда - посыпаться песком.

4.9. Тара, строительные и хозяйственные материалы должны храниться в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

4.10. Для сбора и временного хранения отходов должны быть установлены водонепроницаемые сборники с плотно закрывающимися крышками (металлические контейнеры) объемом не более однодневного накопления отходов. Очистка мусоросборников производится не реже одного раза в день, с последующей обязательной обработкой и дезинфекцией разрешенными Министерством здравоохранения дезинфицирующими средствами.

4.11. Размещение мусоросборников (мусороприемников) допускается не ближе 25 м и не далее 50 м от производственных и складских помещений для сырья и готовой продукции, на асфальтированных площадках, превышающих площадь основания приемников 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

4.12. Вывоз мусора из приемников следует осуществлять специальным транспортом.

При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники.

4.13. Надворные санузлы, расположенные на территории новых и реконструируемых предприятий должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений и должны быть подключены к системе водоснабжения, канализации и утеплены.

РАЗДЕЛ 5

Требования к водоснабжению и канализации

5.1. Водоснабжение предприятий должно производиться присоединением их к централизованной сети водопровода, а при отсутствии его - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

5.2. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должно соответствовать требованиям СанПиН 10-124 РБ 99. «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

5.3. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны 1-го пояса не менее 50 м в соответствии с СанПиН 10-113 РБ 99 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения». За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль.

5.4. В случае использования не питьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах и т. п.) следует предусматривать на предприятии отдельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются; трубопроводы этих систем водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета.

5.5. За качеством воды, подаваемой в резервуары и производственные цеха должен быть установлен систематический контроль в соответствии со сроками, установленными СанПиН 10-124 РБ 99 (химический анализ проводится не реже одного раза в квартал, бактериологический - не реже одного раза в месяц).

В зависимости от эпидемической обстановки кратность анализов может быть изменена независимо от источника водоснабжения.

5.6. Помещения резервуаров для запаса воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте.

5.7. Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет:

Резервуар № _____ *Объем* _____ *м* *Очищен* _____ *200 г.*

Продезинфицирован _____ *200 г.*

Подпись ответственного лица _____ / _____ /

Очистка и дезинфекция резервуаров для воды должна производиться не реже одного раза в квартал.

5.8. В производственных помещениях следует предусматривать:

подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой смесителей к точкам водозабора для нужд технологии;

смывные краны из расчета один кран на 500 м площади в цехах, но не менее одного смывного крана на помещении;

раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со смесителем (водопроводные краны должны быть оборудованы педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключаящим контакт с кистями рук), снабженные мылом, антисептиком для обработки рук, разовым полотенцем

или электросушителем для рук. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики, сатураторные установки или питьевые бачки на расстоянии не более 75 м от рабочего места.

Температура питьевой воды должна быть не выше +15°C.

Вода в бачках должна заменяться ежедневно, бачки должны быть опломбированы.

5.9. Для системы горячего водоснабжения и технологического пара должна использоваться вода, отвечающая требованиям СанПиН 10-124 РБ 99. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений. Предприятия должны быть обеспечены паром в достаточном (по сравнению с расчетным) количестве.

5.10. Устройство системы канализации предприятий должно отвечать требованиям СНиП «Канализация. Наружные сети и сооружения», «Внутренний водопровод и канализация зданий», а также требованиям настоящих СанПиН.

5.11. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельным выпуском в общую сеть.

5.12. Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

РАЗДЕЛ 6

Требования к освещению

6.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям СНБ «Естественное и искусственное освещение».

6.2. Во всех производственных и вспомогательных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения.

В помещениях, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных, при привязке проекта должна предусматриваться северо-западная ориентация.

Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и т. п. как внутри, так и вне помещения.

6.3. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т. п. должна регулярно очищаться от пыли и копоти.

6.4. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и т. п.

6.5. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру: люминисцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

6.6. Люминесцентное освещение на предприятиях, вырабатывающих хлебобулочные изделия, рекомендуется устраивать в отделениях: пекарном, тестомесильном, тесторазделочном, заварочном и дрожжевом, хлебохранилище, экспедиции, административно-бытовых помещениях.

6.7. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

6.8. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 В, заключенных в защитные сетки.

6.9. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

6.10. В случае изменений в назначении производственного помещения, а также при перестановке или замене одного оборудования другим, осветительные установки должны быть переоборудованы и приспособлены к новым условиям в соответствии с нормами освещенности.

6.11. Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

6.12. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных приборов должно возлагаться на технически подготовленных лиц.

РАЗДЕЛ 7

Требования к отоплению и вентиляции

7.1. Производственные и вспомогательные помещения, за исключением холодных складов, котельной, трансформаторной подстанции, должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», «Производственные здания», «Административные и бытовые здания», при этом предпочтительнее использование системы водяного отопления как наиболее гигиеничной.

Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для очистки от пыли.

7.2. Оборудование, сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, температура на поверхности которой не должна превышать 45 °С.

7.3. Производственные цехи и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

7.4. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и др.) необходимо оборудовать местными отсосами, вытяжными зонтами.

7.5. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные и др. машины) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами и т. д.).

7.6. Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 м³ воздуха.

7.7. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки, для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах (18+1) °С при скорости движения воздуха 0,5—1,0 м/сек, а в летнее время - (22+1) °С при скорости движения воздуха 1—2 м/сек. Рециркуляция воздуха не допускается.

7.8. В местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

7.9. Порядок эксплуатации и ухода за вентиляционными устройствами на каждом предприятии должен быть установлен в соответствии со специальными инструкциями, разработанными предприятием.

Контроль за эксплуатацией вентиляционных установок возлагается на технический персонал.

7.10. Микроклимат помещений должен соответствовать СанПиН №9-80 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования».

7.11. Уровни шума в производственных помещениях на рабочих местах не должны превышать значений для данных видов работ, определенных СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-32-2002 и составлять не более 80 дБ.

7.12. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать действующих санитарных норм.

РАЗДЕЛ 8

Требования к производственным и вспомогательным помещениям

8.1. Производственные помещения и цехи предприятия должны соответствовать «Санитарным правилам и нормам содержания и эксплуатации производственных предприятий» и быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Запрещается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях.

Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных предприятий. Воздух производственных помещений не должен содержать вредные вещества в концентрациях, превышающих предельно-допустимые концентрации, приведенных в СанПиН 11-19-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ»

8.2. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, с хорошей вентиляцией (температура - не ниже 8 °С, относительная влажность воздуха - 70—75 %), оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков, целиком закрывающими транспортные средства. Для транспортирования сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены отдельные грузоподъемники.

В складах допускается газовая обработка амбарных вредителей в соответствии с действующими правилами газовой обработки складов.

Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими.

В складском помещении должны быть предусмотрены холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов.

8.3. В складах пищевой продукции хранение непищевых материалов и пахучих хозяйственных товаров (мыло, стиральные порошки и др.) запрещается.

8.4. В составе производственных цехов предприятий в соответствии с требованиями «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цехи; моечные помещения, требующие особого гигиенического режима.

Перед входом и производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

8.5. На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

суточного хранения сырья с холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья;

растаривания сырья и подготовки его к производству;

яйцебитни из 3 помещений:

для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой),

для мойки и дезинфекции яиц;

для получения яичной массы.

зачистки масла;

приготовления крема (с холодильным оборудованием);

варки сиропа;

выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой продукции;

выстойки и резки бисквита;

обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;

обработки внутрицеховой тары и инвентаря;

мойки оборотной тары;

хранения кроя и картонной тары, бумаги;

помещения для отделки готовых изделий кремом;

экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

Помещения для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы, приготовления крема, обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря, для отделки готовых изделий кремом, экспедиции кремовых

изделий с холодильным оборудованием оборудуются бактерицидными лампами из расчета 2,5 Вт/м². Очистка бактерицидных ламп проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

8.6. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами, разрешенными Министерством здравоохранения и дающими возможность проводить влажную уборку.

8.7. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены клеевыми или окрашены водоэмульсионными красками, разрешенными к применению Министерством здравоохранения.

8.8. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже двух раз в год.

8.9. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей покраской или побелкой.

8.10. Небольшие работы по устранению дефектов штукатурки, побелки, замене разбитого стекла и т. п. разрешается выполнять без полной остановки производственного процесса, при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

8.11. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов должны быть использованы кислото- и щелочупорные покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами.

8.12. Для изготовления и отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, разрешенные Министерством здравоохранения.

8.13. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами (совмещение не допускается), а уборка рабочих мест - самими рабочими. Предприятия, работающие две и более смены, должны обслуживаться сменным штатом уборщиц.

Для уборки должны использоваться перерывы в течение сменами, выходные дни а также санитарные дни, которые должны проводиться по графику, но не реже одного раза в месяц, а в цехах, вырабатывающие кондитерские изделия с кремом - не реже 2-х раз в месяц. Включение бактерицидных ламп производить в перерывах и (или) после рабочих смен на 20 минут.

8.14. Уборщицы должны быть обеспечены уборочным инвентарем, средствами для мытья, дезинфекции и очистки.

8.15. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений должен быть промаркирован и храниться в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря.

8.16. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться рас-

творами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 1,2 г/л активного хлора, просушиваться и храниться в чистом виде.

8.17. Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену, должны промываться горячей водой с моющими средствами и дезинфицироваться растворами дезинфицирующих средств в концентрациях эквивалентных 1,2 г/л активного хлора.

8.18. Панели стен производственных цехов по мере надобности протирают влажными тряпками, смоченными моющими средствами, промывают горячей водой и протирают насухо.

8.19. Уборка полов должна производиться ежесменно, предварительно их убирают влажным способом, затем моют и протирают насухо. Полы в производственных помещениях предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительной чистки и мытья с моющими средствами должны обрабатываться растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 1,2 г/л активного хлора. По окончании санитарной обработки в конце смены необходимо обработать помещения бактерицидными лампами. В необходимых случаях полы очищаются от загрязнений скребками.

Жирные и скользкие полы (по условиям производства), кроме того моют горячей водой с моющими средствами 4-5 раз в день.

8.20. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

8.21. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли.

8.22. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения, при полном отключении электроэнергии.

8.23. Перила лестничных клеток должны промываться ежесменно горячей водой с моющими средствами и дезинфицироваться растворами дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных 1,2 г/л активного хлора.

8.24. Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности.

РАЗДЕЛ 9

Требования к бытовым помещениям

9.1. Предприятия должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования предприятий, вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия.

Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

9.2. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение верхней, домашней, рабочей одежды и обуви.

9.3. Бельевые для чистой и грязной санитарной одежды должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

9.4. Двери в туалет, в кабину туалета устраиваются типа «метро». Туалетная кабина должна быть оснащена кронштейном для туалетной бумаги. На дверях кабины должно быть напоминание: «Сними санитарную одежду».

9.5. При умывальниках, в шлюзах туалетов должны быть раковины, туалетная бумага, мыло, электрополотенце, дозатор с раствором антисептика для обработки рук, вешалка для халатов и дезинфицирующий коврик перед входом в туалет, смоченный раствором дезинфицирующих средств, в концентрациях эквивалентных 0,8 г/л активного хлора.

Управление водопроводными кранами должно исключать возможность контакта с кистями рук работающих.

9.6. Душевые должны размещаться рядом с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями.

Количество мест в душевых следует определять в соответствии со СНиП по числу работающих в наибольшую смену.

9.7. Пункты общественного питания (пункты питания) должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях. При отсутствии столовых на предприятиях должны быть комнаты для приема пищи.

Число посадочных мест рассчитывается по количеству работающих в многочисленную смену.

Перед входом в пункты питания должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце.

Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

9.8. В бытовых помещениях уборка должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением горячей воды, моющего и дезинфицирующего (концентрация растворов эквивалентная 1,2г/л активного хлора) средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

9.9. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т. д.) с отличительной окраской и маркировкой.

Инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

РАЗДЕЛ 10

Требования к предприятиям малой мощности

10.1. К предприятиям малой мощности (пекарни и цеха) относятся предприятия, производящие:

хлеб и хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 т/сутки;

кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью 500-кг/сутки;

кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 кг/сутки.

10.2. Размещение предприятий малой мощности разрешается только в отдельно стоящих зданиях или имеющихся производственных зданиях, встроенно-пристроенных к иным зданиям (кроме жилых).

10.3. При размещении предприятий малой мощности в отдельно стоящих зданиях размеры санитарно-защитных зон должны устанавливаться по согласованию с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, исходя из санитарной классификации предприятий в зависимости от имеющихся вредностей, а также с учетом ситуации на местности.

10.4. На предприятиях малой мощности должен быть предусмотрен набор помещений в соответствии с действующими нормами технологического проектирования для малых предприятий, строительными нормами и правилами и по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

Для предприятий, производящих кондитерские изделия с кремом, мощностью более 300кг в сутки, должна быть предусмотрена технологическая и микробиологическая лаборатория, аттестованная на техническую компетентность в установленном порядке, или аккредитованная в системе Комитета по стандартизации метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь.

Набор складских, производственных, вспомогательных и бытовых помещений должен обеспечивать условия для хранения сырья и готовой продукции, ведения технологического процесса, допустимые условия труда, необходимые бытовые условия и др.

При расположении малых предприятий в не канализованной местности по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, допускается устройство дворовых туалетов на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений и устройство системы местной канализации.

10.5. При реализации готовой продукции на предприятии должны быть предусмотрены условия, предъявляемые к предприятиям продовольственной торговли.

10.6. Ассортимент предприятий малой мощности должен быть ограниченным, соответствовать существующим возможностям производств.

РАЗДЕЛ 11

Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

11.1. Оборудование, аппаратура должны соответствовать СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации производственных процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию» и быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

11.2. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

11.3. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции, для чего должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Министерством здравоохранения, согласно рекомендациям производителя по их применению в данной отрасли.

11.4. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря санузлов, рук и др. должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

11.5. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы (не менее 20 мм).

11.6. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирочных и карамелеформирующих машин и др. после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться.

Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

11.7. Допускается применение нелуженых медных котлов для варки сиропов и разных кондитерских смесей при условии соблюдения тщательной очистки котлов (до зеркального блеска) сразу после их освобождения.

11.8. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до применения их должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается.

Формы для хлеба и кондитерских изделий должны периодически (по мере необходимости) подвергаться правке (ликвидации вмятин и заусениц) и удалению нагара - путем обжига в печах и другими способами.

11.9. Ножи на вальцовках по окончании работ очищаются.

11.10. Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки и весы должны регулярно механически очищаться и промываться горячей водой с моющими средствами по мере загрязнения.

11.11. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже 1 раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей.

11.12. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже 1 раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 1 раз в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится слесарем

и сменным лаборантом не реже 1 раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

11.13. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

11.14. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и др.), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Схема мытья и дезинфекции должна включать следующие процессы:

ополаскивание теплой (не ниже 35 °С) водой в течение 5-7 минут;

тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием любого разрешенного Министерством здравоохранения моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению;

дезинфекция с применением раствора дезинфицирующих средств, в концентрации эквивалентной по бактерицидному действию 0,8 г/л активного хлора, в соответствии с инструкцией по применению;

ополаскивание горячей (при температуре не ниже 65 °С в течение 5-7 минут) водой.

Трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

11.15. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

11.16. После слива патоки цистерны должны промываться горячей водой, пропариваться острым паром, верхние люки закрываться и пломбироваться.

11.17. Емкости для слива патоки следует оборудовать на асфальтированных площадках, расположенных на расстоянии не менее 25 м от мусоросборников, санузлов и с наветренной от них стороны.

Люки и желоба после слива патоки должны зачищаться от остатков патоки, промываться и пропариваться острым паром.

11.18. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки должны обрабатываться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал.

Внутренние поверхности емкостей должны промываться горячей водой со щетками и пропариваться острым паром.

Санитарная одежда и обувь, используемые при обработке емкостей, должны использоваться только по назначению и храниться в отдельном шкафу.

Резервуары для хранения патоки должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке по мере освобождения.

11.19. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, должны промываться водой и пропариваться острым паром.

11.20. Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитки, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и др. сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции - не реже 1 раза в смену;

бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного сиропа и др. сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни и т. п.), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных - после каждого освобождения;

емкости из-под сиропа для промочки (тазы) и бисквитной крошки (поддоны) - не реже двух раз в смену.

11.21. В кремосбивальную машину со стационарной емкостью, после зачистки от крема, последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы (с концентрацией эквивалентной 0,8 г/л активного хлора), обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10—15 мин для каждой стадии обработки.

11.22. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое гигиеническое покрытие. Обрабатывать столы следует разрешенными Министерством здравоохранения моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

11.23. Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях.

Мытье тары и инвентаря должно производиться в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в трехсекционных ваннах.

В первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40—45 °С. Концентрация раствора моющего средства и экспозиция замачивания определяется согласно прилагаемой к нему инструкции.

Во второй секции – дезинфекция растворами дезинфицирующих в концентрациях эквивалентных (соответствующих по бактерицидному действию) 0,8 г/л активного хлора, экспозиция - в соответствии с инструкцией по применению.

В третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60 °С в течение 3 мин.

11.24. После обработки инвентарь и внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5—0,7 м от пола.

11.25. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

11.26. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования пирожных, после каждого возврата из торговой сети должны промываться разрешенными моющими и дезинфицирующими (концентрация растворов эквивалентная 0,8г/л активного хлора) средствами с последующим ополаскиванием горячей водой (не ниже 65 °С) и просушиваться.

11.27. Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы следует тщательно промывать и дезинфицировать любым разрешенным моющим и дезинфицирующим (концентрация растворов эквивалентная 1г/л активного хлора) средством с последующим промыванием водой при температуре не ниже 65 °С. Мелкий инвентарь после мойки следует кипятить в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы необходимо промывать и дезинфицировать (концентрация растворов эквивалентная 1,2г/л активного хлора).

11.28. Отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке. Обработка проводится раздельно в следующем порядке:

отсадочные мешки сначала замачивают в воде с температурой не ниже 65 °С в течение 1 часа до полного отмыывания крема, затем стирают в любом разрешенном моющем средстве при температуре 45—50 °С в стиральной машине или вручную с последующим тщательным прополаскиванием водой и сушат в сушильных шкафах; просушенные отсадочные мешки складываются в биксы, кастрюли с крышками или заворачивают в пергамент или подпергамент и стерилизуют в автоклавах при температуре 120 °С в течение 20—30 мин; при отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергают кипячению в течение 30 мин с момента начала кипения, затем высушивают в специальном шкафу и складывают для хранения в чистые емкости с закрывающимися крышками;

наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют в любом разрешенном моющем средстве, промывают водой, после мытья стерилизуют или кипятят в течение 30 мин или дезинфицируют любым разрешенным дезинфицирующим средством (концентрация растворов эквивалентная 0,8г/л активного хлора) в соответствии с инструкцией по его применению с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 65 °С.

После обработки инвентарь сушат и складывают в специальную продезинфицированную (кипячением в течение 45 минут или замачиванием в раствор дезинфицирующего средства с концентрацией эквивалентной 5 г/л активного хлора в течение 15мин) посуду для хранения.

11.29. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря, не разрешается использовать для других производственных целей.

11.30. Инвентарь, посуда, внутрицеховая тара и т. п., используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть строго промаркированы по этапам технологического процесса. Запрещается использование немаркированного инвентаря, посуды и др., а также - с не соответствующей маркировкой.

11.31. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключаяющие возможность попадания посторонних предметов в продукцию в соответствии с инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

11.32. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

11.33. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Запрещается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей и пр. у рабочих мест в производственных помещениях. Для этого выделяется специальная кладовая.

Устройство инструментальных участков непосредственно в технологических цехах - запрещается.

РАЗДЕЛ 12

Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции

12.1. Все поступающее сырье, вспомогательные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать СанПиН 11-63 РБ-98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», другой действующей нормативной технологической документации, и сопровождаться документом удостоверяющим качество и безопасность (для подлежащих государственной гигиенической регистрации и (или) сертификации обязательно наличие удостоверения о государственной гигиенической регистрации и (или) сертификата соответствия).

12.2. Производственный контроль заключается в проверке качества поступающих сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться на основании контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

12.3. Порядок и периодичность производственного контроля по показателям безопасности в готовых изделиях хлебопекарной и кондитерской промышленности определяется производителем продукции по согласованию с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор и должен гарантировать безопасность продукции.

12.4. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения производственной лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

12.5. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и «Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию».

12.6. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении.

Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву.

Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют.

Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие.

12.7. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

В производственных цехах разрешается хранение сгущенного молока в заводской упаковке.

12.8. Перевозка сырья и полуфабрикатов по производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

12.9. Порожняя тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

12.10. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше 6°C.

12.11. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и оборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением должны подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

Запрещается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без санитарной обработки, отпускать и перевозить кондитерские изделия в транспортной (оборотной) таре и транспорте, не отвечающих требованиям СанПиН.

12.12. Затаренное сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция, упакованная в коробки, ящики и мешки, должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на 70 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

12.13. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита в соответствии с нормативной и технологической документациями, а крахмал, используемый для отливки конфет периодически подсушиваться.

12.14. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

12.15. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам ответственное лицо обязано произвести тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, а также сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки. Все лазы и люки должны надежно закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя магнитоуловители;

после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится осмотр оборудования с тем, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и др.

12.16. При бестарном хранении мука размещается в емкости в соответствии с качественными показателями. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год.

Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться систематически один раз в месяц.

12.17. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

12.18. Дрожжи поступают на предприятие прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранят при температуре от 0 до +4 °С. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в условиях цеха.

12.19. Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4 °С.

12.20. Яичный меланж допускается в тесто для изготовления выпеченных мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до +5 °С, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.

12.21. Красители, ароматизаторы, кислоты и др. пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с соответствующими этикетками и применяться в соответствии с «Санитарными правилами по применению пищевых добавок».

Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и др. пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается.

Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории предприятия и выдаются на производство в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для применения в пищевой промышленности. На емкостях с растворами красителей и ароматизаторов должны быть этикетки с наименованием и концентрацией раствора препарата.

12.22. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом.

Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

12.23. Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промывают и просушивают. Запрещается использовать как отделочные украшения ягоды, эф-

фективная мойка которых затруднена, - клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник. Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов.

12.24. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются, удаляются веточки и посторонние примеси, затем промываются на решетках или в изюмомоечной машине проточной водой при температуре около 5 °С. Изюм разрешается использовать в изделиях, где он проходит надежную термическую обработку. Цукаты перебираются.

12.25. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирачные машины. Плодово-ягодное пюре протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм. Плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку - через сито с ячейками не более 3 мм. Запрещается разведение их водой.

12.26. Сульфитированные плоды и ягоды (пульпа) и фруктово-ягодное пюре, если оно в дальнейшем не подвергается варке (при производстве пастилы, зефира, отдельных видов желейного мармелада) или если режим варки не обеспечивает полное удаление сернистой кислоты, должны предварительно десульфитироваться в специальных аппаратах или прогреваться в открытых варочных котлах.

12.27. Патока, мед, сиропы, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания - кипятиться.

Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

12.28. Перевозить и хранить патоку разрешается только в чистых резервуарах с плотно закрывающимися крышками.

12.29. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную на столах, удаляя поврежденные насекомыми, заплесневелые и недоброкачественные.

12.30. Зараженные вредителями какао-бобы подвергаются термической обработке в специальных камерах при температуре 60—65 °С в течение 10—15 мин.

12.31. Мыльный корень промывают в воде для удаления загрязнений, затем замачивают в горячей воде, нарезают на мелкие части и выпаривают 3—4 раза в свежих порциях воды. Полученные слабые экстракты уваривают до удельного веса 1,05, процеживают через сито и используют только для изготовления халвы. Содержание сапонина в халве должно быть не более 300 мг/кг.

12.32. Для кондитерских изделий могут использоваться чистые диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории. Яйца должны подвергаться овоскопии и сортироваться.

12.33. Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности.

12.34. Категорически запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, а также использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц разрешается

использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

12.35. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы собирается в отдельные бачки и подлежит немедленному сжиганию. Бачки после опорожнения должны очищаться, промываться теплой водой и дезинфицироваться.

12.36. Работники, проводившие работу по приготовлению яичной массы из яиц водоплавающей птицы, должны тщательно вымыть руки с мылом, провести их антисептическую обработку.

12.37. Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложённые в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются и четырехсекционной ванне в следующем порядке:

в первой секции - замачивание в воде при температуре 40—45 °С в течение 5—10 мин;

во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;

в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным для обработки яиц дезинфицирующим средством (концентрация растворов эквивалентная 1,2 г/л активного хлора), экспозиция - в соответствии с инструкцией по применению средства;

в четвертой секции - ополаскивание горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50 °С в течение 5-7 минут.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

12.38. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару.

Перед употреблением яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером 3—5 мм.

Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для приготовления крема - не более 8 часов, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода категорически запрещается.

12.39. Работнику, проводящему санитарную обработку яиц, приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

Перед разбивкой яиц работники должны надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и провести их антисептику.

12.40. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак».

12.41. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами.

12.42. По всем ответственным операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции, а так же санитарной обработки на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

12.43. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и др.) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специальными лицами с регистрацией в журнале.

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2-х раз в смену.

12.44. Изготовление кремов должно производиться в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

12.45. Изготовление кремов с содержанием сахара в водной фазе ниже 60 % в каждом отдельном случае согласовывается с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

12.46. Крем производится только в требуемом количестве для производства одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене категорически запрещается.

Все остатки крема могут быть использованы в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой.

12.47. Кремы из сбитых сливок, заварной и белково-сбивные сырой и заварной должны быть использованы немедленно по изготовлении. Возможность их изготовления должна быть согласована с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор с учетом эпидемической ситуации, санитарного состояния и содержания предприятия и квалификации персонала.

12.48. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться на холоде.

12.49. Для транспортирования крема на рабочие места используется чистая посуда из нержавеющей стали или пищевого алюминия с закрывающимися крышками с маркировкой «крем». На рабочих местах бачки с кремом крышками не закрываются.

12.50. Перекладывание крема из одной емкости в другую производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

12.51. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20—26 °С должна быть не более 5 часов, при температуре 6° С - не более 12 часов.

Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться на рабочем месте не реже 2-х раз в смену.

Остатки крошки и сиропа передаются для выпечки полуфабрикатов при высокой термической обработке.

12.52. Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 1 ч.

12.53. Предприятия с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом свыше 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема свыше 10

тыс. т должны иметь лабораторное помещение в соответствии с ВНТП «Нормы технологического проектирования предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия», «Положением о микробиологическом отделении предприятий кондитерской промышленности» и с ГОСТ «Кондитерские изделия. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов».

Предприятия с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом менее 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема менее 10 тыс. т. при отсутствии собственной лаборатории должны иметь договоры с аккредитованными лабораториями для проведения санитарно-микробиологических анализов.

12.54. Запрещается использование в качестве обертки для конфет фантиков, окрашенных анилиновыми красителями.

12.55. Хлеб, выбранный из печи, должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию.

Хранение хлеба навалом запрещается.

12.56. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарного предприятия.

12.57. Для предупреждения распространения «тягучей» (картофельной) болезни на предприятии необходимо принять меры в соответствии с требованиями «Инструкции по предупреждению картофельной болезни хлеба».

12.58. Предприятия, вырабатывающие кондитерские изделия с кремом (торты, пирожные, рулеты), должны иметь холодильные установки, обеспечивающие хранение сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующим СанПиН «Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», настоящими СанПиН и другой нормативной документацией.

12.59. Кремы, пирожные, торты, рулеты с кремом должны храниться при температуре не выше 6 °С.

12.60. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха 70—75 %.

Торты шоколадно-вафельные и пирожное «Сластена» должны храниться при температуре 18±3 °С.

12.61. Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

12.62. Холодильные камеры должны быть обеспечены термометрами. Для поддержания температуры на заданном уровне целесообразно использовать термореле. За режимом работы холодильных камер должен быть установлен постоянный контроль. Результаты проверок температуры хранения пищевых продуктов должны регистрироваться в специальном журнале.

12.63. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментом или подпергаментом и укладываются в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками.

12.64. Перевозка или переноска пирожных и рулетов вне цеха на открытых листах или лотках запрещается.

12.65. Торты укладываются в картонные коробки, выстланные бумажными салфетками из пергаменты или подпергаменты. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок категорически запрещается.

12.66. На наружной стороне крышки (коробки с тортом или лотка с пирожными, рулетами) должна быть маркировка в соответствии с СТБ «Информация для потребителя» (с указанием даты, часа выработки, условий хранения и срока годности и др.).

РАЗДЕЛ 13

Требования к реализации готовой продукции

13.1. Хлеб и хлебобулочные изделия реализуются в соответствии с «Санитарными правилами для предприятий продовольственной торговли» и нормативной документацией на продукцию.

Кондитерские изделия, в том числе с кремом, реализуются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», настоящих СанПиН и нормативной документации на готовые изделия.

13.2. После изготовления и перед реализацией кремные изделия должны быть охлаждены до температуры 4 ± 2 °С внутри изделий.

13.3. Запрещается утверждение нормативной документации на новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий, постановка их на производство, продажа и использование в производственных условиях без гигиенической оценки их безопасности для здоровья человека; согласования нормативной документации на эти виды продукции с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

13.4. Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна сопровождаться документами удостоверяющими качество и безопасность.

13.5. Продажа хлеба и хлебобулочных изделий производится в специализированных фирменных хлебных и хлебокондитерских магазинах, хлебных отделах продовольственных магазинов и универсамов, в магазинах потребительской кооперации по торговле товарами повседневного спроса, хлебных и продовольственных палатках, павильонах, автомагазинах и из автоматов.

Кондитерские изделия с кремом реализуются в магазинах, имеющих разрешение территориальных органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор на торговлю кондитерскими изделиями с кремом.

Списки магазинов ежегодно уточняются руководителем предприятия и утверждаются территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

13.6. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально выделенном для перевозки данной продукции транспорте.

13.7. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия при погрузке и выгрузке должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

13.8. Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже на предприятиях торговли после выхода из печи в течение сроков, изложенных в действующей на них нормативной документации.

По истечении этих сроков продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, и они подлежат изъятию из торгового зала и возвращаются поставщику как черствые.

Изменение сроков годности (хранения) возможно после их гигиенической оценки в Министерстве здравоохранения и внесения соответствующих изменений в нормативную и технологическую документации в установленном порядке.

13.9. Укладка в лотки хлеба и хлебобулочных изделий должна производиться в соответствии с «Правилами укладки, хранения и перевозки хлеба и хлебобулочных изделий».

13.10. Лотки для хлеба должны быть чистыми, при заполнении должны проверяться работниками хлебопекарных предприятий.

13.11. Не допускается отгрузка хлеба и хлебобулочных изделий с хлебопекарных предприятий без предъявления получателем санитарного паспорта на транспортные средства, выданного территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

13.12. Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдается на 6 месяцев. По истечении этого срока транспортные средства должны быть предъявлены для осмотра. Перевозка хлеба и хлебобулочных изделий транспортом, не отвечающим санитарным требованиям, запрещается.

13.13. Транспорт, используемый для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь четкую надпись «Хлеб». Запрещается перевозить кондитерские изделия с отделочными полуфабрикатами совместно с хлебом.

13.14. Не допускается перевозка каких-либо грузов в транспортных средствах, предназначенных для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий.

13.15. Транспортные средства, тара и брезенты, предназначенные для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должны содержаться в чистоте.

Перед погрузкой транспорт и тара должны осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой и не реже одного раза в 5 дней дезинфицироваться (концентрация растворов эквивалентная 5г/л активного хлора) на предприятии-производителе.

13.16. За санитарное состояние транспорта, предназначенного для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, а также за санитарную грамотность работников транспорта отвечает заведующий транспортным парком и администрация транспортного предприятия.

13.17. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную санитарную книжку с отметкой о пройденном медицинском осмотре, обследованиях и сдаче экзамена на санитарному минимуму.

13.18. Погрузка и выгрузка готовой продукции должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

13.19. За соблюдение санитарных норм при погрузке готовой продукции несут ответственность должностные лица хлебопекарного предприятия, при перевозке -

транспортное предприятие, а при выгрузке - администрация торгового предприятия.

Если погрузка готовых изделий производится торговыми предприятиями в свой транспорт, то за соблюдение санитарного состояния несет ответственность администрация торгового предприятия.

13.20. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращенные из торговли, перерабатываются на предприятии-изготовителе в виде мочки хлебной или сухарной крошки. В переработку могут поступать незагрязненные изделия без признаков микробиологической порчи. Мочка может быть использована только при выработке хлеба ржаного из обойной и обдирной сеянной муки, хлеба из ржано-пшеничной муки, хлеба из пшеничной муки первого и второго сорта.

Принимать из торговой сети для переработки хлеб, пораженный «картофельной болезнью», запрещается.

13.21. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих мочке, более 4-х дней не разрешается.

13.22. Кондитерские изделия с кремом могут быть возвращены на предприятие-производитель не позднее 24 ч с момента окончания срока годности.

13.23. На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы.

13.24. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

13.25. Возврат кондитерских изделий производится по письменному заключению и согласованию администрации торговой организации с предприятием-изготовителем.

13.26. Возврат торговыми предприятиями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха. Не допускается затаривание кондитерских изделий в мешки.

13.27. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки из торговой сети, должны сопровождаться документом с обозначением:

- наименования изделия;
- наименование предприятия-изготовителя;
- веса или количества штук изделий;
- даты выпуска;
- названия торгового предприятия, возвращающего продукцию;
- даты возврата;
- причины возврата.

13.28. Перевозка кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и имеющим санитарный паспорт.

13.29. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

13.30. Тара (лотки, ящики), в которой кондитерские изделия возвращаются для переработки, после приема продукции подвергается очистке, мойке и дезинфекции (концентрация растворов эквивалентная 2,5г/л активного хлора).

13.31. Предприятия не должны принимать для переработки кондитерские изделия в количестве большем, чем они могут переработать в один день. Поступившие на переработку кондитерские изделия регистрируются на предприятии в специальном журнале с указанием:

- наименования и количества продукции;
- даты поступления;
- наименования торговой организации, возвратившей продукцию;
- номера накладной;
- куда переработана;
- подписи ответственного лица.

13.32. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступить непосредственно в переработку только после заключения производственной лаборатории об условиях их переработки.

Изделия с кремом разделяют и используют каждый полуфабрикат отдельно. Выпеченные полуфабрикаты размельчают и используют при выпечке соответствующих полуфабрикатов или сдобных булочных изделий, выпеченных кондитерских изделий и выпеченных полуфабрикатов. Орехи, крошка, цукаты, при невозможности отделения, перерабатываются вместе с кремом в выпечных изделиях, содержащих данное сырье.

Кондитерские изделия без крема (печенье, пряники, кексы, коврижки, мучные и сахаристые сладости и др.) могут быть переработаны в соответствующий вид изделий или в сдобные булочные изделия

Заключение дается на основании органолептических данных и, где это необходимо, предварительно проводится лабораторное исследование продукта, подлежащего переработке.

13.33. Поступившие для переработки кондитерские изделия должны предварительно просматриваться, подвергаться сортировке с целью устранения изделий, не подлежащих переработке.

13.34. При возврате конфет на переработку, фантики до переработки конфет удаляются. Категорически запрещается переработка конфет, обернутых в фантики.

13.35. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, должны собираться в специальную тару и могут быть направлены на корм скоту или птице с разрешения ветеринарного надзора или подлежат уничтожению.

13.36. Кондитерские изделия, выработанные из возвращенной продукции, должны удовлетворять требованиям действующей нормативной документации.

13.37. Ответственность за выполнение санитарных требований по переработке возвращенного из торговой сети хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий возлагается на руководителей предприятия, на котором производится их переработка.

РАЗДЕЛ 14

Организация производственного контроля

14.1. Производственный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и проводится лабораторией предприятия, а при отсутствии лаборатории контроль может осуществляться на договорной основе с другими аккредитованными на проведение данных исследований лабораториями, и должен осуществляться на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

14.2. Порядок проведения микробиологического контроля производства и качества кондитерских изделий осуществляется в соответствии с действующей инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства кондитерских изделий и требованиями нормативной и технологической документации к качеству кондитерских изделий.

14.3. На каждом предприятии разрабатываются схемы производственного контроля, которые по показателям безопасности согласовываются с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

14.4. Качество санитарной обработки оборудования и инвентаря проверяют перед началом работы не реже 2 раза в сутки (утренняя и ночная смены), таким образом, чтобы качество санитарной обработки оборудования оценивалось по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

14.5. Чистота рук контролируется путем взятия смывов перед началом работы и после пользования туалетом.

14.6. При организации технологического контроля следует руководствоваться сборником инструкций по технолого-химическому контролю хлебобулочных и кондитерских изделий.

РАЗДЕЛ 15

Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

15.1. В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).

15.2. Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и бытовых помещениях.

15.3. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

15.4. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом.

Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (капканы, верши).

15.5. При обнаружении тараканов производится тщательная уборка помещения и специальная обработка (дезинсекция).

15.6. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специалистами дезинфекционных предприятий.

15.7. Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с отделом профилактической дезинфекции территориального учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор или с другим специализированным предприятием, имеющим лицензию на проведение данных работ.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно.

15.8. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

РАЗДЕЛ 16

Гигиена труда и личная гигиена

16.1. Контроль за условиями труда должен включать оценку производственных факторов (параметров микроклимата; производственного шума и вибрации, напряженности электрического поля токов промышленной частоты на рабочих местах; естественного и искусственного освещения; загрязнения воздуха рабочей зоны аэрозолями и газами; психофизиологических факторов, связанных с характером труда; бытовых условий на производстве; организации питания и медицинского обслуживания) с проведением гигиенической оценки условий труда в соответствии с действующим законодательством.

16.2. Микроклимат хлебопекарных и кондитерских предприятий должен соответствовать СанПиН 9-80 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

16.3. Температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в производственных помещениях, камерах и складах должна соответствовать нормам технологического проектирования предприятий, вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия, а также нормам, предъявляемым к производству и хранению готовой продукции.

16.4. Уровни шума и вибрации, а также напряженность электрического поля токов промышленной частоты на рабочих местах производственных помещений должны соответствовать требованиям действующих СанПиН

16.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям действующего СНБ «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещения.

16.6. Полы производственных помещений, расположенных над неотопливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не

превышал 2,5 °С, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

16.7. При осуществлении естественной вентиляции не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

16.8. В цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха.

16.9. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать предельно-допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленных СанПиН 11-09-94 «Перечень регламентированных в воздухе рабочей зоны вредных веществ».

16.10. Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование в соответствии с Постановлением Минздрава Республики Беларусь от 08.08.2000г №33 «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров»

По эпидемиологическим показаниям, органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

16.11. Все вновь поступившие работники должны пройти гигиеническое обучение и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе гигиенического обучения после занятий сдаются каждые два года (в том числе руководителями цехов, отделений, участков).

16.12. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

16.13. На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, перед допуском на работу в каждой смене должен быть организован обязательный осмотр всех без исключения работников смены медицинским либо назначенным Приказом директора предприятия и прошедшим необходимое обучение ответственным работником (мастером цеха либо начальником смены).

Осмотры проводятся в соответствии с «Инструкцией о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий», вырабатывающих кондитерские изделия с кремом (приложение 1).

16.14. Результаты осмотра регистрируются в журнале (приложение 2).

16.15. Все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать одежду;

перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т. д. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и др. вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и др. украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок;

соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;

не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.

Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и провести их антисептику в соответствии с приложением 6 раствором в концентрации эквивалентной (соответствующей по бактерицидному действию) 0,3 г/л активного хлора.

16.16. В технологических цехах категорически запрещается хранение аптечек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода необходимо иметь перекись водорода и др).

16.17. Работники, занятые ремонтными работами на предприятии, обязаны: выполнять правила личной гигиены, изложенные в п.п. 16.15; инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками; при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

16.18. Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха, особенно в отношении мытья рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

16.19. В соответствии со схемой по санитарно-микробиологическому контролю производства кондитерских изделий микробиологом предприятия должен осуществляться микробиологический контроль за чистотой санитарной одежды, качеством мытья и антисептики рук работников производственных цехов (участков).

16.20. Все работники предприятия обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

РАЗДЕЛ 17

Санитарная охрана среды обитания человека

17.1. При производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должны осуществляться природоохранные мероприятия в соответствии с Законом Республики Беларусь «Об охране окружающей среды».

17.2. При проектировании предприятий должны учитываться предельно допустимые нагрузки на окружающую природную среду и предусматриваться надежные и эффективные меры предупреждения и устранения загрязнения окружающей природной среды вредными отходами, их обезвреживание и утилизация, внедрение ресурсосберегающих, малоотходных и безотходных технологий и производств.

17.3. Строительство и реконструкция предприятий, сооружений и иных объектов должны осуществляться по утвержденным проектам, в строгом соответствии с действующими природоохранными, санитарными, а также строительными нормами и правилами.

17.4. При строительстве и реконструкции предприятий, расположенных в черте населенных пунктов, размеры санитарно-защитной зоны следует устанавливать по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

17.5. Свободные участки и территория предприятия вдоль ограждения должны быть озеленены кустарником и деревьями.

Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих опушенные семена.

17.6. Производственные, бытовые, ливневые стоки хлебопекарных и кондитерских предприятий должны сбрасываться в канализацию и проходить очистку на городских (поселковых) или локальных сооружениях. Проекты локальных очистных сооружений и места сброса должны быть согласованы с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор. Сброс в водоемы производственных и бытовых стоков без соответствующей очистки и обеззараживания запрещается.

17.7. Системы вентиляции не должны быть источником загрязнения воздушной среды парами и вредными газами.

РАЗДЕЛ 18

Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих правил

18.1. Администрация обязана обеспечить:

необходимые условия на вверенном предприятии для выработки продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья потребителей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, смывов принимать неотложные и исчерпывающие меры по недопущению возникновения массовых заболеваний людей, связанных с потреблением продукции данного предприятия;

выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;

аттестацию руководителей цехов, отделений, участков по санитарно-гигиеническим вопросам;

наличие настоящих СанПиН и санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью учреждения, осуществляющего государственный санитарный надзор для записи актов и предложений представителей органов и учреждений, осуществляющий государственный санитарный надзор;

другой необходимой документации, предусмотренной настоящими СанПиН;

каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства кондитерских изделий с кремом;

регулярную стирку и починку санитарной одежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы (стирка санитарной одежды индивидуально работниками запрещается);

наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ по графику, согласованному с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор;

прохождение занятий и сдачу экзаменов по гигиеническому обучению всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в два года с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку и специальный санитарный журнал;

проведение один раз в два года аттестации по санитарным знаниям руководящего и инженерно-технического персонала (начальников цехов, инженеров, работников и руководителей подразделений) предприятий;

необходимое количество медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям, по установленной форме;

представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования.

18.2. Администрация обязана следить за своевременным прохождением работниками предприятий медицинских осмотров и сдачей экзаменов по гигиеническому обучению.

18.3. Каждый работник предприятия должен быть ознакомлен с настоящими СанПиН с последующей сдачей зачета по гигиеническому обучению.

18.4. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за выполнение на предприятии настоящих СанПиН несет директор предприятия.

18.5. Ответственность за санитарное состояние производственных цехов, отделений, складов, бытовых участков и др. несут руководители соответствующих подразделений.

18.6. Ответственность за санитарное состояние оборудования и рабочего места несет обслуживающий его работник.

18.7. Администрация обязана выделить специальный персонал для уборки территории и помещений.

18.8. Контроль за выполнением настоящих СанПиН на предприятиях возлагается на администрацию предприятия.

Приложение 1 (обязательное)
к СанПиН 2.3.4. 13-20-2002
«Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий»

Инструкция о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий, (цехов, бригад, участков) вырабатывающих кондитерские изделия с кремом

1. Осмотр проводится с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела.

2. Осмотру подлежат все без исключения работники цехов (бригад, участков) по производству кондитерских изделий с кремом перед допуском их к работе.

3. Осмотр рук, открытых частей тела, должен проводиться медицинским работником по договору предприятия с лечебно-профилактическим учреждением (при отсутствии медработника в штате), либо специально обученным и назначенным Приказом директора предприятия ответственным лицом (мастером цеха, начальником смены и др.).

4. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах простудных и других заболеваний сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

5. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемических мероприятий и представления специальной справки от органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

6. Приходя на работу, каждый работник цеха должен расписаться в специальном журнале (приложение 2) об отсутствии у него и у членов семьи кишечных и острых респираторных (простудных) заболеваний

7. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов) работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждениями кожи), с признаками простудных и кишечных заболеваний, а также имеющих в семье лиц больных острыми кишечными инфекционными заболеваниями.

8. Работники с заболеваниями, указанными в п. 7, направляются на лечение в поликлинику. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листка нетрудоспособности, переводятся на другую работу, не связанную с изготовлением крема (подсобные работы до выпечки мучных полуфабрикатов).

9. Лица, переболевшие гнойничковыми заболеваниями кожи рук и других открытых частей тела, допускаются к работе только после бактериологического исследования участков кожи на месте бывших гнойничковых заболеваний на отсутствие плазмокоагулирующего стафилококка.

10. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал, который должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью (форма журнала и примерная запись в нем приведены в приложении 2).

11. По окончании осмотра ответственный работник должен делать отметку против каждой фамилии о результатах собственного осмотра, а также, после изучения заполнения журнала всеми работниками, запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько выявлено лиц с повреждениями кожи и признаками заболеваний, указанных в п.7.

После этого, ответственный работник обязан в письменном виде сообщить начальнику цеха или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которым запрещено работать на изготовлении крема и отделке готовых изделий. Начальник цеха подписывает запись о выявленном лице (лицах) с подозрением на вышеуказанные заболевания, а так же в письменной форме дает рекомендации по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение в поликлинику

12. Учет результатов осмотра ведется побригадно. Бригадир несет персональную ответственность за прохождение всеми работниками бригады ежесменного перед началом работы осмотра, а также за своевременное внесение в журнал осмотра изменений списочного состава бригады.

Список рабочих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку рабочих в наряде (рабочем листе) на этот день и эту смену. Руководитель предприятия по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор утверждает лиц, ответственных за организацию медицинского осмотра в каждой смене.

Приложение 2 (обязательное)

к СанПиН 2.3.4.13-20-2002

«Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий»**Журнал регистрации результатов осмотра работников цеха
(бригады, участка), вырабатывающего изделия с кремом**Цех (бригада, участок) № _____ Начальник (бригадир) _____
фамилия, имя, отчество

№	Дата	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Результаты осмотра		Данные о регистрации здоровья работников цеха			Контроль за больничными листами
				Отметка об отсутствии повреждений кожи и гнойничковых заболеваний	Подпись проводившего осмотр	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника цеха и в его семье	Отметка об отсутствии у работника гнойничковых и простудных заболеваний	Личная подпись работника цеха.	
1	02.04	Иванова Наталья Ивановна	бригадир	зд		зд	зд		зд
2	02.04	Лебедева Мария Яковлевна	мастер-кондитер	зд		От/с	зд		б/л
19	03.04	Скорикова Анна Васильевна	мастер-кондитер	от		зд	зд		б/л

Условные обозначения: зд - здоров; от - отстранен от работы;от/с - отстранен от работы в связи с ОКЗ в семье; б/л - больничный лист.Образец записей результатов осмотра работников:

2 апреля осмотрено 14 человек. 13 человек здоровы, Лебедева М. Я. отстранена от работы (у мужа острое кишечное заболевание) и переведена на выпечные операции.

Подписи:

3 апреля осмотрено 15 человек, 14 здоровы, Скорикова А. В. отстранена от работы (порез большого пальца левой руки) и направлена в поликлинику.

7 апреля осмотрено 14 человек, Лебедева М. Я. после зажившего пореза и отрицательного микробиологического анализа допущена к работе в цехе по производству изделий с кремом.

Приложение 4 (справочное)
к СанПиН 2.3.4. 13-20-2002
«Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий»

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

Сахар, как известно, повышает осмотическое давление в среде и тем самым предотвращает развитие микроорганизмов. На этом явлении и основано определение сахара в водной фазе крема.

Водная фаза крема – это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости, чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}$$

где: C - содержание сахара в натуре, %;

A – содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

B – влажность крема по лабораторным данным, %;

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B + C}$$

где: K – концентрация сахара в водной фазе, %;

B – влажность крема по лабораторным данным, %;

C – содержание сахара в натуре. %.

Пример расчета

По данным лабораторного анализа получена влажность крема 25 % (B) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6 % (A).

1. Определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25 %.

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75 % (100-25).

Содержание сахара в натуре составит:

$$C = \frac{(100-B) \times A}{100} = \frac{(100-25) \times 51,6}{100} = 38,7\%$$

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержится 38,7%.

Расчет сахара на водную фазу.

В 100г крема содержится 25% воды и 38,7% сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

$$K_B = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{38,7 \times 100}{25 + 38,7} = 60,75\%$$

B+C

25+38,7

Приложение 5 (справочное)
к СанПиН 2.3.4. 13-20-2002
«Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий»

Общие положения по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности

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 и 220 В. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 В.

Лампы	Мощность, Вт	Напряжение, В	Температура помещения, при которой могут работать лампы, °С
БУВ-30	30	220	10—25
ЕУВ-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 т. д.) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5—2-метровой 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 высоких температурах лампы перегорают, при более низких - не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65—75% бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: на 1 м³ помещения требуется 2—2,5 Вт.

Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м³ помещения. Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы (60 Вт) делят на 2

или 2,5. Результат показывает, что одна лампа БУВ-60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 до 30 м³.

Порядок облучения. Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2—3 часов с последующими перерывами на 1 час и дальнейшим облучением в течение 2—3 часов. В сумме время облучения в сутки должно соответствовать 6—8 часам. В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих, лампы должны быть с нижними отражателями и подвешены на уровне не менее чем на 2—2,5 метра 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 Вт на 1 м³) и тем самым сократить время облучения в два раза.

Приложение 6 (справочное)
к СанПиН 2.3.4. 13-20-2002
«Производство хлеба, хлебобулочных
и кондитерских изделий»

**Инструкция по проведению антисептики кожи рук
работников пищевых предприятий.**

1. Общие положения.

Настоящая инструкция устанавливает единую методику антисептики кожи рук работников пищевых предприятий (молоко-, рыбо- и мясоперерабатывающих, производящих хлебобулочные и кондитерские изделия, пивобезалкогольные напитки и т.д.), работников общественного питания, торговли.

Инструкция предназначена для всех участников закрытых и открытых технологических процессов, связанных с подготовкой сырья, производством, хранением транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

2. Требования к антисептике кожи рук.

2.1. Антисептика кожи рук должна проводиться работниками производственных цехов предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли:

- перед началом работы;
- после каждого выхода из производственного помещения, по возвращению в производственное помещение;
- после посещения санузла;
- в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки.

2.2. Этапы антисептики:

антисептик наносят на руки в количестве 3 мл и тщательно втирают в ладонные, тыльные и межпальцевые поверхности кожи рук в течение 30-60 сек, в соответствии с приведенной ниже схемой (рис 1), до полного высыхания;

при видимых загрязнениях (жир, фарш и т.д.) необходимо предварительно вымыть руки теплой проточной водой с нейтральным мылом, тщательно высушить, а затем нанести и втереть 3 мл антисептика.

2.3. Требования к проведению антисептики:

- втирать антисептик только в сухую кожу;
- избегать излишков антисептика, для чего необходимо использовать локтевые настенные дозаторы;

- не применять салфетки, губки, тампоны и иные инородные предметы для нанесения препарата;

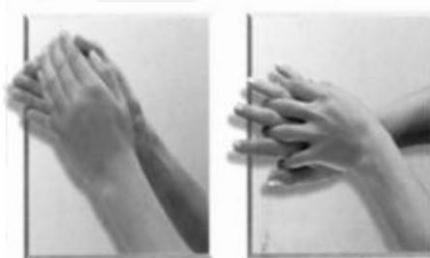
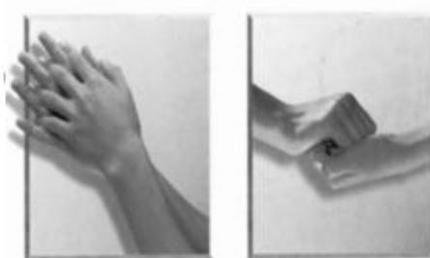
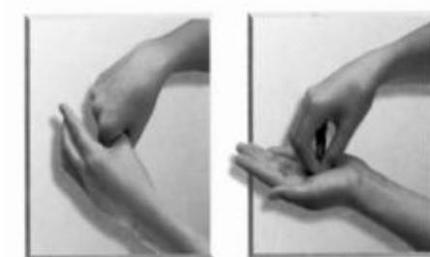
- тщательно выполнять технику проведения обработки.

3. Требования к антисептикам для гигиенической обработки кожи рук персонала.

Антисептики для гигиенической обработки кожи рук должны быть зарегистрированы в Министерстве здравоохранения Республики Беларусь и обеспечивать:

- широкий спектр антимикробного действия;
- быстроту достижения обеззараживающего эффекта (в течение 30 сек);
- отсутствие кожно - раздражающего, аллергенного, общетоксического эффектов.

Рис. 1

1. Тереть ладонью о ладонь		4. Тереть ладони со скрещенными растопыренными пальцами не менее 1 мин	<p style="text-align: center;">ЭТАПЫ ОБРАБОТКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Из дозатора настенного или емкости потребителя нанести антисептик на сухие кисти рук в количестве 3 мл ➤ Втирать антисептик в кожу рук до полного высыхания, строго соблюдая последовательность движений (смотри схему) в течение 30 сек-1 мин
2. Левой ладонью по тыльной стороне правой кисти и наоборот		5. Тыльной стороной согнутых пальцев по ладони другой руки	
3. Поочередно круговыми движениями тереть большие пальцы рук		6. Поочередно разно направленными круговыми движениями тереть ладони кончиками пальцев противоположной руки	

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Область применения	123
РАЗДЕЛ 2. Нормативные ссылки	123
РАЗДЕЛ 3. Общие положения	125
РАЗДЕЛ 4. Требования к территории	126
РАЗДЕЛ 5. Требования к водоснабжению и канализации	128
РАЗДЕЛ 6. Требования к освещению	129
РАЗДЕЛ 7. Требования к отоплению и вентиляции	130
РАЗДЕЛ 8. Требования к производственным и вспомогательным помещениям.....	131
РАЗДЕЛ 9. Требования к бытовым помещениям	134
РАЗДЕЛ 10. Требования к предприятиям малой мощности	135
РАЗДЕЛ 11. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка	136
РАЗДЕЛ 12. Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции	141
РАЗДЕЛ 13. Требования к реализации готовой продукции	148
РАЗДЕЛ 14. Организация производственного контроля	152
РАЗДЕЛ 15. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми	152
РАЗДЕЛ 16. Гигиена труда и личная гигиена	153
РАЗДЕЛ 17. Санитарная охрана среды обитания человека	155
РАЗДЕЛ 18. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих правил	156

Приложения

Приложение 1. Инструкция о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий, (цехов, бригад, участков) вырабатывающих кондитерские изделия с кремом	158
Приложение 2. ЖУРНАЛ регистрации результатов осмотра работников цеха (бригады, участка), вырабатывающего изделия с кремом	160
Приложение 3. ЖУРНАЛ учета выдачи и сдачи отсадочных мешков и мелкого инвентаря	161
Приложение 4. Расчет содержания сахара в водной фазе крема	162
Приложение 5. Общие положения по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности	163
Приложение 6. Инструкция по проведению антисептики кожи рук работников пищевых предприятий.	165

Издание Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

СБОРНИК
санитарных правил и норм
по гигиене питания

Формат 30x42 ¹/₄. Бумага писчая.

Доп. тираж 400 экз.

Лицензия ЛИ № 02330/0133233 от 30.04.2004 г.

Отпечатано в ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и
общественного здоровья» Министерства здравоохранения Республики
Беларусь.

220099, г. Минск, ул. Казинца, 50.