

Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Республиканские санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические
правила и нормы

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
НА ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ

Минск - 2004



РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Міністэрства аховы здароўя
ГАЛОЎНЫ ДЗЯРЖАЎНЫ
САНИТАРНЫ ЎРАЧ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Мінск, вул. Мяснікова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health. med. by.

Телефон 222-69-97

РЕСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
Министерство здравоохранения
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

220048, г. Минск, ул. Мясникова, 39
 факс 222-64-59 E-mail: obabuk@health. med. by.

«05» *мая* 2004 г. № _____

На № _____

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 33

Об утверждении Санитарных правил
 и норм 2.3.4.13-2-2004 «Производство
 продуктов детского питания
 на детских молочных кухнях»

В целях исполнения Закона Республики Беларусь «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции от 23 мая 2000 года (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2000 г., №52,2/172) постановляю:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов детского питания на детских молочных кухнях» и ввести их в действие на территории Республики Беларусь с 01 сентября 2004 года.

2. С момента введения в действие СанПиН 2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов детского питания на детских молочных кухнях» не применять на территории Республики Беларусь «Санитарные правила для детских молочных кухонь», утвержденные заместителем Главного санитарного врача СССР 25 ноября 1974 года № 942-71.

3. Главным государственным санитарным врачам областей и г.Минска довести настоящее Постановление до сведения заинтересованных лиц и обеспечить контроль за его выполнением.

В.И.Ключенович

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь
5.03.2004 г. № 33

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004

«ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
НА ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ»

(в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики
Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

ГЛАВА 1
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов детского питания на детских молочных кухнях» (далее – Правила) устанавливают гигиенические требования к производству продуктов детского питания на детских молочных кухнях (далее – молочных кухнях).

ГЛАВА 2
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, реконструкция действующих молочных кухонь должны производиться в соответствии с требованиями действующего санитарно-эпидемиологического законодательства, строительными нормами и правилами.

Строительство новых, техническое перевооружение и реконструкция действующих молочных кухонь должно осуществляться по проектам, согласованным в установленном порядке.

2.2. Гигиенические требования к организации производства продуктов детского питания, устройству, содержанию молочных кухонь должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002 г. №147, и настоящих Правил.

2.3. Ассортимент и объем продукции, вырабатываемой молочной кухней, должен соответствовать производственным возможностям, утверждаться глав-

ными педиатрами административных территорий и согласовываться главными государственными санитарными врачами административных территорий при введении в эксплуатацию молочной кухни согласно приложениям 1-2. Ассортимент вырабатываемой на предприятии продукции подлежит пересогласованию в случаях:

- постановки на производства новых видов пищевых продуктов;
- изменения санитарно-технического состояния, в том числе в сторону ухудшения;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на молочной кухне;
- осложнения эпидемической ситуации на территории.

2.4. Постановка новых видов продуктов детского питания на производство должна осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор и главными педиатрами административных территорий.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

3.1. Территория молочной кухни должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных вод в ливневую канализацию, иметь проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин, пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием.

3.2. Площадки для хранения топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

3.3. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 30 метров.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должны производиться не реже одного раза в сутки с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

3.4. Территория молочной кухни должна быть озеленена, содержаться в чистоте, уборка - производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна проводиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки следует очищать от снега и льда и посыпать песком.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

4.1. Молочная кухня должна быть обеспечена достаточным количеством воды, соответствующей требованиям СанПиН 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 19 октября 1999 г. №46.

4.2. Водоснабжение молочных кухонь должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования.

Устройство систем водоснабжения и канализации молочных кухонь должно отвечать требованиям СНиП 2.04.01—85 «Внутренний водопровод и канализация зданий», СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» и настоящих Правил. Предприятие должно иметь схемы водопроводных и канализационных сетей.

Учет и регистрация аварий и ремонтов водопровода и канализации следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии; дата и время проведения ремонта, специалист, осуществлявший ремонт, результаты дезинфекции и лабораторного контроля согласно приложению 3.

4.3. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеткой, устройством для антисептики рук, полотенцами разового пользования, электрополотенцами. Водопроводные краны раковин для мытья рук должны быть оснащены педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключаяющим контакт с кистями рук.

4.4. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20—30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук через сифон без разрыва струн.

4.5. Питьевая вода для бытовых и технологических нужд должна подвергаться химическому анализу не реже одного раза в квартал, бактериологическому - одного раза в месяц. Периодичность контроля подлежит согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

4.6. (в ред. постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

Молочная кухня должна быть обеспечена системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск в дворовую сеть. При сбросе на городские очистные сооружения условия отведения сточных вод определяются Санитарными правилами для

систем водоотведения населенных пунктов» 2.1.5.12-43-2005, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 декабря 2005 г. № 227.

4.7. Канализационные системы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и открытым технологическим оборудованием. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается.

4.8. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения, предназначенные для хранения и переработки пищевых продуктов, за исключением случаев заключения стояков в оштукатуренные короба по металлической сетке и отсутствию в их пределах ревизий.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

5.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СНБ 2.04.95-98 «Естественное и искусственное освещение».

5.2. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможные попадания осколков в продукт.

5.3. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т. п. внутри и вне здания. Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т.д. должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения.

5.4. Молочные кухни должны быть обеспечены кроме основного освещения аварийным.

5.5. Система отопления должна отвечать требованиям СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование», СНиП 2.09.02-85 «Производственные здания», СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания».

5.6. На молочных кухнях в производственных и бытовых помещениях, моечных и других помещениях следует предусматривать приточно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости, с местной вытяжной вентиляцией.

5.7. Вентиляционное оборудование следует размещать в технических помещениях (венткамерах), оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с 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», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002 г. №158, СанПиН 2.2.4./2.1.8.10-33-2002 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 31 декабря 2002 г. №159.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

6.1. При изготовлении на молочной кухне только стерилизованного молока и адаптированных молочных смесей в перечень производственных и вспомогательных помещений входят:

- помещение разгрузки автотранспорта и мойки фляг после слива молока;
- помещение приема, временного хранения молока-сырья с охлаждаемым оборудованием;
- моечная молочного оборудования;
- помещение тепловой обработки, разлива в бутылочки и стерилизации молока;
- помещение приготовления молочных смесей;
- остывочная с тамбуром-шлюзом и калориферной для подачи холодного воздуха в остывочную;
- моечная посуды и инвентаря;
- помещение приема не молочного сырья с отдельным входом и тамбуром с охлаждаемой камерой;
- моечная-стерилизационная бутылочек (с разделением чистой и грязной зон);
- помещение приема и хранения тары;
- экспедиция;
- холодильные камеры для хранения готовой продукции;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая хозяйственного инвентаря;
- кладовая чистого белья;
- кладовая грязного белья;
- материальная кладовая.

Служебные помещения включают: кабинет заведующего молочной кухней и врача-диетолога, комнату сестры-хозяйки, мастерскую по ремонту оборудования, кладовую дезинфицирующих растворов.

6.2. Для изготовления кисломолочных продуктов детского питания в молочных кухнях должны быть оборудованы заквасочные и соответствующие помещения:

- бокс для оживления бактериальных концентратов;
- предбоксник;
- автоклавная;
- моечная;
- помещение для приготовления и разлива кисломолочных продуктов;
- термостатная со шлюзом для кисломолочных продуктов;
- помещения приготовления и фасовки творога:
 - производственное помещение,
 - помещение стирки и сушки мешочков для творога.

6.3. Для приготовления продукции с использованием плодоовощного

сырья молочные кухни дополнительно должны быть обеспечены следующими помещениями:

помещение приема сырья с отдельным входом и тамбуром (овощи, фрукты, крупа, яйца и др.) с охлаждаемыми камерами для овощей, фруктов, яиц и др.;

помещения для обработки овощей и фруктов (смежные с помещением приема сырья);

помещение приготовления блюд на плодоовощной основе;

помещение для разлива и фасовки блюд на плодоовощной основе с холодильным оборудованием;

моечная.

6.4. Для приготовления мясных и рыбных блюд молочные кухни дополнительно должны быть обеспечены следующими помещениями:

помещение для приема мяса и рыбы с холодильным оборудованием;

помещение для обработки и разделки мяса и рыбы;

помещение для приготовления мясных и рыбных блюд с холодильным оборудованием;

моечная.

6.5. Размещение цехов и оборудования должно обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса, отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Расположение оборудования должно предусматривать свободный доступ к нему и отсутствие труднодоступных для уборки мест.

6.6. У входа в здание должны быть предусмотрены скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, а внутри здания при входе в производственные цеха - дезинфицирующие коврики.

6.7. Отделение по приготовлению заквасок должно быть изолировано от производственных помещений и максимально приближено к помещениям - потребителям заквасок.

6.8. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

6.9. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими материалами на высоту не ниже 2,4 м, а выше (до несущих конструкций) - покрашены водоземлюсионными и другими покрытиями; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсионными и другими красками; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

Все используемые материалы, покрытия, краски должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Министерством здравоохранения).

6.10. Потолки основных и вспомогательных помещений должны быть покрашены водоэмульсионными красками, разрешенными Министерством здравоохранения, или побелены.

6.11. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных и подсобных помещений должна производиться по мере загрязнения.

6.12. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных Министерством здравоохранения фунгицидных препаратов.

6.13. Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, кислото- и щелочеустойчивых, водонепроницаемых материалов (разрешенных к применению Министерством здравоохранения), ровную поверхность без выбоин с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

6.14. Все внутрицевые трубы - водопроводные, канализационные, паровые, газовые должны быть окрашены в условные отличительные цвета.

6.15. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, запрещается.

6.16. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и закреплен за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

6.17. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом помечены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств должно быть предусмотрено специальное помещение, оборудованное вытяжной вентиляцией и раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

6.18. В планах работы молочной кухни следует предусматривать санитарные дни или смены, не реже одного раза в 10 дней.

6.19. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных помещениях, заквасочных отделениях следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежемесячно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.

6.20. Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.

6.21. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить

влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией растворами дезинфицирующих средств.

6.22. Умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно очищать, промывать и дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения.

6.23. Дезинфицирующие коврики у входов в производственные помещения и в каждый цех ежемесячно следует смачивать растворами дезинфицирующих средств.

6.24. Во всех помещениях, требующих обеззараживания воздуха (в помещениях заквасочных, разлива и расфасовки продукции и др.), устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета 2,5 Вт/м³.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, АППАРАТУРЕ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

7.1. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для детских молочных продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», утвержденным Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 января 1994 г.

7.2. Ванны, металлическая посуда должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности.

7.3. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

7.4. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

7.5. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможности мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

7.6. Оборудование, аппаратура должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивалось полное освобождение их от продукта, моющих

и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции.

7.7. Резервуары для изготовления и хранения детских молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

7.8. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются продукты детского питания, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном.

7.9. Для разделки сырых и готовых продуктов должны использоваться разделочные доски из деревьев твердых пород (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные.

Доски и ножи должны быть промаркированы и использоваться строго по назначению.

После мытья и просушивания доски хранят на рабочих местах или в металлических кассетницах.

Вся кухонная посуда должна быть промаркирована и храниться на специальных полках и стеллажах, мелкий инвентарь – в шкафах.

7.10. Все технологическое оборудование должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работ тщательно промываться с добавлением моющих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения.

ГЛАВА 8 САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ

8.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности», утвержденной заместителем Председателя технического комитета по стандартизации Российской Федерации 10 февраля 1998 г. №186, согласованной письмом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 мая 1998 №18-10/1195.

Для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов должно быть выделено отдельное помещение.

Моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения.

8.2. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и т. п. оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для обработки уплотнительных резинок устанавливаются специально выделенные емкости.

8.3. Моечная бутылочек размещается отдельно от моечной кухонной посуды и производственного инвентаря. В молочных кухнях малой мощности

(до 500 порций в сутки) помещение может быть общим, но с отдельными ваннами для бутылочек и кухонной посуды.

8.4. Кухонная посуда, фляги после освобождения от молока и смесей очищаются щеткой от молочных остатков, ополаскиваются теплой водой при температуре не выше 30-35°C, затем тщательно промываются горячей водой (50-55°C) с добавлением щелочи (0,5% раствор кальцинированной соды или 0,15% раствор каустической соды) или других моющих средств, допущенных Министерством здравоохранения для этих целей, после чего вновь ополаскиваются горячей водой (80-90°C). Фляги при наличии пара пропариваются.

Вымытые фляги и посуда после ополаскивания ставятся вверх дном на решетчатую полку для просушки. Чистая посуда хранится в шкафу.

Для мытья, обработки и хранения оборотной тары должно быть выделено отдельное помещение.

8.5. Мойку бутылочек в бутылкомоечных машинах производят согласно инструкции на каждый тип машины и в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования. Бутылки с остатками белка, механическими загрязнениями и др. предварительно замачивают и промывают вручную. Разборная обработка форсунок бутылкомоечных машин должна производиться не реже одного раза в месяц.

8.6. При ручной мойке бутылочки моют в двух гнездовых ваннах с помощью ершей с последующим ополаскиванием струей теплой воды.

В первое гнездо ванны добавляется кальцинированная или каустическая сода из расчета 5 г кальцинированной (Na_2CO_3) или 1,5 г каустической (NaOH) соды на 1 л воды. По мере загрязнения воду в ванне меняют.

При сильном загрязнении бутылочки первоначально следует залить раствором соды на 4-18 часов. Раствор соды при этом должен быть в 2 раза концентрированнее, чем при мойке. При замачивании может быть добавлено мыло из расчета 10-20 г на 1 л содового раствора.

8.7. Вымытые бутылочки ставят вниз горлышком в металлические сетки для просушки или в специальные сушильные шкафы и стерилизуют.

Стерилизация бутылочек производится в воздушном стерилизаторе при 180°C в течение 60 минут.

8.8. Запрещается вытирать полотенцами кухонную посуду и столовые приборы.

8.9. Микробиологический контроль чистоты оборудования должен производиться не реже 1 раза в 10 дней.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ

9.1. Все процессы приемки, переработки сырья, хранения молока, молочных, фруктовых, овощных смесей и других продуктов детского питания должны проводиться в соответствии с СанПиН 11-09-94 «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию», в условиях соблюдения тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

9.2. Поступающие на молочную кухню сырье и вспомогательные материалы должны соответствовать требованиям нормативной документации, СанПиН 11 63 РБ 98 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 29 апреля 1998 г. №18, СанПиН 13-10 РБ 2002 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 28 ноября 2002 г. №94, с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 26 августа 2003 г. №91; ГН 10-117-99 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 26 апреля 1999 г. №16, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Не допускается принимать пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком годности (хранения), с признаками порчи.

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также дата и час окончания его срока годности.

9.3. Продукция молочной кухни должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

Ответственность за соблюдение технологических инструкций возлагается на заведующую молочной кухней, старшую медицинскую сестру.

9.4. Молоко для производства детских молочных продуктов должно поставляться от молокоперерабатывающих предприятий или от специально выделенных ферм, отвечающих санитарно-ветеринарным правилам, при наличии разрешения органов и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный и санитарный надзор и соответствовать требованиям нормативной документации для молока высшего сорта.

9.5. Не принимаются к переработке: мясо сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением

герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и плоды с признаками гниения.

9.6. Температура молока при приемке его на молочной кухне не должна превышать 10°C. Молоко охлаждают до 4-6°C и направляют на приготовление смесей. В случае необходимости допускается хранение молока при указанной температуре не более 6 часов.

9.7. При необходимости для получения стандартного состава детских молочных смесей принятое и очищенное молоко нормализуют сливками или обезжиренным молоком до определенного содержания жира. Обезжиренное молоко получают путем сепарирования.

9.8. Подготовку компонентов для приготовления адаптированных молочных смесей следует проводить в отдельном помещении, обеспеченном необходимыми приборами и оборудованием (весы, гомогенизатор, холодильник и др.).

9.9. Все детские продукты должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему.

9.10. Разлив молока и молочных смесей в молочных кухнях мощностью более 3000 порций в сутки должен быть автоматизирован.

При ручном разливе и фасовке продуктов должна быть обеспечена стерильность используемых посуды, инструментов, тары и укупорочных материалов, соблюдение правил асептики.

Для разлива и фасовки продуктов детского питания должна использоваться стеклянная посуда (бутылочки, баночки). Допускается применение одноразовой упаковки из полимерных и комбинированных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения.

9.11. В качестве укупорочных материалов допускается использовать:

колпачки из алюминиевой фольги с картонной уплотнительной прокладкой или без нее (в последнем случае - кроме продуктов, имеющих кислую среду);

кроненпробки с прокладкой из фольги (кроме продуктов, имеющих кислую среду);

завинчивающиеся металлические крышки;

фарфоровые пробки с прокладкой из пищевой резины;

корковые и резиновые пробки;

пергамент;

полиэтиленовые пробки, крышки.

Все укупорочные материалы должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения.

Закрывать продукцию следует стерильными укупорочными средствами. В зависимости от видов укупорочных материалов для их стерилизации следует использовать автоклавирование, обработку в электро-воздушных стерилизаторах, кипячение.

9.12. При приготовлении стерилизованных продуктов молоко или молочная смесь, разлитые в бутылочки и укупоренные, подвергаются высокотемпературной обработке (с автоклавированием) при температуре 105-

110°C с выдержкой 10-15 мин. После тепловой обработки продукт следует охладить до 15-20°C в максимально короткий срок (не более 2-3 часов).

Охлаждение молока и молочных смесей после термической обработки проводят в холодильных камерах или шкафах.

9.13. Автоматы для разлива стерилизованных (пастеризованных) молочных продуктов в упаковку из полимерных и комбинированных материалов должны быть обеспечены бактерицидными лампами. Должен осуществляться обязательный учет работы бактерицидных ламп на автоматах фасовки.

9.14. При приготовлении кисломолочных продуктов молоко или смеси подвергаются высокотемпературной пастеризации (10-15 мин. при 90-95°C).

Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

9.15. При производстве продуктов детского питания не допускается переработка продукции из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком.

9.16. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на молочную кухню молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар должны просеиваться, используемые добавки должны проверяться на наличие механических примесей.

9.17. Продукты детского питания, предназначенные для использования в стационарах должны готовиться на каждый прием и реализовываться в течение 2-3 часов с момента приготовления.

Запрещается использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне.

9.18. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять требования, предъявляемые к рецептурам и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, а также санитарно-гигиенические требования.

Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах с использованием соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Измельчение сырых и вареных продуктов необходимо проводить на двух разных электроприводах или использовать разные насадки (с соответствующей маркировкой).

Не допускается проводить очистку сырых овощей на ночь, держать очищенные овощи в воде более 1,5 часов.

Овощи и картофель следует нарезать непосредственно перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышковой посуде.

В питании детей должны использоваться только диетические яйца.

9.19. На каждую порцию детского питания должна быть нанесена маркировка (этикетка) с указанием вида продукта, его количества, даты и часа приготовления, срока годности, условий хранения.

9.20. Условия хранения пищевых продуктов должны обеспечивать их качество и безопасность в течение срока годности. Для контроля температуры и влажности холодильные камеры должны быть оснащены термометрами и психрометрами.

9.21. Размещение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в холодильной камере или на складе должно осуществляться строго по партиям с указанием даты, смены производства и номера партии.

9.22. (в ред. постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009г. № 12)

Продукты необходимо хранить в соответствии с определенными для них нормативной документацией принципами товарного соседства. Сроки годности особо скоропортящихся продуктов должны соответствовать Санитарным правилам и нормам 2.3.4.15–18–2005 «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 25 августа 2005 г. № 130.

Хранение особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов без охлаждения запрещается.

Сырые и готовые продукты должны храниться в отдельных холодильных камерах. Холодильные камеры для хранения сырой продукции (мясо, рыба) должны быть оборудованы стеллажами с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке.

Яйцо хранится в таре или лотках при температуре +2 +6 °С; запрещается хранить яйца рядом с готовой продукцией.

Свежие овощи и фрукты должны храниться в сухом, темном вентилируемом помещении при температуре от +1 до +10°С. Необходимо отдельно хранить загрязненные землей овощи (корнеплоды) от фруктов, ягод, других продуктов.

Сыпучие продукты необходимо хранить в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями; а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

Кладовщик должен вести бракеражный журнал особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов согласно приложению 4.

9.23. Тара и упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном помещении.

9.24. Не допускается к реализации (отпуску) продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой, без документов о качестве и безопасности.

9.25. Заведующая молочной кухней несет ответственность за использование при производстве продуктов детского питания только доброкачественного сырья в пределах его срока годности (хранения).

9.26. Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период изготовления продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты. В исключительных случаях проведение ремонта оборудования во время производственного цикла допускается только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ С БАКТЕРИАЛЬНЫМИ КОНЦЕНТРАТАМИ

10.1. Для производства кисломолочных продуктов на молочных кухнях разрешается использовать только бактериальные концентраты прямого и непрямого внесения.

10.2. Оживление бактериального концентрата непрямого внесения должно производиться строго в соответствии с «Технологической инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности», утвержденной заместителем Начальника управления продовольствия Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 14 марта 2000 г.

10.3. Для оживления бактериальных концентратов и работы с чистыми культурами должен быть оборудован бокс.

Термостаты и холодильники, используемые для оживления и хранения бактериальных концентратов, запрещается использовать для других целей.

10.4. Бокс для оживления бактериальных концентратов должен быть изолирован от производственных помещений и максимально приближен к цехам - потребителям. При входе в бокс должен быть предбоксник для смены санитарной одежды. При входе в предбоксник должен быть дезинфицирующий коврик и емкость с растворами дезинфицирующих средств. В предбокснике устанавливается раковина для обработки рук, оборудованная смесителем и устройством для антисептики рук. Водопроводные краны раковины для мытья рук должны быть оснащены педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключаяющим контакт с кистями рук.

10.5. Для стерилизации воздуха в боксе и предбокснике (из расчета мощности облучения 2,5 Вт на м³) должны быть установлены бактерицидные лампы и вестись учет их работы.

10.6. Входить в бокс разрешается только работникам, оживляющим бактериальный концентрат и производящим уборку помещения.

10.7. Посуда и инвентарь для работы с бактериальными концентратами должны быть промаркированы.

10.8. После использования посуда и инвентарь должны быть тщательно вымыты согласно «Инструкции по санитарной обработке оборудования на

предприятиях молочной промышленности» и продезинфицированы растворами дезинфицирующих средств, пропариванием или стерилизацией в автоклаве или сушильном шкафу. Для обработки посуды оборудуется изолированная от остальных помещений моечная.

Чистая посуда и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. Перед употреблением чистая посуда и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы. Время и режим дезинфекции отмечаются в журнале.

10.9. Каждая партия бактериального концентрата, поступающая на предприятие, должна иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации, удостоверение о качестве и использоваться в соответствии с рекомендациями предприятий-производителей.

10.10. Не допускается использование бактериального концентрата с истекшим сроком годности.

10.11. Работник, осуществляющий заквашивание, должен надеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки (согласно приложению 5). Внесение бактериального концентрата в молоко должно осуществляться с соблюдением правил асептики.

10.12. Работники, оживляющие бактериальный концентрат и осуществляющие заквашивание, должны быть оформлены приказом администрации, с учетом работы в выходные и праздничные дни. Категорически запрещается привлечение к данной работе лиц, не оговоренных приказом.

ГЛАВА 11

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

11.1. Предприятия по выпуску продуктов детского питания должны осуществлять производственный, в т.ч. лабораторный, контроль, обеспечивающий выпуск продукции гарантированного качества, высокой пищевой ценности и безопасной для здоровья ребенка.

11.2. Производственный контроль заключается в проверке качества поступающих продуктов, воды, вспомогательных материалов, бактериальных концентратов, готовой продукции, а также соблюдения технологических санитарно-гигиенических режимов производства.

Результаты органолептической оценки готовой продукции вносятся в бракеражный журнал согласно приложению 6.

11.3. Контроль поступающего сырья осуществляется на основании сопроводительных документов о качестве и безопасности и его органолептической оценки, а при необходимости - путем проведения дополнительных лабораторных исследований.

11.4. Производственный контроль сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства должен осуществляться на основе определения контрольных критических точек

лабораторией молочной кухни, а при ее отсутствии – на договорной основе в аккредитованной лаборатории.

11.5. Производственный лабораторный контроль качества и безопасности поступающего сырья, воды, вспомогательных материалов, готовых продуктов проводится в соответствии со схемой лабораторного контроля, согласованной в части гигиенических требований к качеству и безопасности с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 12 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ МОЛОЧНЫХ КУХОНЬ

12.1. Молоко на молочные кухни должно доставляться на специально выделенном охлаждаемом транспорте.

12.2. Продукция молочных кухонь должна доставляться на раздаточные пункты на специально оборудованном охлаждаемом транспорте, закрепленном за молочной кухней.

12.3. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованным транспортом, обеспечивающим сохранность пищевых продуктов. На транспорт, предназначенный для перевозки продуктов, должен иметься санитарный паспорт, выданный территориальным учреждением, осуществляющим государственный санитарный надзор. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте; не допускается их использование для перевозки других товаров.

Водитель-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, комплекты санитарной и спецодежды.

При погрузке и выгрузке продуктов следует использовать санитарную одежду (халат, колпак, рукавицы).

12.4. Запрещается перевозить молочные продукты вместе с сырыми продуктами (мясо, птица, рыба, яйцо, овощи, фрукты), полуфабрикатами.

12.5. Доставка продукции молочной кухни в отделения стационаров производится в соответствии с требованиями «Санитарных правил устройства, оборудования и эксплуатации лечебно-профилактических организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 11 июля 2003 г. №71.

ГЛАВА 13 ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

13.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов молочных кухонь должны быть оборудованы по типу санпропускников.

13.2. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для

чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, помещение для приема пищи, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

13.3. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

13.4. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными; иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями.

13.5. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники - групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

13.6. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, снабженные вешалками для санитарной одежды, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Туалеты оборудуются samozакрывающимися дверями, дезинфекционными ковриками у входа, унитаза – педальным спуском, водопроводные краны – педальным, локтевым или иным специализированным управлением, исключая контакт с кистями рук.

Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом, щетками, устройством для антисептики рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

13.7. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

стены - глазурированной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санитарной одежды, бельевых, санузлах, в комнатах личной гигиены женщин - на высоту 1,5 м, выше панелей до низа несущих конструкций - вододисперсионными или другими, разрешенными Министерством здравоохранения для применения красками;

потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях - известковой побелкой;

полы во всех бытовых помещениях - облицовывать керамической плиткой и другими материалами, допущенными Министерством здравоохранения для применения в молочной и молокоперерабатывающей промышленности.

13.8. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств не реже одного раза в неделю.

13.9. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать растворами дезинфицирующих средств.

13.10. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов следует протирать маркированной тканью, смоченной раствором дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения, вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты или другими разрешенными Министерством здравоохранения средствами и тщательно промывают.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором.

13.11. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т. д.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в раствор дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения.

Уборочный инвентарь для санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений - в специально отведенном месте.

Для уборки санузлов должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ связанных с производством, категорически запрещается.

13.12. Помещение для приема пищи должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями. Принимать пищу непосредственно в производственных помещениях запрещается.

13.13. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

ГЛАВА 14 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

14.1. Каждый работник молочной кухни несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, строгое выполнение технологических и гигиенических требований на своем участке.

14.2. Лица, поступающие на работу и работающие на предприятии должны проходить медицинские осмотры в соответствии с Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь «О порядке проведения обязательных медицинских осмотров» от 08 августа 2000 г. №33.

14.3. На каждого работника при поступлении на работу должна быть заведена медицинская книжка. Личные медицинские книжки должны храниться у заведующей молочной кухней.

14.4. Лица, не прошедшие своевременно медицинский осмотр, отстраняются от работы заведующей молочной кухней.

14.5. О появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, порезах рук, наличии кожных гнойничковых заболеваний, ангины и др. работники молочных кухонь обязаны сообщать администрации кухни.

14.6. Лица, имеющие в семье или квартире инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемических мероприятий и представления специальной справки от органов государственного санитарного надзора.

14.7. Приходя на работу, каждый работник, занятый на производстве детского питания, должен расписаться в специальном журнале об отсутствии у него и у членов семьи кишечных и гнойничковых заболеваний согласно приложению 7.

14.8. Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником молочной кухни ежедневно должна проводиться проверка рук персонала с отметкой в журнале.

14.9. Вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе гигиенической подготовки и сдать экзамен с отметкой в личной медицинской книжке. В дальнейшем работники проходят гигиеническую переподготовку 1 раз в два года. Лица, не сдавшие экзамен по проверке гигиенической подготовки, к работе не допускаются.

14.10. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их.

14.11. Каждый работник производственного цеха должен быть обеспечен санитарной одеждой; смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды. Стирку и дезинфекцию санитарной одежды проводят на предприятиях централизованно, запрещается производить стирку санитарной одежды на дому.

14.12. При выходе из здания на территорию и посещении производственных помещений, туалетов санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

14.13. Категорически запрещается приносить в производственные помещения посторонние предметы (часы, расчески, заколки и др.) и носить ювелирные украшения.

14.14. Принимать пищу допускается только в комнатах для приема пищи.

14.15. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами необходимо мыть руки с мылом и проводить их антисептическую обработку.

После посещения туалета мыть и проводить антисептическую обработку рук следует дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступать к работе.

14.16. Чистота рук с помощью йодокрахмальной пробы контролируется 1 раз в неделю. Йодокрахмальную пробу проводит специально выделенный и обученный работник.

ГЛАВА 15 ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

15.1. На молочных кухнях не допускается наличие мух, тараканов, грызунов и других насекомых.

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

15.3. На молочных кухнях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

15.4. Для борьбы с мухами на предприятиях должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения;

засетчивание всех отрывающихся окон и дверных проемов на весенне-летний период.

15.5. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

15.6. Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков - плотными крышками;

закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см;

заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;

обивка дверей складов железом.

15.7. При реконструкции и ремонте помещений молочной кухни необходимо в полной мере проводить строительные-технические мероприятия по защите здания и помещений от проникновения грызунов.

15.8. При проведении дезинсекционных мероприятий химическими средствами производство продукции не допускается.

ГЛАВА 16 ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ

НАСТОЯЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМ

16.1. Руководители молочных кухонь (заведующие молочными кухнями, руководители лечебно-профилактических организаций, в состав которых входят детские молочные кухни) обязаны обеспечить:

необходимые условия для изготовления продукции гарантированного качества, безопасной для здоровья детей;

при получении неудовлетворительных результатов микробиологических исследований молока, молочной продукции, смывов принимать неотложные и исчерпывающие меры по недопущению возникновения заболеваний детей, связанных с потреблением продукции молочной кухни;

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

прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы не реже 1 раза в 2 года;

своевременное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям списков работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским обследованиям;

наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметками о прохождении медицинских обследований;

наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и заверенного печатью территориального учреждения, осуществляющего государственный санитарный;

другой необходимой документации, предусмотренной настоящими Правилами;

работников предприятий условиями для выполнения ими правил личной гигиены;

всех работников чистой санитарной и спецодеждой,

регулярную стирку санитарной одежды;

наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;

наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов, в бытовых помещениях;

условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и технике безопасности;

ознакомить всех работников предприятия с настоящими Санитарными правилами и нормами, обеспечить их неукоснительное выполнение.

16.2. Руководители молочных кухонь обязаны обеспечить наличие и ведение следующей документации:

картотеки блюд,

заявок на изготовление смесей,

накопительной ведомости,
ведомости заказов и набора продуктов для приготовления смесей,
продуктов и блюд,
ведомости на отпуск стационарным отделениям рационов питания для детей,
книги складского учета продуктов питания и тары,
актов об установлении расхождения в качестве при приемке продуктов,
журнала по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов, поступающих на молочную кухню,
производственного журнала, журнала по контролю за качеством готовых продуктов и блюд (бракеражный),
санитарных книжек работников молочной кухни,
журнала «Здоровье»,
журнала санитарного состояния молочной кухни,
книги приказов и распоряжений,
журнала инструктажа по технике безопасности,
журнала учета знаний по санитарному минимуму.

16.3. Ответственность за выполнение настоящих правил возлагается на заведующих молочными кухнями, руководителей лечебно-профилактических учреждений, персонал молочных кухонь и пищеблоков в объеме своих функциональных обязанностей.

16.4. Виновные в нарушении требований настоящих санитарных правил привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Приложение 1 (обязательное)
к Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный санитарный врач

(наименование административной территории)_____
Ф.И.О

«__» _____ 200__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Главный педиатр

Ф.И.О.

«__» _____ 200__ г.

Ассортиментный перечень молочной кухни

(наименование населенного пункта)

на период с __. __. 200__ по __. __. 200__.

| № | Наименования продуктов детского питания | Нормативная доку- ментация | Расфа- совка | Вид упаковки |
|---|--|-------------------------------|-----------------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Зав. молочной кухней

(подпись) Ф.И.О.

Приложение 2 (обязательное)
к Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

Технологическая карта № _____ *

_____ (полное наименование продукта детского питания)

Нормативная документация _____

Выход _____
(масса 1 порции)

| № | Наименование сырья | Расход сырья: | | | | | |
|---|--------------------|---------------|----------|----------|-----------|-----------|------|
| | | 1 порция | 3 порции | 5 порций | 10 порций | 20 порций | т.д. |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Технология приготовления

.....

Органолептическая характеристика продукта

.....

Зав. молочной кухней

(подпись) Ф.И.О.

Ст.медсестра

(подпись) Ф.И.О.

Бухгалтер

(подпись) Ф.И.О.

* - технологические карты хранятся у заведующей молочной кухней или старшей медсестры; на рабочих местах находятся копии, заверенные подписью заведующей молочной кухней (старшей медсестрой).

Приложение 3 (обязательное) к
Санитарным правилам и нормам
2.3.4. 13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

ЖУРНАЛ

учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ
на водопроводе и канализации

| Номер по порядку | Место, дата и время аварии | Характер повреждений | Дата и время проведения ремонта | Кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция водопроводной сети | Результаты баканализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети | Роспись ответственного за участок и проводившего ремонт |
|------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------------|---|---|---|
| | | | | | | |

Приложение 4 (обязательное) к
Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

ФОРМА заполнения журнала
по контролю за качеством особо скоропортящихся и скоропортящихся
продуктов, поступающих на молочную кухню

| Дата поступления продуктов | Перечень и качество поступающих продуктов на пищеблок | Качество проверяемых продуктов | Срок годности (хранения) | Подпись диетсестры |
|----------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|--------------------|
|----------------------------|---|--------------------------------|--------------------------|--------------------|

Примечание: ведется при наличии кладовщика.

Приложение 5 (обязательное) к
Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

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



к Санитарным правилам и нормам
2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

ЖУРНАЛ
по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный)

| Дата | Наименование готовой продукции | Оценка доброкачествен ности | Разрешение на выдачу и указания членов бракеражной комиссии | Подписи |
|------|--------------------------------------|-----------------------------------|---|---------|
| | | | | |

Примечание: В графе «Подписи» расписывается диетсестра и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

2.3.4.13-2-2004 «Производство продуктов
детского питания на детских молочных
кухнях»

ЖУРНАЛ «Здоровье»

| № п/п | Дата | Ф.И.О. | Отметка об отсут- ствии ОКЗ у работ- ника и в его семье | Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничко- вых заболе- ваний | Контроль за больнич- ными лис- тами, в т.ч. по уходу | Личная подпись работни- ков пище- блока |
|----------|------|--------|---|---|--|---|
|----------|------|--------|---|---|--|---|

ОГЛАВЛЕНИЕ

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004

«Производство продуктов детского питания на детских молочных кухнях»

| | |
|--|----|
| Глава 1 Область применения | 3 |
| Глава 2 Общие положения | 3 |
| Глава 3 Требования к территории | 4 |
| Глава 4 Требования к водоснабжению и канализации | 5 |
| Глава 5 Требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха | 6 |
| Глава 6 Требования к производственным и вспомогательным помещениям | 7 |
| Глава 7 Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре | 10 |
| Глава 8 Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды, тары... | 11 |
| Глава 9 Требования к технологическим процессам | 13 |
| Глава 10 Требования к работе с бактериальными концентратами | 17 |
| Глава 11 Организация производственного контроля | 18 |
| Глава 12 Транспортирование продукции молочных кухонь | 19 |
| Глава 13 Требования к бытовым помещениям | 19 |
| Глава 14 Личная гигиена | 21 |
| Глава 15 Дезинсекция, дератизация | 23 |
| Глава 16 Обязанности и ответственность за соблюдением настоящих правил и норм | 24 |
| Приложение 1 (обязательное) Ассортиментный перечень молочной кухни | 26 |
| Приложение 2 (обязательное) Технологическая карта | 27 |
| Приложение 3 (обязательное) ЖУРНАЛ учета выявлений и ликвидаций аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации | 28 |
| Приложение 4 (обязательное) ФОРМА заполнения журнала по контролю за качеством особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов, поступающих на молочную кухню | 29 |
| Приложение 5 (обязательное) ИНСТРУКЦИЯ по проведению антисептики кожи рук работников пищевых предприятий | 30 |
| Приложение 6 (обязательное) ЖУРНАЛ по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный) | 32 |
| Приложение 7 (обязательное) ЖУРНАЛ «Здоровье» | 33 |

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Санитарные правила и нормы разработаны авторским коллективом в составе специалистов:

ГУ Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья (Филонов В.П., Федоров Ю.Е., Долгин А.С., Скуранович А.Л., Кедрова И.И., Бубен С.С.).

2. Утверждены и введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 5 марта 2004 г. № 33.

3. Вводятся в действие с 01 сентября 2004 года взамен «Санитарных правил для детских молочных кухонь», утвержденных заместителем Главного санитарного врача СССР 25 ноября 1974 года № 942-71.

Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-2-2004
«ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ДЕТСКИХ
МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ»

Формат 30x42 ¹/₄. Бумага писчая.
Тираж 50 экз.
Лицензия ЛВ № 233 от 04.03.2003 г.

Отпечатано в ГУ РЦГЭиОЗ МЗ РБ.
220099, г. Минск, ул. Казинца, 50.