

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий"

Постановление Правительства Республики Казахстан от 1 февраля 2012 года № 183

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

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

К. Масимов

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 1 февраля 2012 года № 183

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий"

1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий" (далее – Санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью, связанной с проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом и эксплуатацией объектов по производству кондитерских изделий (далее – объект), устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к деятельности данных объектов по производству кондитерских изделий, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

2. Производство кондитерских изделий (далее – продукция) осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными правилами, техническими регламентами, действующими в области безопасности пищевой продукции, и другими нормативными правовыми актами.

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

1) бактерицидная лампа – излучатель ультрафиолетовых лучей, использующийся для обеззараживания воздуха в производственных помещениях;

2) дежи – емкость для замешивания;

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

4) фруктово-ягодное пюре – протертая фруктовая мякоть;

5) яйцебитня – помещения для подготовки яиц к производству;

6) яйцетек (бой) – нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

7) миражные яйца – неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

8) инвертный сироп – сахарный сироп, обработанный 10 процентов (далее – %) раствором соляной кислоты и нейтрализованным раствором пищевой двууглекислой соды;

9) объекты по производству кондитерских изделий – объекты по выпуску сахаристых и мучных кондитерских изделий, которые, в свою очередь, включают ряд производств по выработке: 1) карамели и драже, конфет, шоколада, ириса, халвы, пастило-мармеладных, зефиро-мармеладных изделий, восточных сладостей; 2) кондитерских изделий без крема: печенья, галет, крекеров, пряников, коврижек, кексов, вафельное производство и так далее; 3) кондитерских изделий с кремом: тортов, пирожных;

10) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, производящие сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия без крема до пятьсот килограммов (далее – кг) в сутки, мучные кондитерские изделия с кремом до триста кг в сутки;

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

12) кондитерское изделие – пищевой продукт, обладающий преимущественно сладким вкусом, разнообразный по форме, составу, консистенции, структуре и аромату;

13) насечка – надтреснутая скорлупа;

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

15) дата упаковки (расфасовки) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);

16) упаковка (тара) – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту пищевой продукции от повреждений, порчи и потерь;

17) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;

18) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

19) овоскопия – определение качества яиц просвечиванием электрическими лампами на специальном приборе (овоскоп);

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

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

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

23) санитарный брак – изменение органолептических и потребительских свойств продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и складирования, приводящее к невозможности использования его по прямому назначению;

24) начинка – составная часть кондитерского изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхности тестового полуфабриката на стадии разделки или после выпечки;

25) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение

посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

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

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

28) маркировка – текст, товарные знаки, условное обозначение и рисунки, несущие информацию для потребителя и нанесенные на пищевую продукцию, документы, памятки (листы-вкладыши), этикетки, контрэтикетки, кольеретки, ярлыки, наклейки (стикеры), потребительскую тару (упаковку);

29) обогащение (фортификация) пищевой продукции – введение витаминов, минералов и других веществ в пищевую продукцию в процессе ее производства или переработки с целью повышения пищевой и биологической ценности, а также профилактики заболеваний, обусловленных их дефицитом у человека;

30) мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие, рецептурным компонентом которого является мука (печенье, пряники, кексы, бисквитные рулеты, галеты, крекеры, вафли и другое).

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством Таможенного союза и Евразийского экономического сообщества по санитарным мерам, а также законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и технического регулирования.

2. Требования к условиям производства продукции

5. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений независимо от мощности и вида деятельности объекта предусматривают:

- 1) обеспечение поточности технологических процессов;
- 2) изоляцию грязных процессов от чистых, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, посуды;
- 3) механизацию и автоматизацию технологических процессов, удобную связь между цехами;

4) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха производственных помещений для предотвращения загрязнения продукции.

6. Внутренняя отделка помещений выполняется из нетоксичных отделочных материалов, конструктивно соответствующая используемой технологии производства.

7. Здания объекта оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализования, отопления, водоотведения.

8. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников с устройством на объекте внутренней системы водопровода.

9. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устраиваются собственные источники тепла, водонагреватели. Пар, вступающий в непосредственный контакт с продуктами или с поверхностями, контактирующими с продуктами, вырабатывается из питьевой воды без добавления вредных веществ.

10. Питьевая вода, используемая на объекте, должна отвечать установленным требованиям безопасности.

11. Ввод водопроводной воды на объект осуществляют в изолированном закрывающемся помещении, оснащенном манометром, краном для отбора проб воды, трапом для стока, обратным клапаном.

12. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с

установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию, с температурой горячей воды в точке разбора не ниже плюс (далее – «+») 65 градусов Цельсия (далее – °С).

13. При вводе системы водоснабжения на объект предусматривается устройство для отбора проб воды и трап для стока.

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

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

16. Допускается:

1) размещение объектов по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в отдельно стоящих зданиях, в помещениях, пристроенных, встроенно-пристроенных к нежилым зданиям, в многопрофильных производственных зданиях пищевых производств (административные, производственные, торговые) при условии отсутствия вредного воздействия на персонал основного здания, соблюдения принципа изоляции технологических процессов;

2) использование технической воды для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах, наружной обмывки автомашин;

3) объединение производств и размещение их в общих помещениях в зависимости от объемно-планировочных решений – производство карамели и драже (отделения варки карамельных масс, формовочное, охлаждения, заливки и фасовки), на объектах малой мощности помещение рафинирования сырья и подготовки его к производству с помещением зачистки масла (участок);

4) размещение в одном помещении отделений, связанных единым технологическим процессом и сходными условиями микроклимата.

17. Не допускается:

1) размещать на территории зданий, сооружений и в помещениях объекта жилые здания или жилые помещения для проживания персонала объекта, помещения для предоставления работ и услуг, не связанных с объектом;

2) размещение производственных помещений объекта в подвальных и цокольных этажах здания;

3) размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;

4) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

5) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

6) размещение туалетов, душевых, прачечных и умывальных над производственными цехами и столовой;

7) прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры;

8) использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

9) проведение работ при отключенных приточно-вытяжных вентиляционных системах и рециркуляция воздуха в производственных помещениях, имеющих открытые технологические емкости и процессы;

10) размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

11) проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки

продукции, за исключением проведения ремонта оборудования при условии его ограждения;

12) хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях;

13) хранение в производственных помещениях и холодильниках производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;

14) хранение вышедших из строя газоразрядных ламп и измерительных приборов с ртутным наполнителем, подлежащим утилизации;

15) привлечение к технологическим операциям персонала, не имеющего профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), не прошедших гигиеническое обучение;

16) перевозка кондитерских изделий с кремом и начинками на открытых листах, лотках и без холодильного оборудования;

17) использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по опасным заразным болезням птиц, за исключением яиц водоплавающих птиц для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

18) использовать вместо яиц меланж;

19) перевозка тортов без упаковки;

20) сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев;

21) сброс сточных вод на пол и устройство открытых желобов.

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

19. При размещении объекта в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается местная система канализации и вывозная система очистки. Прием сточных вод осуществляют в подземную водонепроницаемую емкость (яму) с крышкой, которую очищают по мере заполнения на 2/3 объема.

20. Отдельно стоящие надворные туалеты и водонепроницаемая емкость устанавливаются в хозяйственной зоне, содержатся в чистоте, дезинфицируются.

21. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке, пропускаются через жирословители.

22. В производственных цехах, моечных, камере хранения пищевых отходов оборудуются трапы: один трап на 100 м² площади (но не менее одного на помещение) диаметром 10 сантиметров (далее – см) и сетками для сбора смывных вод.

23. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин, моечные ванны подсоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее – мм) от верха приемной воронки с устройством гидравлических затворов (сифонов).

Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом. Устройство пола в санитарных узлах, душевых и местах прокладки канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объекта осуществляется с гидроизоляционным покрытием.

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

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

26. Источники искусственного освещения оснащаются специальной защитной арматурой, в помещениях, связанных с выделением влаги и пыли – во

влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения, не создающие бликов.

27. Все открывающиеся проемы (окна, фрамуги, двери) в теплое и переходное время года от проникновения насекомых оборудуют съемными защитными сетками.

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

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

30. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией на естественном и (или) искусственном побуждении.

31. В производственных помещениях предусматривается естественное проветривание, в случаях, если это допускается технологическим процессом. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных отсосов.

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

33. Системы вентиляции и кондиционирования оборудуют с исключением возможности поступления воздуха из загрязненной зоны в чистую зону, с обеспечением доступа к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

34. В случаях, если это предусмотрено технологией производства, предусматривается устройство кондиционирования.

35. В помещениях приготовления крема и отделки тортов и пирожных приточная система вентиляции оборудуется с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой. В этих помещениях устанавливают кондиционеры и устройства для защиты от инсоляции. Допустимая температура в помещениях – не выше +18°C.

36. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончатальной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов выполняют воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время обеспечивается в пределах +18°C при скорости движения воздуха 0,5 – 1,0 метров в секунду (далее – м/сек), а в летнее время в пределах +22°C при скорости движения воздуха 1-2 м/сек. При этом, рециркуляция воздуха не допускается.

37. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов. Источники выделения пыли (сахарной, мучной) – завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для сыпки коротко резаных изделий оснащаются аспирационными установками.

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

39. Воздухозабор осуществляется из мест, исключая возможность загрязнения рабочей зоны, сырья и готовой продукции вредными веществами.

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

41. Удаление воздуха предусматривают из верхней зоны, при применении местных отсосов – из рабочей зоны.
42. Выбросы из систем местных отсосов производятся на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.
43. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, перед выбросом его в атмосферу подвергается очистке.
44. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.
45. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.
46. При отсутствии тамбуров на входах в производственные и складские помещения предусматривают устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.
47. Профилактический осмотр и ремонт систем вентиляции проводится не реже двух раз в год. Не реже одного раза в месяц проводится осмотр фильтров, их чистка и замена.
48. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержат в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования очищают не реже одного раза в квартал.
49. Объект оборудуется централизованной системой отопления, при отсутствии допускается местное, с собственными источниками тепла. Для проведения уборки, осмотра и ремонта обеспечивается доступ к нагревательным приборам при всех видах отопления.
50. Ассортимент выпускаемых изделий разрабатывается хозяйствующим субъектом в соответствии с производственными возможностями.
51. Расстановка оборудования и инвентаря, их конструктивные характеристики, обеспечивают поточность технологических процессов, возможность свободного доступа для их обслуживания, санитарной обработки, дезинфекции и ремонта.
52. Оборудование, аппаратура и емкости, предназначенные для производства, хранения сырья и продукции используют отвечающее требованиям, предъявляемым к безопасности машин и оборудования.
53. Поверхности оборудования и инвентаря, непосредственно контактирующие с продукцией, предусматриваются гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, легко поддающихся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.
54. Используемые металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, выполняются из нержавеющей стали.
55. Производство кондитерских изделий предусматривается в составе многопрофильных объектов по производству кондитерских, хлебобулочных изделий и как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных и вспомогательных помещений, размещенное в главном производственном корпусе в самостоятельных технологических цехах, оснащенное необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем.
56. Размещение различных производств, складов сырья и готовой продукции, производится исходя из условий обеспечения коротких транспортных путей, удобства и простоты всего производственного процесса, возможностей развития производства
57. Набор и площади производственных помещений устанавливаются в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом выпускаемой продукции согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам, для кондитерских цехов малой мощности и совмещение в них отдельных помещений согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.
58. Склады сырья на объектах изолируются от производственных помещений.

59. В состав бытовых помещений входят отдельные гардеробные для личной и специальной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной специальной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная.

60. При числе работающих женщин 15 и более предусматривается комната для личной гигиены женщины или специальная кабина с гигиеническим душем.

61. При размещении бытовых помещений в отдельном здании, за исключением объектов малой мощности, предусматривается теплый переход в производственные помещения.

62. В производственных помещениях и зданиях предусматривают:

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

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

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

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

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

64. Территория объекта ограждается, благоустраивается, оборудуется ливневой канализацией для сбора атмосферных, талых вод, ежедневно убирается.

65. На территории объекта предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора и производственных отходов, с твердым водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта, с наветренной стороны по отношению к производственной зоне. Контейнеры вывозятся по мере заполнения специализированным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается. После освобождения, контейнеры и площадка промываются и дезинфицируются.

66. При входе в здание устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

67. Все оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.

68. Контроль работы технологического оборудования организовываются хозяйственными субъектами в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан "О безопасности пищевой продукции" к прослеживаемости пищевой продукции.

69. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование используются чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Обратную тару перед использованием подвергают обязательной обработке.

При этом, не допускается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки и транспортировка упаковочной

тары через производственные помещения.

70. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара маркируются и закрепляются за отдельными видами сырья и готовой продукции.

71. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и другого оборудования после окончания работ очищаются и промываются горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются.

72. Стены производственных цехов, бытовых помещений, лабораторий облицовываются материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

73. Пол в производственных помещениях, душевых выполняются из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, ударопрочных материалов, исключающих скольжение, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, допускающих санитарную обработку и дезинфекцию, с уклоном к трапам, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов. В моечных, туалетах и душевых предусматривают трапы для выпуска воды в канализацию.

Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта отделяются ударопрочными плитами. Покрытие в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей выполняется из твердых водонепроницаемых материалов.

74. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами.

75. Мойка и дезинфекция инвентаря, тары и транспортных средств проводится обученным персоналом в специальных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводом горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

76. Помещения подвергаются тщательной уборке, мойке и дезинфекции. Используемые способы и периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств, используемых в процессе производства оборота продукции, обеспечивают их безопасность и исключают возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

77. Уборка производственных помещений проводится ежедневно влажным способом с использованием мыльно-щелочного раствора. Поверхности панелей, двери в производственных помещениях моются не менее одного раза в неделю. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны в течение смены очищаются, после окончания смены промываются и дезинфицируются.

78. Генеральная уборка помещений проводится еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

79. Не реже одного раза в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного, технологического оборудования, дезинфекцией и при наличии показаний дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

80. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

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

82. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, за исключением уборки рабочих мест на технологических линиях. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

83. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяют отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в отведенных местах (в отдельных шкафах – для объектов малой мощности) или в помещении для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, смежном с туалетом.

84. Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих

средств оборудуется сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, просушивается и хранится отдельно. Не допускается его использование для других целей. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

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

86. На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов.

87. В складах хранения сыпучих пищевых продуктов (сырья, полуфабрикатов) проводят газовую обработку против амбарных вредителей.

88. Производственные пищевые отходы в помещениях собирают в специальную промаркированную тару с крышками и помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Охлаждаемую камеру пищевых отходов размещают на первом этаже здания с непосредственным выходом через тамбуры наружу и в помещение или коридор. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают.

89. Отходы производства, образующиеся после завершения технологических операций:

1) регулярно удаляются из производственных помещений и помещаются в промаркированные закрываемые контейнеры;

2) собираются и хранятся в контейнерах, используемых исключительно для отходов производства, конструктивные характеристики которых, исключают проникновение в них животных;

3) своевременно вывозятся с территории объекта.

90. Все процессы производства, расфасовки, хранения, перевозки сырья и готовой продукции, проводятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

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

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

93. Для просеивания муки и сыпучего сырья используют оборудование с постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней проводят проверку силы магнитов (не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита). Очистку магнитов проводят каждую смену. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в учетной документации объекта в соответствии с программой производственного контроля.

94. Получение сахарной пудры различной крупности помола производят на микромельницах в отдельном помещении, на объектах малой мощности с учетом перерабатываемого объема сахара – в отделении просеивания муки.

95. Хранение сырья в транспортной, оборотной таре в производственных помещениях не допускается, за исключением стуженного молока в заводской упаковке.

96. При производстве кондитерских изделий не допускаются прием, использование, хранение, перевозка и реализация продукции:

1) имеющую явные признаки недоброкачества, с посторонними запахами, привкусами, включениями, изменениями цвета, запаха, консистенции, отличные от указанных в нормативной и/или технической документации на пищевые продукты

признаков;

2) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

3) яйца с загрязненной скорлупой, пищевых неполноценных яиц и с техническим браком (с "насечкой", "тек", "бой" и другое), а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по опасным заразным болезням птиц, утиные и гусиные яйца;

4) муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

5) фрукты, орехи с наличием плесени и признаками гнили;

6) без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, обеспечивающих их прослеживаемость;

7) в нарушенной или негерметичной упаковке (для упакованной продукции);

8) при отсутствии соответствующей маркировки;

9) с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре;

10) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

11) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

12) при несоответствии по показателям безопасности;

13) генетически-модифицированного сырья и/или сырья, содержащего генетически-модифицированные источники, не прошедшие государственную регистрацию;

14) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;

15) пищевые добавки, ароматизаторы, растительные экстракты в качестве вкусоароматических веществ и сырьевых компонентов, стартовые культуры микроорганизмов и бактериальные закваски, технологические вспомогательные средства, не прошедшие государственную регистрацию;

16) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и/или в сопроводительных документах;

17) при несоответствии предоставленной информации;

18) являющейся фальсифицированной.

97. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения, вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

98. В производстве продукции используют безопасные продовольственное сырье, пищевые ингредиенты и вспомогательные материалы, не наносящие вреда жизни и здоровью человека и окружающей среде.

99. Каждая партия продовольственного сырья, пищевой продукции и вспомогательных материалов, сопровождается документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость, происхождение.

100. Пищевые ингредиенты и пищевые добавки хранятся в упаковке завода-изготовителя, готовятся к использованию в отдельном помещении. Пересыпание, переливание красителей, ароматизаторов, пищевых кислот и других добавок в другую посуду не допускается. Хранение их производится в отдельных закрытых шкафах, с соблюдением условий и температуры хранения, исключением обогащения их несвойственными запахами и вкусом.

101. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний при производстве мучных кондитерских изделий используется йодированная соль, и обогащенная (фортифицированная) пшеничная мука высшего и первого сортов.

102. Готовая продукция упаковывается в потребительскую и транспортную тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми

продуктами, прошедших государственную регистрацию.

103. Готовые изделия упаковывают в чистую, сухую, без постороннего запаха тару, выстиланную пергаментом или другими разрешенными для контакта с пищевыми продуктами материалами в соответствии с нормативно-технической документацией.

104. Укладка мучных кондитерских изделий на листы и в лотки производится в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки. Во время погрузки, перевозки и разгрузки изделия оберегают от атмосферных осадков.

105. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, собирают в специальную тару для дальнейшего уничтожения.

106. В течение всего срока годности/хранения кондитерских изделий обеспечивается соблюдение условий хранения, установленных для каждого вида пищевой продукции. Соответствие условий хранения, обеспечивающих безопасность кондитерских изделий, оценивается по показаниям контрольно-измерительных приборов в соответствии с программами производственного контроля.

107. Сроки годности/хранения и условия хранения кондитерских изделий устанавливаются изготовителем в технической документации с учетом обеспечения их соответствия требованиям действующих Санитарных правил, технических регламентов в течение срока годности/хранения при соблюдении условий хранения.

108. Субъект производства (изготовления) пищевой продукции в зависимости от рецептурного состава, вида упаковочного материала и способа упаковывания продукции устанавливает и согласовывает сроки годности/хранения продукции в установленном порядке с уполномоченными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

109. При разработке новых видов пищевых продуктов (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов изготовления, упаковки, хранения, перевозки пищевых продуктов субъекты производства (изготовления) обеспечивают научное обоснование требований безопасности, пищевой ценности, сроки годности.

110. Объект обеспечивается складскими помещениями и холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов.

111. Складские и производственные помещения оборудуют холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов, готовой продукции.

112. Складские помещения для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для производства, содержат сухими, чистыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, в зависимости от вида продукции – отапливаемыми или охлаждаемыми.

113. Складские помещения, холодильные камеры оснащают контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени, установленные на видном месте, удаленные от дверей и испарителей, сведения о них хранят в течение срока годности/хранения выпущенной продукции. Температуру и влажность камер, помещений поддерживают в соответствии с требованиями нормативной документации на хранящуюся продукцию. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

114. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются наросты снега и льда.

115. Складские помещения, холодильные камеры оборудуют стеллажами, подтоварниками, легко поддающимися мойке и дезинфекции, холодильные камеры – системами сбора и отвода конденсата.

116. Холодильное оборудование, холодильные камеры моются и дезинфицируются по

мере их загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

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

118. Не допускается совместное хранение сырья и готовой, не упакованной продукции, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений.

119. Затаренное сырье, вспомогательные материалы и готовую продукцию хранят в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на 50 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

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

120. Перевозка продукции осуществляется специально предназначенными и/или оборудованными для таких целей транспортными средствами в соответствии с требованиями Правил перевозок грузов автомобильным транспортом, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 июля 2011 года № 826 "Об утверждении Правил перевозок грузов автомобильным транспортом", при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

В теплое время года перевозка скоропортящихся мучных кондитерских изделий производится при температуре не выше + 6 ° С:

- 1) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

Для перевозки кондитерских изделий с кремом и начинкой используют рефрижераторы.

122. Для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовой продукции используют чистые, в исправном состоянии транспортные средства с грузовыми помещениями и транспортное оборудование (контейнера) с гигиеническим, водонепроницаемым покрытием, из нетоксичных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, легко поддающиеся мойке и дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также препятствующие проникновению насекомых, животных, в том числе, грызунов.

123. Мучные кондитерские изделия с кремом перевозятся в контейнерах с крышками.

124. Хранение, перевозку и реализацию кондитерских изделий и скоропортящихся пищевых продуктов, применяемых в производстве, осуществляют при температурно-влажностных режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

125. При реализации готовой продукции непосредственно на объектах создаются условия, предъявляемые к объектам торговли пищевой продукцией.

126. При реализации кондитерских изделий без упаковки используется специальное оборудование для нарезки, взвешивания, а также маркированный торговый инвентарь (доски, щипцы, совки и другое). Взвешивание неупакованных продуктов, непосредственно на весах без упаковочных материалов не допускается.

127. Условия, сроки хранения, перевозки и реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов и изготавливаемой (производимой) продукции соблюдают в соответствии с настоящими Санитарными правилами, нормативной и /или технической документацией на конкретный вид продукции.

128. Требования настоящих Санитарных правил, в части условий производства, распространяются на мучные кондитерские цеха малой мощности (с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг, без крема не более 500 кг), находящихся

в составе объектов питания.

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

130. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производится после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

131. Сырье распаковывается в кладовой суточного запаса, перетаривается во внутрицеховую маркированную тару.

132. Для хранения кондитерских изделий с кремом предусматриваются не менее двух холодильных камер с температурой до $+5^{\circ}\text{C}$.

133. Мешки из-под муки хранятся в помещении, в котором установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков собираются в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и хранятся в отдельном помещении.

134. Мука, все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием пропускается через магнитоуловители и просеивается через сито.

Магниты устанавливаются:

- 1) в точках сыпки продукции;
- 2) на столах разборки продукции для вторичной переработки;
- 3) на установке для просеивания муки, собранной из циклонов-уловителей.

135. Мука хранится отдельно от всех видов сырья, при температуре не ниже $+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 75 %. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости.

136. Соль хранится отдельно, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и подается в производство растворенной и профильтрованной.

137. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранятся при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$. Допускается хранение в цехе сменного или суточного запаса прессованных дрожжей.

138. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты хранятся в холодильных камерах при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$.

139. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства изделий, хранят в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$.

140. Для хранения яиц и яйцепродуктов предусматривается отдельная холодильная камера.

141. Внутрицеховое оборудование, емкости, инвентарь, посуда, внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, дополнительно маркируется по этапам технологического процесса и используются строго по назначению.

142. Помещения для отделки кремовых изделий оборудуются охлаждающими столами с гладким, гигиеническим покрытием. Ежедневно по окончании работы столы обрабатываются 0,5 % раствором моющего средства, дезинфицируются и промываются горячей водой при температуре $+60^{\circ}\text{C}$.

143. Помещения, требующие особого санитарного режима: отделения для приготовления яичной массы, отделки готовых изделий, моечные отделения внутрицехового инвентаря, обработки цехового инвентаря, помещения для разбивки яиц, в конце смены по окончании уборки обрабатывают бактерицидными лампами (стационарными или передвижными), установленными в местах, обеспечивающих обработку максимально большой площади и захватывающих пространство над производственными столами.

144. Неэкранированные передвижные бактерицидные лампы устанавливаются из расчета мощности 2,0-2,5 Ватт (далее – Вт) на 1 кубический метр (далее – м^3) помещения. Экранированные бактерицидные лампы из расчета мощности 1,0 Вт на 1 м^3 помещения устанавливаются на высоте 1,8-2,0 м от пола при условии не направленного излучения на находящихся в помещении людей.

Режим работы бактерицидных ламп устанавливается согласно инструкции по применению предприятия-изготовителя.

Учет работы ламп фиксируется в специальном журнале по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

145. Не допускается работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе. Вход персонала в помещение допускается через 30 минут после отключения бактерицидной установки и проветривания помещения.

146. Санитарная обработка технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств проводится согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

147. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищают и смазывают растительным маслом.

148. Оборудование, инвентарь и тара производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, обрабатывают не реже одного раза в смену, емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) – не реже двух раз в смену.

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

150. Моечные наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение для обработки яиц оборудуют четырехсекционными моечными ваннами.

151. Внутрицеховую тару и инвентарь обрабатывают в специальных моечных отделениях, после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в моечных машинах или ручным способом согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

152. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря в отдельном помещении, промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой и просушивается.

153. Оборудование, инвентарь и тара для яичной массы по окончании работы подвергается санитарной обработке в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, а мелкий инвентарь после мойки кипятится в течение 30 минут.

Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промываются горячей водой (не ниже +50 °С) и дезинфицируются.

154. Обработка наконечников, мелкого инвентаря для отделки тортов и пирожных, проводится согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

155. По окончании смены кремобивальная машина освобождается от крема и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем дезинфицирующих средств) в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки, затем промывается горячей водой. Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергается санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

156. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Не допускается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Эти ягоды используют после термической обработки как наполнители кремов или глазурированные в сахаре.

157. При изготовлении кондитерских изделий для диетического питания не допускается использование алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и

кондитерских жиров.

158. Изюм, цукаты и сухофрукты перебираются, затем промываются под проточной водой на решетках или в специальной машине и используются в изделиях, подвергающихся термической обработке.

159. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускаются через протирачные машины или через сито с ячейками не более 1,5 мм, плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку – через сито с ячейками не более 3 мм. При этом, не допускается их разведение водой.

160. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебираются вручную.

161. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживаются через специальные сита, молоко после процеживания подвергается кипячению. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

162. Работниками, занятыми приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса, моются руки с применением мыла и дезинфектанта.

163. Распаковка коробок, обработка яиц и получение яичной массы проводится при соблюдении поточности.

164. Для приготовления крема используется куриное диетическое яйцо (со сроком годности не более 7 дней, не считая дня снесения), при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, при соответствующей маркировке и чистой, не поврежденной скорлупе. Перед использованием яйцо сортируется, выборочно овоскопируется и перекладывается в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 °С.

165. Яйцо обрабатывается согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

166. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) складывается в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

167. Обработанное яйцо разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, ее переливают в большую емкость, процеживают через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Яичную массу для приготовления крема готовят непосредственно перед приготовлением крема. Допускается ее хранение при температуре не + 6 °С не более одного часа. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 часов при аналогичных условиях. При этом не допускается хранение яичной массы без холода.

168. Яичный меланж используется при изготовлении теста для мелкоштучных кондитерских изделий. Яичный меланж хранится при температуре от -6 ° до +5 °С, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа не допускается.

169. Масло сливочное проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Не допускается для производства кондитерских изделий с кремом масло с загрязнениями, признаками микробиологической порчи (плесенью и другое). Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении не более 4 часов.

170. Для кремов используется сливочное масло с массовой долей влаги не более 20 %.

171. Для отделки тортов и пирожных используются кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60 %. Расчет содержания сахара в водной фазе крема осуществляется согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

172. Сиропы готовят по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6°С. Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяют не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используют для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

173. Крем готовится в количестве, не превышающем потребности 3-х часов непрерывной работы и используется за этот период. Для работы берется крем в количестве не более чем на 30 минут, остальное количество крема хранятся в холодильнике при температуре не выше +4 °С. Не допускается передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене. Неиспользованные за 3 часа остатки крема используются в ту же смену для приготовления теста на выпечку полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями технической документации изготовителя.

174. Заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивной сырой и заварной крема хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования, но не более 1,5 часов для массовой продукции и 2 часов для заказной продукции при температуре не более +4 - +2° С.

175. Перекладывание крема из одной емкости в другую или его перемешивание производится специальным инвентарем. При это не допускается перекладывание крема руками. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом допускается не закрывать крышками.

176. Не допускается перевозка кремов для использования их на других объектах.

177. Для отделки изделий кремом используются одноразовые отсадочные кондитерские мешки.

178. При производстве кондитерских изделий с кремом каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

179. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

180. Для отделки кондитерских изделий используются кондитерские мешки с насадками, кондитерские шприцы, лопатки, ножи и другие приспособления. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранятся в чистой посуде на холоде.

181. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в соответствии с технической документацией изготовителя.

182. Кондитерские изделия с кремом после приготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность хранения готовых кремовых изделий на производстве до загрузки в холодильные камеры при температуре не выше +16 - +18 °С не более 1 часа, быстрое их охлаждение в холодильных камерах производится при температуре не выше 0 °С. Окончанием технологического процесса считается достижение температуры +6 °С внутри изделия.

183. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах при температуре не выше +6 °С. Торты и пирожные без отделки крема, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами хранятся при температуре не выше +18 °С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

184. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше +6 °С, с момента окончания технологического процесса осуществляется согласно установленных сроков годности скоропортящихся продуктов. Сроки годности, хранения и реализации кремовых кондитерских изделий исчисляются с момента окончания технологического процесса и включают в себя время пребывания продукции на объекте, перевозка, хранения на объектах торговли и общественного питания.

185. На переработку допускается возврат из торговой сети кондитерских изделий с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим

сроком реализации, но не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации, в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

Кондитерские изделия с кремом, с истекшим сроком годности используются для выработки мелкоштучных выпеченных кондитерских изделий.

186. Не допускается возврат на переработку кондитерских изделий с измененным вкусом и запахом, загрязненных, содержащих посторонние включения, зараженных мучными и прочими вредителями, с признаками микробиологической порчи, а также крошка мучных изделий.

187. Кондитерские изделия, возвращаемые объектами торговли для переработки, сопровождаются документом с обозначением:

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

188. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, допускают в переработку после заключения производственной лаборатории, при ее отсутствии – любой аккредитованной (аттестованной) лабораторией.

189. Кондитерские изделия, пораженные "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускаются для пищевых целей и не подлежат переработке.

190. Утилизация и уничтожение опасной продукции осуществляется изготовителем в порядке, установленном законодательством в области безопасности пищевой продукции.

191. На объектах в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции при ее производстве и хранении допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов, не более чем 2% отобранных микробиологических смывов, взятых не позже 60 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции. Не допускается наличие патогенной микрофлоры в смывах с объектов внешней среды.

192. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции органами и организациями санитарно-эпидемиологической службы повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, специальной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

193. Хозяйствующие субъекты обеспечивают персонал санитарной одеждой, в количестве не менее трех комплектов. В зависимости от специфики производства – в комплект санитарной одежды дополнительно могут быть включены резиновые сапоги, перчатки, а также средства индивидуальной защиты.

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

195. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, при этом стирка на дому не допускается.

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

предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

197. Хозяйствующим субъектом обеспечивается хранение на объекте личных медицинских книжек персонала.

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

199. Лицами, занятыми перевозкой, погрузкой и разгрузкой пищевой продукции, соблюдается личная и производственная гигиена. Перед началом работы подбираются волосы под колпак или косынку, снимаются ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригутся ногти. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), красить ногти лаком, застегивать специальную одежду булавками, иглками и хранить в карманах специальной санитарной одежды предметы личного обихода.

200. Ежедневно, перед началом рабочей смены, медицинский работник или другое ответственное лицо проводит осмотр открытых поверхностей тела персонала объекта на целостность кожных покровов. Не допускаются к работе лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также лица с подозрением на инфекционное заболевание. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал по форме согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

203. При складе предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником, за исключением объектов малой мощности. Работники склада пользуются общими для объекта санитарно-бытовыми помещениями, в том числе для обогрева.

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

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

Приложение 1
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Состав производственных помещений объектов по производству кондитерских изделий

№	Производство	Наименование помещений
Производство сахаристых кондитерских изделий		
1	Производство карамели	Отделение сиропное, варки карамельных масс, начинок, формования и охлаждения карамели с заверткой и упаковкой
		Отделение приготовления инвертного сиропа из возвратных отходов карамели
2	Производство драже	Отделения варочное, приготовления корпусов драже, дражирования, выстойки, фасовки и упаковки
3	Производство конфет	Отделения варочное, формовочное, глазировочное, завертки и упаковки
		Отделение сушки крахмала
4	Производство шоколада	Отделение формования шоколада и шоколадных масс
		Отделение приготовления начинок
		Отделение размола и фасовки какао-порошка
		Отделение заверточно-упаковочное
5	Производство пастило-мармеладных изделий	Отделения варки, формования, сушки и упаковки
Производство мучных кондитерских изделий		
6	Кондитерских изделий без крема (печенье, галеты, крекеры, вафли, пряники и прочие)	1. Рецептурное отделение
		2. Отделение переработки крошки
		3. Отделение приготовления инвертного сиропа
		4. Камера брожения
		5. Отделение тестомесильное
		6. Отделение формовочное
		7. Отделение выпечки
		8. Отделение завертки и упаковки
7.	Кондитерских изделий с кремом (торты и пирожные)	1. Отделение суточного хранения сырья с оборудованием холодильных камер для хранения скоропортящегося сырья
		2. Отделение зачистки масла
		3. Отделение измельчения масс
		4. Отделение приготовления полуфабрикатов
		5. Отделение варки сиропов
		6. Отделение резки
		7. Отделение для хранения (выстойки) полуфабрикатов
		8. Отделение приготовления крема
		9. Отделение отделки тортов и пирожных
		10. Помещение для обработки отсадочных мешочков, наконечников и мелкого инвентаря

		11. Помещение для стерилизации мелкого инвентаря
	Общие производственные помещения для всех вышеперечисленных производств	
7	Общие помещения для всех вышеперечисленных производств	1. Отделение подготовки яиц и меланжа (распаковка и хранение)
		2. Помещение для мойки и дезинфекции яиц
		3. Помещение для получения яичной массы (яйцебития)
		4. Отделение для растаривания сырья и подготовки его к производству
		5. Помещение для растаривания и хранения сгущенного молока
		6. Отделение мойки бочек
		7. Отделение протирачное
		8. Отделение просеивательное
		9. Отделение мешковыбивательное
		10. Отделение размола сахара-песка

Состав складских помещений производства кондитерских изделий

№	Наименование помещения
1	Отделение приемки и хранения жира, молока, патоки
2	Склад сырья
3	Склад фруктово-ягодного сырья
4	Склад эссенций, спиртов, вин, коньяков
5	Склад муки
6	Склад сахара
7	Склад готовой продукции
8	Экспедиция
9	Склад горюче-смазочных материалов
10	Материальный склад
11	Склад запасных частей
12	Склад тароупаковочных материалов
13	Цеховые кладовые
14	Холодильная камера

Состав подсобных помещений производства кондитерских изделий

№	Наименование помещения
1	Помещения для мойки инвентаря
2	Кладовые для хранения бумаги, этикеток, картонных изделий (высечки)
3	Кладовая для ценного сырья

4	Помещение для хранения и мойки уборочного инвентаря
5	Помещение для переработки производственного брака (для карамельного и мучного производств)
6	Помещение для мойки оборотной тары (лотков, бочек, фляг, контейнеров)
7	Производственная лаборатория
8	Помещения для сушки лотков (для конфетного и пастиломармеладного производства)
9	Помещение дежурных слесарей
10	Помещение для хранения моющих, дезинфицирующих средств и приготовления дезинфицирующих растворов (для мучного производства)

Примечание.

1. В состав подсобных помещений, площадь которых определяется расчетом, а их наличие оговаривается в задании на проектирование, предусматриваются следующие помещения:

- 1) насосная станция оборотной воды;
- 2) водомерный узел;
- 3) воздушно-компрессорная станция;
- 4) вентиляционная камера;
- 5) тепловой пункт;
- 6) трансформаторная подстанция;
- 7) холодильно-компрессорная станция (машинное отделение холодильной установки);
- 8) зарядное отделение;
- 9) электролитное отделение;
- 10) кладовая производственного инвентаря.

2. Набор производственных, складских и подсобных помещений определяется заданием на проектирование, с учетом типа, мощности объекта.

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

**Набор производственных помещений кондитерских цехов
малой мощности**

№ п/п	Отдельные помещения	С производством изделий в сутки		
		кремовых		без крема (до 500 кг)
		до 300 кг	менее 100 кг	
1	2	3	4	5
1*	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+(1 + 2)	+(1 + 2)
2	Растваривания сырья и подготовки его к производству с участком зачистки масла	+	-	-
3	Яйцебития из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы	+	+	+
4	Приготовления теста с отделением (участком) просеивания муки и размола сахара-песка	+	+	+
5	Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6*	Разделки теста и выпечки	+	+(5 + 6)	+(5 + 6)
7	Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+

8*	Приготовление крема с холодильной установкой	+	+(8+9)	-
9	Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+
10	Хранение упаковочных материалов	+	+	-
11**	Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+(11+12)	-(11+12)
12	Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
13	Мытья и сушки оборотной тары	+	+	+
14	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

Примечание:

* В графах 4 (для кремовых объектов мощностью до 100 кг) и 5 (для объектов выпускающих продукцию без крема) указаны помещения, которые допускается совмещать.

** Совмещение помещений по пунктам 11 и 12 допускается при использовании специализированного оборудования.

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп

Дата, год установки ламп	Срок работы ламп в часах по паспорту	Дата работы производства	Время включения лампы	Время выключения лампы	Отработанное время	Дата, год замены ламп
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Порядок санитарной обработки технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств

Санитарная обработка технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств, включают следующие процессы:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже 35° С;
- 2) мытье при помощи ершей и щеток в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя при температуре 40-45° С в течение 15 минут;
- 3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению изготовителя или пропариванием;
- 4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже 65° С.

Трубопроводы обрабатывают в разобранном виде в специальных ваннах в том же порядке, затем просушивают на стеллажах или в сушильных камерах.

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Порядок обработки внутрицеховой тары и инвентаря кондитерских производств

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в трехсекционной ванне в следующем порядке:

1) в первой секции - замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от плюс 40° до плюс 45°С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя;

2) во второй секции - замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией по применению изготовителя) в течение 10 минут;

3) в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С в сетчатых поддонах;

4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5 метров от пола.

Приложение 6
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Порядок обработки наконечников и мелкого инвентаря для отделки тортов и пирожных кондитерских производств

Наконечники, мелкий инвентарь для отделки тортов и пирожных, подлежат обработке в следующем порядке:

1) замачивание в воде при температуре не ниже 65°С в течение одного часа до полного отмывания крема;

2) мытье в моющем средстве при температуре 40-45°С в посудомоечной машине или вручную;

3) ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°С;

4) сушка в сушильных шкафах;

5) стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°С или кипячение в течение 30 минут.

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Порядок обработки яиц для изготовления кондитерских изделий

Яйцо обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции – замачивание в теплой воде при температуре от плюс 40° до плюс 50°С в течение 5-10 минут;
- 2) во второй секции – обработка в течение 5-10 минут раствором разрешенного к применению моющего средства при температуре 40-50°С в соответствии с инструкцией по его применению изготовителя;
- 3) в третьей секции – дезинфекция в течение 5 минут раствором дезинфицирующего средства, концентрация и время обработки - в соответствии с инструкцией по применению изготовителя;
- 4) в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение пяти минут при температуре не ниже плюс 50°С.

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам
производства кондитерских изделий"

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

1. 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.
2. Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

- где С – содержание сахара в натуре, %;
А – содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;
В – влажность крема по лабораторным данным, %.
- Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

- где К – концентрация сахара в водной фазе, %;
В – влажность крема по лабораторным данным, %;
С – содержание сахара в натуре, %.
3. Пример расчета по данным лабораторного анализа получена влажность крема 25 % (В) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6 % (А);
 - 1) определение содержание 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 состоит:

