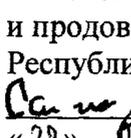


УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель Министра  
сельского хозяйства  
и продовольствия  
Республики Беларусь  
  
М.Г.Савельев  
«22» 09 2009 года

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Федеральной  
службы по ветеринарному и  
фитосанитарному надзору  
Российской Федерации  
  
С.А.Данкверт  
«04» 09 2009 года



## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ИНСПЕКЦИЙ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ НА СООТВЕТСТВИЕ ЕДИНЫМ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

### I. Общие положения.

1. Настоящий «Методические указания о порядке проведения инспекции рыбоперерабатывающих предприятий на соответствие единым ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и Республики Беларусь» (далее - Методические указания) разработаны для инспекторов государственной ветеринарной службы Российской Федерации и Республики Беларусь, осуществляющих проверки (обследования, инспекции, аттестацию) на соблюдение единых ветеринарно-санитарных требований на рыбоперерабатывающих предприятиях (далее - предприятие) в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Беларусь в области ветеринарии и сфере качества и безопасности пищевых продуктов.

2. Методические указания определяют порядок инспекции рыбоперерабатывающих предприятий (далее - предприятия), в части соблюдения на них ветеринарно-санитарных требований законодательства Российской Федерации и Республики Беларусь при производстве, хранении реализации рыбы и рыбопродуктов.

3. К инспекции принимаются предприятия, осуществляющие, переработку, хранение, реализацию рыбы и рыбопродуктов (далее - продукция).

4. Инспекции предприятий проводят государственные инспектора Россельхознадзора и государственные ветеринарные инспектора Республики Беларусь.

5. Инспектор при прибытии на предприятие знакомится с видом его деятельности, объемами производства и реализации рыбы и рыбной продукции, осуществлением контроля (надзора) за ее безопасностью.

6. При осуществлении государственного ветеринарного надзора инспектор должен обратить внимание на:

выполнение требований законодательства Российской Федерации и Республики Беларусь в сфере ветеринарии и нормативных правовых актов в области безопасности рыбы и рыбной продукции;

план-схему предприятия, соблюдение технологических потоков при производстве продукции;

благополучие эпизоотического состояние территории (местности), где расположено инспектируемое предприятие;

сопроводительные документы, подтверждающие эпизоотическое состояние внутренних водоемов и акваторий, откуда на предприятие поступает пресноводная и морская рыба, а также морепродукты на промышленную переработку;

соблюдение ветеринарно-санитарных требований, норм, ветеринарных правил и лабораторного контроля, температурно-влажностных и санитарных режимов в производственных помещениях и холодильных камерах, а также убедиться, что предприятия имеют единую технологическую цепь по приемке, переработке, охлаждению, хранению рыбы и рыбопродуктов и работают под постоянным государственным ветеринарной службы;

анализ и оценку риска, критические контрольные точки при технологических процессах переработки рыбы и производстве рыбной продукции;

результаты ветеринарного осмотра (выборочного) партий рыбы;

порядок отбора проб для проведения лабораторных исследований;

результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований подготовленной к реализации партии рыбы и рыбных продуктов, а также результаты лабораторного контроля на всех этапах производства рыбной продукции;

порядок и правильность ведения журналов и других документов установленной формы, а также составление актов, предписаний, заключений и оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемую в реализацию рыбную продукцию.

7. Проверяющий по результатам инспекции предприятия должен составить отчет и представить в Компетентные органы:

- российские инспектора в Россельхознадзор;

- белорусские инспектора в Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республике Беларусь.

Компетентный орган, проанализировав представленный отчет, принимает решение о включение в список предприятий, имеющих право поставлять производимую продукцию. О принятом решении Компетентный орган должен проинформировать заинтересованную сторону в течение 30 дней.

## **II. Соблюдение норм при инспекции санитарно-защитной зоны предприятия.**

1. Рыбокомбинаты, рыбоконсервные и рыбофилейные предприятия, с утильцехами (без коптильных цехов) должны иметь санитарно-защитную зону не менее 300 метров от жилой застройки.

2. Предприятия мясорыбокоптильные (методом холодного и горячего копчения) – 300 метров.

3. Малые предприятия и цехи малой мощности по переработке рыбы до 10 тонн в сутки – 50 метров.

4. Не допускается новое промышленное строительство предприятий по переработке и хранению продукции животного происхождения на территориях с превышением гигиенических нормативов в зонах экологического неблагополучия.

## **III. Соблюдение требований планировки предприятия.**

Территория рыбообрабатывающего предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключая застой атмосферных осадков, ограждение и отвечать санитарным требованиям в отношении озеленения, естественного освещения и проветривания, уровня стояния грунтовых вод.

Размещение рыбообрабатывающего предприятия должно исключать возможность неблагоприятного воздействия на него других предприятий.

Комплекс производственных цехов не должен располагаться ближе 15 м от красной линии (улица, шоссе).

Хозяйственная зона (ремонтные мастерские, гараж, склады и т.п.) должна располагаться не ближе 50 м от ближайших открываемых проемов производственных помещений.

В самостоятельные зоны выделяется зона строгого режима вокруг артскважин, а также защитная зона вокруг очистных сооружений.

На территории рыбообрабатывающего предприятия запрещается располагать различные помещения, не относящиеся к производству.

Для санитарной обработки автотранспорта должна быть отведена площадка с водонепроницаемым покрытием в хозяйственной зоне, имеющая уклон для отвода сточных вод в канализационную систему и оборудованная емкостями для приготовления дезрастворов.

Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения с температурой не ниже 5°C и не выше 30°C, влажность - 75-80 %. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом помечены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера на 1 м во все стороны; размещают их не ближе 50 м от производственных и складских помещений. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м, иметь подводку воды и канализационный сток.

Цеха технической продукции должны быть удалены от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м и отделяться от последних зоной зеленых насаждений.

Рабочие площадки, приборы и рабочее оборудование должны использоваться только для работы с рыбной продукцией.

#### **IV. Соблюдение требований в производственных помещениях предприятия.**

1. Предприятие должно иметь достаточный набор производственных площадей для выполнения работ в надлежащих санитарных условиях.

Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м<sup>2</sup> площади и 15 м<sup>3</sup> воздуха.

В зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло- и газовыделений из рабочей зоны высота производственных помещений должна быть не менее 4,2 м; на производствах с небольшой мощностью допускается высота помещений 3 м. Высота помещений жиромучных цехов, лакирования и литографирования, производства жестяных банок и выработки агар-агара должна быть не менее 6 м.

Устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать "грязные" и "чистые" части здания.

2. Расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

3. Для хранения рыбной продукции предприятие должно иметь холодильник или камеры хранения, обеспечивающие температуру согласно нормативных документов для конкретного вида продукции.

4. В многоэтажном здании цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

5. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, холодильные камеры, тузлучные, топочные, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.

6. В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающего предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях - металлические сетки).

7. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования должны обеспечивать возможность их санитарной обработки.

8. Полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслоустойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

Пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды.

Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов.

При отсутствии стока воды цехи должны быть снабжены оборудованием для удаления воды.

Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм,

9. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные Минздравом: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

Соединения листовых покрытий должны быть уплотнены мастикой или другим составом, стойким к воздействию горячей воды.

Стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно зашиты.

10. Двери, через которые поступают рыба и другие продукты, должны быть достаточно широкими, выполнены или обшиты коррозионно- и ударостойкими материалами и легко чиститься.

11. Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.

Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет эмульсионными красками или побелены.

В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

В случае, когда балки крыши не могут быть закрыты и внутренняя поверхность крыши служит потолком, все соединения должны быть уплотнены, а поддерживающие

конструкции окрашены в светлый цвет. Поверхность крыши должна быть гладкой, легко очищаться и исключать попадание в рыбную продукцию пыли, загрязнений и конденсата.

12. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

13. В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

- смывные краны из расчета: 1 кран на 150 м<sup>2</sup> площади (не менее одного на помещение), кронштейны для хранения шлангов;

- для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места, из расчета: 1 смеситель на 20 человек;

- для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места;

- температура питьевой воды должна быть не выше 15°С.

В рабочих помещениях и туалетах краны не должны быть ручными (должны быть оборудованы фотоэлементами или педальными механическими устройствами). При моечных раковинах должны иметься дозировочный аппарат для мыла, одноразовые полотенца, емкости с дезраствором и для использованных полотенец.

## **V. Соблюдение требований при инспекции систем водообеспечения и канализации на предприятии.**

1. Водоснабжение рыбообрабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям нормативных документов.

Система водоснабжения, выбор водоисточника и его оборудования должны быть согласованы с органами госсаннадзора.

2. На всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду, как из поверхностных, так и из подземных источников, организуются зоны санитарной охраны.

3. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически запрещается.

4. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета.

Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

5. Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

6. Вода, используемая для технологических целей, должна соответствовать требованиям стандарта "Вода питьевая".

7. Морскую воду предварительно обеззараживают раствором хлорной извести или хлорамином концентрации 10 г/дм<sup>3</sup>, а также бактерицидными препаратами катамина АБ или катапола концентрации 0,2-0,5 г/дм<sup>3</sup>. Для обеззараживания можно использовать озонирование, электрохлорирование, а также ультрафиолетовое облучение бактерицидными лампами.

8. Банкотару необходимо мыть питьевой или опресненной морской водой или пропаривать паром. Для получения пара допускается использовать опресненную морскую воду.

9. При производстве консервов вода должна отвечать требованиям инструкции "О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания".

10. При производстве рыбной продукции, направляемой на экспорт, для всех целей должна использоваться питьевая или чистая морская вода.

11. Использование катамина и катапола для обеззараживания воды, направляемой на охлаждение консервов, не допускается.

12. Для работы противопожарных систем и для охлаждения холодильного оборудования допускается использовать морскую воду. Установленные для этих целей трубопроводы не должны использоваться в других целях и являться источником загрязнения продукции.

13. Забор морской воды должен производиться в удалении от берегов, на участках, не загрязненных нефтепродуктами, сточными водами, гниющими водорослями и т.д. вод морей от загрязнения в местах водопользования населения".

14. Водопроводный узел должен находиться в изолированном закрывающемся помещении, иметь манометры, краны для отбора проб, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Лабораторные исследования (анализ) питьевой воды должны проводиться согласно нормативным документам.

15. Предприятия должны иметь отдельную сеть производственной, бытовой канализации, а для отвода атмосферных осадков - ливневой. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

16. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в межпотолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства рыбной продукции, рабочими местами и помещениями для хранения пищевых продуктов. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цехи, складские помещения для хранения продукции, пищеблока.

## **VI. Соблюдение требований при инспекции освещения, отопления, вентиляции на предприятии.**

1. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло.

2. Люминесцентное освещение допускается только в случае, если решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.

3. Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

4. Санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал, а в цехах икорного производства - не реже 1 раза в неделю в соответствии с графиком санитарной обработки цеха.

5. Все производственные помещения икорных цехов должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета 1,5-2,2 Вт на 1 м<sup>3</sup> воздуха. Бактерицидные лампы включают за 1 ч до начала работы (присутствие людей в помещении с включенными бактерицидными лампами запрещается). После выключения бактерицидных ламп в помещении разрешается входить не ранее чем через 30 мин.

6. Учет времени работы бактерицидных установок (в соответствии с паспортным ресурсом) ведется в специальном журнале.

7. Площадь окон в основных производственных цехах должна составлять не менее 30% от площади пола. Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить

на северную сторону. Наилучшая освещенность достигается расположением нижнего края окна на высоте 80-90 см от пола, а верхнего - на расстоянии 20-30 см от уровня потолка. Ширина простенков между окнами не должна превышать полуторную ширину окна.

8. Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

9. Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

10. Световые проемы как внутри, так и снаружи здания не допускаются загромождать посторонними предметами.

11. Расстановка технологического оборудования в помещении должна проводиться с учетом максимального попадания светового потока на рабочие места, однако при этом исключается попадание прямых солнечных лучей.

12. Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция, обеспечивающая условия воздушной среды.

13. Для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т.п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки.

14. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

15. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

16. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

17. С целью предупреждения переохлаждения производственных помещений следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушно-тепловые завесы.

18. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

19. Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь.

20. На предприятиях предусматривается централизованное отопление.

21. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продукта должны соответствовать технологическим инструкциям и стандартам.

22. Отопление на холодильниках, в отделениях по размораживанию сырья, в цехах холодного посола, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями технологических инструкций.

23. Системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 150°C или паровыми (130°C) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

24. В административно-бытовых помещениях температура теплоносителя для двухтрубных систем отопления - 95°C, для однетрубных - 105°C.

25. Все производства, резко отличающиеся по температурно-влажностным режимам, должны быть в отдельных помещениях и сообщаться между собой при необходимости через тамбуры, коридоры, двери и т.п.

26. Источники значительного паро- и тепловыделения следует теплоизолировать (закрывать крышками, изолировать кожухами, оборудовать колпаками).

27. В производственных помещениях должна быть предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха в зависимости от внешних метеорологических условий.

#### **VI. Соблюдение требований к содержанию территории и производственных помещений на предприятии.**

1. Территорию рыбообрабатывающего предприятия (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом - поливать, а зимой - очищать от снега и льда.

2. Уборка территории предприятия в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки.

3. Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

4. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

5. По окончании работы производится уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы и т.п. должны протираться влажным материалом, после чего моют полы. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются.

6. В процессе работы влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

7. Для поддержания цехов и участков в должном санитарном состоянии на рыбообрабатывающих предприятиях проводятся санитарные дни:

- в консервном, пресервном, икорном, кулинарном, копильном производствах, производстве рыбного фарша - 1 раз в неделю;

- при производстве варено-мороженой продукции из ракообразных, соленой икры - 1 раз в 5 дней;

- при производстве мороженой, соленой и пряной продукции, кормовой муки и жира - 1 раз в 10 дней.

8. После проведения санитарных дней необходимо осуществлять микробиологический контроль.

9. Время остановки цехов, сроки проведения ремонта и объем работ должны быть утверждены руководством предприятия.

10. Косметический ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении плесени стены, потолки и углы перед побелкой обрабатываются оксифенолятом натрия или другими разрешенными к применению антисептиками. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.

11. В целях защиты от повреждений облицовки, покраски стен и дверных проемов должны быть установлены отбойные уголки и ограничители на полу.

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

13. Расположение и установка оборудования в производственных цехах не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест.

14. Не допускается наполнение контейнеров отходами производства более 2/3 их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться.

15. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

16. Мусор, битое стекло, лом тары, отходы от сжигания топлива и т.д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом.

17. Пребывание домашних животных на территории и в помещениях рыбообработывающего предприятия категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

18. В производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

19. Вход посторонних лиц в производственные и складские помещения допускается с разрешения администрации и только в специальной или санитарной одежде.

20. У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви: скребки, решетки, половики, щетки и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

21. При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезковрики, смоченные дезрастворами.

22. Дезковрики необходимо менять 1 раз в смену.

## **VI. Соблюдение требований к оборудованию, инвентарю и таре на предприятии.**

1. Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться.

Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

2. Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 30 см.

3. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

4. Бункеры, чаны, ванны, блок-формы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции.

5. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из некоррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Минздравом.

6. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

7. При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

8. Отбор проб для анализов следует проводить только металлическими ложками, трубками, щупами.

9. Производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается.

10. Оборудование, инвентарь, тара, включая покрытия, имеющие контакт с пищевой продукцией и сырьем, должны быть изготовлены из материалов, допущенных Минздравом.

11. Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям НД и упаковываться в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

12. Тара, используемая для фасования консервируемых продуктов, должна отвечать требованиям нормативных документов.

13. Крышки банок должны поступать в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Освобождать крышки от упаковочных материалов необходимо непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины.

Крышки металлические к стеклянным, полимерным и металлическим банкам должны быть чистыми, упакованными в водонепроницаемую или промасленную бумагу.

При условии освобождения от упаковочных материалов перед непосредственным закатыванием банок они могут использоваться без предварительной обработки.

14. Покрытие внутренней поверхности жестяных банок и крышек должно быть устойчивым и отвечать требованиям, установленным нормативными документами.

15. Банкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях с учетом соответствующего каждому виду материала температурного режима. Не допускается хранить на свету банкотару из полимерных материалов.

16. Бочкотара должна храниться в чистых, сухих помещениях или под навесом на поддонах.

17. Оболочки, используемые для упаковки колбас и сосисок, и пленки для упаковки готовой продукции должны быть разрешены Минздравом.

18. Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать требованиям нормативной документации. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

19. Мероприятия по мойке и дезинфекции производственных цехов, оборудования, инвентаря, тары, транспорта на предприятиях осуществляются согласно нормативным документам, моющими и дезинфицирующими средствами.

20. Моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать отрицательного воздействия на оборудование и продукцию.

21. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря и тары осуществляют на основании нормативных документов.

## **VII. Соблюдение требований к вспомогательным материалам и льду на предприятии.**

1. Вспомогательные материалы должны иметь документ, удостоверяющий качество, и подвергаться входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с требованиями нормативных документов.

2. При использовании импортных пищевых добавок предприятие должно иметь сертификат и спецификацию от фирмы-поставщика, а также гигиенический сертификат.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя.

Пересыпание, переливание в другую посуду для хранения не допускается.

3. Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

4. Продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.

5. Пряности хранятся и транспортируются в упакованном виде.

6. Категорически запрещается хранить пряности в помещениях с сильно пахучими веществами.

7. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

8. Растительное масло, поступившее на предприятие, должно проверяться лабораторией на наличие золотистого стафилококка, храниться в непрозрачной наглухо

закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше днища бака.

9. Масло сливочное и меланж должны храниться на стеллажах в холодильной камере в соответствии с требованиями нормативных документов.

10. Бутылки с уксусной кислотой должны быть установлены в плетеные корзины или деревянные ящики-клетки с мягкой прокладкой в сухом прохладном месте (обособленно).

11. Для хранения соли следует использовать специальные закрытые складские помещения с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Солехранилища должны защищать соль от попадания в нее атмосферных осадков, грунтовых вод и механических загрязнений (песка, пыли и т.д.) и исключать возможность потерь соли.

12. Для хранения соли на месте работы следует применять специальные бункеры, ящики и другие емкости, не допуская загрязнения соли.

13. Для изготовления льда применяют чистую питьевую воду. Качество питьевой воды должно соответствовать требованиям стандарта "Вода питьевая".

При изготовлении хлорного льда используют хлорную известь с массовой долей хлора не менее 25%.

14. Для изготовления льда допускается использовать обеззараженную морскую, а также пресную воду из водоемов, соответствующую по коли-индексу установленному стандартом.

15. Изоляционные материалы, используемые для укрытия льда, должны быть чистыми. Хранить изоляционные материалы следует вблизи площадок, отведенных для льдохранилища (бунты), при соблюдении необходимых мер защиты материалов от атмосферных осадков.

16. Лед искусственный или естественный, применяемый для охлаждения рыбы, солевого раствора (тузлука), должен по коли-индексу соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

17. Лед необходимо хранить в соответствии с требованиями нормативных документов.

18. Условия транспортирования льда должны обеспечивать сохранность его качества согласно требованиям нормативных документов.

При перевозке на открытых машинах лед необходимо накрывать чистым брезентом.

19. При работе в соле- и льдохранилищах рабочие должны пользоваться специальной обувью и инвентарем.

### **VIII. Соблюдение требований к тоне на предприятии.**

1. Место организации тони должно быть согласовано с государственными ветеринарными службами.

2. Вся береговая территория теневого участка должна быть огорожена и выровнена.

3. Для сушки предварительно очищенных неводов должны быть устроены вешала, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям.

4. Для размещения на тоне складов, навесов и других производственных построек и бытовых помещений должен быть выбран возвышенный, незатопляемый участок берега, имеющий уплотненный грунт.

5. Территория тони должна содержаться в чистоте. Уборку следует производить ежедневно.

6. К тоням должна быть подведена вода, соответствующая требованиям стандарта "Вода питьевая".

7. Для сбора хозяйственно-фекальных стоков (от пищеблоков, прачечных, туалетов) должна быть подведена канализация, а для сбора мусора и отходов - мусоросборники с плотно закрывающимися крышками, расположенные не ближе 50 м от жилых и общественных построек, колодцев, мест притонения невода.

8. Содержимое мусоросборников должно ежедневно заливаться 10%-ным раствором хлорной извести или растворами лизола, крезола. Мусор и отбросы по мере накопления должны вывозиться на городскую свалку специальным транспортом.

#### **IX. Соблюдение требований к рыбоприемным и рыбообделочным цехам на предприятии.**

1. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообработывающего предприятия должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы и иметь уклон в сторону канализационного трапа. Использование приемных площадок в качестве пристани для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов запрещается.

2. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления дезрастворов с целью обработки площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

3. Рыбоприемные площадки, особенно в путинное время, необходимо ежедневно очищать и дезинфицировать 2%-ным раствором хлорной извести и промывать чистой водой.

4. Пространство под приемной площадкой должно содержаться в чистоте и подвергаться периодической дезинфекции. Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы.

5. При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

6. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбонасосы, автокары и т.п.).

7. Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы плиткой, не иметь щелей, а полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.

8. Пол цеха периодически должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться. Стены и перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

9. До разделки рыбу кладут в специальный бункер или на поддон. Расстояние между полом и поддоном не менее 30 см. Запрещается помещать рыбу на пол.

10. По мере загрязнения следует проводить промывку рыбообделочных столов. Машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

11. Шланги, используемые для мойки рыбы, должны храниться в свернутом виде на стене, причем конец шланга не должен доходить до пола.

12. Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем, мочалки и т.д.

13. По окончании разделки рыбу тщательно промывают в чистой проточной воде (температура не выше 15-18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом согласно технологическим инструкциям или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

14. Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики.

Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 ч.

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

15. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направлять в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 0 до 5 °С. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 ч.

16. Рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из цеха не реже одного раза в смену.

При отправлении на корм скоту отходы необходимо предъявлять органам госветнадзора.

#### **Х. Соблюдение требований к обработке рыбы холодом на предприятии.**

1. При изготовлении охлажденной рыбы следует применять дробленый лед (искусственный или естественный). Перед дроблением лед должен быть промыт.

2. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С). При душировании рыбы во время мойки допускается использовать обеззараженную морскую воду.

3. Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры замороженной рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

4. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

5. Допускается нанесение на рыбу специальных защитных покрытий, рекомендованных для применения в пищевой промышленности, сдерживающих процессы окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения.

6. Воду в глазировочных ваннах необходимо менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки и одновременно зачищать ванны.

7. Санитарную обработку глазировочных аппаратов и ванн производить в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах".

8. Вода, используемая для глазирования рыбы (питьевая и обеззараженная морская), должна соответствовать стандарту..

9. При приготовлении обеззараженной антисептиками морской воды в ванну глазировочного аппарата следует залить из технологической магистрали забортную морскую воду массой, соответствующей вместимости ванны. Одновременно ввести мерной емкостью антисептик - катамин АБ или катапол - массовой концентрацией 0,5 г/дм<sup>3</sup> при тщательном перемешивании в течение 10 мин. По мере расходования обеззараженной морской воды необходимо в ванну глазировочного аппарата периодически добавлять приготовленный раствор антисептика из расчета 0,5 г/дм<sup>3</sup> для поддержания уровня, требуемого для глазирования блоков рыбы.

10. Камеры хранения, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой необходимо охладить до заданной температуры хранения.

11. Камеры хранения (трюмы) рыбы и рыбных продуктов необходимо обеспечить приборами и средствами контроля влажности и температуры.

12. Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с использованием регистрирующих самопишущих приборов или проверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте 1,5-1,8 м от пола.

13. Контроль за относительной влажностью воздуха в камерах хранения необходимо проводить не реже одного раза в неделю с помощью соответствующих стационарных или переносных приборов (психрометров, гигрометров, гигрографов).

14. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности воздуха в камерах хранения следует записывать в специальный контрольный журнал.

15. Размещение регистрирующих устройств должно обеспечивать удобство считывания информации. Датчик регистрации должен быть расположен в точке, наиболее удаленной от источника холода, т.е. там, где температура помещения наивысшая. Данные

регистрации температуры должны сохраняться до реализации продукции и быть готовы для предъявления инспектирующим органам.

16. На холодильниках вместимостью свыше 5 тыс. т для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы.

17. Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения.

18. Продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или не свойственный ей запах и другие отклонения от требований стандартов, должна приниматься только на временное хранение.

19. Вопрос реализации такой продукции решается технологом и товароведом, а в сложных случаях, касающихся безопасности продукции, с органами государственного и государственного надзора, государственной инспекцией. На основании полученного заключения она передается из холодильника (по согласованию с поставщиком) на переработку соответствующим предприятиям или направляется для дальнейшей реализации, или в корм животным, или утилизацию.

20. Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 50 см от стен и на высоте от пола не менее 20 см.

21. Совместное хранение в одной камере различных видов продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается.

22. В отдельных случаях при недостатке свободных емкостей допускается кратковременное хранение в одной камере разнородных продуктов, требующих одинакового температурного режима хранения, при условии, что это не повлечет за собой ухудшения их качества.

23. Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

24. Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию необходимо проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в год.

25. Снятие снеговых "шуб" с батарей должно проводиться по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, а воздухоохладителя - 1 раз в сутки.

26. Администрация холодильника обязана строго следить за сроками хранения продукции и своевременной ее реализацией.

27. Ответственность за санитарное и техническое состояние холодильника несет администрация холодильника.

## **XI. Соблюдение требований к производству соленой продукции на предприятии.**

1. Сырье, используемое в производстве соленой продукции, должно удовлетворять требованиям действующих нормативных документов.

2. Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с нормативных документов.

3. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь необходимо тщательно очищать от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверять водонепроницаемость.

4. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) должен быть промаркирован, ежедневно промываться и дезинфицироваться 1 раз в неделю.

5. Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

6. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

7. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться

инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

8. Оставшийся в чанах после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2-3 единиц, после очистки (фльтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

9. Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, не отвечающих санитарным требованиям.

10. К емкостям для размораживания, посола и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода.

11. Сливная труба из емкостей должна быть оборудована запорной арматурой.

12. Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

13. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках следует осуществлять в соответствии с технологическими инструкциями.

14. Стеллажи для стекания размороженной, промытой и соленой рыбы должны находиться на высоте не менее 40 см от пола.

## **ХII. Соблюдение требований к пресервному производству на предприятии.**

1. Пресервный цех (участок) может проектироваться в отдельном здании или изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

2. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок), в зависимости от технологического процесса, должны быть следующие вспомогательные участки: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8°C; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная (процесс приготовления и подачи тузлука должен быть механизированным).

3. Санитарно-микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно нормативных документов.

4. Сырье, используемое при производстве пресервов, должно отвечать требованиям нормативных документов.

5. Процесс приготовления пресервов в соусах и заливках должен быть максимально механизирован.

6. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

7. Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

8. Пряную соленую заливку смешивают с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

9. Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8°C.

## **ХIII. Соблюдение требований к производству консервов на предприятии.**

1. Выработка консервов разрешается на предприятиях, обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.

2. Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, а также участков: сырьевого, обжарочного, бланшировочного и расфасовочного.

3. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения потоков сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией.

4. Сырье, используемое при производстве консервов, должно отвечать требованиям нормативных документов нормативных документов.

5. Автоклавы должны оборудоваться контрольно-регистрирующими самопишущими приборами. Работа на автоклавах без термографов или с неисправными термографами запрещается.

6. Срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. На термограмме четко чернилами указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика. Для учета термограмм ведется журнал.

7. Все контрольно-измерительные приборы на автоклавах для стерилизации должны проверяться согласно нормативным документам.

8. При экспорте продукции должны периодически выполняться проверки эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки, а именно:

- инкубационные тесты - при 37 °С в течение семи дней или при 35 °С в течение десяти дней;

- осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории предприятия.

9. Ежедневно через установленные интервалы должны отбираться пробы с целью контроля эффективности закатки. Для этого следует иметь надлежащее оборудование для обследования срезов соединительных швов банок.

10. При экспорте продукции для проверки закаточного шва необходимо отбирать с интервалом 30 мин по две банки от каждой закаточной машины.

11. Проводятся проверки на наличие повреждений у банок.

12. Все банки, прошедшие тепловую обработку при практически одинаковых условиях, должны иметь опознавательную метку партии.

13. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы должны быть слиты, а системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

14. Хранение консервов на предприятии-изготовителе должно проводиться в сухих складских помещениях при заданном режиме (температура, влажность воздуха) согласно НД. Бомбажные и другие бракованные консервы необходимо хранить в отдельном помещении.

#### **XIV. Соблюдение требований к кулинарному производству на предприятии.**

1. Кулинарный цех должен размещаться в изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

2. Кулинарное производство должно иметь следующие помещения (участки):

- сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка); хранения и обработки овощей; просеивания муки и приготовления теста; копчения сосисок и колбас; обжарки и запекания рыбы; охлаждения рыбы; приготовления заливных блюд; приготовления фаршевых изделий; приготовления соусов и ланспига;

- для хранения вспомогательных материалов; для упаковки продукции; а также экспедицию с холодильной камерой; холодильную камеру для хранения отходов после обработки сырья; моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую продукцию.

3. Сырье, используемое в кулинарном производстве, должно соответствовать требованиям нормативных документов.

4. Обработку яиц необходимо осуществлять в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны просматриваться через овоскоп, промываться теплым 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицироваться 0,5%-ным раствором хлорамина или 2%-ным раствором хлорной извести, ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 мин. После обработки следует выкладывать их на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах запрещается.

5. Овощи, зелень после предварительной промывки перебирают, очищают и снова промывают водой. Очищенные овощи можно хранить в закрытой емкости только в целом виде не более 2-3 ч.

6. Температуру процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий следует обязательно регистрировать в специальном журнале. Температура внутри изделия должна быть не ниже 80°C.

7. По окончании обжарки продукт охлаждают до 20°C и немедленно фасуют.

8. При производстве рыбомучной кулинарии просеивание муки обязательно для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.

9. Температура процессов варки и копчения колбас регистрируется в специальном журнале. После варки температура внутри батона должна быть не ниже 80 °С, после копчения - 45-50°C.

10. При санитарной обработке оборудования для шприцевания колбас разбирают все съемные части. Цилиндр промывают и обезжиривают. Трудноразбираемое дозаторное приспособление промывают 2-3-кратным пропуском моющих, а затем дезинфицирующих растворов из цилиндра шприца. После дезинфекции дозаторное приспособление промывают водой.

11. Хранение и реализация готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится в соответствии нормативными документами (СанПиН "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов", технологическими инструкциями, стандартами, техническими условиями).

12. Не допускается в реализацию готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и т.п.) без крышек и неопломбированная.

## **XV. Соблюдение требований к производству рыбного фарша на предприятии.**

1. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется рыба с температурой от 0 до 5°C.

2. Сырье, используемое для производства рыбного фарша, должно отвечать требованиям нормативных документов.

3. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

Все технологические операции по приготовлению рыбного фарша должны максимально быстро следовать одна за другой.

4. Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4-7 мин в зависимости от вида. Температура фарша при этом должна быть не выше 10°C.

5. Смесь веществ, стабилизирующих фарш, следует готовить заблаговременно и хранить в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

6. Санитарная обработка технологического оборудования при производстве рыбного фарша проводится в соответствии с нормативными документами.

## **XVI. Соблюдение требований к вареной продукции из ракообразных и моллюсков на предприятии.**

1. Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается на предприятиях, обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.

2. Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, или морскую воду, отвечающую требованиям стандарта по коли-индексу.

3. Шелушение и обдирание должно выполняться при соблюдении санитарно-гигиенических условий.

4. После шелушения или обдирания вареная продукция должна быть немедленно заморожена или сохраняться в охлажденном виде.

## **XVII. Соблюдение требований к производству копченой продукции на предприятии.**

1. Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно иметь следующие отдельные помещения:

- для приготовления солевого раствора; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; для упаковки готовой продукции; холодильник для временного хранения готовой продукции; для санитарной обработки оборотной тары; сушки и хранения тары; склад тары с участком ее ремонта;

- для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств и коптильной жидкости;

- для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

2. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

3. Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1-2%-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются.

Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю.

4. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, влагометры, психрометры), показания которых заносятся в специальные журналы. Температура внутри рыбы горячего копчения должна быть не менее 80°C.

5. Сырье, используемое для производства копченой продукции, должно отвечать требованиям нормативных документов.

6. Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20°C, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 до минус 2°C, рыбу холодного копчения - при температуре от 0 до минус 5°C.

7. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18°C немедленно после охлаждения.

8. Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.

9. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.

10. Для укладки ломтиков необходимо пользоваться лопаточками или вилочками.

11. Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, необходимо мыть горячим 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицировать, ополаскивать и просушивать.

12. Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

13. Хранение, реализация, перевозка готовой продукции горячего копчения должны производиться в соответствии с условиями, сроками хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

### **XVIII. Соблюдение требований при производстве вяленой и сушеной рыбной продукции на предприятии.**

1. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения:

- упаковочное;
- камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента;
- отделение обработки тары и инвентаря.

2. Стены, потолки закрытых помещений, предназначенных для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть гладкими и легко поддающимися санитарной обработке.

3. Камеры, предназначенные для вяления рыбы в искусственных условиях, должны быть снабжены контрольно-измерительными приборами дистанционного типа.

4. Сырье, используемое в производстве вяленой и сушеной рыбной продукции, должно отвечать требованиям нормативных документов.

5. Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 50 м от мусоросборников, туалетов.

6. Площадка под вешалами при вялении в естественных условиях должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалами запрещается.

7. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

8. Клетки, шомпола, рейки, решетки и т.п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку, тщательно очищаться, промываться 1-2%-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенных Госкомсанэпиднадзором России.

9. Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см.

Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бурты на ночь.

10. Хранение вяленой продукции производится в охлаждаемом помещении при температуре и относительной влажности воздуха, отвечающих требованиям нормативным документам.

11. В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, должны проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.

12. При производстве сушеной рыбной продукции необходимо следить за чистотой воздуха в сушильных камерах и подвергать тщательной санобработке сетки и противни.

### **XIX. Соблюдение требований при икорном производстве на предприятии.**

1. Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность процесса. Выработка икры в банках и бочках должна быть отдельной.

2. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными.

3. Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т.п.).

Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т.п.) должен изготавливаться из материалов легкообрабатываемых материалов.

4. Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован умывальниками с подводом горячей и холодной воды через смесители и снабжен устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.

5. При производстве икры должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний и посторонних включений.

6. Сырье, используемое в икорном производстве, должно отвечать требованиям нормативных документов.

7. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0°C).

8. Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

9. Пробовать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или пластмассовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться.

10. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

11. Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно стирать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой.

12. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

13. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

14. Икра должна храниться в зависимости от ассортимента при температуре в соответствии с нормативными документами.

15. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

16. Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно после работы, санитарный день - не реже 1 раза в 5 дней.

17. Для санации воздуха в производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы (1,5-2,2 Вт на 1 м<sup>3</sup> воздуха).

#### **XX. Соблюдение требований при производстве рыбных жиров, витаминов, гидролизатов на предприятии.**

1. На производстве по выработке рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.

2. В производственном помещении должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мойки оборудования.

3. Температура воздуха в складских помещениях должна соответствовать требованиям нормативных документов.

4. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения препаратов.

Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться. Промывные воды должны удаляться через жируловитель.

Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты - иметь съемные крышки. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

Требования подготовлены согласно СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции".