

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
хлеба, хлебобулочных и
кондитерских изделий»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, технологиям производства, обращению продукции, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации), в том числе малой мощности.

2. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

3. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

4. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

5. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарно-защитным зонам организаций, сооружений и иных объектов, оказывающих воздействие на здоровье человека и окружающую среду.

9. Территория организации должна:

быть ограждена сплошным забором для исключения несанкционированного доступа посторонних лиц и появления бродячих животных;

иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников организации со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;

содержаться в чистоте в любое время года;

иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения.

10. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

11. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

12. В предпроизводственной зоне следует размещать: административные и бытовые помещения организации; контрольно-пропускной пункт; площадку для стоянки личного автотранспорта.

13. В производственной зоне следует размещать: производственные помещения организации; склады продукции; площадки для автотранспорта, доставляющего продукцию; котельную (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе); ремонтно-механические мастерские.

14. В хозяйственно-складской зоне следует размещать: помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельную); площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары; контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов; дворовые туалеты и другие.

15. В самостоятельную функциональную зону должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

16. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

17. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

18. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

19. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и иных дефектов.

20. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

21. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих

Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

22. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

23. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

24. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения организации необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

25. Подпитка обратной системы водоснабжения организации должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

26. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена

заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

27. После каждого ремонта система водоснабжения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

28. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

29. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

30. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

31. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

32. Пар, используемый в технологии производства, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к загрязнению продукции.

33. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

34. Оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии.

35. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находится продукция.

36. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

37. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

38. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

39. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

40. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

41. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки;
устройство поглощающих колодцев.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

42. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

43. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

44. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях организации, при необходимости, – местным или комбинированным.

45. В производственных помещениях для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы, приготовления крема, обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря, производства и экспедиции кремовых изделий устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета 2,5 Вт/м³. Режим работы бактерицидных ламп должен фиксироваться в отдельном журнале. Очистка бактерицидных ламп проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

46. Светильники в помещениях с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

47. Устройство светильников в помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, подготовка тары и укупорочных средств, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в сырье и готовую продукцию, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

48. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

49. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

50. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

51. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

52. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

53. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

54. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

55. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

56. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

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

58. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

59. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

60. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

61. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

62. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

63. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

64. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

65. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

66. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и

правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

67. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

68. У входа в производственные помещения организации, где непосредственно производятся хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

69. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

70. Производственные и вспомогательные помещения организации, в которых технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оснащены термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

71. Все входы и выходы производственных помещений организации должны быть оборудованы тамбурами, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Устройство тамбура допускается не предусматривать в помещениях складов сырья и готовой продукции, если в них не требуется поддержание специального температурного режима.

72. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях организации без остановки производства запрещается.

73. Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях организации.

74. Запрещается устройство инструментальных участков непосредственно в производственных помещениях организации.

75. При проведении ремонта оборудования должны приниматься меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в сырье и продукцию.

76. В помещениях складов сырья и готовой продукции хранение непищевых материалов и хозяйственных товаров запрещается.

77. В организациях, осуществляющих производство кондитерских изделий с кремом, должны быть оборудованы с учетом соблюдения поточности технологических процессов отдельные помещения для:

суточного хранения сырья (при наличии условий для хранения скоропортящегося сырья) с участком для растаривания сырья и подготовки его к производству;

яйцебитни с функциональными зонами для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой), для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы;

тестоприготовительного отделения;

выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой продукции с функциональной зоной охлаждения, выстойки и резки бисквита;

зачистки масла;

приготовления крема (с холодильным оборудованием), отделки готовых изделий кремом;

варки сиропа;

обработки внутрицеховой тары и инвентаря с выделением и оборудованием участка обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;

мойки оборотной тары;

подготовки и хранения упаковочных материалов;

экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

78. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам.

Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

79. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

80. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании

организации не допускается.

81. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

82. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

83. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

84. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

85. Двери в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должны быть самозакрывающимися, оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание.

Открывание дверей должно производиться по ходу из производственных помещений.

86. Поверхности, включая поверхности оборудования, в зонах, где находится пищевая продукция, и, в особенности, те поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны:

быть без повреждений;

легко подвергаться мойке и дезинфекции;

быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии.

87. Помещения организации, предназначенные для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования, должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

88. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

89. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

90. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

91. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность

загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

92. Инвентарь для уборки помещений различного назначения должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

93. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оснащенные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

94. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

95. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с сырьем и готовой продукцией.

96. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

97. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

98. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, следует оборудовать по типу санпропускников.

99. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно не контактирующих с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно

участвующих в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

100. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

101. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

102. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

103. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, и со сквозными проходами между рядами кабин.

104. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

105. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников в наиболее многочисленную смену.

106. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания в организации, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

107. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с душем при женском туалете – с входом из тамбура.

108. Туалеты должны иметь тамбуры и быть: утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

109. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий или находится сырье и готовая продукция.

110. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

111. Туалеты и комнаты личной гигиены женщин должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

112. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

113. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

114. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

115. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

116. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ,

связанных с производством хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

117. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

118. Объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

119. У входа в объект общественного питания должны быть предусмотрены:

вешалки для санитарной одежды работников организации;

умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

дозатор с жидким мылом;

полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости, у входа в объект общественного питания в организации предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

120. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

121. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

122. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

123. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

124. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий запрещается.

125. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ МАЛОЙ МОЩНОСТИ

126. К организациям малой мощности (пекарни и цеха) относятся организации, производящие:

хлеб и хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 тонн в сутки;

кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью до 500 килограммов в сутки;

кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 килограммов в сутки.

127. В организациях малой мощности, производящих кондитерские изделия с кремом, производительностью более 300 килограммов в сутки, должны быть предусмотрены технологическая и микробиологическая лаборатории.

128. Состав производственных, вспомогательных и бытовых помещений организаций малой мощности должен обеспечивать надлежащие условия для технологий производства, хранения сырья и готовой продукции, труда, быта работников.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

129. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства.

130. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;

возможность проведения контроля процессов производства;

возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

131. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

132. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

133. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

134. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

135. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

136. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к их действию.

137. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений организации.

138. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

139. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

140. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно осуществляться в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции подаются в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

Хранение моющих средств и средств дезинфекции осуществляется в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

141. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и присоединенные к системе водоотведения через воздушные разрывы.

142. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, инвентаря в производственных помещениях должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;
стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

143. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

144. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Оборотная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

145. При проведении санитарной обработки работники организации должны обеспечиваться специальной одеждой, другими средствами индивидуальной защиты и средствами оказания необходимой помощи при поражениях. Использование при проведении дезинфекционных мероприятий санитарной одежды не допускается.

По окончании работ специальная одежда подлежит стирке.

Хранение чистой специальной одежды должно осуществляться в гардеробной в отдельных шкафах с отличительной маркировкой.

146. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение этих вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих маркировку. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

147. Внутренняя и внешняя поверхность тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирачных и карамелеформирующих машин, а также другого оборудования после окончания работ тщательно очищается и промывается горячей водой. Кроме того, вакуум-аппараты и котлы пропариваются.

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

148. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения прокаливаются в печах.

Использование металлических листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается.

149. Ножи на вальцовках по окончании работ должны очищаться.

150. Доски, поверхности столов, резиновые транспортерные ленты, тележки, этажерки и весы очищаются и промываются горячей водой с моющими средствами по мере загрязнения.

151. Линии, подающие муку в силос, должны быть оборудованы мукопросеивателями и магнитными уловителями металлопримесей.

152. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, мукопросеиватели, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит. Очистка и обработка мукопросеивательной системы от мучных вредителей осуществляются в соответствии с планом-графиком организации.

153. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах один раз в 10 дней проводится проверка силы магнита. Съемы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале.

Очистка магнитов производится не реже одного раза в сутки.

154. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки.

155. Оборудование для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и другое), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки ежедневно по окончании работы промываются и дезинфицируются; трубопроводы – по мере необходимости.

156. Схема мытья и дезинфекции технологического оборудования должна включать следующие процессы:

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

тщательное мытье при помощи ершей и щеток с использованием моющего средства;

обработка средствами дезинфекции;

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

Трубопроводы моются в разобранном виде в специальных ваннах и сушатся на стеллажах или в сушильных камерах.

157. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, а при производстве кондитерских изделий с кремом – промываются горячей водой.

158. Устанавливается следующая периодичность санитарной обработки оборудования, инвентаря и тары производственных помещений организаций, производящих мучные кондитерские изделия с кремом (торты и пирожные, рулеты и другое):

поддоны, ножи для разбивания яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и других сиропов, трубопроводы для перекачивания сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции – не реже одного раза в смену;

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

емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки – не реже двух раз в смену.

159. Кремосбивальная машина со стационарной емкостью после зачистки от крема последовательно обрабатывается по 10-15 минут моющим средством и средством дезинфекции на рабочем ходу машины.

160. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое покрытие из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами. Наличие сварных швов и заусениц на столах, используемых для отделки тортов и пирожных, не допускается.

161. Инвентарь, внутрицеховая тара обрабатываются в специальных моечных отделениях.

162. Мытье и дезинфекция тары и инвентаря осуществляются в конце каждой смены после тщательной механической очистки в моечных машинах или вручную в трехсекционных ваннах.

163. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

164. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортировки пирожных, после каждого возврата из торговой сети обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 65 °С и просушиваются.

165. Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы моются с использованием моющих средств и средств дезинфекции.

166. Отсадочные мешки, наконечники, мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов, пирожных и рулетов подлежат отдельной обработке в следующем порядке:

отсадочные мешки замачиваются в воде с температурой не ниже 65 °С в течение 1 часа до полного отмывания крема, затем стираются с применением моющего средства при температуре 45-50 °С в стиральной машине или вручную с последующим тщательным ополаскиванием водой и сушатся в сушильных шкафах. Просушенные отсадочные мешки складываются в биксы, кастрюли с крышками или заворачиваются в пергамент (подпергамент) и стерилизуются в автоклавах при температуре 120 °С в течение 20-30 минут. При отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергаются кипячению в течение 30 минут с момента начала кипения воды, высушиваются в специальном шкафу и укладываются для хранения в чистые емкости с крышками;

наконечники, снятые с отсадочных мешков, моются с применением моющего средства, промываются водой, стерилизуются или кипятятся в течение 30 минут, или обрабатываются средством дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 65 °С.

После обработки мелкий инвентарь сушится и укладывается в продезинфицированные емкости для хранения.

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

168. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно визуальнo подвергаться контролю.

169. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его очистки, санитарной обработки и проведения производственного контроля.

170. Хранение тары должно осуществляться в условиях, исключающих опасность ее загрязнения.

171. Технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий организуются таким образом, чтобы:

исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции;
обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

172. Все этапы производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должны:

осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

предусматривать периодичность производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в организации.

173. Используемые формы регистрации параметров технологии производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий от первого технологического этапа до последнего.

174. При отсутствии соответствующего программного обеспечения в организации должны вестись журналы отметок этапов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также санитарной обработки оборудования после освобождения его от сырья, готовой продукции и перед началом работы.

175. Инвентарь, посуда, внутрицеховая тара и другое оборудование, используемое при производстве кондитерских изделий с кремом, должно быть промаркировано по этапам технологического процесса. Запрещается использование немаркированного инвентаря или инвентаря, посуды и другого оборудования с несоответствующей маркировкой.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

176. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должно соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

177. Сырье допускается в производство только после положительной оценки производственного контроля.

178. Сырье должно храниться в условиях, исключаящих риск его загрязнения и порчи.

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

180. Транспортировка сырья по территории организации должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

181. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении организации – подготовительном отделении.

182. Растаривание сырья следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. Мешки с сырьем очищаются щеткой и аккуратно вскрываются по шву.

183. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

184. На производстве пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи, в таре завода-изготовителя. Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую посуду для складского хранения.

185. Растворы пищевых добавок готовятся в специально выделенном помещении организации. Готовые растворы пищевых добавок выдаются на производство в количестве не более чем на одну смену, в маркированных емкостях, с указанием наименования и концентрации пищевой добавки.

186. Запрещается использовать для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий сырье и пищевые добавки с истекшими сроками годности.

187. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, кондитерских изделий, в том числе с кремом, должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках в соответствии с условиями, указанными на маркировке.

188. Сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитные уловители и просеиваться через сита, а крахмал, используемый для формования конфет, мармелада и других кондитерских изделий, должен периодически подсушиваться.

189. Мука должна храниться отдельно от всех видов продовольственного сырья.

При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

приемные устройства, кроме периода загрузки, должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, осмотр пломб на загрузочных люках муковозов на их сохранность;

воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки; все лазы и люки должны надежно закрываться.

190. Запрещается направлять муку в производство, минуя магнитные уловители.

191. После проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится повторный осмотр оборудования, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и другое.

192. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, или в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях, и подаваться в производство только растворенной и профильтрованной, если иное не предусмотрено настоящими Санитарными нормами и правилами.

Для отдельных видов продукции, где технологическим процессом не предусматривается применение воды, соль может использоваться в сухом виде. Разрешено использовать соль поваренную пищевую «Экстра», просеивая ее через сито с размером ячеек не более 1 мм и пропуская через магнитные уловители.

193. Яичный меланж разрешается использовать в тесто для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий при его соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 °С до плюс 5 °С. Повторное замораживание яичного меланжа запрещается. Запрещается хранение дефростированного яичного меланжа более 4 часов.

194. Твердые жиры (маргарин, пальмовое масло, масло сливочное, кондитерский жир и другие) проверяются после распаковки на наличие загрязнений, а их поверхность зачищается. При наличии загрязнений на поверхности, а также в случае микробиологической порчи твердые жиры для производства кондитерских изделий с кремом не допускаются.

Продолжительность хранения масла сливочного до зачистки в помещении маслорезки не должна превышать 4 часа.

195. Свежие фрукты, в том числе ягоды, перед использованием тщательно промываются и просушиваются. Запрещается использовать как отделочные украшения ягоды клубники, малины, земляники, ежевики, тутовника и другие ягоды, эффективная мойка которых затруднена. Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов для тортов и пирожных.

196. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются, веточки и другие посторонние примеси удаляются, после чего изюм и сухофрукты

промываются на решетках или в изюмомоечной машине проточной водой. Цукаты перебираются.

197. Фруктовые, в том числе ягодные, пюре, дробленые свежие или быстрозамороженные фрукты, в том числе ягоды, перед использованием в производстве пропускаются через протирачные машины.

Фруктовые пюре протираются через сито с ячейками не более 1,5 мм. Фруктовые повидла, джемы, начинки и подварки протираются через сито с ячейками не более 3 мм. Запрещается разведение их водой.

198. Сульфитированные дробленые или протертые свежие и быстрозамороженные фрукты, в том числе ягоды, и фруктовые, в том числе ягодные, пюре, если они в дальнейшем не подвергаются варке (при производстве пастилы, зефира, отдельных видов желейного мармелада и другого), или если режим варки не обеспечивает полное удаление сернистой кислоты, предварительно десульфитируются в специальных аппаратах или прогреваются в открытых варочных котлах.

199. Патока, мед, сиропы, жидкие полуфабрикаты (шоколадные, кондитерские, жировые глазури и другие), растопленные жиры, молоко (питьевое, сгущенное, концентрированное) процеживаются через специальные сита. Молоко питьевое для использования в кондитерских изделиях после процеживания должно кипятиться.

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

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

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

202. Цеховые емкости для патоки должны обрабатываться по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

203. Внутренние поверхности емкостей зачищаются металлическими скребками от остатков патоки, промываются горячей водой с применением щеток и пропариваются острым паром.

204. Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

205. Орехи, арахис и семена масличных культур, какао бобы подготавливаются к производству согласно действующей технологической документации.

206. Заплесневелые, прогорклые, зараженные или поврежденные вредителями хлебных запасов орехи, арахис и семена масличных культур использовать в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий запрещается.

207. Зараженные вредителями какао бобы подвергаются термической обработке при температуре 60-65 °С в течение 10-15 минут.

208. Для производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий используются чистые диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой. Яйца должны подвергаться овоскопированию и сортировке.

209. Запрещается использовать для производства любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, мрамрные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, а также использовать вместо яиц меланж.

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

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

во второй секции – обработка моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;

в третьей секции – обработка средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

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

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

211. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в емкости небольшого объема в количестве не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в емкость большего размера.

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

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

214. Упавшее на пол или загрязненное в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий сырье должно складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак».

215. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и другие) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками.

216. Выдача и сдача отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специально уполномоченными для этого лицами с регистрацией в журнале.

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже двух раз в смену.

217. Производство кремов для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий должно осуществляться в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями. Для производства крема разрешается использовать масло сливочное, спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные и растительные с массовой долей влаги не более 25%.

218. Крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий должен производиться в требуемом количестве только для одной смены. Передача остатков крема для отделки кондитерских изделий другой смене запрещается.

Остатки крема можно использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой.

219. Кремы для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, заварной и белково-сбивной сырой должны использоваться немедленно по мере производства.

220. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны укладываться в чистую посуду и храниться в холодильнике.

221. Для транспортировки крема для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий на рабочие места должна использоваться чистая посуда из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами. Данная посуда должна быть снабжена закрывающимися крышками и иметь маркировку «Крем». На рабочих местах посуда с кремом крышками не закрывается.

222. Перекладывание крема для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из одной емкости в другую производится только при помощи специального инвентаря. Запрещается перекладывание крема руками.

223. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20-26 °С не должна превышать 5 часов, а при температуре 6 °С – 12 часов.

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

Остатки сиропа и крошки для обсыпки передаются для выпечки полуфабрикатов, требующих высокой термической обработки.

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

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

225. Организации, осуществляющие производство кондитерских изделий с кремом свыше 300 килограммов в сутки или свыше 10 тысяч тонн кондитерских изделий без крема в год, должны иметь собственную лабораторию.

Организации, осуществляющие производство кондитерских изделий с кремом менее 300 килограммов в сутки или менее 10 тысяч тонн кондитерских изделий без крема в год, при отсутствии собственной лаборатории должны иметь заключенные договоры на проведение санитарно-микробиологических исследований с аккредитованными в установленном порядке лабораториями.

226. Хлеб после выхода из печи должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию. Хлеб, предназначенный для упаковки и (или) нарезки, предварительно охлаждается, нарезается и (или) упаковывается, а затем отправляется в экспедицию.

Хранение хлеба навалом запрещается.

227. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью и (или) плесенью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален из организации. В организации должны приниматься меры для предупреждения распространения «тягучей» (картофельной) болезни.

228. Организации, вырабатывающие кондитерские изделия с кремом (торты, пирожные, рулеты и другие), должны иметь холодильные установки, обеспечивающие надлежащие условия хранения сырья, готовой продукции.

229. Не допускается хранить кондитерские изделия с кремом вместе с непищевыми материалами, а также продукцией, обладающей специфическим запахом.

230. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть должны укладываться в контейнеры или лотки с плотно прилегающими крышками. Контейнеры и лотки перед укладыванием продукции должны предварительно выстилаться пергаментом или подпергаментом.

231. Транспортировка или переноска тортов, пирожных и рулетов вне цеха на открытых листах или лотках запрещаются.

232. Торты, фасованные пирожные и наборы пирожных укладываются в коробки, выстланные бумажными салфетками из пергаменты или подпергаменты.

Транспортировка и реализация тортов, фасованных пирожных и наборов пирожных без упаковочных коробок запрещаются.

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

234. После производства и перед реализацией кондитерские изделия с кремом должны выдерживаться в холодильных камерах при температуре 4 ± 2 °C не менее 2 часов.

235. Транспортировка готовой продукции должна производиться в условиях, исключающих риск ее загрязнения и порчи.

236. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны транспортироваться специально выделенными транспортными средствами.

237. Транспортные средства, используемые для транспортировки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны быть чистыми и содержаться в надлежащем состоянии.

238. Для транспортировки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким и (или) специфическим запахом.

Не допускается транспортировка рулетов, тортов и пирожных совместно со свежесыпеченным хлебом.

239. Лица, сопровождающие хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия при транспортировке, должны производить погрузку и выгрузку хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в санитарной одежде и иметь при себе медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

240. Запрещается принимать из торговой сети для переработки хлеб, пораженный «картофельной болезнью» и плесенью.

241. Не разрешается хранение на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, подлежащих моче, более четырех дней.

242. Запрещается возврат в организацию-изготовитель кондитерских изделий с кремом с истекшим сроком годности.

243. Запрещается возвращать на переработку хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные,

содержащие посторонние включения, зараженные вредителями хлебных запасов, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

244. Возврат торговыми организациями хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий для переработки допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

Не допускается упаковка предназначенных для переработки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в мешки.

245. Транспортировка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

246. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, предназначенные для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

247. Тара, в которой хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия возвращаются для переработки, после приема продукции должна подвергаться очистке, мойке и дезинфекции.

248. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступить в переработку только после заключения производственной лаборатории организации-изготовителя об условиях их переработки.

249. Поступившие для переработки хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны предварительно осматриваться, подвергаться сортировке с целью устранения изделий, не подлежащих переработке.

250. При возврате на переработку завернутых кондитерских изделий оберточный материал в обязательном порядке предварительно удаляется.

251. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, произведенные из (или с использованием) возвращенной продукции, должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

252. Не допускается хранение:

тар, упаковочных материалов вне складских помещений организации;

готовых хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий за пределами складов и экспедиций организации.

253. Отходы, образующиеся в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны регулярно удаляться из производственных помещений организации после завершения производства.

254. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

255. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

256. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

257. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий не допускаются.

258. Все вновь поступающие работники организации должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности. В дальнейшем гигиеническое обучение и воспитание проводится в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

259. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

260. Работники организации (цехов, участков), осуществляющие производство кондитерских изделий с кремом, перед началом работы должны пройти осмотр для выявления повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела.

261. Осмотр рук, открытых частей тела проводится медицинским работником или специально уполномоченным работником организации. Результаты осмотра заносятся в журнал по форме согласно приложению к настоящим Санитарным нормам и правилам (далее – журнал).

262. Каждый работник организации (ее цеха, участка), осуществляющий производство кондитерских изделий с кремом, должен расписаться в журнале об отсутствии у него, членов его семьи и лиц, совместно с ним проживающих, острых кишечных инфекционных и (или) респираторных (простудных) заболеваний.

263. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом работники организации (ее цехов, участков), имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых

частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения и другие повреждения кожи), с признаками респираторных (простудных) и (или) острых кишечных заболеваний, а также имеющие в семье или в квартире, в которой они проживают, лиц, больных такими заболеваниями.

264. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

265. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, перед началом работы должны:

- надеть чистую санитарную одежду;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

266. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны проводить гигиеническую обработку кожи рук средством для дезинфекции.

267. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны быть обеспечены комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работниках должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

268. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны проводиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

269. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

- вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;
- застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

270. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды.

271. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

- соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Инструменты должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

272. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

273. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

274. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

Приложение
к Санитарным нормам и правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих производство
хлеба, хлебобулочных и
кондитерских изделий»

Форма

ЖУРНАЛ
регистрации результатов осмотра работников организации
(ее цеха, бригады, участка), осуществляющей производство хлеба,
хлебобулочных и кондитерских изделий с кремом

Цех (бригада, участок) № _____

Начальник (бригадир) _____

Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)

№	Дата	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)	Место работы, должность	Результаты осмотра		Данные о регистрации здоровья работников организации			Контроль за листками нетрудоспособности
				Отметка об отсутствии повреждений кожи и гнойничковых заболеваний у работника организации	Подпись лица, проводившего осмотр работника организации	Отметка об отсутствии у работника организации и в его семье острых кишечных заболеваний	Отметка об отсутствии у работника организации и в его семье респираторных (простудных) заболеваний	Личная подпись работника организации	

Условные обозначения:

зд - здоров;

от - отстранен от работы;

от/с - отстранен от работы в связи с заболеванием в семье;

л/н – листок нетрудоспособности.

Образец записей результатов осмотра работников организации:

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

Подписи:

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

Подписи:

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

Подписи: