

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ
БЕЛАРУСЬ

9 августа 2012 г. № 124

**Об утверждении Санитарных норм и правил
«Санитарно-эпидемиологические требования для
организаций, осуществляющих производство
мороженого» и признании утратившим силу
постановления Главного государственного
санитарного врача Республики Беларусь от 8 ноября
2005 г. № 170**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мороженого».

2. Признать утратившим силу постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 8 ноября 2005 г. № 170 «Об утверждении Санитарных правил и норм 2.3.4.15-28-2005 «Гигиенические требования к предприятиям по производству мороженого».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
09.08.2012 № 124

**Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих
производство мороженого»**

**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 мороженого (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

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 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; железнодорожные и (или) автомобильные платформы для приема и отпуска растительных масел; промывочно-пропарочный пункт.

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 другое.

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

26. Учет и регистрацию причин аварий и ремонта 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 назначения 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. Для охлаждения смесей и других продуктов в технологии производства мороженого следует использовать ледяную воду с температурой 1–2 °С, циркулирующую по закрытой системе, соответствующую по показателям безопасности воде питьевого качества.

33. Рассольный испаритель и испаритель ледяной воды должны устанавливаться в закрытых помещениях организации. Коммуникации систем охлаждения ледяной воды перед пуском в эксплуатацию и периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции.

34. Пар, используемый в прямом контакте с оборудованием, не должен содержать веществ, которые представляют опасность для здоровья человека или могут привести к контаминации продукции.

35. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного 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»).

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

37. 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 находятся сырье и готовая продукция.

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

39. 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.

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

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

42. 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.

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

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

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

44. Освещение в 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».

45. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

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

47. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

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

49. Устройство применяемых светильников во всех помещениях организации, где происходит хранение сырья, производство мороженого, 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).

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

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

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

53. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

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

55. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих обязательные для соблюдения требования к микроклимату в организациях, 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»).

56. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил и 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»).

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

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

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

60. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна 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»).

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

62. 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.

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

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

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

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

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

ГЛАВА 5

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

68. 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.

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

70. Взаимное расположение производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должно исключать возможность загрязнения продукции и обеспечивать организацию поточности производства без пересечения потоков сырья и продукции, чистой и грязной тары, отходов.

71. У входа в производственные помещения организации, где производится мороженое, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

72. В производственные помещения организации должен ограничиваться доступ работников организации и лиц, не связанных с выполнением функций по обслуживанию оборудования, предназначенного для производства мороженого.

73. Производственные и вспомогательные помещения организации, где технологии производства мороженого предусматривают специальные требования к микроклимату, должны быть оборудованы термометрами и психрометрами. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнителем. Параметры микроклимата должны ежедневно фиксироваться в отдельном журнале.

74. 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 поддержания специального температурного режима.

75. Для организаций, осуществляющих производство мороженого, обязательно наличие следующих производственных и вспомогательных помещений:

- холодильных камер для хранения сырья, требующего специальных условий хранения;
- неохлаждаемых складов для хранения сырья (муки, сахара и другого);
- складских помещений для хранения непищевых материалов (мелкой тары, упаковочной бумаги, картона, фольги, марли, инвентаря и другого);
- распаковочного отделения;
- отделения подготовки сырья;
- аппаратного отделения;
- отделения для приготовления наполнителей и кремов;
- фризерно-фасовочного цеха (отделения);
- закалочной камеры;
- камеры хранения мороженого;
- отделения по производству вафель в составе тестомесильного помещения, отделений для выпечки и помещения для хранения вафель;
- моечного отделения для мойки посуды, инвентаря, тары;
- складских помещений для хранения моющих и дезинфицирующих средств;
- отделения централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;
- лаборатории.

Производство пирожных, тортов из мороженого ручным способом осуществляется на отдельном участке, в состав которого должны входить помещение приготовления крема, отделочное помещение и моечная внутрицехового инвентаря.

76. Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки автомолцистерн. Помещения для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами.

77. Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока через люк цистерны должны быть снабжены наконечниками из нержавеющей стали.

78. Применяемые конструкции теплоизоляции трубопроводов и оборудования должны препятствовать проникновению и размножению насекомых и грызунов.

79. Холодильные камеры организации должны обеспечивать надлежащие условия хранения при контролируемой температуре достаточного объема сырья и продукции, быть сконструированы таким образом, чтобы можно было вести мониторинг температуры и ее запись.

80. Производственные помещения организации должны быть защищены от скопления грязи, попадания частиц в продукцию, образования плесени на поверхностях.

81. Помещения организации для хранения продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами для контроля условий хранения.

82. 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.

83. 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.

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

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

85. 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.

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

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

88. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений организации.

89. 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.

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

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

92. 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.

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

94. При уборке полов в производственных помещениях организации в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, сырья и готовой продукции.

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

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

97. 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.

98. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество.

99. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

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

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

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

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

103. 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».

104. 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.

105. Бытовые помещения для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства мороженого, следует оборудовать по типу санпропускников.

106. Бытовые помещения для работников ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной и других служб организации, непосредственно контактирующих с сырьем и готовой продукцией, следует предусматривать отдельно от бытовых помещений организации, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в процессе производства мороженого.

107. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства мороженого, 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 для личной гигиены женщин или специальная кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

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

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

110. 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.

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

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

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

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

115. 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.

116. Перед входом в тамбур туалета 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.

117. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство мороженого или находится сырье и готовая продукция.

118. 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.

119. Туалеты и комнаты для 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.

120. 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.

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

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

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

124. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством мороженого.

125. Объекты общественного питания должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации объектов общественного питания.

126. Объекты общественного питания в организации могут размещаться в составе бытовых помещений организации или в отдельно стоящих строениях организации.

Количество посадочных мест в объекте общественного питания в организации рассчитывается с учетом численности работников организации в наиболее многочисленную смену.

127. 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 предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест в объекте общественного питания.

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

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

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

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

132. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации производство мороженого запрещается.

133. 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 СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

134. Оборудование организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, санитарных норм и правил, устанавливающих обязательные для соблюдения требования к организации технологии производства и оборудованию.

135. При расстановке оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников к оборудованию;

возможность проведения контроля процессов производства;

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

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

136. Применяемые в производстве оборудование, инвентарь, укупорочные средства, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

137. Оборудование, тара и инвентарь должны быть маркированы с указанием назначения, находиться в исправном состоянии, быть чистыми и по окончании работы должны содержаться в чистоте.

138. Качество чистоты технологического оборудования, инвентаря и тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

139. 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.

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

141. 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.

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

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

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

145. Резервуары и емкости для производства и хранения продукции должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

146. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции.

147. Оборудование подключается к системе водоотведения организации с разрывом струи через воронки с сифоном.

148. Потребительская тара должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, транспортировки, хранения и реализации. Используемые для упаковки мороженого картон, целлофан, пергамент, подпергамент, пленка полиэтиленовая и полипропиленовая, фольга алюминиевая и другие упаковочные материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

149. Полимерные и деревянные палочки или ложечки для мороженого должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

150. Палочки из древесины должны быть чистыми, гладкими и храниться в упаковке.

151. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции и соответственно промаркированы.

152. Для санитарной обработки съемных частей (деталей) технологического оборудования, труб, шлангов, инвентаря, внутрицеховой тары в производственных помещениях организации должны предусматриваться водоразборные краны холодной и горячей воды, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн, возможность обработки острым паром.

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

Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

153. 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.

154. Качество санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

155. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

156. Для санитарной обработки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих средств и средств дезинфекции. Для централизованного приготовления моющих средств и средств дезинфекции в организации должно быть выделено отдельное помещение.

157. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности, исходя из расчета по каждой технологической линии.

158. Санитарная обработка оборотной тары должна проводиться отдельно от санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря.

159. Оборотная тара принимается от получателей продукции в чистом виде. Перед использованием данная тара должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации.

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

По окончании работы специальная одежда подлежит стирке.

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

161. При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники организации должны обеспечиваться отдельными санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками. Хранение указанных вещей должно осуществляться в отдельных шкафах, имеющих соответствующую маркировку. По окончании работы санитарная одежда при необходимости передается в стирку, инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются и сушатся.

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

163. Оборудование, неиспользуемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями организации непосредственно перед началом работы.

164. Санитарную обработку резервуаров и емкостей для производства и хранения смесей мороженого, молока, другой продукции следует производить сразу после каждого их опорожнения.

165. Для ручной мойки и дезинфекции деталей оборудования, внутрицехового инвентаря, тары, транспортных средств оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для обработки уплотнительных резинок устанавливаются отдельные емкости.

166. Мойку молочных резервуаров вручную должны производить обученные работники организации. Работники организации, производящие мойку молочных резервуаров, не могут привлекаться к уборке бытовых помещений.

167. Специальная одежда, специальная обувь используются работниками организации, производящими мойку молочных резервуаров, только во время мойки молочных резервуаров. Проздезинфицированные резиновые сапоги надевают около молочного резервуара на специальном резиновом коврике. Специальная одежда работников организации, производящих мойку молочных резервуаров, и инвентарь для мойки молочных резервуаров хранятся в отдельных промаркированных шкафах.

168. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого применения.

169. При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого сдатчика. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики дезинфекция фильтров в них производится не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров производятся после каждого перерыва в приемке молока.

170. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющими средствами, после чего промываются горячей водой.

171. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока промываются и дезинфицируются в моечной для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

172. В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены специальные емкости, которые должны освобождаться от стеклобоя по мере заполнения.

173. Отходы, образующиеся в процессе производства мороженого, должны регулярно удаляться из производственных помещений после завершения технологических операций.

174. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения мороженого, возникновения угрозы жизни или здоровью человека.

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

176. Технологии производства мороженого организуются таким образом, чтобы: исключить пересечения потоков и контакт сырья и готовой продукции; обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

177. Все этапы производства мороженого должны: осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке;

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

178. Используемые формы регистрации параметров технологии производства (технологические журналы, компьютерный учет и другие) должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего.

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

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

180. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны 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.

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

182. Сырье должно храниться в условиях, исключающих риск его загрязнения и порчи.

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

184. Растваривание сырья следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

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

186. При вскрытии ящиков, бочек и металлических банок с продуктами необходимо следить, чтобы в сырье не попали осколки стекла, стружка, гвозди, проволока, кусочки дерева и другие посторонние предметы.

187. Бочки (металлические и изготовленные из полимерных материалов), бутылки и банки перед раскупоркой необходимо ополаскивать и насухо вытирать бумажными полотенцами. Во время распаковки треснутые, разбитые и поврежденные бутылки отбраковываются.

188. Мешки с сыпучим сырьем необходимо аккуратно вскрывать по шву, концы и обрывки шпагата удалять. Для удаления металлопримесей из сухих сыпучих продуктов используются магнитоулавливающие устройства.

189. Слежавшиеся молочные продукты перед использованием дробятся, рассеиваются.

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

191. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

192. На производстве пищевые добавки должны храниться в таре завода-изготовителя в условиях, исключающих риск их загрязнения и порчи.

193. Запрещается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

194. 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.

195. Запрещается использовать для производства мороженого сырье и пищевые добавки с истекшим сроком годности.

196. Для производства мороженого используются только пищевые добавки и бактериальные препараты, разрешенные в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, к применению.

197. Жидкое и сгущенное молочное сырье, сахарный сироп, плодово-ягодные сиропы и концентраты, поступающие в автомолцистернах, перекачиваются в специальные резервуары.

198. Мука из муковозов подается пневмотранспортером в специальные бункеры для бестарного хранения. Установки для бестарного хранения могут быть также использованы для хранения сухих молочных продуктов, сахара-песка.

199. Все пищевые продукты в складских помещениях организации должны храниться на стеллажах, поддонах и подтоварниках. Сыпучие продукты хранятся в сухих, чистых, не зараженных амбарными вредителями складских помещениях организации.

В складских помещениях организации, предназначенных для хранения сырья, хранение непищевых материалов запрещается.

200. Сыпучие продукты хранятся в мешках штабелями на стеллажах на расстоянии 0,15 м от пола, 0,5 м от стены, с разрывом между штабелями не менее 0,75 м.

201. Молоко из хозяйств должно приниматься со справками о ветеринарно-санитарном благополучии организаций, осуществляющих производство молока на

промышленной основе, представляемых ежемесячно главным ветеринарным врачом хозяйства и главным ветеринарным врачом административно-территориальной единицы.

202. Температура молока при приемке его в организации не должна превышать 10 °С.

203. Фильтры по определению степени чистоты молока должны сохраняться в лаборатории организации в течение 5 дней.

204. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть обработаны средствами дезинфекции и промыты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, обработаны средствами дезинфекции, закрыты заглушками или водонепроницаемыми чехлами и подвешены на кронштейны.

205. Растворы моющих средств и средств дезинфекции для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

206. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры 4 ± 2 °С. В процессе хранения контролируется их кислотность.

207. Масло сливочное при наличии окисленного слоя следует зачищать.

208. В производстве мороженого используется диетическое яйцо. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях организации (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой, помещение для мойки и дезинфекции яиц, помещение для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику организации, производящему обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

209. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.

210. Качество куриных яиц проверяется при помощи овоскопа и яйца перекадываются в решетчатые емкости для обработки. Яйца обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

в первой секции – замачивание в теплой воде с температурой 40–45 °С в течение 5–10 минут;

во второй секции – обработка раствором моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению с температурой раствора 45 °С;

в третьей секции – обработка раствором средства дезинфекции (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по применению);

в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

Вымытые яйца тут же используются, хранение их после мойки запрещается.

211. С целью исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую массу яйца в количестве не более 5 разбиваются над емкостью небольшого объема, после чего содержимое емкости тщательно осматривается.

212. Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками не более 3 мм. Хранится яичная масса при температуре не выше 5 °С не более 1 часа. Хранение яичной массы без холода запрещается.

213. Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, использовать их для других целей запрещается.

214. Свежие плоды и овощи инспектируются, сортируются по качеству, отбраковываются незрелые, перезрелые, мятые и забродившие. Для удаления с поверхности сырья загрязнений, механических примесей, ядохимикатов и микрофлоры отобранная для производства партия плодов и овощей тщательно промывается в проточной холодной воде. После мойки плоды и овощи обрабатываются (освобождаются от плодоножек и косточек, измельчаются, протираются). Полученная плодово-ягодная или овощная масса быстро охлаждается и используется для приготовления мороженого. Плодово-ягодная и овощная массы могут храниться при температуре 0–2 °С не более 24 часов.

215. Бобы какао, цукаты, изюм, сухофрукты перебираются, очищаются от посторонних примесей. Изюм и сухофрукты тщательно моются в горячей и холодной воде, доводятся до кипения, охлаждаются и подсушиваются.

216. Зараженные вредителями бобы какао подвергаются термической обработке в специальных камерах.

217. Орехи пропускаются через сортировочную машину или перебираются на столах с магнитными заграждениями. Запрещается использование ядер орехов, пораженных плесенью. Ореховое ядро освобождается от скорлупы, а затем дробится или рассеивается, обжаривается.

218. Приготовленный для использования в производстве мороженого инвертный сироп, охлажденный до 30–40 °С, хранится не более 8 часов.

219. Мед, сироп, шоколадные и другие жидкие полуфабрикаты, растопленные жиры процеживаются через специальные сита.

220. Смеси мороженого готовятся в специальных смесительных емкостях (сыродельные ванны, ванны длительной пастеризации, резервуары для хранения молока и молочных продуктов, оборудованные мешалками, и другие). Время подогрева смеси не более 2 часов.

221. Во избежание попадания посторонних предметов, для удаления из смеси не растворившихся комочков сырья приготовленная смесь перед пастеризацией фильтруется на дисковых, плоских, пластинчатых, цилиндрических или других фильтрах. Перед фильтрованием каждой партии смеси фильтры проверяются, очищаются и при необходимости заменяются. При отсутствии специальных фильтров смесь фильтруется через лавсан или марлю. Производить нормализацию и фильтрацию смеси после пастеризации запрещается.

222. Пастеризация смеси производится при строгом соблюдении температурного режима и времени выдержки: при температуре 70 °С смесь выдерживается 30 минут, при температуре 75 °С – 20 минут, при температуре 80 °С – 10 минут, при температуре 85 °С – 5 минут. На пастеризационно-охладительных установках смесь пастеризуется при температуре 87±2 °С с выдержкой 1 минута.

223. После пастеризации смесь охлаждается до температуры 2–6 °С. Созревание смеси проводится при температуре 4±2 °С в течение от 4 до 12 часов, после чего смесь направляется на фризирование.

В случае невозможности немедленного использования смеси допускается ее хранение после созревания при температуре 4±2 °С в течение не более 24 часов, а при температуре 0–4 °С – не более 48 часов.

224. После фризирования фасованное мороженое закаливается при температуре от минус 25 °С и ниже в специальных морозильных аппаратах.

225. Весовое мороженое, а при отсутствии скороморозильных аппаратов и мелкофасованное мороженое, закаливается в камерах замораживания с температурой воздуха не выше минус 20 °С, а при отсутствии компрессоров двухступенчатого сжатия – с температурой воздуха не выше минус 18 °С. Температура весового мороженого после закаливания должна быть не выше минус 12 °С.

226. Подача тары и других материалов для упаковки готовой продукции должна осуществляться только через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения организации. Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных помещениях. Тара и упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном помещении организации.

227. Температура в камере хранения мороженого, а также порядок хранения должны контролироваться и фиксироваться в отдельном журнале.

228. Размещение сырья и готовой продукции в камере хранения или складе для ее хранения должно осуществляться строго по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

229. Продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой к реализации не допускается.

230. Транспортировка мороженого осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими поддержание температуры продукта не выше минус 12 °С.

231. Транспортное средство, используемое для транспортировки мороженого, должно быть чистым снаружи и внутри, в исправном состоянии, кузов транспортного средства должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке, и маркировку по бокам кузова, соответствующую наименованию перевозимой продукции.

232. Водитель и работники, выполняющие погрузку и выгрузку мороженого, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

233. Не допускается совместная транспортировка мороженого с пищевой продукцией, которая может привести к ухудшению качества и безопасности мороженого.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

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

235. Лица, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, к производству мороженого не допускаются.

236. Все вновь поступающие работники 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.

237. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства мороженого, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

238. 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.

239. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства мороженого, перед началом работы должны: надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники организации должны проводить гигиеническую обработку кожи рук средством для дезинфекции.

240. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства мороженого, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

241. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должна проводиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

242. 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).

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

244. 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.

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

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

246. 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.

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