

Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 января 2003 года № 94. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 11 марта 2003 года № 2195. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года № 588

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.08.2010 № 588 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

С о г л а с о в а н
Председатель Комитета по делам
строительства Министерства
индустрии и торговли
Республики Казахстан

В соответствии со статьей 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы от 31 января 2003 года N 4.01.064.03 "Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий".

2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, по истечении десяти календарных дней со дня их первого официального опубликования.

Министр

У т в е р ж д е н ы
п р и к а з о м

Министра здравоохранения
Республики Казахстан

31 января 2003 года N 94

Санитарные правила и нормы

"Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий"

1. Общие положения

1. Санитарные правила и нормы "Санитарно-гигиенические и противоэпидемические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, деятельность которых связана с производством, транспортировкой, реализацией и хранением хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

2. Ответственность за соблюдение настоящих санитарных правил возлагается на первых руководителей, деятельность которых связана с производством, транспортировкой, реализацией и хранением хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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

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

2) бураты - технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

3) бастуны - вспомогательная часть оборудования, на которую навешиваются и высушиваются длинные макаронные изделия;

4) личная медицинская книжка - персональный документ, выдаваемый представителю декретированной группы населения, в которой заносятся результаты обязательных медицинских осмотров;

5) миражные яйца - неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

6) мучные кондитерские изделия - продукты питания, выработанные из муки, сахара, яиц, различных наполнителей и начинок;

7) насечка - надтреснутая скорлупа;

8) организация малой мощности (пекарни и цеха) - организации, производящие: хлеб и хлебобулочные изделия производительностью до трех

тонн в сутки; макаронны и макаронные изделия - до одной тонны в сутки; кондитерские изделия без крема - до 500 килограмм в сутки; кондитерские изделия с кремом - до 300 килограмм в сутки;

9) подварка - сваренная масса сахара с добавлением пюре различных ягод и фруктов ;

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

11) рециркуляция - повторное использование воздуха, доведенного до первоначальных параметров ;

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

13) сатураторная установка - закрытая емкость для охлаждения и смешивания воды с газом ;

14) силос - металлическая емкость для бестарного хранения муки;

15) технологическое оборудование - совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

16) яйцебитня - помещения для подготовки яиц к производству;

17) яйцетек (бой) - нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого.

2. Требования к территории

4. По проекту размещения, строительства и реконструкции организаций, государственными органами санитарно-эпидемиологической службы выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.

5. Строящиеся или проектируемые хлебопекарные, макаронные и кондитерские производства должны располагаться по отношению к жилым зданиям на расстоянии не менее 50 метров.

6. Запрещается размещение хлебопекарен и организаций по производству макаронных и кондитерских изделий в жилых зданиях.

7. Территория организации должна быть ограждена, иметь два отдельных въезда. Плотность застройки участка не должна превышать 35%.

8. Территория, свободная от застройки и проездов, а также по периметру участка должна быть озеленена. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и пищевую продукцию.

9. На территории организации не разрешается размещать жилые помещения, объекты, не имеющие отношения к работе организации, пункты по откорму домашних животных и птицы.

10. Территория должна подразделяться на производственную и хозяйственную зоны. В производственной зоне размещаются: главный производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт. В хозяйственной зоне - ремонтные мастерские, склад тары и топлива, котельная, гараж, площадка с контейнерами для сбора мусора, санитарные дворовые установки. Территория должна быть освещена в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил.

11. Хозяйственная зона должна быть расположена с подветренной стороны по отношению к производственной зоне на расстоянии не менее 25 метров, отделена зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками) шириной не менее трех метров. Все проезды и проходы на территории должны быть асфальтированы или замощены.

12. Для стока атмосферных вод должны быть предусмотрены уклоны, направленные от зданий и других сооружений к водосборникам. Водосборники и водостоки должны регулярно очищаться, своевременно ремонтироваться.

13. Территория должна ежедневно убираться с предварительным поливом водой. В зимнее время проходы и проезды должны очищаться от снега и льда, во время гололеда - посыпаться песком.

14. Тара, строительные и хозяйственные материалы должны храниться в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

15. Для сбора мусора используют металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированной площадке, размеры которой должны в три раза превышать площадь основания бачков и располагаться не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

16. Удаление отходов и мусора производится по мере накопления, но не более чем на 2/3 емкости контейнера и не реже одного раза в день. После освобождения контейнеры моют и дезинфицируют.

17. Вывоз мусора следует осуществлять специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора в организацию должны доставляться чистые продезинфицированные мусоросборники.

18. На территории, санитарные дворовые установки должны находиться на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений и подключаться к системам водоснабжения, канализации, отопления.

3. Требования к водоснабжению и канализации

19. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения должен производиться в соответствии с требованиями действующих стандартов.

Водоснабжение организаций должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил.

20. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна отвечать требованиям действующих стандартов.

21. Допускается использование технической воды для охлаждения компрессоров, полива территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах. Системы трубопроводов питьевого и технического водоснабжения должны быть разделными и окрашены в отличительные цвета.

22. Для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух накопительных резервуаров. Обмен воды в резервуарах должен проводиться через каждые 48 часов. Резервуары должны иметь скобы, лестницы и люки. Помещения и резервуары должны быть изолированы, опломбированы, и содержаться в чистоте.

23. Очистка и дезинфекция накопительных резервуаров должна проводиться не реже одного раза в три месяца, при аварийных ситуациях, после проведения ремонтных работ, регистрироваться в специальном журнале.

24. За качеством воды, подаваемой в резервуары и производственные цеха, должен быть установлен ведомственный контроль согласно требованиям действующих стандартов.

25. В производственных помещениях должны быть: подводка холодной и горячей воды с установкой смесителей из расчета один кран на 500 квадратных метра цеха, но не менее одного смывного крана на помещение; в цеху раковины для мытья рук со смесителем и мылом, разовыми полотенцами или электрополотенцем. В каждом производственном цехе раковины должны располагаться при входе и в местах удобных для пользования на расстоянии не более 15 метров от рабочего места.

26. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 метров от рабочего места. Температура питьевой воды должна быть в пределах 8° - 14° С.

27. Запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

28. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям действующих строительных норм и правил.

29. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод, организации должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть.

30. При размещении организаций в неканализованных населенных пунктах должно быть предусмотрено устройство местной канализации. Бетонированная яма для приема сточных вод должна оборудоваться крышкой и очищаться по мере накопления на $\frac{2}{3}$ объема.

31. Запрещается сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

4. Требования к освещению

32. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил.

33. В помещениях, связанных с изготовлением крема, отделкой тортов и пирожных, должна предусматриваться северо-западная ориентация. Световые проемы не должны загромождаться как внутри, так и вне помещения. В южных районах для защиты от избыточной инсоляции в летний период года должны быть оборудованы защитные устройства.

34. Световые проемы окон, фонарей должны очищаться один раз в квартал, разбитые стекла своевременно заменяться. Запрещается устанавливать в окна составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном.

35. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру, люминесцентные лампы - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны. В организации необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

36. Люминесцентное освещение должно быть установлено в пекарном, тестомесильном, тесторазделочном, заварочном и дрожжевом отделениях, хлебохранилище, экспедиции, административно-бытовых помещениях.

37. Запрещается размещать светильники непосредственно над открытыми технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

38. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использовать переносные, заключенные в защитные сетки, лампы напряжением не выше 12 Вольт.

39. В случае переоборудования производственного помещения, перестановке или замене одного оборудования другим, осветительные приборы должны быть переоборудованы и приспособлены к новым условиям.

40. Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должна быть предусмотрена скрытая электропроводка, вынесены за пределы этих помещений электровыключатели и рубильники и использованы герметичные светильники с защитной сеткой.

5. Требования к отоплению и вентиляции

41. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил. Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для чистки
о т п ы л и .

42. Сироповарочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, с температурой на поверхности не превышающей
п л ю с 4 5 ° С .

43. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы) необходимо оборудовать местными вытяжными зонтами.

44. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами). Содержание нетоксичной пыли (мучной, сахарной) в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 миллиграмм на один кубический метр (далее -
м³) в о з д у х а .

45. На рабочих местах у печей, а также у шкафов окончательной расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо оборудовать воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах плюс 18 ° С при скорости движения воздуха 0,5-1,0 метров в секунду (далее - м/сек), а в летнее время плюс 22 ° С при скорости движения воздуха 1-2 м/сек. Рециркуляция воздуха не д о п у с к а е т с я .

46. Источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для ссыпки коротко резаных изделий) должны быть оборудованы аспирационными установками.

47. В местах погрузки хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы должны быть устроены

защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

48. Микроклимат помещений, уровни шума должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

49. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать уровни, установленные требованиями действующих стандартов.

6. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

50. Производственные помещения и цехи организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных организаций. R080496

51. Складские помещения должны быть сухими, чистыми отапливаемыми, с вентиляцией (температура не ниже плюс 8 °С, относительная влажность воздуха 70-75%), оборудованные специальными платформами для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и обеспечены навесами для защиты от атмосферных осадков. Для транспортировки сырья и готовой продукции должны быть предусмотрены отдельные грузоподъемники. Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими. В складском помещении должны быть холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов.

52. Запрещается в складах для пищевой продукции хранить непищевые товары (мыло, стиральные порошки).

53. Перед входом в производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

54. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:

- 1) суточного хранения сырья с холодильными камерами;
- 2) растаривания сырья и подготовки его к производству;
- 3) яйцебитни, состоящей из трех помещений: для хранения и распаковки яиц с холодильником, для мойки и дезинфекции яиц, для получения яичной массы;
- 4) зачистки и подготовки масла;
- 5) приготовления крема и отделки кремовых изделий (с холодильным оборудованием);

- 6) варки сиропа;
- 7) выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- 8) выстойки и резки бисквита;
- 9) обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников и другого инвентаря;
- 10) обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- 11) мойки оборотной тары;
- 12) хранения кроя и картонной тары, бумаги;
- 13) экспедиции кремовых изделий с холодильным оборудованием.

55. Помещение для отделки кремовых изделий должно быть оборудовано бактерицидной лампой и оснащено холодильными столами. Требования к режиму работы бактерицидных ламп устанавливаются согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

56. Для организаций, производящих кондитерские изделия с кремом, мощностью более 300 килограмм (далее - кг) в сутки, должны быть предусмотрены технологическая и бактериологическая лаборатории.

57. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 метров должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены краской светлых тонов.

58. В производственных и вспомогательных помещениях потолки и стены выше панелей должны быть побелены клеевыми или окрашены вододисперсионными красками. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже двух раз в год. Места с отбитой штукатуркой должны быть немедленно оштукатурены с последующей покраской или побелкой.

59. Небольшие работы по устранению дефектов штукатурки, побелке, замене разбитого стекла разрешается выполнять без полной остановки производственного процесса при условии локального ограждения и надежной защиты продукции от попадания в нее посторонних предметов.

60. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, нескользкими, без щелей и выбоин, удобными для уборки и мытья, с уклонами к трапам. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами.

61. Для отделки полов, стен и потолков должны применяться материалы, незапрещенные государственными органами санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

62. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест - самими рабочими, совмещение этих работ запрещается.

63. Промаркированный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных, подсобных помещений, туалетов должен храниться в отдельных помещениях с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для его сушки.

64. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и дезинфицироваться, просушиваться и храниться в чистом виде.

65. Ручки дверей, панели, перила лестничных клеток, полы производственных и вспомогательных помещений один раз в смену должны промываться горячей водой с мылом. Полы в производственных помещениях организаций, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительного мытья с моющими средствами должны обрабатываться растворами дезинфицирующих средств. По окончании мытья и обработки в конце смены необходимо обработать помещения бактерицидными лампами.

66. Отопительные приборы и пространства за ними, электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения, вентиляционные камеры должны очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

7. Требования к бытовым помещениям

67. Организации должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия. Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санитарных пропускников.

68. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение верхней, домашней, рабочей одежды и обуви.

69. Бельевые для чистой и грязной специальной одежды должны быть размещены в отдельных помещениях, иметь окна приема и выдачи одежды.

70. Кабины туалетов должны быть оборудованы самозакрывающимися дверями, а смывные бачки - педальными спусками. Запрещается посещение туалета в специальной одежде.

71. В шлюзах туалетов должны быть раковины, туалетная бумага, мыло, электрополотенце, вешалка для специальной одежды и коврик, смоченный дезинфицирующим раствором, перед входом в туалет.

72. Душевые должны размещаться рядом с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками и скамьями. Количество мест в душевых следует определять в соответствии с действующими строительными нормами и правилами.

73. В составе бытовых помещений или в отдельных зданиях должны быть пункты общественного питания или комнаты для приема пищи. Число посадочных мест рассчитывается по количеству работающих в многочисленную смену. Перед входом должны быть предусмотрены вешалки для специальной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце. Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

74. В бытовых помещениях уборка должна производиться не менее двух раз в смену с применением горячей воды, моющих и дезинфицирующих средств.

75. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный промаркированный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки). Инвентарь для уборки санитарных узлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

8. Требования к организациям малой мощности

76. Размещение организаций малой мощности при максимально допустимой производительности (хлеба и хлебобулочных изделий - не более одной тонны в сутки; макарон и макаронных изделий до одной тонны в сутки; кондитерских изделий без крема - до 500 кг в сутки; кондитерских изделий с кремом - не более 300 кг в сутки) разрешается только в отдельно стоящих зданиях.

77. Допускается их размещение в помещениях, пристроенных, встроенно-пристроенных к нежилым зданиям (административные, производственные, торговые) при условии отсутствия вредного воздействия на персонал основного здания по согласованию с государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.

78. При размещении организаций малой мощности в отдельно стоящих зданиях, по проекту санитарно-защитных зон выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.

79. При размещении организаций малой мощности с источниками вредного воздействия (вибрация, шум, пыль, газы, запахи) в пристроенных или встроенно-пристроенных к нежилым зданиям помещениях, должно быть предусмотрено максимальное удаление их от производственных, служебных, жилых помещений основного здания. Кроме того, должны быть приняты меры по устранению или снижению воздействия вредных факторов до допустимых уровней.

80. В организациях малой мощности должен быть предусмотрен набор

помещений в соответствии с профилем, мощностью и ассортиментом выпускаемой продукции.

81. При реализации готовой продукции непосредственно в организации, должны быть предусмотрены условия, предъявляемые к торговым организациям.

9. Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре

82. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

83. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов не запрещенных к применению государственными органами санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан в продовольственной отрасли и пищевой промышленности.

84. Поверхность оборудования, аппаратуры и инвентаря должна быть гладкой, легко подвергаться очистке, мойке и дезинфекции.

85. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов должно проводиться централизованно. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведенном помещении или шкафах. В организации должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства не запрещенные к применению государственными органами санитарно-эпидемиологической службы Республики Казахстан.

86. Моечная внутрицеховой тары и инвентаря должна быть оборудована трехсекционной ванной с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединена к канализации через воздушные разрывы.

87. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, протирочных машин после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы должны пропариваться. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищаются и смазываются растительным маслом.

88. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до применения должны прокаливаться в печах. Запрещается использование листов и форм с неровными краями, заусенцами, вмятинами. Формы для хлеба и кондитерских изделий должны периодически (по мере необходимости) подвергаться правке (ликвидации вмятин и заусенец) и удалению нагара - путем обжига в печах.

89. Ножи на вальцовках, доски, поверхности столов, резиновые

транспортные ленты, тележки, этажерки, весы должны ежедневно и по мере загрязнения механически очищаться, промываться горячей водой с содой и затем просушиваться.

90. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы должны быть без щелей, не реже одного раза в десять дней разбираться, очищаться и одновременно проходить обработку против мучных вредителей.

91. При производстве макаронных изделий необходимо ежедневно устранять налипание теста внутри месильного корыта, очищать рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промываются по мере налипания на них продукта.

92. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

93. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение. В магнитных сепараторах два раза в десять дней должна проводиться проверка силы магнита, которая должна быть не менее 8 кг на один килограмм собственного веса магнита. Очистка магнитов производится слесарем и сменным лаборантом не реже одного раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

94. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 сантиметров (далее - см), устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 метра от уровня пола.

95. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться. Мытье и дезинфекция включают следующие процессы:

- 1) ополаскивание теплой водой (не ниже плюс 35 ° C);
- 2) мытье при помощи ершей и щеток с использованием моющего и дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению;
- 3) ополаскивание горячей (при температуре не ниже плюс 65 ° C) водой;
- 4) трубопроводы промываются в разобранном виде в специальных ваннах и сушатся на стеллажах или в сушильных камерах.

96. Оборудование, инвентарь и тара производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом должны

обрабатываться не реже одного раза в смену, емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже двух раз в смену;

97. В кремобивальную машину после зачистки от крема последовательно наливают моющий и дезинфицирующий растворы, обработку проводят на рабочем ходу машины в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки.

98. Инвентарь, внутрицеховая тара должны обрабатываться в специальных моечных отделениях. При ручной мойке мытье производится в конце каждой смены после механической очистки в моечных машинах или в трехсекционных ваннах. В первой секции производится замачивание и мойка при температуре воды от плюс 40 ° до плюс 45 ° С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции. Во второй секции - дезинфекция, в третьей - ополаскивание горячей проточной водой температурой не ниже плюс 60 ° С.

99. После обработки инвентарь и внутрицеховая тара должны просушиваться и храниться в специальном помещении на стеллажах, полках, подставках высотой не менее 0,5-0,7 метров от пола.

100. Мойка оборотной тары должна производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

101. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться, с последующим промыванием горячей водой при температуре не ниже плюс 65 ° С. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 минут.

102. Отсадочные мешки, наконечники и другой мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов и пирожных обрабатываются в следующем порядке:

1) замачивание в течение одного часа в воде с температурой не ниже плюс 65 ° С до полного отмытия крема;

2) простирывание в моющем растворе в стиральной машине или вручную при температуре от плюс 45 ° до плюс 50 ° С;

3) ополаскивание водой и высушивание в сушильных шкафах;

4) стерилизация в автоклавах при температуре плюс 120 ° С в течение 20-30 минут (в биксах, кастрюлях с крышками или завернутыми в пергамент или подпергамент). При отсутствии автоклавов, выстиранные мешки подвергают кипячению в течение 30 минут с момента начала кипения, затем высушивают в сушильном шкафу и хранят в чистых закрытых емкостях.

103. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря не разрешается использовать для

других производственных целей.

104. Инвентарь, посуда, внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть строго промаркированы по этапам технологического процесса.

105. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в продукцию. Пуск в эксплуатацию аппаратуры и оборудования после ремонта (реконструкции) разрешается после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

106. Инвентарь слесарей и других ремонтных бригад должен находиться в переносных инструментальных ящиках и храниться в специальной кладовой. Запрещается хранение ремонтных частей, гвоздей у рабочих мест, в производственных помещениях.

10. Требования к сырью, технологическому процессу и реализации готовой продукции

107. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов и иметь соответствующие документы, удостоверяющие их качество (сертификат соответствия, гигиеническое заключение). Производитель продукции должен гарантировать качество и безопасность товара.

108. Контроль за безопасностью готовых изделий хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства осуществляется производителем продукции согласно требованиям настоящих санитарных правил и иных действующих нормативных правовых актов.

109. Сырье, вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам, выданного в установленном порядке.

110. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном подготовительном отделении.

111. Готовая продукция должна храниться в помещении экспедиции и склада на вагонетках, контейнерах или в штабелях с соблюдением между ними проходов и проездов. Способы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны исключать возможность попадания в них посторонних предметов. В складах запрещается хранение непищевых товаров и предметов (клея, тары, различных химикатов).

112. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции

посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство, составляется соответствующий документ о дальнейшем использовании забракованной продукции.

113. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

114. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях запрещается. В производственных цехах разрешается хранение в заводской упаковке сгущенного молока.

115. Мешки из-под муки должны храниться в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков должны собираться в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и храниться в отдельном помещении.

116. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных, кондитерских и кремовых изделий, должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше плюс 6 ° С.

117. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной обработке в организации, независимо от того была ли она обработана до доставки в организацию.

Запрещается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить кондитерские изделия в таре и транспорте, не отвечающим санитарно-эпидемиологическим требованиям.

118. Затаренное сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола и на 70 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

119. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита. Магниты должны быть установлены:

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

120. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. При бестарном

хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

121. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год. Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться один раз в месяц.

122. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие условия:

1) приемные устройства должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены; перед подключением муковоза к приемным устройствам должен производиться осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;

2) воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки;

3) все лазы и люки должны закрываться. Запрещается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей;

4) после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов производится повторный осмотр оборудования.

123. Мучной смет, выбой, загрязненное тесто и крошки запрещается употреблять для производства. Указанный санитарный брак должен собираться в специальную промаркированную тару и удаляться из производственных помещений.

124. Температура в мучном складе должна быть не ниже плюс 10°C и относительная влажность не более 75%.

125. Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде снабженных фильтрами емкостях и подаваться в производство только растворенной и профильтрованной.

126. Дрожжи поступают в организацию прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко должны храниться при температуре от 0° до плюс 4°C . Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в цехе.

127. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0° до плюс 4°C в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

128. Яичный меланж используется при изготовлении теста для мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии показателям действующих стандартов. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6° до плюс 5°C , срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов.

Повторное замораживание меланжа запрещается.

129. Красители, ароматизаторы кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке. Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается. Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории организации и выдаются на производство в емкостях, с указанием наименования и концентрации.

130. Масло сливочное проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

131. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Запрещается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Эти ягоды могут быть использованы после термической обработки как наполнители кремов.

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

133. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирачные машины или через сито с ячейками не более 1,5 миллиметров (далее - мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку - через сито с ячейками не более 3 мм. Запрещается разведение их в о д о й .

134. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания - кипятиться. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

135. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную.

136. Для кондитерских изделий должны использоваться свежие чистые куриные яйца, с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование и сортировку. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

137. Запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только

для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

138. Яичная скорлупа после разбивания яиц водоплавающей птицы, собирается в отдельные бачки и подлежит немедленному сжиганию. Бачки после опорожнения должны очищаться, промываться теплой водой и дезинфицироваться.

139. Работники, занятые приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса должны вымыть руки с мылом и продезинфицировать.

140. Перед приготовлением яичной массы овоскопированные яйца, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

1) в первой секции - замачивание в воде при температуре от плюс 40 ° до плюс 45 ° С в течение 5-10 минут;

2) во второй секции - обработка моющим раствором в соответствии с инструкцией по применению;

3) в третьей секции - обработка дезинфицирующим раствором;

4) в четвертой секции - ополаскивание проточной водой при температуре не ниже плюс 50 ° С.

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

141. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на запах и внешний вид она переливается в другую большего размера производственную тару.

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

142. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше плюс 6 ° С, не более одного часа, срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов - не более 24 часов. Хранение яичной массы без холода запрещается.

143. Работнику, производящему обработку яиц, приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

144. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

145. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами, которые подвергаются поверке в установленном порядке.

146. Для кремов должно использоваться сливочное масло с массовой долей

влаги не более 20%. Количество мезофильных аэробных, и факультативно анаэробных микроорганизмов не должно превышать 100000 колониеобразующих единиц в грамме, не допускаются: кишечная палочка (колиформные) - в 0,01 грамма, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - в 25,0 грамма, коагулазоположительные стафилококки - в 1,0 грамма продукта.

147. Для отделки тортов и пирожных должны использоваться кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60%. Расчет содержания сахара в водной фазе крема определяется согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

148. Крем производится только в требуемом количестве для работы одной смены. Запрещается передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене. Все остатки крема могут быть использованы в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой.

149. Кремы из сбитых сливок, заварной, творожный, белково-сбивной сырой и белково-сбивной заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Производство кремов допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам, выданного в установленном порядке.

150. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться на холоде. Для доставки крема на рабочие места должна использоваться чистая посуда из нержавеющей стали или алюминия, с закрывающийся крышкой и маркировкой "крем". На рабочих местах емкости с кремом крышками не закрываются.

151. Перекладывание крема из одной емкости в другую должно производиться специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

152. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре от плюс 20 ° до плюс 26 ° С должна быть не более 5 часов, при температуре плюс 6 ° С не более 12 часов. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа должны использоваться для выпечки полуфабрикатов.

153. Изделия с кремом после изготовления должны быть охлаждены в холодильной камере. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до их охлаждения не должно превышать двух часов.

154. Организации с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом свыше 300 кг должны иметь производственную лабораторию, организации малой

мощности для проведения производственного контроля могут заключать договор с аккредитованной лабораторией.

155. Хлеб, выбранный из печи, должен укладываться в лотки и направляться на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения. Запрещается хранение хлеба навалом.

156. Хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия должны перевозиться в специальном транспорте при наличии санитарного паспорта. Укладка в лотки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий должна производиться в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки. Макароны выпускаются фасованными в потребительскую тару и весовыми. Весовые и фасованные макаронные изделия укладываются в новые картонные коробки.

157. Хлеб, пораженный "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален с хлебопекарной организации. Для предупреждения распространения картофельной болезни необходимо проводить профилактические мероприятия.

158. Кондитерские изделия с кремом должны храниться при температуре не выше плюс 6 °С, без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре плюс 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75%, с соблюдением правил товарного соседства и при наличии термометров в холодильниках.

159. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками. Перевозка кондитерских изделий с кремом на открытых листах и лотках не разрешается.

160. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие не запрещенные для применения органами санитарно-эпидемиологического надзора, упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаменты или подпергаменты, закрываются крышками. Запрещается транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования.

161. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

162. Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия, возвращаемые из торговой сети, могут быть переработаны в организации изготовителя. На переработку

принимаются изделия незагрязненные и без признаков микробиологической порчи. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, могут быть использованы при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже. Срок хранения замоченных макаронных изделий не должен превышать 5 - 6 часов.

163. Хранение на производстве отходов и возврата хлебных изделий, подлежащих замачиванию, более 4 суток не разрешается.

164. На переработку допускается возвращать из торговой сети кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации. Кондитерские изделия с кремом, с истекшим сроком годности могут быть использованы только для выработки выпеченных кондитерских изделий.

165. Запрещается возвращать на переработку кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, а также крошку мучных изделий.

166. Возврат торговыми организациями для переработки кондитерских изделий допускается только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

167. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки из торговой сети, должны сопровождаться документом с обозначением:

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

168. Перевозка кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов и имеющим санитарный паспорт.

169. Кондитерские изделия, возвращаемые для переработки, должны храниться в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации. Организации не должны принимать для переработки кондитерские изделия в количестве большем, чем они могут переработать в один день.

170. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, могут поступать непосредственно в переработку только после заключения производственной лаборатории об их переработке. При отсутствии производственной лаборатории заключение может быть выдано любой аккредитованной лабораторией.

171. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, должны собираться в специальную тару и подлежат уничтожению.

172. Кондитерские изделия, выработанные из возвращенной продукции, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

173. Лабораторный контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий должен проводиться лабораторией организации, а при ее отсутствии - аккредитованной лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

174. По всем операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры.

175. Условия хранения и сроки реализации готовой продукции должны соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм.

11. Требования по соблюдению правил личной гигиены персоналом

176. Работники организаций по производству, хранению и перевозке хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, а также учащиеся специальных учебных заведений перед прохождением производственной практики должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

177. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований и данные о прохождении гигиенического обучения.

178. Все работники организаций должны следить за чистотой рук, работать в специальной одежде, при выходе из организации и перед посещением туалета снимать специальную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо подбирать волосы под колпак или косынку, снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

179. Работникам организаций запрещается закалывать специальную одежду булавками, иглами и хранить в карманах спецодежды личные предметы.

180. Ежедневно перед началом работы должен проводиться осмотр персонала. Лица с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

181. В каждой организации должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

182. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях должны работать в чистой специальной одежде.

183. В организациях должны проводиться мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

184. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

1) обивать пороги и двери помещений (на высоту 40-50 см) листовым железом или металлической сеткой;

2) закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

3) заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

4) своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

185. Проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны проводить организации, имеющие лицензии на право проведения данных работ.

186. В складах газовая обработка против амбарных вредителей должна проводиться в соответствии с действующими нормативами.

12. Требования к администрации организации

187. Администрация организации согласно требованиям настоящих санитарных правил:

1) создает условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества;

2) обеспечивает прохождение работниками в определенные сроки необходимые медицинские обследования, а также обучение и сдачу экзаменов по программе санитарного минимума;

3) при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимает меры к

устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;

4) обеспечивает каждого работника организации комплектами специальной одежды в соответствии с действующим законодательством, организует регулярную ее стирку, а при необходимости - дезинфекцию, выдачу в чистом, исправном состоянии;

5) выделяет специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечивает условия для качественной санитарной обработки оборудования;

6) обеспечивает проведение санитарного дня;

7) обеспечивает контроль за выполнением требований настоящих санитарных правил и норм.

Приложение 1

к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-гигиенические и
противоэпидемические требования
к организациям по производству
хлеба, хлебобулочных, макаронных
и кондитерских изделий"

Режим работы бактерицидных ламп

Лампы	Мощность, Ватт	Напряжение, Вольт	Температура помещения, при которой лампы оказывают бактерицидный эффект, °С
БУВ-30	30	220	10 - 25
БУВ-60-11	60	220	5 - 25

Приложение 2

к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-гигиенические и
противоэпидемические требования
к организациям по производству
хлеба, хлебобулочных, макаронных
и кондитерских изделий"

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

1. Водная фаза крема - это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной

зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

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

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100}, \text{ где}$$

C - содержание сахара в натуре, %;

A - содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

B - влажность крема по лабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C}, \text{ где}$$

K - концентрация сахара в водной фазе, %;

B - влажность крема по лабораторным данным, %;

C - содержание сахара в натуре, %.

3. Расчет: по данным лабораторного анализа с влажностью крема 25% (B) и с содержанием сахара на сухое вещество 51,6% (A);

1) определить содержание сахара в натуре в креме с влажностью 25%:

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75% (100 - 25). Содержание сахара в натуре состоит:

$$C = \frac{(100 - B) \times 100}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7$$

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержатся 38,7%.

2) рассчитать сахара в водной фазе:

В 100 граммах крема содержится 25% воды и 38,7% сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

$$K_v = \frac{C \times 100}{B + C} = \frac{38,7 \times 100}{25 + 38,7} = 60,75$$

П р и л о ж е н и е 3

к санитарным правилам и нормам

"Санитарно-гигиенические и

противоэпидемические требования

к организациям по производству
хлеба, хлебобулочных, макаронных
и кондитерских изделий"

Журнал

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада)_____

Начальник (бригадир)_____

(фамилия, имя, отчество)

Фамилия, Цех, долж-										Месяц/дни				
имя, от-		ность		-----										
чество,				1	2	3	4	7	...		30			

				здо-	от-	болен	выход-	отстранен	...		здо-			
				ров	пуск			ной	от работы			ров		
