

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "

Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 июня 2004 года № 496. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 августа 2004 года № 2987. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июля 2010 года № 550

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 28.07.2010 № 550 (порядок введения в действие см. п. 6).

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда".

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики
Казахстан Белонг А.А.

3. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

Министр

" С О Г Л А С О В А Н "

Министр транспорта и коммуникаций
Республики Казахстан

6 июля 2004 года

У т в е р ж д е н ы

приказом Министра здравоохранения

Республики Казахстан

24 июня 2004 года N 496

"Об утверждении санитарно-

эпидемиологических правил и норм

"Санитарно-эпидемиологические

требования к вагону-ресторану

пассажирского поезда"

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы

"Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда"

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда" (далее - санитарные правила) распространяются на все выпускаемые, реконструируемые и эксплуатируемые вагоны-рестораны.

2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, деятельность которых связана с транспортировкой, производством, приготовлением и реализацией пищевых продуктов в вагоне-ресторане и буфет-баре пассажирского поезда.

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

1) вагон-ресторан - пункт общественного питания, где производится хранение, приготовление и реализация пищевых продуктов в пути следования пассажирского поезда;

2) буфет-бар - отведенный участок в вагоне пассажирского поезда или электропоезда под устройство стойки бара с соответствующим оборудованием, для реализации напитков, соков, воды и не скоропортящейся продукции в заводской упаковке;

3) междупутье - участок между железнодорожными путями;

4) порейсовые нормы - нормы продуктов питания, разделочного инвентаря, посуды, выдаваемых на один рейс пассажирского поезда;

5) пункт экипировки - специализированный участок железнодорожных путей, где осуществляется оснащение и подготовка вагона-ресторана в рейс;

6) экипировка - подготовка и оснащение вагона-ресторана.

4. Изготовление, хранение и реализация продуктов питания пассажирам поездов дальнего и межгосударственного следования производится в вагоне-ресторане пассажирского поезда, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Допускается доставка готовой пищи пассажирам в вагоны пассажирского поезда в сервисной тележке.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к пунктам экипировки

5. Экипировка вагона-ресторана должна осуществляться в пункте экипировки. В пункте экипировки проводятся:

1) генеральная уборка помещений вагона-ресторана с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан согласно прилагаемым к ним инструкциям (далее - разрешенные дезинфицирующие средства);

2) заправка вагона-ресторана питьевой водой;

3) текущий ремонт и техническое обслуживание;

4) дезинфекция, дезинсекция и дератизация;

5) загрузка твердого и мягкого инвентаря, посуды;

6) загрузка продовольственного сырья, пищевых продуктов, напитков.

6. Пункты экипировки должны быть подключены к разводящей сети централизованной системы водоснабжения, канализации и обеспечены ливневой системой канализации. Оборудуются: заправочными колонками питьевой воды, устройствами для зарядки аккумуляторов, мусоросборниками, проездами и средствами механизации погрузочно-разгрузочных работ.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

7. Устройство систем водоснабжения и канализации вагона-ресторана должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил.

8. Вагон-ресторан должен быть обеспечен запасом питьевой воды на период всего рейса пассажирского поезда. Вода, заливаемая в емкости вагона-ресторана должна отвечать требованиям действующих нормативных документов. Заправка питьевой водой должна производиться только от специальных водозаправочных колонок.

9. Емкости для хранения воды в вагоне-ресторане должны очищаться, промываться и дезинфицироваться не реже одного раза в десять дней в пунктах экипировки. Для дезинфекции емкостей должны применяться разрешенные дезинфицирующие средства.

10. Промывка и дезинфекция системы водоснабжения проводятся по графику и на основании актов должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор с соответствующей записью в журнале технического состояния вагона-ресторана.

11. Для обеспечения вагона-ресторана горячей водой устанавливается автономный водонагреватель (температура воды должна быть не ниже плюс 80⁰ С).

12. Горячая и холодная вода должна быть подведена через смесители к моечным ваннам, предназначенным для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологической обработки сырья и продуктов. Температура горячей воды должна быть не менее от плюс 50 до плюс 65 ° С.

13. Для работников вагона-ресторана оборудуется душевое помещение, оснащенное раковиной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, гибким шлангом со съёмной душевой сеткой.

14. Производственные пищевые отходы и мусор собираются в плотно закрывающиеся мусоросборники с полиэтиленовыми мешками. Мешки с отходами и мусором, по мере наполнения, сбрасываются в мусоросборники вокзалов (станций). Ежедневно в конце работы все мусоросборники промываются горячей водой с добавлением моющих средств и дезинфицируются.

15. При отсутствии холодной или горячей воды, неисправном техническом состоянии систем водоснабжения и канализации работа вагона-ресторана запрещается.

16. На перронах вокзалов, остановочных пунктах и в пределах санитарных зон спуск сточной воды из моечных ванн не допускается.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию

17. Вагон-ресторан должен иметь следующие помещения: пищеблок, обеденный зал, кладовая для хранения продуктов и душевая (умывальная). Пищеблок подразделяется на производственные участки: кухня с моечной для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, сервизная, буфетное отделение и кладовая.

18. Не допускается использование производственных и бытовых помещений вагона-ресторана для других целей.

19. Моечная для столовой посуды должна размещаться смежно кухне, имея непосредственную связь с ней. Сервизная пищеблока должна обеспечивать удобную связь с обеденным залом. Кладовые помещения размещаются в участках вагона-ресторана, удобных для загрузки продуктов и не затрудняющих их очистку и дезинфекцию.

20. Обеденный зал оборудуется столами, облицовка которых произведена из материалов, устойчивых для влажной уборки разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами. Столы по периметру должны быть окантованы бортиком высотой не менее 5 миллиметров. У каждого стола у подоконника оборудуются гнезда-держатели для бутылок.

21. Ширина прохода между рядами столов в обеденном зале вагона-ресторана должна обеспечивать проход официанта с сервисной тележкой.

22. В обеденном зале устанавливаются фиксированные полумягкие сиденья со спинками, обивочный материал, которых должен позволять производить влажную уборку разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами.

23. Текущая уборка помещений производится по мере загрязнения, но не реже двух раз в течение 24 часов с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя или в промаркированной, затемненной таре с крышкой в специально отведенном месте.

24. Уборочный инвентарь маркируется, закрепляется за каждым производственным участком, помещением и хранится отдельно в специально выделенных местах.

25. Вход посторонним лицам в производственные помещения (участки) запрещается.

26. Допускается оборудовать буфет-бар в вагоне пассажирского поезда или электропоезда, если на условия, позволяющие осуществлять хранение, применение и реализацию продуктов питания, выдано санитарно-эпидемиологическое заключение государственным органом санитарно-эпидемиологической службы на транспорте.

27. Площадь помещения буфет-бара, включая посадочные места, должна быть не менее 15 квадратных метров.

28. Буфет-бар должен иметь:

- 1) стойку бара с витринами, шкафами, полками;
- 2) холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины);
- 3) одноразовую посуду с приборами - для отпуска нескоропортящейся продукции;
- 4) фиксированные столы и полумягкие сиденья со спинками для посетителей, не менее восьми посадочных мест;
- 5) мусоросборник с педальной крышкой и полиэтиленовыми мешками для пищевых отходов;
- 6) уборочный инвентарь.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению и вентиляции

29. Устройство и эксплуатация систем вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха должны соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил. Вагон-ресторан оборудуется механической

приточно-вытяжной вентиляцией и кондиционером. Система вентиляции вагона-ресторана должна функционировать непрерывно от пункта отправления до пункта назначения, обеспечивать равномерное распределение воздуха и предотвращать поступление запахов из пищеблока в обеденный зал.

30. Для удаления избытков тепла и влаги из пищеблока, моечной столовой посуды, предусматривают подачу наружного воздуха, который очищается с помощью фильтров.

31. Допускается использование в пищеблоке плит, работающих на твердом и жидком топливе.

32. Вентиляционные камеры от котельных отделений и пищеблока должны быть тщательно изолированы, для предотвращения подсоса воздуха. Отопительные приборы должны иметь защитные кожухи.

33. Помещения, в которых имеются источники загрязнения воздуха (газ, пыль, запахи), теплового излучения должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

34. Температура воздуха, подаваемого в салон вагона-ресторана при подогреве должна быть не ниже плюс 18°C и не более плюс 26°C , а при охлаждении его не ниже плюс 16°C .

35. Система отопления вагона-ресторана должна поддерживать температуру воздуха плюс 22°C плюс-минус 2°C .

36. Для искусственного освещения используют люминесцентные лампы, имеющие защитную арматуру.

37. Искусственное освещение должно обеспечивать нормируемую освещенность. Должно быть предусмотрено аварийное освещение при эвакуации людей.

38. Хранение отработанных люминесцентных ламп в помещении вагона-ресторана не допускается. Хранение должно осуществляться в отдельном помещении пункта экипировки.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к производственному оборудованию, инвентарю, посуде и таре

39. Производственное оборудование, механизмы для обработки продуктов должны устанавливаться в пищеблоке с учетом свободного доступа к ним персонала.

40. Производственный инвентарь, кухонная и столовая посуда, тара, покрытие производственных столов должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

41. В пищеблоке плита оборудуется по периметру бортиком и воздушной

завесой с вытяжным зонтом. Пищеблок вагона-ресторана должен иметь следующие производственные оборудования:

- 1) плиту с духовым шкафом;
- 2) конвекционную печь (укомплектованную термопарами);
- 3) холодильное оборудование (шкафы, витрины, прилавки, камеры);
- 4) производственные столы для сырых и готовых продуктов;
- 5) стол для сервирования (у стен между пищеблоком и сервизной);
- 6) шкафы для приправ, хранения посуды и кухонного инвентаря, сушильный;
- 7) мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми мешками.

42. При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературное холодильное оборудование.

43. В пищеблоке предусматривается специально оборудованное место для кратковременного хранения и обработки овощей.

44. Производственные столы для обработки сырых и вареных продуктов изготавливаются с покрытиями без швов с закругленными краями.

45. В моечном помещении должны быть установлены:

- 1) стол для приема использованной столовой посуды;
- 2) для мытья посуды ручным способом - трехсекционные ванны для кухонной и столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, с подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны через смесители с душирующими насадками и пробками с цепочками для закрытия сливных отверстий;

3) места для просушки и хранения чистой посуды;

4) мусоросборник с педальной крышкой для пищевых отходов.

46. Сточные трубы оборудуются обогревом против замерзания.

47. Сервизная должна иметь стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов и стаканов, хлеборезку и иное оборудование, используемое при сервировке.

48. В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно для хранения сухих продуктов, а также устанавливаются холодильное оборудование для сырых и готовых продуктов.

49. Пищеблок вагона-ресторана должен быть обеспечен мясорубкой для сырого мяса или универсальным приводом со сменным механизмом. Использовать мясорубку для измельчения вареных продуктов не допускается.

50. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используются специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб) гладко выструганные, без щелей и зазоров, или иных материалов,

разрешенных к применению в Республике Казахстан. Специальные ножи и разделочные доски маркируются на боковой поверхности по назначению: "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВР" (вареная рыба), "ВМ" (вареное мясо), "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "МГ" (мясная гастрономия), "РГ" (рыбная гастрономия), "Х" (хлеб), "С" (сельдь).

51. Хранение разделочных досок и специальных ножей для сырой и готовой продукции должно производиться отдельно. Хранить разделочные доски следует в положении "на ребре" в ячейках, друг на друге не допускается.

52. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа).

53. Не допускается использовать кухонную и столовую посуду с трещинами, отбитыми краями, поврежденной поверхностью и деформированную.

54. Столовая и чайная посуда должна быть фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, а столовые приборы - из нержавеющей стали. Допускается использование посуды из полимерных материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

55. Мытье столовой посуды должно производиться в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже плюс 40°C с добавлением моющих средств;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже плюс 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже плюс 65°C ;
- 5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

56. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов в двухсекционной ванне проводится в следующем порядке:

- 1) мытье водой с температурой не ниже плюс 40°C с добавлением моющих средств;
- 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже плюс 65°C ;
- 3) просушивание на сетках, стеллажах.

57. В конце рабочего дня проводится обязательная дезинфекция всей столовой посуды и приборов разрешенными дезинфицирующими средствами.

58. Порядок мытья кухонной посуды:

- 1) механическая очистка от остатков пищи;

2) мытье щетками в воде с температурой не ниже плюс 40 °С с добавлением разрешенных моющих средств;

3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже плюс 65 °С ;

4) просушивание в опрокинутом положении на решетках-сушилках.

59. Мытье технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и вытираются.

60. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, споласкиванию горячей проточной водой, просушиванию на решетчатых металлических стеллажах.

61. По окончании работы сменные механизмы к универсальному приводу или мясорубку необходимо разобрать, промыть, обработать кипятком, просушить и хранить в специально отведенном месте.

62. Щетки, мочалки для мытья посуды должны ежедневно после работы промываться, кипятиться в течение 10-15 минут, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

63. Подносы, кассеты для столовых приборов и приборы для специй промываются в ваннах для столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскиваются и насухо вытираются чистыми салфетками.

64. Сита для процеживания бульона, каждый раз после употребления, промывают горячей водой и просушивают.

65. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся в специальных подвесных шкафах.

66. Мытье тары из-под полуфабрикатов должно производиться в ванне для кухонной посуды только после окончания работы пищеблока. Тару из-под полуфабрикатов следует хранить в специально отведенном месте.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов

67. Количество продуктов и продовольственного сырья, загружаемого в вагон-ресторан, должно определяться сроками их хранения и реализации, а также вместимостью холодильного оборудования.

68. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача

Республики Казахстан от 1 августа 2002 года N 32 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов", зарегистрированных в "Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов" за N 1989. В документах на скоропортящиеся продукты должны быть отметки о времени их изготовления, отпуска и сроках реализации.

69. В вагон-ресторан запрещается принимать:

- 1) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2) мясо без клейма и ветеринарного свидетельства;
- 3) с у б п р о д у к т ы ;
- 4) молоко и молочные продукты во флягах;
- 5) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства, не п о т р о ш е н н у ю п т и ц у ;
- 6) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также куриные яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные, гусиные и яйца д р у г и х п т и ц ;
- 7) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 8) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными в р е д и т е л я м и ;
- 9) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 10) г р и б ы ;
- 11) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества ;
- 12) продукты домашнего приготовления.

70. Пищевые продукты, поступающие в вагон-ресторан должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов. Прием продуктов в вагоны-рестораны начинают с проверки сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

71. Хранение готовых и сырых продуктов и полуфабрикатов в вагоне-ресторане должно производиться отдельно в холодильниках, с соблюдением соответствующего температурного режима и товарного соседства. Не допускается совместное хранение сырых яиц с гастрономическими и молочными п р о д у к т а м и .

72. Холодильники должны быть оснащены контрольными, работающими т е р м о м е т р а м и .

73. В целях соблюдения температурного режима скоропортящейся и иной продукции холодильное оборудование должно бесперебойно снабжаться

электроэнергией на всем пути следования пассажирского поезда.

74. Хлеб и сыпучие продукты должны храниться в пристенных шкафах, нижняя полка которой должна находиться от пола на расстоянии не менее 35 сантиметров. Дверцы шкафа для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

75. Масло сливочное должно храниться в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент. Молоко и молочные продукты необходимо получать в мелкой расфасовке, весом не более 0,5 литров в строгом соответствии с порейсовыми нормами.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовых блюд

76. Реализация ассортимента блюд и изделий в вагоне-ресторане осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на условия их производства и реализации государственного органа санитарно-эпидемиологической службы на транспорте.

77. Пища должна готовиться небольшими партиями, раздача горячих блюд производится непосредственно с плиты. Не допускается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня.

78. Оттаивание мороженого мяса должно производиться в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года N 569 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", зарегистрированных в "Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов" за N 2526.

79. Порции отварного мяса для первых блюд должны храниться в холодильнике не более шести часов и перед отпуском подвергаться повторной термической обработке в течение десяти минут и находиться в бульоне на плите при температуре не ниже плюс 70 °С не более трех часов.

80. Мясной фарш изготавливается небольшими партиями по мере необходимости и храниться не более 3 часов при температуре не более 2 °С. Не допускается хранение фарша вне холода.

81. Овощи, фрукты, ягоды, очищенные овощи и зелень должны тщательно промываться проточной питьевой водой.

82. Очищенный картофель, заготовленный для текущей реализации, во избежание потемнения хранится клубнями в холодной воде не более двух часов.

83. Горячие блюда должны быть приготовлены не ранее чем за один час до раздачи, срок их реализации - не более 3 часов. Температура первых блюд

должна быть не ниже плюс 75 °С, вторых блюд - не ниже плюс 65 °С, холодных блюд - от плюс 10 ° до плюс 14 °С.

84. Холодные закуски хранятся в холодильном шкафу не более двух часов с момента их изготовления, бутерброды - одного часа.

85. В вагоне-ресторане не допускается:

- 1) приготовление студней, заливных, паштетов, макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, пирожков с мясом и винегретов;
- 2) реализация блюд из субпродуктов II-III категории и ливерных колбас;
- 3) изготовление "самокваса" и реализация творога, приготовленного из непастеризованного молока.

86. До раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром вагона-ресторана, готовившим блюда, с соответствующей записью в журнале органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

87. Микробиологический контроль в вагоне-ресторане осуществляется должностными лицами санитарно-эпидемиологической службы на транспорте в пункте экипировки и пути следования пассажирского поезда.

9. Санитарно-эпидемиологические требования при транспортировке пищевых продуктов

88. Перевозка продовольственного сырья и пищевых продуктов к вагону-ресторану должна производиться специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт, выданный государственным органом санитарно-эпидемиологической службы на транспорте. Внутренняя отделка кузова транспорта должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку и дезинфекцию. Кузов транспорта оборудуется стеллажами из материалов, позволяющих проводить влажную уборку и дезинфекцию. Транспорт для перевозки пищевых продуктов должен иметь маркировку "продукты".

89. Лица, сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевых продуктов должны пользоваться специальной одеждой (халат, рукавицы, халат), иметь личную медицинскую книжку с результатами пройденного медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе.

90. Скоропортящиеся продукты должны перевозиться в охлаждаемом или изотермическом транспортном средстве. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре.

91. Транспорт для перевозки пищевых продуктов ежедневно по окончании

работы должен мыться с использованием моющих средств и дезинфицироваться.

92. Использование транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, для других целей не допускается.

93. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные должны перевозиться в специальной маркированной таре (металлическая, полимерная или деревянная) с плотно закрывающимися крышками. Данную тару запрещается использовать для хранения сырья и готовой продукции.

94. Полуфабрикаты из мяса должны укладываться в лотки в один слой. Фарш, мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов) завертывают в целлофан или иные материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан для упаковки пищевых продуктов и укладывают в лотки.

95. Хлеб и мучные кондитерские изделия перевозятся в специальных лотках в закрытом виде.

10. Санитарно-эпидемиологические требования по соблюдению правил личной гигиены

96. Работники вагона-ресторана, лица, проходящие производственную практику, подлежат обязательным предварительным и периодическим медицинским осмотрам, гигиеническому обучению в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

97. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку с результатами прохождения медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе.

98. Все работники вагона-ресторана должны:

- 1) следить за чистотой рук, работать в специальной одежде;
- 2) подбирать волосы под колпак или косынку;
- 3) при выходе из вагона-ресторана и перед посещением туалета снимать специальную одежду;
- 4) мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета;
- 5) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы;
- 6) коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

99. Работники вагона-ресторана не должны закалывать специальную одежду булавками, иглами и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.

100. Ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит

осмотр открытых поверхностей тела работника на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с инфекционными заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы, согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

101. В каждом вагоне-ресторане должна быть медицинская аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

102. Слесари, электромонтеры и иные работники, занятые ремонтными работами в вагоне-ресторане должны работать в чистой специальной одежде, переносить инструменты в специально закрытом ящике.

103. Курение, прием пищи, стирка и сушка одежды в пищеблоке не д о п у с к а е т с я

104. Вагоны-рестораны должны быть обеспечены достаточным количеством мыла, полотенец и комплектов специальной одежды. Хранение чистой специальной одежды производится отдельно в маркированных мешках в купе, выделенном для работников вагона-ресторана.

11. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

105. В вагоне-ресторане не допускается наличие насекомых и грызунов. Дезинсекция и дератизация в помещениях вагона-ресторана проводится организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности, после каждого рейса, а также в иных случаях.

106. Перед выполнением дезинсекционных и дератизационных работ пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из вагона-ресторана. Профилактическая дезинсекция проводится только после окончания работы вагона-ресторана с последующим мытьем поверхности оборудования и мебели.

П р и л о ж е н и е 1
к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам "Об утверждении
санитарно-эпидемиологических правил и
норм "Санитарно-эпидемиологические
требования к вагону-ресторану
пассажирского поезда"

Ж у р н а л
органолептической оценки качества полуфабрикатов,
блюд и кулинарных изделий

Дата, время, приготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный к реализации	ФИО исполнителя (фамилия, имя, отчество (далее - ФИО), должность)	Примечание лица, проводившего оценку
1	2	3	4	5	6	7

П р и л о ж е н и е 2

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда"

Ж у р н а л

результатов медицинских осмотров работников вагона-ресторана

Бригада рейса _____

Начальник (бригадир) _____

Ф И О

№ п/п	ФИО	должность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	5	...	30
1		Здоров	Отпуск	Болен	Выходной	Отстранен	...	Здоров	
						от работы			

2									

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан