Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 ноября 2021 года № ҚР ДСМ - 123. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 ноября 2021 года № 25366.

Примечание ИЗПИ!

Порядок введения в действие см. п.5

В соответствии с пунктом 4 статьи 94 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения, подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Сноска. Преамбула - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 21.04.2025 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости".

2. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 152 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой вод, расфасованной в емкости" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10734).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр здравоохранения
Республики Казахстан *А. Цой*

"СОГЛАСОВАН"
Министерство национальной
экономики Республики Казахстан

Утвержден приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 23 ноября 2021 года
№ ҚР ДСМ - 123

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости"

Глава 1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 113) пункта 15 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее - Положение), и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (далее - объекты), условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости.

Сноска. Пункт 1 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 21.04.2025 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию, перепрофилированию, содержанию и эксплуатации объектов;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости.

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

1) алкогольная продукция – пищевая продукция, изготовленная без использования или с использованием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, и (или) спиртосодержащей пищевой продукции с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента, за исключением продукции, включенной в перечень, предусмотренный приложением № 1 к техническому регламенту Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ТС 047/2018), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 года № 98;

2) "передвижная грядка" – специальное оборудование для проращивания ячменя;

3) кега – емкость металлическая цилиндрическая или из других материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами, оборудованная специальным фитингом с герметически закрытой внутренней поверхностью;

4) купажные емкости – емкости для смешивания пищевой продукции в определенных соотношениях для улучшения качества, получения изделий определенного типа и состава;

5) санитарная обработка – совокупность технологических приемов, обеспечивающих чистку, мытье и дезинфекцию помещений, оборудования, мебели, инструментов, инвентаря, посуды, внутрицеховой многооборотной упаковки, многооборотной транспортной упаковки, санитарной специальной одежды и индивидуальных средств защиты, транспортных средств, контейнеров и емкостей, используемых для перевозки пищевой продукции;

6) сатуратор – аппарат для насыщения жидкостей углекислым газом;

7) тонизирующие напитки – безалкогольные и алкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

8) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

9) солод – продукт пророщенных зерен злаков;

10) фитинг – приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кеги, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кеги.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе, используются в значениях, установленных Кодексом Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (далее – ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880, техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45, техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 года № 98, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту, вводу в эксплуатацию, перепрофилированию, содержанию и эксплуатации объектов

5. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт, ввод в эксплуатацию и перепрофилирование объектов определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан "Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан" (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляются в соответствии со статьей 46 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения", санитарными правилами " Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции", утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 апреля 2021 года № ҚР ДСМ-36 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22673) (далее –

Приказ № ҚР ДСМ-36), настоящими Санитарными правилами, техническими регламентами и едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам) Евразийского экономического союза (далее – документы нормирования).

Сноска. Пункт 5 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 21.04.2025 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

6. Набор и площади помещений объектов малой мощности по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, определяются с учетом мощности объекта, технологического процесса производства продукции, используемых продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, технологического оборудования, средств механизации, способа упаковки и укупоривания, используемого типоразмера упаковки.

На объектах малой мощности по производству безалкогольной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости, допускается размещение и ведение технологических процессов производства продукции, с соблюдением их последовательности и поточности в одном помещении с выделением отдельных функциональных зон (участков) при условии соблюдения процедур безопасности продукции при ее производстве, предъявляемых в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 021/2011.

7. Проведение текущего и капитального ремонта помещений, зданий и сооружений объектов осуществляется в соответствии с требованиями технологических процессов, государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, с периодичностью, устанавливаемой хозяйствующим субъектом в рамках производственного контроля.

8. Содержание и эксплуатация помещений, зданий, сооружений, оборудования объектов, сбор, хранение и транспортировка отходов производства и потребления, осуществление производственного контроля, условия труда, бытового обслуживания, медицинского обеспечения и гигиенического обучения персонала объектов осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/ 2011, Приказа № ҚР ДСМ-36 и документов нормирования.

9. Эксплуатация объектов осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 19, 20, 24 и 46 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан "О разрешениях и уведомлениях".

Действующие объекты подлежат присвоению учетного номера объекта производства пищевой продукции в соответствии с документами нормирования.

10. Допустимые уровни физических факторов на рабочих местах в помещениях, у оборудования (микроклимата, освещенности, шума, вибрации, инфра- и ультразвука, ионизирующих и не ионизирующих излучений), содержание вредных веществ в

воздухе рабочей зоны, загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест , окружающей среды (почве) обеспечиваются в соответствии с Гигиеническими нормативами к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, и к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах, к обеспечению радиационной безопасности, безопасности окружающей среды (почве), утверждаемыми в соответствии с пунктом 4 статьи 94 Кодекса Республики Казахстан " О здоровье народа и системе здравоохранения" и документами нормирования.

Сноска. Пункт 10 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 21.04.2025 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

11. Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, многооборотной транспортной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта, грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского Экономического Союза (далее - Союз). Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза).

Хранение средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию

12. Объекты обеспечиваются водоснабжением, водоотведением, теплоснабжением, освещением, вентиляцией и кондиционированием в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, технического регламента ТР ТС 021/2011, Приказу № ҚР ДСМ-36 и документов нормирования, в соответствии с технологическими процессами производства продукции, условиями хранения сырья, пищевой продукции, вспомогательных материалов.

Допускается отсутствие водоснабжения, водоотведения и теплоснабжения в складских помещениях для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, находящейся в транспортной упаковке, сырья и вспомогательных материалов, при условии соблюдения условий хранения, установленных их изготовителем, указанных в

маркировке или в товаросопроводительных документах на продукцию, и создании условий труда для обслуживающего персонала.

13. Добыча подземной воды в качестве сырья для производства питьевой воды, расфасованной в емкости, осуществляется на месторождениях (участках) подземных вод с утвержденными эксплуатационными запасами воды по промышленным категориям при наличии установленных зон санитарной охраны с соответствующим их устройством.

14. На территории, непосредственно прилегающей к источнику водоснабжения (включая скважину), предусматривается обеспечение мер для предупреждения загрязнения воды при ее извлечении (сборе). На объектах исключается доступ для посторонних лиц на территорию, непосредственно прилегающую к источнику водоснабжения, обеспечивается установка соответствующих устройств (например, заграждений) или строительства сооружений. На этой территории не допускается любая деятельность, не связанная с извлечением (сбором) воды.

15. На объектах для хранения резерва воды на производственные, хозяйственно-питьевые цели и на период прекращения подачи воды, в зависимости от мощности и процесса производства пищевой продукции, предусматриваются накопительные резервуары, оборудованные устройствами для отбора проб воды на исследование и вспомогательными устройствами (скобы, лестницы, люки, трапы для стока воды).

Помещения, в которых установлены резервуары для запасной воды, изолируются, пломбируются и содержатся в чистоте.

16. Люки резервуаров для запаса питьевой воды закрываются на замок, пломбируются, на резервуары наносится различительная маркировка. Рециркуляция воды производится каждые 48 часов (далее – ч), для хранения воды, поступающей на розлив – 24 ч. Механическая очистка и дезинфекция резервуаров проводится с периодичностью установленной изготовителем в рамках производственного контроля для обеспечения безопасности производимой пищевой продукции, с обеспечением ведения и хранения учетной документации на бумажных и (или) электронных носителях информации.

17. Обеспечение водой, используемой в процессе производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/ 2011 и приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года № 26 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 31934) "Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов.

Сноска. Пункт 17 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 21.04.2025 № 39 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

18. Не допускается использование рециркуляции воздуха для систем воздушного теплоснабжения, вентиляции и кондиционирования воздуха в помещениях спиртоприемных и спиртоотпускных отделений, отделений спиртованных настоев, складов сахара, аммиачных и углекислотных компрессорных, дробильных, сульфитационных отделений, осмолочных цехов.

19. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции углекислотных компрессорных отделений, цехов брожения и дображивания располагаются в нижней части помещения на высоте 0,2 метров (далее – м) от пола, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок в верхней и нижней зонах помещений.

20. Транспортное оборудование подработочных цехов спиртовых, пивоваренных производств, в связи с пылевыделением, герметизируются или заключаются в закрытые кожухи, снабженные пылеулавливающими и пылеотсасывающими устройствами. Завальные ямы и бункеры оборудуются местной вытяжной вентиляцией.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости

21. Организация процессов производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (далее - продукция) обеспечивается изготовителем, независимо от мощности объекта, в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 047/2018, ТР ЕАЭС 044/2017, Приказа № ҚР ДСМ-36, технических регламентов, действие которых распространяется на пищевую продукцию, и настоящих Санитарных правил.

22. Производство продукции осуществляется в производственных помещениях, с использованием технологического оборудования и инвентаря в процессе производства, обеспечением условий хранения и удаления отходов ее производства, в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011, Приказа № ҚР ДСМ-36.

23. Все процессы приема, переработки (обработки) сырья, производства, расфасовки (розлива), хранения, транспортировки, и реализации продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции независимо от мощности объекта, проводятся в условиях, предотвращающих их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ (в том числе металлические, деревянные предметы, пластик, стекло).

При производстве продукции обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающие ее безопасность (химическую,

биологическую и физическую), исключающие загрязнение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

24. Продукция нового вида и специализированная пищевая продукция допускаются к производству, хранению, перевозке (транспортировке) и реализации после ее государственной регистрации в соответствии требованиями, предусмотренными статьями 19 и 22 Кодекса, техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и документами нормирования.

25. Производство специализированной пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни (безалкогольной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости) допускается только в специализированных производственных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

Розлив питьевой воды для детского питания, предназначенной для детей от 0 до 3 лет, осуществляется на производственных линиях, предназначенных только для розлива природной питьевой воды и природной минеральной воды. При этом для розлива питьевой воды для детского питания, предназначенной для детей от 0 до 3 лет, не допускается использовать производственные линии, предназначенные для производства напитков. Перед выпуском питьевой воды для детского питания производственные линии подвергаются мойке и дезинфекции.

26. При производстве продукции используется сырье, соответствующее требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов, действие которых распространяется на пищевую продукцию, а также в соответствии с требованиями нормативных документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя продукции.

При производстве продукции используются пищевые добавки, ароматизаторы, ферментные препараты, технологические вспомогательные средства, определенные техническим регламентом Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/ 2012), принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года № 58, соответствующие его требованиям.

При производстве алкогольной продукции допускается использование пищевых добавок, определенных техническими регламентами ТР ТС 029/2012 и ТР ЕАЭС 047/ 2018. Допускается наличие в алкогольной продукции натуральных ароматизаторов (натуральных вкусоароматических веществ и препаратов), определенных техническим регламентом ТР ТС 029/2012.

27. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного (пищевого) сырья, на объекты осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность, предусмотренных в

том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на объекты не принимаются .

28. Пораженное вредителями продовольственное (пищевое) сырье или полуфабрикаты изолируются и пересортировываются. Отсортированное сырье допускается в переработку, пораженное сырье подлежит утилизации.

29. Для расфасовки (розлива) продукции применяется упаковка (укупорочные средства), обеспечивающая ее безопасность и сохранение потребительских свойств продукции при обращении ее в течение срока годности и соответствующая требованиям технических регламентов ТР ТС 005/2011, ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 047/2018.

В производстве используются способы упаковки и укупоривания, типы упаковки, укупорочных средств, обеспечивающие герметичность потребительской упаковки и сохранность потребительских свойств продукции в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для готовой продукции используются в производстве с однородной, прозрачной, гладкой поверхностью, без видимых дефектов, поврежденного венчика, царапин, посторонних включений, пузырьков, наплывов или постороннего запаха, при их наличии – отбраковываются.

Упаковка, укупорочные средства для готовой продукции перед розливом, стеклянные бутылки перед загрузкой в ванны бутыломоечных машин подвергаются бракеражу.

Упаковка, укупорочные средства поступают на объект и на линию розлива в герметичной упаковке, в чистом сухом виде, подлежат до розлива предварительному ополаскиванию, предусмотренному на технологической линии. Упаковка, укупорочные средства, поступающие в негерметичной упаковке, подлежат мойке с последующим ополаскиванием.

30. Мойка упаковки (вручную или в бутыломоечных машинах), дезинфекция проводится с применением моющих, дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, в соответствии с прилагаемой инструкцией применению. Бутылки ополаскиваются под давлением не менее 1,5 атмосфер (далее – атм). Для обработки (обеззараживания) упаковки и укупорочных средств применяются способы обработки, включая ультрафиолетовое облучение (УФ-обеззараживание), разрешенные к применению.

31. Вымытая упаковка (включая стеклянные бутылки) подвергается контролю на световом экране или автоматическими инспекторами, недостаточно вымытая

возвращается на повторную мойку. Кислотно-щелочную мойку посуды проводят в изолированном помещении, в специальных моечных ваннах или машинах.

32. Очистка и обеззараживание бутыломоечных машин проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации. После сброса моющего раствора в систему водоотведения моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и мусора. Внутренняя поверхность моечных ванн подвергается санитарной обработке с проведением дезинфекции. Вымытые ванны заполняются новым моющим раствором.

33. За режимом работы бутыломоечных машин устанавливается технический и производственный лабораторный контроль, результаты которого регистрируются в учетной документации объекта.

34. Для сбора отходов производства, в том числе разбитого стекла, предусматриваются отдельные от контейнеров для сбора отходов потребления специальные контейнера (бункер), освобождение которых проводят самотеком непосредственно в кузов машины.

35. Укупорочные средства подаются в производственный цех в закрытой упаковке – внутреннем полимерном вкладыше (мешок, пакет) транспортной упаковки, которая вскрывается непосредственно перед загрузкой колпачков в бункер укупорочного автомата. Не допускается прием укупорочных средств в поврежденной упаковке. Укупорочные средства хранятся в условиях, указанных на маркировке и согласно спецификациям изготовителей.

36. Укупоренная потребительская и транспортная упаковка (включая бутылки, бутыли) контролируется на уровень наполнения, состояние укупорки укупорочными средствами (пробки) и отсутствие посторонних включений. Проверка производится на розливе и в экспедиции.

37. Контроль за режимом работы бутыломоечных машин осуществляется с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля (температура, содержание щелочи).

38. Фильтры для воды, сетки бутыломоечных машин подвергаются очистке и промыванию по мере загрязнения и с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях машины накипь удаляется механическим или химическим путем.

39. Потребительская и транспортная упаковка с продукцией после укупорки подвергаются визуальному контролю на бракеражных автоматах.

40. Потребительская упаковка (включая бутылки) с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся не укупоренными, освобождают от содержимого и отправляют на повторную мойку.

41. При остановке производства (в том числе во время обеденного перерыва) не допускается оставлять не укупоренную потребительскую упаковку (бутылки) с продукцией перед укупорочным автоматом.

42. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений, вся партия , находящаяся на линии розлива, подвергается повторному бракеражу.

43. Стеклобой, получаемый в процессе работы, собирается в специальные закрывающиеся контейнеры (бункеры), освобождаемые по мере заполнения. По окончании работы контейнеры (бункеры) удаляются из производства в специально отведенные места на территории объекта.

44. При ручной мойке потребительской упаковки (бутылок) вода в моечных ваннах меняется по мере загрязнения и с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. По окончании смены, моечные ванны подвергаются санитарной обработке с проведением дезинфекции.

45. Для мойки цистерн по транспортировке безалкогольной продукции (включая квас, морс) оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара.

46. Автоцистерны перед наполнением подвергаются санитарной обработке: очищаются от осадка щетками, промываются проточной водой, пропариваются в течение 5-6 минут (далее – мин) при закрытом люке. Люки емкостей для производства, хранения и транспортировки кваса обеспечивают возможность промывки внутренних поверхностей обслуживающим персоналом механическими щетками изнутри.

47. Бочки, кеги перед розливом подвергаются санитарной обработке: промываются холодной водой, обрабатываются моющими, дезинфицирующими средствами (в зависимости от специфики производства, вида продукции) в соответствии с инструкцией по применению, продуваются воздухом, затем ополаскиваются горячей водой и обрабатываются паром.

48. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа, работающие в соответствии с установленной программой мойки, за исключением объектов малой мощности, не имеющих данного оборудования.

49. Упаковка из полимерных материалов, поступающая в негерметичной упаковке, перед применением подлежит мойке с последующим ополаскиванием.

50. Укупорочные средства перед направлением на линию разлива винодельческой, пивоваренной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости, обрабатываются с использованием способов обработки, разрешенных к применению, и (или) дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению, в соответствии с прилагаемой инструкцией по применению.

51. На объектах не допускается:

1) разлив продукции в грязную и деформированную, с явными признаками боя потребительскую упаковку;

2) хранение, транспортировка и реализация продукции в грязной и деформированной, с явными признаками боя, с поврежденной укупоркой упаковке, имеющей общее помутнение, посторонние включения, осадок (кроме коллекционных

вин, продукции, для которой предусмотрено нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией на конкретный вид продукции);

3) повторное использование для розлива и хранения продукции (безалкогольной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости) упаковки одноразового использования, упаковки из синтетических материалов и поликарбоната, за исключением упаковки, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению;

4) использование упаковки (укупорочных средств), изготовленных из материалов, не предназначенных для контакта с пищевой продукцией;

5) наличие остатков клея и загрязнения на упаковке, укупорочных средствах и этикетках.

Продукция, указанная в подпункте 2) настоящего пункта, а также продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе продукция с истекшими сроками годности, до принятия решения органами государственного ветеринарно-санитарного контроля по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, либо изготовителем продукции о возможности использования такой продукции, переработки, утилизации либо уничтожении и до проведения переработки, утилизации либо уничтожения, хранится на объекте при соблюдении условий, исключающих возможность доступа к ней, и подлежит учету.

Хранение такой продукции обеспечивается отдельно с указанием надписи "Не подлежит реализации" в складских помещениях (зонах, участках), на территории объекта в соответствии с требованиями нормативных документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на продукцию и условиями хранения, установленными изготовителем, указанными в маркировке или в товаросопроводительных документах на продукцию. Данная надпись наносится с учетом контраста между цветами фона и надписи с обеспечением возможности прочтения информации без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (включая очки, контактные линзы).

При невозможности выделения отдельного складского помещения для такой продукции, допускается ее размещение в одном помещении с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией, в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие ее соприкосновение с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией, загрязнение и (или) изменение органолептических свойств пищевой продукции.

52. При производстве продукции обеспечивается нанесение на упаковку информацию о продукции. Маркировка продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденного Решением Комиссии

Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881, технических регламентов ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 047/2018.

53. Хранение продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции (включая готовую продукцию) производится раздельно с учетом специфики хранения конкретного вида продукции, технологического процесса производства продукции, в соответствии с установленными к ним требованиями нормативных документов по стандартизации и (или) технической документации на конкретный вид продукции. Каждая партия сырья при поступлении на объект подвергается входному контролю в рамках производственного контроля.

54. Процессы хранения продовольственного (пищевого) сырья, пищевой продукции (включая готовую продукцию), обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011, Приказа № ҚР ДСМ-36, при соблюдении условий хранения и сроков годности продукции, установленными изготовителем в технической документации на продукцию, и указанными на маркировке. Условия хранения и сроки годности готовой продукции для обеспечения ее безопасности определяются изготовителем в соответствии со статьями 46 и 47 Кодекса, требованиями главы 6 Приказа № ҚР ДСМ-36.

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима холодильное оборудование, холодильные камеры оснащаются термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции, а складские помещения для хранения нескоропортящейся пищевой продукции, сыпучей продукции, плодоовощной продукции оснащаются средствами измерения температуры и влажности.

Для контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем, проводится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, холодильных камерах и складских помещениях, с регистрацией в учетной документации объекта на бумажных и (или) электронных носителях информации.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и хранения алкогольной продукции

55. Производство алкогольной продукции осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Законом Республики Казахстан "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции", техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 047/2018, Приказом № ҚР ДСМ-36 и настоящими Санитарными правилами.

56. Для производства алкогольной продукции применяется этиловый спирт, произведенный только из пищевого сырья. Для производства этилового спирта

используется пищевое сырье, разрешенное к применению согласно техническому регламенту ТР ЕАЭС 047/2018.

57. Устройство и эксплуатация хранилищ для этилового спирта и резервуаров обеспечивается в соответствии со следующими санитарно-эпидемиологическими требованиями:

1) резервуары, трубопроводы, фланцевые соединения, сальников устраиваются герметичными;

2) на всех резервуарах устанавливаются люки с воздушными разрывами;

3) воздухопроводы для отвода воздуха из емкости хранения объединяются в общую систему и подключаются к ловушке спирта или гидравлическому затвору;

4) при работе насосов и перекачке спирта в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией) включается приточная и вытяжная вентиляция;

5) зачистка цистерн, резервуаров, аппаратов после выкачки спирта и внутренние работы производятся с использованием средств индивидуальной защиты и страховкой вторым рабочим сверху.

58. Сахар, загружаемый в колероварочный котел, просеивается и пропускается через магнитоуловитель, за исключением случаев использования сахара в потребительской упаковке.

59. Варка колера производится в изолированном помещении, к которому подводятся вода и пар, оборудованном механической приточно-вытяжной вентиляцией . Над колероварочным котлом, оборудованном крышкой, устанавливается зонт с местным отсосом.

60. Освобожденный от колера котел подвергается обработке (промывается водой, просушивается), содержится в закрытом виде.

61. При непрерывном приготовлении сахарного сиропа, фильтрующий материал промывается по мере загрязнения и с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

62. Отходы производства после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги немедленно удаляются из помещений.

63. Не допускается:

1) добавление в алкогольную продукцию этилового спирта из непищевого сырья;

2) промышленный розлив алкогольной продукции:

в жестяную упаковку (кроме пива, пивного напитка и слабоградусного ликероводочного изделия с крепостью менее двенадцати процентов) и полимерную (пластиковую) упаковку (за исключением розлива пива и пивного напитка);

в комбинированную полимерную упаковку, в том числе в картонную упаковку с полиэтиленовым покрытием и в фольгированный полиэтиленовый пакет, помещенный в картонную коробку.

Допускается розлив алкогольной продукции в стеклянную многооборотную упаковку (за исключением вин, вин с защищенным географическим указанием, вин с защищенным наименованием места происхождения товара, вин коллекционных, вин игристых, вин фруктовых столовых и вин фруктовых игристых).

64. Процессы хранения алкогольной продукции осуществляются в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011, Приказа № ҚР ДСМ-36, нормативных документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя продукции. Хранение этилового спирта обеспечивается и в соответствии с Правилами хранения и реализации (отгрузки, приемки) этилового спирта, утвержденными приказом Министра финансов Республики Казахстан от 20 февраля 2015 года № 109 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10524). Срок годности этилового спирта не ограничен при соблюдении условий хранения.

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и хранения винодельческой продукции

65. На объектах обеспечивается соблюдение технологического процесса производства винодельческой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 047/2018, Приказа № ҚР ДСМ-36 и технической документации изготовителя продукции, с учетом используемого при производстве продовольственного (пищевого) сырья. При производстве винодельческой продукции (в том числе столовое вино) из ягод свежего винограда или фруктов (плодов) обеспечивается соблюдение следующих основных стадий технологического процесса производства:

1) сбор и переработка винограда или фруктов (плодов);

2) брожение сусла, хранение, купажирование и стабилизация вина наливом (виноматериалы);

3) дистилляция сухого вина наливом;

4) выдержка винодельческой продукции (вина наливом, вина, коньячного дистиллята, дистиллята для бренди);

5) получение и промышленный разлив готовой продукции.

При производстве винодельческой продукции обеспечивается использование технологических операций и технологических средств, разрешенных для производства винодельческой продукции, согласно техническому регламенту ТР ЕАЭС 047/2018.

66. На объектах к сезону виноделия до начала поступления свежего винограда, фруктов (плодов) на переработку в соответствии с технической документацией и процедурами безопасности продукции при ее производстве, разработанными и

утвержденными изготовителем продукции в рамках производственного контроля, обеспечивается подготовка производственных помещений и технологического оборудования:

1) проведение ремонта, окраски и проверки технологического оборудования и инвентаря;

2) нанесение защитного, антикоррозионного покрытия на детали оборудования, соприкасающиеся с виноградом, фруктами (плодами), суслом, вином (если они изготовлены из материалов, нестойких к суслу и вину);

3) завершение ремонта и подготовки емкостей для винодельческой продукции (в том числе внутренних поверхностей железобетонных и металлических цистерн, имеющих стойкое к продукции защитное покрытие);

4) наличие поверки весов, контрольно-измерительных приборов, мерников для спирта, а также лабораторного оборудования;

5) подготовка транспортных средств и транспортной упаковки (тары) для перевозки винограда, фруктов (плодов) на пункты переработки;

6) завершение ремонта помещений для приемки и переработки винограда, фруктов (плодов);

7) наличие необходимых при производстве сырья, вспомогательных материалов и реактивов.

67. Защита внутренних и наружных поверхностей емкостей осуществляется антикоррозийным покрытием, разрешенным к применению для контакта с пищевой продукцией.

68. Для сбора, транспортирования и временного хранения винограда, фруктов (плодов) используется чистая, сухая, не имеющая запаха транспортная упаковка (тара). Ежедневно по окончании работы транспортная упаковка (тара) подвергается обработке (очистка, промывание водой) с проведением дезинфекции 0,1 % раствором диоксида серы или дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией. Инструмент, применяемый для резки винограда, фруктов (плодов), обрабатывается (промывается, просушивается) и хранится в отдельных ящиках или шкафах.

69. Для предотвращения загрязнения (запыления) исключается перевозка (транспортирование) винограда и фруктов (плодов) на виноградниках и в садах до завершения дорожных, строительных и агротехнических мероприятий.

70. Емкости (акратофоры) обрабатываются горячей и холодной водой с использованием от 0,5% до 1 % дезинфицирующего раствора диоксида серы при закрытом люке или дезинфицирующих средств, предназначенных для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, разрешенных к применению.

71. Санитарная обработка технологического оборудования и емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов, насосов и производственного инвентаря

проводится сразу после освобождения их от продукции. Исключается содержание технологического оборудования немытым более двух часов.

72. Переливание сусла и вина осуществляется с применением ливеров, микронасосов или предварительной заливки сифонов жидкостью.

73. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только на объектах, имеющих необходимое производственное оборудование, при условии обеспечения производственного лабораторного контроля за проведением этого процесса и соблюдения инструкции по обработке вина желтой кровяной солью.

74. Винодельческая продукция хранится в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, в соответствии с условиями хранения и сроками годности, определенными изготовителем продукции, и указанными на маркировке.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства пивоваренной продукции

75. При производстве пивоваренной продукции (в том числе пива и напитков, изготавливаемых на основе пива) обеспечивается безопасность продукции в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 047 /2018.

76. При производстве пива применяются пищевые добавки, допустимые к использованию согласно техническому регламенту ТР ЕАЭС 047/2018, и в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 029/2012.

77. Помещения элеватора и солодовни оборудуются механической приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками, с использованием зерноочистительного оборудования, герметично подсоединенного к системе вентиляции.

78. Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы подвергаются санитарной обработке.

79. При использовании "передвижной грядки" ковши солодоворошителя и система цепных передач освобождаются и очищаются от зерна предыдущей партии. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищаются ежедневно.

80. После каждого спуска солода решетки очищаются, проводится сухая уборка поверхностей стен, окон и дверей. Помещение сушилки и сухие помещения, расположенные около нее, подлежат сухой уборке не реже одного раза в неделю и побелке с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля. Окна и двери подвергаются влажной уборке. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия, обрабатываются механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

81. Зонт и вытяжная труба сушилки подвергаются санитарной обработке (очистке, дезинфекции) с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в сутки.

82. Внутренняя поверхность оборудования варочного цеха после каждой варки тщательно промывается и очищается.

83. После каждой перекачки проводится санитарная обработка всех суслопроводов: промывание холодной водой, пропаривание в течении 20 мин с последующим промыванием. При применении стеклянных термостойких трубопроводов, коммуникации и арматура плотно подгоняются, пропуск пара при их пропаривании исключается.

84. Шнеки и ящики для дробины после освобождения подвергаются санитарной обработке (промывание, пропаривание и дезинфекция) с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

85. Хранение сырья (в том числе солода и хмеля, сахара) в варочном помещении исключается.

86. Сбраживание сусла производится в бродильном цехе с использованием чистой культуры пивных дрожжей. Брожение сусла проводится в открытых или закрытых аппаратах-чанах (тарелках) или цилиндроконических танках. Температура воздуха в цехе, где применяется внешнее охлаждение, постоянно поддерживается в пределах +5 0С до +8 0С.

87. Санитарная обработка закрытых холодильных аппаратов (трубчатые и пластинчатые) проводится ежедневно с применением процессов: промывание водой и обработка горячим (+60 0С) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 мин с последующим промыванием теплой и холодной водой.

88. Помещение дрожжевого отделения (кроме отделений с хранением дрожжей в закрытых емкостях) изолируется от соседних помещений, с наружной стороны устанавливается дезинфицирующий коврик, с орошением его дезинфицирующим средством каждую смену. Изготовителем осуществляется самоконтроль за своевременностью заправки дезинфицирующих ковриков дезинфицирующими средствами.

89. Дрожжевое отделение обеспечивается подводкой охлажденной водопроводной воды с температурой не выше +2 0С.

90. Внутренняя поверхность алюминиевых и эмалированных бродильных чанов не подлежит нанесению защитных покрытий. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

91. Санитарная обработка внутренней поверхности бродильных чанов после освобождения проводится с соблюдением процессов: механическое очищение щетками , промывание водой и дезинфекция в течении 30 мин с последующим тщательным

ополаскиванием водой. Пустые алюминиевые емкости содержатся сухими, без остатков влаги. Исключается применение ветоши для осушивания оставшейся воды на дне емкостей.

92. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 % раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты (0,5-1,5 килограмм на 10 л воды в зависимости от степени загрязнения), или с использованием дезинфицирующих средств, предназначенных для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, разрешенных к применению.

93. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для сусла, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления промываются и хранятся в специальном отведенном месте.

94. Ежедневно проводится санитарная обработка поверхности пола и мостков, с применением щеток.

95. На объектах ведется и хранится учетная документация по регистрации времени пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования на бумажных и (или) электронных носителях информации.

96. Вся работа в отделении чистых культур проводится в асептических условиях. Воздух, поступающий в стерилизатор и цилиндры для сбраживания, очищается посредством воздушных фильтров.

97. Дрожжерастильные аппараты перед началом работы стерилизуются паром в течении не менее 20 минут под давлением 0,5-1 атм.

98. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убирается, струей воды удаляются остатки сусла с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по применению.

99. Лагерный цех содержится сухим, оборудуется механической приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение, поддерживается температура не выше +3 0С. Температура воздуха в помещении при работе оборудования с внутренним охлаждением не нормируется. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек проводится в соответствии с прилагаемыми инструкциями по применению моющих и дезинфицирующих средств.

100. Санитарная обработка лагерных бочек и танков механическим способом проводится с применением процессов: смывание остатков дрожжей - мойка струей воды под давлением 6-8 атм в течение 3 мин, обработка поверхности дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению с 30-ти минутной выдержкой, промывание водой в течение 3 мин.

101. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом розлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 мин водой.

102. Сборники фильтрованного пива оборудуются с индивидуальной изоляцией и охлаждением или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

103. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на безразборную мойку и стерилизацию.

104. Не реже одного раза в неделю система фильтра заполняется раствором моющего средства в соответствии с инструкцией по применению при температуре +60 0С, который циркулирует в замкнутом цикле в течение 15 мин. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению с последующей промывкой холодной водой.

105. Сетчатые фильтры не реже одного раза в месяц промываются 1 % раствором азотной кислоты или дезинфицирующим средством, предназначенным для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией, разрешенным к применению. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

Глава 8. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства безалкогольной продукции

106. В составе производственных помещений безалкогольной продукции (напитков) предусматриваются отделение водоподготовки, сироповарочное отделение, купажное отделение с участком фильтрации, цех розлива.

107. Для размещения производства безалкогольной продукции выделяются отдельные помещения для купажа и розлива. В случае, если безалкогольная продукция производится на отдельном объекте или цехе, для нее предусматриваются производственные и вспомогательные помещения. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков, промывается ежедневно.

108. Производство безалкогольной продукции обеспечивается с организацией процессов предварительного охлаждения воды и сиропов, исключается их отсутствие. Перед поступлением на сатуратор вода пропускается через специальные фильтры и охлаждается. Фильтры подвергаются санитарной обработке в соответствии с программой производственного контроля объекта.

109. Санитарная обработка технологического оборудования (машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции), производственного инвентаря обеспечивается до начала смены и после окончания работы в соответствии с инструкциями по эксплуатации, маркировкой по их применению, инструкциями по применению моющих и дезинфицирующих средств. Технологическое оборудование и инвентарь подвергаются техническому обслуживанию для исключения возможных механических дефектов.

110. Приготовление сахарного сиропа осуществляется горячим или холодным способом в закрытых аппаратах, оборудованных для перемешивания продукции механическими мешалками или рециркуляционными насосами.

111. Приготовление колера производится в опрокидывающихся сосудах с электрическим обогревом, снабженных механической мешалкой. В малых количествах допускается применение медных ванн с электроподогревом.

112. В производстве применяются купажные емкости, оборудованные крышками (люками), механическими мешалками или системой рециркуляции, мерными стеклами или датчиками уровня.

113. Купажные емкости, сиропопроводы, емкости хранения сиропа подвергаются очистке и безразборной (CIP) мойке и дезинфекции.

114. Для варки сиропов применяются только котлы из нержавеющей стали или с эмалированной внутренней поверхностью.

Глава 9. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства кваса

115. Купажирование и разлив кваса размещают в отдельных помещениях, при этом, исключается их размещение на открытых площадках.

116. Предварительное разведение концентрата квасного сусла, и его стерилизация производятся в закрытых аппаратах с механической мешалкой и паровой рубашкой. На трубопроводе, подающем пар в рубашку, устанавливается автоматическое редуцирующее устройство с манометром и предохранительным клапаном.

117. Купажные емкости и аппараты для приготовления рабочих растворов квасного сусла оборудуются механическими мешалками и закрываются крышками.

118. Сбраживание квасного сусла осуществляется в закрытых сосудах, оснащенных манометрами и предохранительными клапанами и оборудованных нижними люками.

119. Бродильно-купажные емкости маркируются предупредительными надписями (включая "Осторожно! Углекислый газ") и знаками безопасности.

120. Бродильно-купажное отделение оснащается прибором для определения содержания диоксида углерода в помещении и емкостях, не менее двух шланговых противогазов и двух предохранительных лямочных поясов со страховочными канатами (веревками).

121. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций подвергается санитарной обработке: мойка горячей водой, дезинфекция с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению и многократное ополаскивание водой или обработка паром.

122. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купажирования сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, дезинфицируются с периодичностью, установленной

изготовителем в рамках производственного контроля, обеспечивающей безопасность производимой продукции.

123. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промываются водой до полного удаления остаточной гущи, дезинфицируются с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля.

124. При круглосуточной работе объекта теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, охлаждения сброженного сусла и кваса дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

125. При периодической (двухсменной) работе в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промываются горячей водой и дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

126. Открытые бродильные и купажные чаны после каждого цикла промываются водой и дезинфицируются не реже двух раз в неделю.

127. При использовании для приготовления квасов производственных микроорганизмов (дрожжи и молочнокислые бактерии) обеспечивается качество и безопасность квасов в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011. При производстве квасов допускается использование вспомогательных средств, предусмотренных технической документацией изготовителя продукции в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 029/2012.

Глава 10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства тонизирующих напитков

128. Тонизирующие напитки (в том числе энергетические) производятся в виде безалкогольных и слабоалкогольных напитков. При производстве обеспечивается безопасность безалкогольных и слабоалкогольных тонизирующих напитков и содержание в них кофеина в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011.

129. При производстве тонизирующих напитков используются тонизирующие вещества (компоненты) и пищевые добавки, разрешенные к применению, в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 029/ 2012.

Глава 11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства питьевой воды, расфасованной в емкости

130. Процессы производства и хранения питьевой воды, расфасованной в емкости (далее – упакованная питьевая вода), включая природную минеральную воду (в том числе столовую природную минеральную воду, лечебно-столовую природную минеральную воду и лечебную природную минеральную воду), обеспечиваются в

соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 044/2017, технических регламентов, действие которых на них распространяется, Приказа ҚР ДСМ-36 и настоящих Санитарных правил.

131. При производстве упакованной питьевой воды не допускается:

1) применение препаратов хлора для обработки питьевой воды, предназначенной для розлива;

2) присутствие в упакованной питьевой воде, включая природную минеральную воду, различных видимых невооруженным глазом включений, поверхностной пленки и осадка.

Для производства упакованной питьевой воды допускается применять способы обработки, которые не изменяют в составе такой воды содержание и соотношение катионов (кальция, магния, натрия и калия), анионов (гидрокарбонатов, сульфатов, хлоридов), а также биологически активных компонентов, в том числе разрешенные к применению способы обработки, предусмотренные техническим регламентом ТР ЕАЭС 044/2017, а также допускается применять технологии водоподготовки, обеспечивающие соответствие ее требованиям безопасности, предъявляемых техническим регламентом ТР ЕАЭС 044/2017.

132. При производстве и хранении упакованной питьевой воды обеспечивается ее соответствие требованиям безопасности технических регламентов ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 044/2017, при использовании по назначению в течение установленного срока ее годности и при соблюдении условий хранения.

133. Разливные агрегаты до и после розлива промываются чистой водой.

134. На объектах смешанного профиля допускается производить розлив упакованной питьевой воды (за исключением питьевой воды для детского питания, предназначенной для детей от 0 до 3 лет) на производственных линиях, предназначенных для розлива безалкогольной продукции (напитков) и вина после проведения специальной санитарной обработки (мойки и дезинфекции) перед выпуском упакованной питьевой воды.

135. Очистка или замена фильтров осуществляется в соответствии с инструкцией по эксплуатации и технической документацией изготовителя продукции. Производственный лабораторный контроль эффективности работы фильтров проводится с периодичностью, установленной изготовителем в рамках производственного контроля, обеспечивающей безопасность производимой продукции.

136. В случае обнаружения в процессе эксплуатации источника воды загрязнение воды и ее несоответствие установленным химическим и микробиологическим показателям безопасности, изготовитель немедленно приостанавливает операции по добыче воды, а также процесс розлива в емкости до устранения загрязнения и обеспечения соответствия воды установленным требованиям безопасности.

137. Транспортные емкости (цистерны, танкеры) используемые для транспортировки питьевой воды (от водозаборного сооружения до объекта, на объекте) , маркируются, при этом использование их для перевозки других видов продукции допускается только после специальной санитарной обработки.

138. Для наполнения транспортных емкостей, а также слива из них воды применяются стационарные трубопроводы и резиновые шланги, изготовленные из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

Шланги, используемые в качестве гибкого соединения автомобильных и железнодорожных цистерн со стационарными трубопроводами, хранятся в условиях, исключающих возможность их загрязнения, подвешенными на специальных кронштейнах, закрытыми заглушкой или водонепроницаемым чехлом, концы шлангов не касаются пола.

Соединительные шланги, штуцеры цистерн перед использованием, после каждого приема воды и по окончания работы, промываются горячей водой (температура не менее +60 0С), дезинфицируются и промываются проточной холодной водой, закрываются заглушкой или водонепроницаемым чехлом.

139. Упакованная питьевая вода в потребительской и транспортной упаковке, в том числе в групповой упаковке, хранится в сухих проветриваемых затемных складских помещениях в условиях, исключающих попадание влаги, солнца, при температуре от + 2 0С до +20 0С, относительной влажности не выше 85 %, защищается от непосредственного воздействия солнечного света и влаги, в соответствии с условиями хранения и сроками годности, определенными изготовителем продукции, и указанными на маркировке.

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