



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 164.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 мая 2015 года № 10971.

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Әділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

Министр	
национальной экономики	
Республики Казахстан	Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения и

Социального развития

Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

6 апреля 2015 года

	Утверждены приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 28 февраля 2015 года № 164
--	--

**Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования
к объектам по производству пищевой продукции"**

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции (далее – объекты), за исключением пищевой продукции, в отношении которой законодательством Республики Казахстан установлены иные требования к производству и переработке.

2. Настоящие Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к объектам при:

- 1) проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании и вводе в эксплуатацию;
- 2) содержании и эксплуатации помещений и оборудования;
- 3) производстве, расфасовке, хранении, транспортировке, обогащении пищевой продукции;
- 4) организации производственного контроля;
- 5) бытовом обслуживании, а также к медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала.

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

- 1) продовольственное (пищевое) сырье – сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, предназначенные для дальнейшей переработки при производстве пищевых продуктов;

2) детская молочная кухня – объект для приготовления молочных продуктов и продуктов лечебного питания для детей грудного и раннего возраста;

3) детская питательная смесь – молочная смесь, максимально приближенная к составу грудного молока в качественном и количественном отношении, обеспечивающая нормальное физическое развитие ребенка при искусственном и смешанном вскармливании;

4) обочная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде бичей, для сухой очистки поверхности зерна от пыли, частичного отделения плодовых оболочек, бородки и зародыша и для предварительного шелушения зерна;

5) бастуны – вспомогательная часть оборудования, на которую навешиваются и высушиваются длинные макаронные изделия;

6) бункер, силос – емкости для временного хранения зерна, разгружающиеся через нижнюю часть, оборудованные затворами и питателями;

7) бураты – технологическое оборудование для просеивания муки и улавливания металломагнитной примеси;

8) пистолет-распылитель (форсунки) – устройство для проведения обработки вымени коров перед доением;

9) ветеринарные документы – ветеринарный сертификат, выдаваемый государственными ветеринарно-санитарными инспекторами города республиканского значения, столицы, района, города областного значения на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарно-санитарное заключение, выдаваемое государственными ветеринарными врачами; ветеринарная справка, выдаваемая специалистом в области ветеринарии государственных ветеринарных организаций, созданных местными исполнительными органами, на животное, продукцию и сырье животного происхождения, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей административно-территориальной единицы, а также аттестованным ветеринарным врачом подразделения производственного контроля по определению соответствия животных, продукции и сырья животного происхождения ветеринарным нормативам в порядке, утвержденном уполномоченным органом в области ветеринарии;

10) гомогенизация – технологический процесс для придания однородности составу молока путем дробления жировых шариков;

11) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

12) заготавливаемое молоко – молоко, полученное от здоровых животных и отвечающее требованиям нормативных документов по стандартизации и ветеринарно-санитарных правил;

13) технические документы изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, утвержденные

изготовителем (стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации), содержащие наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

14) машина для мокрого шелушения зерна – машина, применяемая для увлажнения зерна и частичного удаления оболочек;

15) вредная примесь зерна – примесь растительного происхождения, опасная здоровью человека и животных;

16) дезинфекционный барьер – углубление в земле перед въездом на территорию объекта, заполненное дезинфицирующим раствором, предназначенным для дезинфекции колес автотранспорта;

17) дезинфекционно-помывочный пункт (далее – дезопомывочный пункт) – место для мойки и дезинфекция транспортного средства, перевозящего скот;

18) учетный номер – код, включающий вид деятельности и номер объекта производства;

19) дефростация мяса – размораживание мяса до температуры в толще мышц не ниже плюс (далее – "+") 1 градуса Цельсия (далее – °C);

20) обваленное мясо – мясной продукт из мышечной, жировой и соединительной ткани туши отделенных от костей;

21) срок годности – период времени, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции и по истечении которого пищевая продукция непригодна для использования по назначению;

22) крупяная продукция – продукция, полученная в результате переработки зерна в крупу;

23) камера созревания – помещение для выдерживания мяса с целью придания ему пластичности, влагоудерживающей способности, для обеспечения надлежащих органолептических показателей готовой продукции и устойчивости при хранении;

24) высокотемпературная пастеризация – процесс термической обработки в диапазоне температур от +77 °C до +125 °C, сопровождающийся инаktivацией щелочной фосфатазы и пероксидазы;

25) зерная камера – пространство между шнеком и пластинами прессы крупка-мятка, полученная из сердцевинки ядра семян;

26) крахмалопаточная продукция – продукция, полученная в результате выработки крахмала и крахмальной продукции из крахмалсодержащего сырья. К крахмалопаточной продукции относятся: патока крахмальная, кристаллическая глюкоза, сиропы различного углеводного состава, нативные и модифицированные крахмалы, декстрины, саго крахмальное и другие продукты на основе крахмала;

27) лузга – плодовая оболочка семян подсолнечника;

28) подварка – сваренная масса сахара с добавлением пюре различных ягод и фруктов;

29) расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при температуре и влажности воздуха в соответствии нормативными документами по стандартизации;

30) шнек интенсивного увлажнения – оборудование в виде транспортера для увлажнения зерна;

31) глубокозамороженное мясо – мясо после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус (далее – "-") 18 °С;

32) опасная пищевая продукция – продукция, при использовании которой возникает недопустимый риск для жизни и здоровья человека и окружающей среды;

33) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, на которых производительность: по переработке мяса, молока, хлеба и хлебобулочных изделий, рыбы – до 3,0 тонн в сутки; кондитерских изделий с кремом до 0,1 тонны в сутки, кондитерских изделий без крема до 0,3 тонн в сутки; макаронных изделий менее 0,1 тонны в сутки, алкогольной и безалкогольной продукции до ста тысяч декалитров в год;

34) дрожжи сухие – дрожжи с содержанием сухих веществ 90 процентов (далее – %);

35) магнитные заграждения – устройства для выделения ферромагнитных примесей;

36) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;

37) маслоэкстракционное производство – объект, на котором производят растительные масла, гидрогенизацию и расщепление жиров;

38) продовольственное (пищевое) сырье животного происхождения – предназначенное для изготовления пищевых продуктов и не подвергнутое промышленной или тепловой обработке: туши (тушки) животных всех видов, продукты их первичной переработки (включая кровь и субпродукты), водные биологические ресурсы и икра, молоко сырое, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция; продукция животного происхождения непромышленного изготовления, предназначенная для реализации на сельскохозяйственных рынках;

39) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;

40) меласса – отход свеклосахарного производства, используется при производстве дрожжей;

41) мисцелла – смесь шрота с растворителем;

42) нормативные документы – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила, и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

43) производственный контроль – мероприятия, направленные изготовителем на обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), оборота и утилизации; выполнения работ и оказания услуг, включающие в себя проведение лабораторных исследований и испытаний;

44) пищевые продукты непромышленного изготовления – продукты животного и растительного происхождения, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и предназначенные для реализации только на сельскохозяйственных рынках;

45) растительное масло – жиры растительные, получаемые из семян или плодов растений отжимом или экстрагированием;

46) пастеризация – процесс термической обработки (однократным нагреванием) при температуре от $+65^{\circ}\text{C}$ до $+100^{\circ}\text{C}$, обеспечивающий уничтожение патогенных и вегетативных клеток микроорганизмов не менее чем на 99,0 % от исходного содержания в продукте;

47) дрожжи прессованные – дрожжи с содержанием сухих веществ 25 – 30 %;

48) рециркуляция – повторное использование воздуха, доведенного до первоначальных параметров;

49) предельно-допустимые концентрации – уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего рабочего стажа не вызывают заболевание или отклонение в состоянии здоровья;

50) охлажденное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя животного или птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$;

51) санитарная обработка – совокупность технологических приемов, обеспечивающих качество мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды;

52) санитарный брак – изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

53) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенная для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

54) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

55) санитарная бойня – помещение для убоя больного скота;

56) сепаратор – зерноочистительная машина для очистки зерна от крупных, мелких и легких примесей;

57) стерилизация – процесс термической обработки молока в герметично закупоренных емкостях при температуре выше +100 °С, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

58) молочный блок – изолированное помещение в коровнике или отдельное здание, предназначенное для первичной обработки и временного хранения молока, санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств;

59) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий – документ производителя (изготовителя), сопровождающий каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья и удостоверяющий соответствие качества и безопасности требованиям нормативных, технических документов; обеспечивающий их прослеживаемость, содержащий номер и объем партии (при наличии), сроках годности и условиях их хранения;

60) показатель безопасности пищевой продукции – допустимый уровень содержания химических, радиоактивных, токсических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

61) пищевые продукты – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу (в том числе для детского питания, для диетического лечебного питания, диетического профилактического питания, специализированные продукты для питания спортсменов, тонизирующие напитки, пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов растительного, животного и микробного происхождения, органические продукты), питьевая вода и питьевая минеральная вода, расфасованная в емкости, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье и пищевые ингредиенты;

62) партия пищевой продукции – совокупность однородной пищевой продукции произведенной (изготовленной) и (или) упакованной в идентичных условиях, сопровождаемой одним документом, удостоверяющим ее безопасность;

63) мукомольная продукция – продукция, полученная в результате переработки зерна в муку;

64) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

65) быстрозамороженные продукты – продукты целые, нарезанные или измельченные с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, упакованные и замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры -18°C , которую следует соблюдать во время хранения и по всей холодильной цепи до потребителя;

66) скороморозильная камера – оборудованное помещение с низким температурным режимом от -28°C и ниже;

67) шлифовальная машина – машина для окончательного удаления с поверхности зерна (семени) оставшихся после шелушения оболочек (и частично зародыша), а также для обработки крупок до установленной нормативными документами по стандартизации формы и требуемого внешнего вида;

68) технологический или производственный брак – продукция, которая не удовлетворяет установленным нормативными документами по стандартизации требованиям, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов. Технологический брак повторно перерабатывается или используется для собственных нужд;

69) термообработка – процесс термической обработки продукции (охлаждение, термизация, пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация, ультравысокотемпературная обработка);

70) термизация – процесс термической обработки молока или молочных продуктов при температуре от $+60^{\circ}\text{C}$ до $+68^{\circ}\text{C}$ с последующей выдержкой до 30 секунд (далее – сек);

71) термограмма – графическое изображение режима тепловой обработки сырья (продукции);

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

73) яйца холодильниковые – яйца, хранившиеся в холодильнике свыше 30 суток;

74) подмороженное мясо – свежее мясо, полученное непосредственно после убоя и подмораживания до температуры в толще мышц от -2°C до -3°C ;

75) тостер – электрический нагревательный аппарат для подсушивания;

76) низкотемпературная пастеризация – процесс термической обработки при температуре не выше $+76^{\circ}\text{C}$, сопровождающийся инаktivацией щелочной фосфатазы;

77) ультравысокотемпературная обработка (УВТ, ультрапастеризация) – термообработка молока и продуктов его переработки в потоке при температуре от $+125^{\circ}\text{C}$ до $+140^{\circ}\text{C}$ с выдержкой не менее 2-5 сек, обеспечивающий уничтожение микроорганизмов, их вегетативных клеток и спор;

78) ультрафиолетовое излучение – электромагнитные волны в диапазоне 0,4–0,2 микрометра, используемые для обеззараживания воды, воздуха помещений;

79) вымольная машина – центробежная машина, осуществляющая разделение плодовых оболочек (отрубей) от эндосперма зерна;

80) раздаточный пункт – объект, предназначенный для выдачи детского питания, приготовленного в детских молочных кухнях, входящий в состав детской молочной кухни или расположенный отдельно на расстоянии не более 40 километров (далее – км) от детской молочной кухни;

81) закваска – полуфабрикат, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами;

82) дробилка – устройство для измельчения твердого материала до определенной степени дисперсности;

83) мятка – измельченное сырье на вальцах;

84) фризирование – технологический процесс охлаждения молочной смеси для мороженого с одновременным ее взбиванием;

85) фризер – оборудование, предназначенное для изготовления мороженого;

86) циклон – устройство для очистки воздуха;

87) условно-годное мясо – мясо туши больного животного, допускаемое в пищу после обеззараживания (проваривание, изготовление колбасных изделий, обезвреживание финнозного мяса замораживанием или посолом);

88) мездрение – технологическая операция по удалению остатков подкожной жировой и мышечной тканей на шкурах;

89) шрот – побочный продукт при производстве растительных масел, получаемый после прессования и экстракции семян масличных культур;

90) щеточная машина – зерноочистительная машина с рабочим органом в виде щеток, для сухой очистки поверхности зерна от оболочек и пылевых загрязнений.

4. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021/2011).

2. Требования к объектам при проектировании, строительстве, реконструкции, переоборудовании и вводе в эксплуатацию

5. Требования к объектам при проектировании, строительстве и реконструкции устанавливаются документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса (далее – документы нормирования).

6. Не допускается проектирование и строительство объектов на земельных участках при:

1) использовании их в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) превышении нормативов радиационной безопасности;

3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;

4) отсутствии возможности организации санитарно-защитной зоны, санитарных разрывов, в зонах возможного затопления;

5) размещении в первой зоне санитарной охраны источников водоснабжения;

6) размещении в опасных зонах отвалов породы угольных и других шахт.

7. Проектирование, реконструкция, переоборудование, перепрофилирование зданий, сооружений, производственных помещений и устройств объектов (независимо от мощности и профиля) осуществляется с учетом возможности обеспечения:

1) поточности технологических процессов, исключения пересечения путей перевозок сырья и готовой продукции;

2) защиты от шума и вибрации: отделка помещений звукоизолирующими строительными материалами; установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов; установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты.

8. Не допускается размещение:

- 1) объекта в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий и зданиях гражданского назначения;
- 2) детских молочных кухонь (далее – ДМК) в полуподвальных и подвальных этажах зданий;
- 3) производственных помещений объекта в подвальных и цокольных этажах жилых зданий;
- 4) помещения для работ и услуг, не связанных с объектом (жилые помещения для проживания персонала объекта, пункты по откорму домашних животных и птицы);
- 5) раздевалок для персонала в производственных помещениях.

9. Допускается размещение:

- 1) ДМК в пристроенных зданиях, в помещениях детских амбулаторно-поликлинических и стационарных медицинских организациях с отдельным входом;
- 2) на первых этажах административных и жилых зданий ДМК производственной мощностью до 5 тысяч порций в сутки;
- 3) объектов переработки и производства пищевой продукции на одной территории многопрофильных производственных зданий при наличии санитарно-эпидемиологического заключения по форме, согласно подпункта 2) статьи 7-1 Кодекса, за исключением объектов отнесенных к 1-2 классу опасности санитарной классификации с установленной санитарно-защитной зоной более 100 метров (далее – м);
- 4) объектов малой мощности в отдельно стоящих нежилых зданиях, в помещениях, пристроенных, встроено-пристроенных к нежилым зданиям, в многопрофильных производственных зданиях объектов (административные, производственные, торговые), за исключением объектов отнесенных к 1-2 классу опасности санитарной классификации с установленной санитарно-защитной зоной более 100 м, при условии отсутствия вредного воздействия на жителей и (или) персонал основного здания, соблюдения принципа изоляции технологических процессов, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения;
- 5) объектов малой мощности в жилых зданиях, во встроенных, пристроенных и встроено-пристроенных помещениях жилых зданий и зданиях гражданского назначения, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на проект обоснования санитарно-защитной зоны на уровне нуля метров.

10. На территории объектов предусматривается отдельный въезд и выезд для транспорта, за исключением объектов малой мощности. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ, площадки для хранения строительных материалов, топлива

, тары, дороги для автотранспорта и пешеходные дорожки оборудуют ровным водонепроницаемым покрытием.

11. При въезде и выезде с территории объектов, занятых заготовкой молока, переработкой птицы, мяса, рыбы, у ворот устраиваются дезинфекционные барьеры, с дезинфицирующим раствором в зависимости от эпизоотической обстановки. Кюветы дезинфекционных барьеров оборудуют устройствами для подогрева дезинфицирующих растворов в зимний период года.

12. Для приемки-отправки пищевой продукции предусматриваются погрузочно-разгрузочные механизмы, с оснащением отдельных грузоподъемников для транспортировки сырья и готовой продукции. В местах погрузки-разгрузки пищевой продукции устраиваются навесы.

13. На территории объекта выделяют следующие основные зоны:

1) административную, на которой размещаются здания административных помещений, контрольно-пропускной пункт и площадка для стоянки легкового транспорта;

2) производственную, на которой расположены здания производственных помещений, а также производственная лаборатория, здравпункт, санитарно-бытовые помещения, столовая, автостоянка для специализированного транспорта с навесом;

3) хозяйственную, со зданиями вспомогательного назначения, складскими помещениями, ремонтно-механическими мастерскими, сооружениями для хранения резервных строительных материалов, тары и топлива, площадки с контейнерами для сбора мусора и дворовыми туалетами.

Хозяйственная зона располагается с подветренной стороны по отношению к производственной зоне, отделяется зелеными насаждениями (деревьями, кустарниками).

14. Открытые склады для угля, резервуары для хранения мазута и других нефтепродуктов размещаются на специально отведенных для хранения площадках, спланированных с уклоном ливневых вод.

15. На территории объекта, в специально отведенном месте в хозяйственной зоне, с наветренной стороны по отношению к производственной зоне, предусматривается площадка, огражденная с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м для установки контейнеров с крышками для сбора твердых бытовых и производственных отходов.

16. Набор и площади помещений устанавливают в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом выпускаемой продукции, нормами технологического проектирования профильных объектов .

17. Бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника, в их состав входят отдельные гардеробные для верхней, личной и специальной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной специальной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная (при отсутствии централизованной стирки).

18. Бытовые помещения для персонала оборудуют отдельными шкафами для хранения личной и специальной одежды и обуви.

При размещении бытовых помещений в отдельном здании предусматривают теплый переход в производственные помещения.

19. На объектах по производству и переработке мясной (в том числе мясо птицы), рыбной и молочной продукции, при числе работающих женщин 15 и более предусматривается комната для личной гигиены женщины и специальная кабина с гигиеническим душем.

20. В производственных помещениях и зданиях предусматривают:

1) помещения для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых при производстве пищевых продуктов и помещения для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

2) санитарный узел, в отдельном от всех производственных цехов для пищевых продуктов помещении, двери которого не выходят непосредственно в производственные помещения, оборудованного смывом, соединенным с действующим водоотведением для санитарно-бытовых стоков;

3) смывные краны для уборки из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее – м²) в цехах, но не менее одного на помещение. Для хранения шлангов предусматриваются кронштейны, оборудованные клапанами-наконечниками;

4) умывальники для мытья рук, оборудованные подводкой горячей и холодной проточной воды, оснащенные смесителями, средствами для мытья рук и разовыми полотенцами или электрополотенцами (не менее одного) в каждом производственном помещении, санитарном узле, бытовых помещениях.

21. Для персонала объекта выделяется место для питания (буфет, столовая или помещение для приема пищи).

22. Территория объекта ограждается, благоустраивается, обеспечивается твердым покрытием, оборудуется ливневой канализацией для сбора атмосферных, талых вод и стоков от смыва территории, содержится в чистоте.

23. Объекты обеспечиваются централизованными системами горячего и холодного водоснабжения, водоотведения. При вводе системы водоснабжения на объект предусматривается устройство для отбора проб воды и трап для стока. Производственные помещения объектов обеспечиваются проточной холодной и горячей водой.

24. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников с устройством на объекте внутренней системы водопровода. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устанавливаются местные источники тепла, водонагреватели.

25. На период прекращения подачи воды на объектах предусматриваются накопительные резервуары для хранения воды на производственные и питьевые цели, оборудованные устройством для отбора проб воды на анализ.

26. Конструкцией резервуаров для запаса воды обеспечивается безопасность воды в достаточном объеме.

27. При использовании на объектах для технических целей непитьевой воды предусматриваются отдельные системы питьевого и технического водоснабжения. На системы циркулирования питьевой и непитьевой воды наносится различительная маркировка.

28. Не допускается:

1) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

2) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

3) располагать санитарные узлы, душевые, прачечные и умывальные над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

4) прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры;

5) сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

6) сброс производственных и бытовых вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев;

7) размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

8) размещать на территории зданий, сооружений и в помещениях объекта жилые здания или жилые помещения для проживания персонала объекта, помещения для предоставления работ и услуг, не связанных с объектом, пункты по откорму домашних животных и птицы;

9) размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях.

29. Хозяйственно-бытовая и производственная канализации на объекте предусматриваются отдельными с подключением к общегородскому (поселковому) водоотведению, при ее отсутствии оборудуется локальная система канализации.

30. При размещении объекта в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах предусматривается местная система канализации и вывозная система очистки. Водонепроницаемая емкость (яма) для приема сточных вод оснащается крышкой, размещается в хозяйственной зоне и очищается по мере заполнения ее на две трети объема.

31. Сточные воды перед сбросом в канализацию или на местные очистные сооружения подвергаются механической очистке, содержащие жир пропускаются через жирословители. Сточные воды из карантинного отделения объекта подвергаются обеззараживанию.

32. Производственные помещения оборудуют трапами диаметром не менее 10 сантиметров (далее – см) и сетками для сбора смывных вод. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин подсоединяют к водоотведению с устройством гидравлических затворов (сифонов).

Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом.

33. Устройство пола в санитарных узлах, душевых и местах прокладки канализации и водопроводных стояков через перекрытия над помещениями объекта производят с гидроизоляционным покрытием.

34. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладывают в оштукатуренных коробах без ревизий только через бытовые помещения объектов.

35. В помещениях объекта предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с технологическими требованиями производства.

36. Источники освещения оснащаются специальной осветительной арматурой, на производствах, связанных с выделением пыли, влаги – во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения, не создающие бликов.

37. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуют приточно-вытяжной системой вентиляции на естественном и(или) искусственном побуждении.

38. Конструкцию и исполнение систем вентиляции выполняют с исключением возможности поступления в помещения загрязненного воздуха и с обеспечением доступа к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

39. В производственных помещениях предусматривается естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

40. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов, источники выделения мучной пыли (завальные ямы, мешкосбивальные машины, просеиватели муки, сортировочные столы для сыпки коротко резаных изделий) – аспирационными установками.

41. Забор приточного воздуха для производственных помещений осуществляется из зоны не ниже 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха на фильтрах тонкой очистки.

42. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции в машинных и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок допускаются в верхней и нижней зонах помещений.

43. Выбросы из систем местных отсосов производят на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

44. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, перед выбросом его в атмосферу подвергается очистке.

45. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.

46. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, проводят в отдельных помещениях или на специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

47. На рабочих местах, для защиты от выходящих горячих паров и газов, устраивают воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время обеспечивается в пределах $+18^{\circ}\text{C}$ при скорости движения воздуха 0,5-1,0 метров в секунду (далее – м/с), а в летнее время $+22^{\circ}\text{C}$ при скорости движения воздуха 1-2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

48. Установки по выдуву бутылок изолируют от основного производства и оборудуют местными вентиляционными устройствами.

49. В бытовых помещениях, санитарных узлах, душевых и лабораториях устраиваются автономные (независимые) системы общеобменной и местной вентиляции, в бытовых помещениях – преимущественно с естественным побуждением.

50. С учетом технологии производства предусматривается устройство технологического кондиционирования.

51. Требования к микроклимату, освещенности производственных помещений, уровни шума, вибрации, электромагнитного излучения приборов и оборудования, содержания вредных примесей в воздухе рабочих зон обеспечиваются в соответствии с Гигиеническими нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах", "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека", утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса.

52. При отсутствии тамбуров на входах в производственные и складские помещения предусматривается устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.

53. Объект оборудуют централизованной системой отопления, при отсутствии допускается местное. Обеспечивают доступность нагревательных приборов при всех видах отопления для проведения уборки, осмотра и ремонта.

54. Помещения, отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяются оборудованием и (или) средствами, не допускающими резких изменений данных параметров.

55. Внутренняя отделка помещений выполняется с учетом технологии производства с использованием нетоксичных отделочных материалов, разрешенных к применению, конструктивно соответствующая используемой технологии производства. Стены производственных цехов ДМК, объектов молокоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, по производству быстрозамороженных полуфабрикатов, соли, пищевых концентратов, пищевых кислот, душевых облицовываются на всю высоту; стены производственных цехов других производств, лабораторий, бытовых помещений – на высоту не менее 2 м материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

56. Поверхности потолков (или, при отсутствии потолков, внутренняя поверхность крыши), надземных конструкций, находящихся над технологическим оборудованием в производственных помещениях, выполняют таким образом, чтобы не допускать осыпания в пищевые продукты посторонних частиц, образования и попадания в них конденсата, плесени.

57. При функционировании технологического оборудования обеспечивается исключение образования конденсата и плесени. Потолки, стены и пол выполняются из материалов, обеспечивающих гладкую, ровную, без дефектов поверхность, легко поддающихся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

58. Пол в производственных помещениях, душевых выполняют из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных, исключающих скольжение материалов, допускающих их санитарную обработку, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, с уклоном к трапам, расположенных в стороне от рабочих мест и проходов, с обеспечением дренажа. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов используют кислото-, щелоче- и маслостойкие покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта отделывают ударопрочными плитами. Участки полов в производственных помещениях, связанных с мокрыми процессами, повышенным загрязнением жиром, оборудуют решетками.

3. Требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования

59. Действующие объекты подлежат присвоению учетного номера объекта производства пищевой продукции в порядке, определяемом государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно подпункту 35) статьи 7-1 Кодекса.

60. Используемые способы и периодичность санитарной обработки, дезинсекции и дератизации помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств, используемых в процессе

производства оборота продукции, обеспечивают их безопасность и исключают возможность вторичного загрязнения готовой продукции.

61. Уборка производственных помещений проводится ежедневно влажным способом. Пол моется в процессе работы и по окончании смены с использованием мыльно-щелочного раствора. Поверхности панелей, двери в производственных помещениях моются не менее одного раза в неделю.

62. Все помещения и оборудование содержатся в чистоте. Проведение текущего и капитального ремонтов производственных помещений осуществляется по мере необходимости или по предписанию ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

63. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза на объектах пищевой промышленности.

64. Не менее одного раза в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой, дезинфекцией помещений, оборудования и инвентаря.

65. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделяется отдельное помещение, оборудованное сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши. Уборочный инвентарь маркируется. Не допускается хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях, а также использование его не по назначению.

66. Дезинфицирующие коврики устанавливаются у входов в производственный корпус, производственные помещения и каждую смену смачиваются в дезинфицирующем растворе.

67. Мойка и дезинфекция инвентаря, тары и транспортных средств проводятся в специальных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводом пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией, обученным персоналом. При ручной мойке предусматриваются передвижные 3-х секционные моечные ванны.

68. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза, в соответствии с технологической инструкцией, инструкцией по применению изготовителя.

69. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя.

70. Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, дезинсекции и дератизации, с кратностью, установленной хозяйствующим субъектом в рамках производственного контроля.

71. На объектах проводятся мероприятия по защите сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами, кратность которых устанавливается хозяйствующим субъектом с учетом заселенности грызунами, насекомыми.

72. Тара, строительные и хозяйственные материалы хранятся в складах, допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

73. Оборудование и инвентарь устанавливаются с учетом возможности свободного доступа для их обслуживания, санитарной обработки и ремонта.

74. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара и упаковка, все части оборудования и аппаратуры, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза для контакта с пищевой продукцией.

75. Для производства, хранения и транспортировки пищевой продукции используется оборудование, аппаратура и емкости, отвечающие требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823, подвергаться мойке и дезинфекции с частотой, достаточной для предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов.

76. Поверхности оборудования и инвентаря, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, предусматриваются гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, легко поддающиеся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

77. Металлические конструкции, имеющие контакт с пищевой продукцией, изготавливаются из нержавеющей материалов.

78. Все оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами. Контроль работы технологического оборудования организовываются хозяйственными субъектами в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" (далее – Закон), техническими регламентами.

79. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

80. Все открывающиеся проемы (окна, фрамуги, двери) оборудуют съемными защитными сетками от проникновения насекомых.

81. Профилактический осмотр систем вентиляции проводится не реже двух раз в год. Не реже одного раза в месяц проводится осмотр фильтров, их чистка и замена.

82. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержат в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности.

83. Аварии и ремонтные работы на водопроводе и канализации, отсутствие воды, пара и холода регистрируются в журнале учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

84. После устранения аварийных ситуаций, проведения ремонтных работ водопровод и резервуар промываются и дезинфицируются с последующими лабораторными исследованиями воды.

85. Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

86. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы подвергаются уборке. Не допускается использование бытовых помещений для других целей.

87. Санитарные узлы оборудуют самозакрывающимися дверьми, вешалками для специальной одежды, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и разовыми полотенцами или электрополотенцами. При входе в санитарный узел предусматривается дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

88. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально отведенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

89. Вывоз отходов осуществляется специальным транспортом по мере заполнения контейнеров в соответствии с установленными правилами вывоза.

90. Условия хранения и удаления отходов предусматривают с исключением возможности загрязнения готовой продукции, возникновения угрозы жизни и здоровью человека, а также исключения возможности загрязнения окружающей среды.

91. Не допускается:

1) хранение вышедших из строя газоразрядных ламп и измерительных приборов с ртутным наполнителем, подлежащим утилизации;

2) проведение работ при отключенных приточно-вытяжных вентиляционных системах и рециркуляция воздуха в производственных помещениях, имеющих открытые технологические емкости и процессы.

4. Требования к производству, расфасовке, хранению, транспортировке и обогащению пищевой продукции

92. Организация процессов и условий производства пищевой продукции не должна противоречить требованиям настоящих Санитарных правил, Закона, техническим регламентам.

93. Внутрицеховую транспортную (оборотную) тару и тарооборудование используют чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотную тару перед употреблением на объекте подвергают обязательной обработке.

Внутрицеховая тара маркируется по этапам технологического процесса, закрепляется за отдельными видами сырья и готовой продукции, используется строго по назначению.

94. Не допускается:

1) проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции. Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения;

2) хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях;

3) организация в производственных помещениях зон, затрудняющих удаление источников загрязнения пищевых продуктов;

4) хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевых продуктов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, в производственных помещениях и холодильниках;

5) наличие насекомых и грызунов;

6) использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях, применение стеклянных измерительных приборов без защитной оправы;

7) заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки, отпускать и перевозить изделия в таре и транспорте, не соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям;

8) транспортировка тары для упаковки готовой продукции через производственные помещения;

9) работа объектов на привозной воде;

10) использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

11) хранение и реализация продукции в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбой;

12) привлечение к технологическим операциям персонала, не имеющего профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), не прошедшего гигиеническое обучение;

13) прием, применение, хранение, транспортировка продовольственного сырья и производство пищевой продукции, которая:

не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям и требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевых продуктов, действующих в области безопасности пищевых продуктов;

имеет явные признаки недоброкачества, отличные от указанных в технических документах изготовителя признаков пищевого продукта;

не имеет сопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающие место происхождения и прослеживаемость пищевых продуктов, удостоверяющих их качество и безопасность;

не соответствует представленной изготовителем информации для потребителя, указанной в маркировке;

не имеет на маркировке сроков годности и (или) хранения, или сроки годности (хранения) которых истекли, или условия хранения которой не соответствует указанным в маркировке и (или) сопроводительных документах;

не имеет маркировки или не соответствует требованиям технических регламентов, устанавливающих требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) соответствующим требованиям технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции;

не имеет ветеринарных идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация);

содержащая пищевые ингредиенты, происхождение и безопасность которых не подтверждены в соответствии с законодательством;

является фальсифицированной продукцией.

14) пересыпание, переливание красителей, ароматизаторов, пищевых кислот и других добавок в другую посуду;

15) использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства специализированных пищевых продуктов;

16) использование нейодированной соли в производстве пищевой продукции. Перечень отдельных видов пищевой продукции, в производстве которой используется нейодированная соль, предусмотрен приложением 2 к настоящим Санитарным правилам;

17) совместное хранение не пищевых материалов, отходов, пищевых продуктов и сырья, не имеющих отношение к производству продукции в помещении, предназначенном для хранения сырья и готовой пищевой продукции;

18) образование "снеговой шубы" на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, на упаковках пищевой продукции наростов снега и льда;

19) совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления;

20) складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

95. Техническая вода используется для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в санитарных узлах, наружной обмывки автомашин.

96. Ассортимент выпускаемой продукции на объектах хозяйствующие субъекты разрабатывают в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

97. Лед, используемый в производстве, изготавливают из питьевой воды, соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности питьевой воды. Лед изготавливают, перемещают и хранят в условиях, защищающих его от загрязнения, обеспечивают сохранность его качества.

98. Пар, вступающий в непосредственный контакт с пищевой продукцией или с поверхностями, контактирующими с пищевой продукцией, вырабатывается из питьевой воды без добавления вредных веществ.

99. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием пропускаются через магнитоуловители, кроме материалов, используемых в потребительской таре.

100. Пищевые ингредиенты и пищевые добавки хранятся в упаковке завода-изготовителя и готовятся к использованию в отдельном помещении. Хранение их производится в отдельных закрытых шкафах, готовятся к использованию в отдельном помещении.

101. Каждая партия сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость.

102. Партии продовольственного сырья растительного происхождения сопровождаются информацией производителя (поставщика) о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

103. Продовольственное сырье животного происхождения используется для производства пищевых продуктов в пищевых целях в необработанном и переработанном виде при наличии ветеринарного документа.

104. Продовольственное сырье животного происхождения, полученное непосредственно от животных или при их убойе, сопровождается ветеринарными документами.

105. Обогащение (фортификация) пищевой продукции проводится в соответствии с требованиями законодательства Республики Казахстан в области безопасности пищевой продукции.

106. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются производителем (изготовителем) в зависимости от рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и вида обработки продукции, обеспечивающих сохранение свойств и безопасности пищевой продукции в течение всего срока годности при соблюдении условий хранения, предусмотренных требованиями документов нормирования.

107. Производитель (изготовитель) пищевой продукции обеспечивает безопасность продукции и предоставляет потребителю вместе с продукцией удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий или накладную с указанием даты и часа выработки продукции на объекте (с момента окончания технологического процесса), температуры хранения и окончания срока хранения (дата, час).

108. Складские помещения, помещения для хранения и подготовки сырья к производству оснащаются холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, оборудуются полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленными из материалов, обеспечивающих их санитарную обработку, охлаждаемые камеры – системами сбора и отвода конденсата.

109. Размещение готовой продукции в холодильной камере и (или) складском помещении осуществляется партиями, с указанием даты, смены выработки и номера партии.

110. Складские помещения, холодильные камеры оснащают контрольно-измерительными приборами для измерения массы, температуры, относительной влажности воздуха и времени, сведения о них хранят в течение срока годности (хранения) выпущенной продукции. Температуру и влажность камер, помещений поддерживают в соответствии требованиями нормативно-технической документацией на хранящуюся продукцию.

111. Температура и влажность в холодильных камерах и складах хранения готовой продукции контролируется хозяйствующим субъектом в рамках производственного контроля не менее 2-х раз в смену. Результаты контроля фиксируются в учетной документации объекта.

112. Холодильное оборудование, холодильные камеры моют и дезинфицируют по мере их загрязнения.

113. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба, сыр и другое), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и другое).

114. Для отдельных видов пищевой продукции обеспечивается соблюдение особых условий хранения:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0 °С до -2 °С не более двух суток;

3) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями;

4) овощи, в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза, в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке;

5) продовольственный картофель хранят в темных помещениях и (или) с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

115. Специализированные транспортные средства и транспортное оборудование, предназначенные для перевозки пищевой продукции с регламентированной температурой хранения и параметрам влажности, оснащают оборудованием, поддерживающим необходимую температуру перевозки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурного режима и уровня влажности.

116. Утилизация и уничтожение пищевой продукции, тары, промышленной упаковки осуществляется в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140 (далее – Правила утилизации и уничтожения).

5. Требования к организации производственного контроля

117. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, производитель (изготовитель) разрабатывает, внедряет и поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП (система анализа опасных

факторов и критические точки контроля), в соответствии с требованиями, предусмотренными ТР ТС 021/2011.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечивается посредством проведения производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные исследования.

118. При объекте оборудуется производственная лаборатория, осуществляющая собственными силами или с привлечением аккредитованной (аттестованной) испытательной лаборатории необходимый входной контроль сырья, готовой продукции; исследования санитарно-эпидемиологического состояния технологических процессов и качества дезинфекции производственных помещений, оборудования, инвентаря, при этом исследования ограничиваются исследованием на санитарно-показательную группу микроорганизмов и определение микроорганизмов порчи. На объектах малой мощности допускается проведение производственного контроля иной аккредитованной (аттестованной) лабораторией, имеющей право на выполнение этих видов исследований.

119. Порядок и периодичность производственного контроля определяются производителем (изготовителем) в программе производственного контроля, в которой устанавливается объем и периодичность проведения лабораторных исследований, санитарной обработки, дератизации и дезинсекции. Разработанная программа производственного контроля периодически пересматривается при внесении изменений в технологический процесс, рецептуру пищевого продукта.

120. В ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на объектах проводится лабораторный контроль с периодичностью и по показаниям, установленной Законом Республики Казахстан от 6 января 2011 года "О государственном контроле и надзоре в Республике Казахстан", за:

1) качеством продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности в зависимости от вида продукта;

2) санитарно-эпидемиологическим состоянием технологических процессов и качеством дезинфекции производственных помещений, оборудования, инвентаря (исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – бактерий группы кишечной палочки; патогенной микрофлоры – на рыбоперерабатывающих, мясоперерабатывающих, птицеперерабатывающих и молокоперерабатывающих объектах, объектах по производству кондитерских кремовых изделий, мучных полуфабрикатов);

3) соблюдением санитарно-гигиенических режимов производства, условий труда работающих (микроклимат, освещенность, воздух рабочей зоны, шум, вибрация, электромагнитное излучение).

121. Отбор образцов пищевой продукции, с объектов окружающей среды, в ходе государственного контроля и надзора для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы осуществляется в соответствии с требованиями Кодекса, нормативных документов на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для ее проведения.

122. Количество (объем) образцов определяется в соответствии с международными и региональными стандартами, а в случае их отсутствия – национальными (государственными) стандартами, технической документацией, методами (методиками), содержащими порядок и методы

исследований (испытаний) и измерений, в том числе порядок отбора образцов, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия продукции санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, техническим регламентам.

123. Производитель (изготовитель) обеспечивает соответствие показателей безопасности выпускаемой пищевой продукции, установленным ТР ТС 021/2011.

124. Работа на новом технологическом оборудовании, а также после ремонта, реконструкции проводится после проведения санитарной обработки, микробиологического контроля качества дезинфекции и безопасности выпускаемой продукции.

125. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции, повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

126. Производитель (изготовитель) незамедлительно прекращает процессы (стадии) производства (изготовления), оборота и утилизации пищевой продукции в случае, если допущено нарушение, приведшее к приобретению пищевой продукцией опасных свойств, обеспечивает ее отзыв с объектов внутренней торговли и проведение соответствующей экспертизы, после чего организует ее утилизацию или уничтожение в соответствии с Правилами утилизации и уничтожения.

127. На объектах в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции на стадиях производства, транспортировки и хранения, в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 2 % отобранных смывов, взятых не позднее 60 минут (далее – мин) после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции. Исследование на патогенную микрофлору в микробиологических смывах осуществляется при государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре и по показаниям. Наличие патогенной микрофлоры в смывах с вышеуказанных объектов внешней среды не допускается.

128. По запросам территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, производитель (изготовитель) предоставляет информацию о результатах производственного контроля.

6. Требования к бытовому обслуживанию, медицинскому осмотру и гигиеническому обучению персонала

129. Хозяйствующие субъекты обеспечивают персонал санитарной одеждой, в количестве не менее трех комплектов. В зависимости от специфики производства в комплект санитарной одежды дополнительно входят резиновые сапоги, перчатки, а также средства индивидуальной защиты.

130. Не допускается в специальной одежде выходить за пределы производственных помещений, надевать на нее верхнюю личную одежду.

131. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, стирка на дому не допускается.

132. Работники, занятые на пищевом производстве транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов при поступлении на работу, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики проходят медицинские осмотры в соответствии с Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденных приказом и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 128, зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10634. Рабочие и инженерно-технические работники, поступающие на работу и занятые в производствах и профессиях, связанных с вредными условиями труда, воздействием неблагоприятных производственных факторов проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

133. Хозяйствующим субъектом обеспечивается хранение на объекте личных медицинских книжек персонала.

134. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лица с подозрением на такие заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно сообщает о своем возможном заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

135. Лица, занятые транспортировкой, погрузкой и разгрузкой пищевой продукции, соблюдают личную и производственную гигиену. Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды предметы личного обихода.

136. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для потребления без дополнительной обработки, ежедневно, перед началом рабочей смены, медицинский работник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на целостность кожных покровов. Не допускаются к работе лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также лица с подозрением на инфекционное заболевание. Результаты осмотра заносятся в журнал результатов осмотра работников цеха по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

137. Потребление табачных изделий на объектах не допускается, за исключением мест, выделенных специально для потребления табачных изделий.

7. Требования к производству молока, молочных продуктов, детских молочных смесей

138. Принятое охлажденное молоко не допускается смешивать с хранившимся на объекте охлажденным молоком.

139. Производственная лаборатория объекта проверяет каждую партию молока или сливок из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям на эффективность пастеризации.

140. Установки по очистке молока, подготовке вспомогательного сырья, переработке, упаковке продукции, не входящие в состав комплексных технологических линий, в целях предотвращения загрязнения, размещают в изолированных друг от друга помещениях, а также отдельно от складских помещений.

141. Обработку оборудования для производства и хранения молока и молочных продукции проводят после каждого его освобождения.

142. Перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн дезинфицируют и ополаскивают питьевой водой. После окончания приемки молока шланги также промывают, дезинфицируют, закрывают заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешивают на кронштейны.

143. Принятое молоко и сливки после фильтрации и охлаждения до температуры $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ направляют на пастеризацию. Охлажденное молоко при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ хранится не более 6 часов (далее – ч), при температуре $+6^{\circ}\text{C}$ не более 4 ч.

144. Для хранения и подачи сырого и пастеризованного молока на производстве выделяют отдельные маркированные танки и молокопроводы.

145. Емкости, в которых производится изготовление и хранение молочных продуктов (кроме творога), снабжаются плотно закрывающимися крышками.

146. Для обеспечения безопасности, промышленной стерильности и продления сроков хранения, молоко и молочную продукцию подвергают термообработке – термизации, пастеризации, стерилизации, ультрапастеризации или ультравысокотемпературной обработке.

147. Сепарирование, нормализация и гомогенизация молока и сливок проводятся перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока, полученные сливки, обезжиренное молоко и нормализованную смесь подвергают дополнительной пастеризации.

148. Перед запуском пастеризационно-охладительных установок проверяют готовность оборудования и системы авторегулирования температуры пастеризации.

149. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче воды, пара, электроэнергии в течение двух ч и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси, находящиеся в емкостях сливают и направляют на повторную термическую обработку. Освободившееся оборудование подвергают мытью и дезинфекции.

150. Мойка молочных танков ручным способом проводится специальным персоналом. Мойщики танков не привлекаются к уборке других помещений и санитарных узлов. Для мойки танков используется отдельная специальная одежда и обувь. Резиновые сапоги после дезинфекции надевают

около танка на резиновом, предварительно продезинфицированном коврик. Специальная одежда мойщиков и инвентарь хранятся в отдельных промаркированных шкафах.

151. Фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после каждого использования. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики, мойка и дезинфекция фильтра проводится не реже одного раза в смену.

152. Использованные для прессования творога материал многократного использования сразу после окончания технологического процесса очищаются, стирается и кипятится в течение 10-15 мин. Материал просушивают в выделенном месте (сушильной камере, шкафу или на воздухе). Обработка материала проводится в отдельном помещении, стирка их в общей прачечной не допускается.

153. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или моющего средства, после чего промывают горячей водой.

154. Молочные автоцистерны после каждого освобождения от молока промывают, дезинфицируют и пломбируют.

155. Оборудование, неиспользуемое после мытья и дезинфекции более 6 ч, перед началом работы подвергается вторичной дезинфекции с последующим микробиологическим контролем качества мытья и дезинфекции. Микробиологические показатели чистоты тары, предназначенной для молочной продукции определены в приложении 4 к настоящим Санитарным правилам.

156. На объектах и в цехах по производству молочных продуктов для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) мойка и дезинфекция оборудования, контроль концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств осуществляются в автоматическом режиме.

157. На термограмме в течение каждого цикла пастеризации отмечается:

- 1) фамилия работника, проводящего пастеризацию;
- 2) тип и номер пастеризатора;
- 3) дата, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко;
- 4) время начала и окончания работы.

При изменении режимов пастеризации фиксируются причины отклонения от установленного режима. Термограммы хранятся в лаборатории в течение года.

158. При отсутствии автоматических контрольно-регистрирующих приборов, контроль режима пастеризации осуществляется замерами температуры каждые 15-20 мин с внесением данных в журнал (

произвольной формы). Специалистами производственной лаборатории проводится выборочный контроль температуры пастеризации не реже 3-4 раза в смену и эффективность тепловой обработки на линии стерилизации два раза в неделю путем исследования на промышленную стерильность.

159. На переработку или на разлив молоко направляется после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу в зависимости от используемого режима пастеризации.

160. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ и направляются на разлив. Пастеризованное молоко до разлива хранится не более 6 ч. В случае продления срока хранения пастеризованного молока в танке, перед разливом молоко подвергается повторной пастеризации.

161. В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+4^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч, при температуре от $+6^{\circ}\text{C}$ до $+8^{\circ}\text{C}$ – не более 3 ч.

162. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и сразу направляются на заквашивание. Не допускается выдерживать молоко при температуре сквашивания без внесения закваски.

163. В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры от $+4^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ и хранение его до использования до 6 ч. При более длительном хранении – молоко перед заквашиванием подлежит повторной пастеризации.

164. Кумыс вырабатывается из кобыльего молока путем сквашивания чистыми культурами болгарской, ацидофильной палочек и дрожжей. Хранение кумыса производится при температуре не более $+6^{\circ}\text{C}$.

165. В производстве сметаны используются свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается. Созревание сметаны проводится в холодильных камерах при температуре от 0°C до $+8^{\circ}\text{C}$. Созревание сметаны, расфасованной во флаги и бидоны, осуществляется в течение 12-48 ч, в мелкую потребительскую тару – от 6 до 12 ч.

166. Для производства детских молочных продуктов используется пастеризованное молоко высшего или 1-го сортов, охлажденное до $+2^{\circ}\text{C}$ – $+6^{\circ}\text{C}$, после чего направляется на разлив или на последующую высокотемпературную обработку.

167. При разливе кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате соблюдается следующая последовательность розлива:

- 1) продукты, выработанные с лакто, бифидобактериями;
- 2) с чистыми культурами молочнокислых бактерий;

3) с пропиновокислыми бактериями;

4) с ацидофильной палочкой и на кефирном грибке.

168. Продукция из битых, недолитых бутылок и пакетов с пастеризованным или стерилизованным молоком или сливками сливается через слой фильтрующего материала, с кисломолочными напитками через двойной слой марли. Молоко или сливки направляются на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты на промышленную переработку.

169. Мука и сахар перед использованием просеиваются, изюм перебирают и промывают, какао, кофе и ванилин проверяют на наличие механических примесей.

170. Сыры твердые и мягкие изготавливают из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров не прошедших срок созревания.

171. В реализацию молоко и молочные продукты направляют в охлажденном виде до температуры не более +8 °С.

172. Набор помещений объектов по производству мороженого предусматривается согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

На объектах малой мощности неохлаждаемый склад допускается совмещать с хранением тары и распаковочным отделением, для которых выделяются отдельные участки. Допускается совмещение заготовительного и аппаратного отделений.

Набор и площади производственной химической и микробиологической лаборатории определяются в зависимости от объема и видов исследований в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

173. В производстве мороженого не допускается:

1) применение уксусной кислоты, гусиных, утиных, а также куриных яиц из хозяйств неблагополучных по инфекционным заболеваниям;

2) прием из торговой сети для переработки оттаявшего в виде жидкой смеси и с механическим загрязнением мороженого;

3) применение эмалированных ванн, посуды из оцинкованного железа и нелуженой меди.

174. На всех этапах производства мороженого обеспечивается соблюдение следующих требований:

1) распаковка сырья и подготовка смеси проводится в отдельном помещении;

2) передача жидких полуфабрикатов после пастеризации смеси производится по системе закрытых труб. Допускается перенос полуфабрикатов в закрытых алюминиевых или из нержавеющей стали луженых оловом емкостях;

3) мороженая смесь, сахарный сироп и другие пищевые добавки фильтруются через специальные фильтры или стерильную марлю, которые меняются по мере загрязнения;

4) пастеризация смеси производится при температуре при $+70^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин; при $+75^{\circ}\text{C}$ – 20 мин; при $+80^{\circ}\text{C}$ – 10 мин; при $+85^{\circ}\text{C}$ – 5 мин;

5) контроль качества пастеризации проводится с помощью контрольно-измерительной аппаратуры (манометрических самопишущих термометров или термометров в металлической оправе). Заполненные термограммы с температурной кривой хранятся в цехе мороженого или производственной лаборатории в течение трех месяцев;

6) после пастеризации смесь охлаждается до температуры $+6^{\circ}\text{C}$ и хранится не более 24 ч;

7) температура мороженого после фризирования не выше -3°C , после закалки и хранения – не выше -12°C , для фруктово-ягодных и ароматических видов мороженого – не выше -14°C ;

8) незакаленное весовое мороженое после фризирования – с температурой не выше -5°C ;

9) в процессе приготовления и хранения мороженого осуществляется ежедневный производственный лабораторный контроль с документированием.

175. Транспортируется мороженое в условиях, обеспечивающих температуру в закаленном мороженом не выше -12°C , в незакаленном состоянии – не выше -5°C .

176. Приготовление заквасок и пробиотических культур проводится в помещении изолированном от других помещений и максимально приближено к производству кисломолочных продуктов. При входе в отделение предусматривается тамбур для смены специальной одежды.

177. В производственной микробиологической лаборатории предусматривается бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. В заквасочной выделяются зоны для приготовления кефирной и ацидофильной заквасок, мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

178. При изготовлении небольших объемов заквасок допускается приготовление закваски в одном помещении. Для приготовления и транспортировки кефирной и ацидофильной заквасок используются отдельные маркированные резервуары и трубопроводы.

179. После вскрытия флакона с готовой к употреблению закваской, дальнейшее ее хранение и использование не допускается.

180. Для стерилизации воздуха в заквасочных помещениях и тамбуре устанавливаются бактерицидные лампы. Порядок применения бактерицидных ламп на объектах по переработке и производству пищевой продукции определяется приложением 6 к настоящим Санитарным правилам. Вход в отделение предусмотрен только для работников, занимающихся приготовлением закваски и уборкой помещений.

181. Термостаты и холодильники, предназначенные для приготовления и хранения заквасок, не допускается использовать для других целей.

182. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски, проводится в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

183. Приготовление закваски на пастеризованном молоке, пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, сквашивание и охлаждение закваски производится в одной емкости.

184. Закваски сопровождаются Свидетельством о государственной регистрации, выдаваемым в соответствии с документами нормирования. Не допускается использование закваски (сухой лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности и (или) с повышенной кислотностью.

185. Контроль приготовления и качества лабораторной, пересадочной и производственной заквасок осуществляется производственной лабораторией.

186. В камерах хранения масла и сыра, для стерилизации воздуха в помещениях посола, обсушки и упаковки сыра в пленку устанавливаются бактерицидные лампы согласно приложения 6 к настоящим Санитарным правилам.

187. Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству молока и молочной продукции предусматриваются в соответствии с приложением 7 к настоящим Санитарным правилам.

188. За качеством и безопасностью поступающего сырья, готовой продукции в процессе производства осуществляется производственный теххимический и микробиологический контроль в соответствии со схемой организации микробиологического контроля на объектах по производству молока и молочной продукции согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

На объектах малой мощности каждый вид готовой продукции исследуют на соответствие требованиям нормативной документации по микробиологическим показателям не реже 1 раза в месяц. В случае выявления нестандартной продукции проводится контроль по ходу технологического процесса по вышеприведенной схеме.

189. Состав и минимальные площади помещений ДМК и помещений раздаточных пунктов установлены в приложении 9 и 10 к настоящим Санитарным правилам.

190. В основных производственных помещениях ДМК устанавливаются бактерицидные лампы в соответствии с настоящими Санитарными правилами. Режим работы бактерицидных ламп отмечается в

журнале регистрации работы бактерицидных ламп на производстве по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным правилам.

191. Не реже одного раза в 10 рабочих дней проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

192. В ДМК большой мощности (свыше 5-ти тысяч порций) для мойки бутылочек устанавливаются бутылкомоечные машины.

193. Ассортимент молочных и других смесей для детского питания включает – молоко цельное, сливки, молоко с отварами, кисломолочные смеси, творог, каши, кисели, витаминизированные настои и напитки.

194. Молоко для детского питания доставляется из фермерских (крестьянских) хозяйств по прямым поставкам натуральным, не нормализованным и принимается при наличии ветеринарной сопроводительной документации, подтверждающей благополучие хозяйства по инфекционным болезням. Молоко доставляется из молокоперерабатывающих объектов пастеризованным и нормализованным, не менее 3,2 % жирности.

195. Не допускается принимать и перерабатывать фальсифицированное молоко (подсытое, разбавленное водой или обезжиренным молоком), с наличием нейтрализующих (сода, аммиак) и консервирующих веществ, а также молоко с запахом и привкусом химикатов и нефтепродуктов или другими посторонними привкусами и запахами.

196. В случае невозможности использования молока сразу, оно хранится в охлаждаемой камере при температуре не выше +4 °С.

197. Детские молочные продукты и смеси производятся в соответствии с рецептурой и технологическими инструкциями производителя и (или) документами нормирования.

198. Поступающее молоко подвергается фильтрации через лавсановые фильтры или несколько слоев марли (3-4 слоя). Продолжительность работы фильтра определяется чистотой и температурой молока. При низкой температуре молока требуется более частая смена фильтров. После фильтрации фильтры моют, кипятят и просушивают в сушильных шкафах.

199. Профильтрованное молоко подвергается стерилизации, кипячению или пастеризации. Температурные режимы обработки молока и смесей зависят от вида производимого продукта.

200. Охлаждение молока и молочных смесей проводят в стерилизаторах, пастеризаторах, в холодильных камерах (шкафах), при наличии специальной установки – "ледяной водой".

201. Помещение для изготовления молочной закваски изолировано и оборудовано автоклавом (термостатом), холодильным шкафом или камерой. Кефирные грибки, молочные закваски, готовая к употреблению продукция подвергаются лабораторному контролю.

202. Укупорочный материал стерилизуется. Использование ватно-марлевых тампонов не допускается.

203. В детские молочные продукты допускается вносить витамины, минеральные вещества, сахар и другие пищевые ингредиенты, разрешенные к применению в Республики Казахстан, регламентирующие нормативно-технической документацией на конкретный вид детских питательных смесей с учетом возрастных особенностей детей.

204. Все пищевые добавки и другие пищевые ингредиенты поступают на производство в упакованном виде и перед использованием подвергаются стерилизации. Сахар добавляется в виде сахарного сиропа, соль – в виде раствора.

205. На каждой порции продукции предусматривают этикетку (маркировку) с обозначением наименования кухни и вида продукта, его состава, количества, даты и часа приготовления, срока реализации и условий хранения.

8. Требования к мясоперерабатывающим объектам

206. Перед сбросом сточных вод в канализацию или на местные очистные сооружения, сточные воды подвергают механической очистке, пропускают через жирословители, сточные воды из карантинного отделения и от смыва территории пропускают через улавливатель навоза и подвергают обеззараживанию.

207. Все твердые производственные отходы, в том числе навоз собирают в специальные накопители и вывозят в места обезвреживания или утилизации.

208. Площадка (помещение) для содержания скота размещается на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м.

209. При расположении карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни в одном здании, предусматривают изолированные проходы для больных и здоровых животных.

210. Для санитарной бойни предусматривают отдельный въезд для больных животных и площадку для его приема.

211. Полы, стены, кормушки, жиесборник и другое оборудование карантинного отделения изготавливают из материалов, подвергающихся дезинфекции. Не допускается использование кормушек, поилок и инвентаря, изготовленных из дерева.

212. Для сбора и накопления каныги оборудуют водонепроницаемые приемники, с плотно закрывающейся крышкой, рассчитанные не менее чем на трехсуточное накопление каныги. Площадка вокруг приемника бетонируется. Каныга вывозится на навозохранилище специальным транспортом, который ежедневно промывается и дезинфицируется.

213. Биотермическое обеззараживание навоза проводится на специально оборудованных площадках.

214. Транспортные средства, перевозящие животных после выгрузки их и очистки от навоза, подвергают мойке и дезинфекции в дезопомывочном пункте или на моечной площадке, оборудованной на выезде с территории базы.

215. Помещения для убоя животных обеспечивают:

1) отдельным помещением для процессов освобождения желудков и кишок от содержимого и мездрения шкур линиями убоя, сконструированными таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между чистой зоной и зоной с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии убоя животных после удаления с туши шкуры и внутренних органов;

2) оборудованными местами (точками) ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

3) отдельным помещением для проведения исследований на трихинеллез, оборудованным необходимыми приборами и инструментами;

4) отдельным оборудованным помещением или запасным подвесным путем для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра и повторной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, полученных от животных с подозрением на заболевание;

5) изолированной холодильной камерой (при отсутствии санитарной бойни) для обеззараживания путем замораживания продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями.

216. На объектах, производящих убой в количестве до 30 голов в смену, допускается производить убой больных и подозрительных на заболевание животных в помещении для убоя животных в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из помещения продуктов убоя здоровых животных. По окончании убоя больных и подозрительных на заболевание животных помещение, оборудование, и инвентарь (тару, транспортные средства), подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

217. Сточные воды санитарного блока, перед спуском в систему канализации, обезвреживают.

218. При размещении в едином блоке карантинного отделения перед изолятором оборудуют тамбур, в котором устанавливают шкафы для специальной одежды рабочих, устройства для мытья рук, дезинфицирующий коврик для дезинфекции обуви или санитарный модуль.

219. Подвесные пути и конвейерные линии цеха первичной переработки скота исключают возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами и технологическим оборудованием. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устанавливают водонепроницаемые желоба с уклоном к трапам для стока жидкости.

220. Допускается выделять специальные участки в помещении для убоя, отделенные перегородкой высотой не менее 3 м и удаленные от места нахождения туш на расстояние не менее 3 м и производить технологические процессы:

1) освобождения желудков (преджелудков) от содержимого (мокрым методом);

2) сбора, хранения (до получения результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы) и обработки пищевой крови;

3) обработки субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов); снятие прирезей мышечной и жировой ткани со шкур. При проведении процесса обработки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов допускается проводить в этом же помещении.

221. Специальные участки в помещении для убоя оснащают холодной и горячей водой, устройствами для санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, устройствами для мытья рук.

222. Предусматривают экстренную остановку линии убоя с рабочих мест ветеринарных специалистов при помощи кнопки "Стоп" в случае подозрения или выявления особо опасных заболеваний животных.

После убоя, туши и другие продукты убоя подлежат обязательной обработке, ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению.

223. Тара, спуски, тележки и другие транспортные устройства для накопления и перевозки пищевого сырья (жира, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов) предусматриваются отдельные, с маркировкой для каждого цеха и вида продукции. Использование их в других цехах и для других целей не допускается.

224. Участки обескровливания туш, под подвесными путями для сбора технической крови, оборудуют поддонами с уклоном к трапам, на участке зачистки и обработки туш – желобами для сбора стоков и емкостью (накопителем) для сбора обрезки.

225. Участок сбора пищевой крови оснащают устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, флагами, инвентарем и оборудованием.

226. Кровь транспортируют к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение. Продукты переработки крови упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от помещений для хранения технического альбумина и других не пищевых продуктов. Оборудование для сушки пищевого альбумина используют с собственными вентиляционными устройствами.

227. Непищевые отходы собирают в отдельную тару, окрашенную в отличительный цвет и имеющую маркировку. Для сбора конфискатов оборудуют отдельные спуски или специальную передвижную закрывающуюся тару.

228. Производство колбасных и консервных изделий из продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, допускается в производственном помещении и в отдельную смену. По окончании работы необходимо провести дезинфекцию помещения, оборудования и инвентаря.

229. Обеззараживание продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями, проводят в обособленных помещениях, с использованием оборудования, расположенного с исключением перекрестных потоков продуктов убоя, допущенных ветеринарной службой к использованию с ограничениями с обеззараженными продуктами убоя.

230. Оборудование и рабочие места для обработки кишок размещают по ходу технологического процесса, с целью исключения загрязнения готовой продукции и цеха содержимым кишок и смывными водами после их промывки. Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией. К рабочим местам по обработке кишок подводится холодная и горячая вода, сортировка (продувка) кишок проводится сжатым воздухом.

231. Подготовку кишечной оболочки на объектах малой мощности по производству колбасных изделий допускается проводить на выделенных участках в помещении по производству колбас, отделенных перегородкой высотой не менее 2 м.

232. Дробление и опилка костей, предназначенных для вытопки жира, производится в отдельном помещении жирового цеха.

233. Изделия из субпродуктов и крови изготавливают в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводят в камере размораживания холодильника, при ее отсутствии в отдельном помещении колбасного цеха.

234. Не допускается обеззараживание условно годного мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасного, кулинарного и консервного цехов, цеха мясных полуфабрикатов.

235. Условно годное мясо и субпродукты используют для изготовления мясных хлебов. Контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией не допускается. Условно годное мясо хранится в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

236. Мясной фарш и фарш из субпродуктов готовятся в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

237. Подача топлива в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

238. Для изготовления медицинских препаратов из животного сырья выделяют отдельные производственные помещения. Не допускается совмещение производственных помещений объектов с помещениями по производству кормовых и технических продуктов. При производстве выделяют обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника, экспедиции.

239. Кормовая мука хранится и реализуется в упакованном виде.

240. Поступающее на производство мясо подвергается сухому туалету, срезу клейма, в случае необходимости промывке водой. Не допускается производить туалет туш на столах ветошью из ведра.

241. Температура мяса, поступающего на обвалку, не выше $+4^{\circ}\text{C}$ – $+6^{\circ}\text{C}$. Если мясо поступило с более высокой температурой, оно подлежит переработке в течение 2-3 ч или помещается в холодильную камеру для охлаждения.

242. В сырьевом цехе обеспечивают температуру воздуха не более $+12^{\circ}\text{C}$ и относительную влажность не более 70 %.

243. Посол (созревание) мяса для производства колбасных изделий и мясных копченостей проводят в посолочной камере при температуре не более $+4^{\circ}\text{C}$.

244. Каждая партия готовых полуфабрикатов маркируется биркой с указанием даты посола.

245. Пищевые добавки используют в соответствии с технологическими инструкциями. Отпуск их со склада в лабораторию и из лаборатории осуществляется ответственным работником с регистрацией в учетной документации объекта.

246. Применение нитритно-посолочных (посолично-нитритных) смесей, содержание нитрита натрия (калия) в продукции осуществляется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", утвержденным Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.

247. Подготовку пищевых добавок (при необходимости фасовка пищевых добавок) и не мясных ингредиентов (круп, свежих овощей и фруктов, сырых яиц и т.д.) проводят в отдельном помещении.

248. Рамы, используемые для термической обработки, идентифицируют (указывают дату, время, количество, наименования продукции, подпись ответственного лица).

249. Наполнение оболочек фаршем производится специальными шприцами. Воздух, попавший в батон вместе с фаршем, удаляется проколом оболочки. Батоны, заполненные фаршем, в цехе хранятся не более 2-х часов при температуре помещения $+15^{\circ}\text{C}$ – $+20^{\circ}\text{C}$.

250. Допускаются к использованию натуральные и искусственные оболочки. Изготовление полукопченых колбас в искусственной оболочке не допускается.

251. Полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы проходят процесс осадки при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 80-85%.

252. Термическая обработка колбас и мясных копченостей проводится в стационарных обжарочных или варочных камерах и термических агрегатах. Камеры для термической обработки оснащаются приборами для контроля и регулирования температуры и относительной влажности, режимы термической обработки продукции регистрируются в учетной документации объекта.

253. Конец варки колбасных изделий определяется температурой внутри батона ($+70^{\circ}\text{C}$ – $+72^{\circ}\text{C}$).
254. Охлаждение вареных колбас проводится холодной водой под душем в течение 7-10 мин до температуры внутри батона не выше $+30^{\circ}\text{C}$, после чего колбасу помещают в камеру с температурой $+8^{\circ}\text{C}$ – $+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажностью 85-90 %. Вареные мясные копчености охлаждают до температуры в толще продукта не выше $+8^{\circ}\text{C}$.
255. При производстве мясных копченостей в самостоятельных цехах малой мощности допускается проведение охлаждения на площадях термического отделения.
256. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение через производственные помещения во время технологического процесса не допускается.
257. Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству мяса и мясной продукции определены приложением 12 к настоящим Санитарным правилам.
258. Для производства пастеризованных консервов мясное сырье после процесса жиловки обрабатывают горячим воздухом при температуре $+120^{\circ}\text{C}$ в течение 60-90 сек или фламбируют пламенем газовой горелки в течение 15-20 сек.
259. Потребительскую тару для производства консервов подвергают обязательной санитарной обработке горячей водой (не менее $+80^{\circ}\text{C}$), острым паром или иным разрешенным способом.
260. Крышки для производства пастеризованных консервов, упакованные в пергаментную бумагу, предварительно стерилизуют при температуре $+100^{\circ}\text{C}$ не менее 20 мин или иным разрешенным способом.
261. Не допускается поставка мяса в полутушах, четвертинах и отрубях для производства пастеризованных консервов в не упакованном виде.
262. Параметры стерилизации или пастеризации записывают на носители информации, являющиеся документами строгой отчетности, обеспечивают хранение записей в течение времени, превышающем срок годности продукции не более чем на 3 месяца.
263. Продолжительность технологического процесса производства консервов от процесса жиловки или измельчения мясных блоков до тепловой обработки не более 2 ч – для стерилизованных, и 1 ч – для пастеризованных консервов без учета времени процесса посола.
264. Время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки не более 30 мин – для стерилизованных консервов и 20 мин – для пастеризованных консервов.

265. Допустимая температура бланшированного сырья перед расфасовкой в потребительскую тару не ниже +40 °С.

266. Каждому наименованию консервов присваивают ассортиментный номер.

267. Стерилизованные консервы во всех видах потребительской тары хранят при температуре от 0 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %; пастеризованные консервы – при температуре от 0 °С до +5 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

268. Бытовые помещения для работников, не участвующих в процессе производства продуктов убоя и мясной продукции, предусматривают отдельно от бытовых помещений, предназначенных для работников, непосредственно участвующих в технологическом процессе производства продуктов убоя и мясной продукции.

269. При перевозке туш, полутуш и четвертей туши транспортные средства и (или) контейнеры оборудуют средствами для возможности их вертикальной перевозки, установленными на высоте, исключающей соприкосновение туш, полутуш и четвертей туши с полом.

270. Допускается использование транспортных средств и (или) контейнеров, прошедших санитарную обработку и дезинфекцию, для перевозки продуктов убоя и мясной продукции после перевозки в них животных или любого другого груза.

271. Не допускается:

1) перевозка продуктов убоя и мясной продукции навалом без использования транспортной или потребительской тары;

2) хранение охлажденной, подмороженной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер;

3) совместная перевозка в одном транспортном средстве и (или) контейнере продуктов убоя и мясной продукции различного термического состояния, продуктов убоя, мясной продукции с продуктами, предназначенными для производства технической продукции (шкуры, кости и другое).

272. Охлажденные пищевые продукты убоя перевозятся при температуре от 0 °С до +4 °С, подмороженные – от -1 °С до -3 °С, замороженные – не выше - 8 °С.

9. Требования к рыбоперерабатывающим объектам

273. В зависимости от мощности и ассортимента выпускаемой продукции на объекте предусматривают производства: холодильное, посольное, консервное, пресервное, икорно-балычное, копильное, кулинарное, рыбного жира, белковых концентратов, белковой икры, кормовой и технической продукции, выработки льда и другие.

274. Производство пищевых, медицинских и ветеринарных препаратов размещают в изолированных помещениях с самостоятельными входами и бытовыми помещениями.

275. Цеха технической продукции удаляют от производственных цехов пищевой продукции на расстояние не менее 100 м и отделяются от последних зоной зеленых насаждений.

276. Во всех цехах и помещениях проводится ежедневная уборка, дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.

277. Каждый вид пищевых отходов собирают отдельно в чистые промаркированные, герметичные емкости для сбора пищевых отходов. Продолжительность хранения отходов на производстве не более 4 ч.

278. Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего объекта оборудуют водоотведением, пол выполняют в соответствии с пунктами 57 и 58 настоящих Санитарных правил.

279. К санитарной пристани и рыбоприемной площадке подводят холодную и горячую воду, создают условия для дезинфекции площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

280. Рыбоприемные площадки ежедневно очищают, дезинфицируют и промывают чистой водой. Пространство под приемной площадкой содержат в чистоте.

281. Промывку столов проводят по мере загрязнения. Шланги, используемые для мытья рыбы, хранятся в условиях, исключающих их загрязнение.

282. После разделки рыбу тщательно промывают в проточной воде, хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом, или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

283. Санитарная обработка мелкого инвентаря проводится в стерилизаторах, крупный инвентарь и оборотная тара в моечной машине или в моечных ваннах с подводом холодной и горячей воды в отдельном помещении.

284. Упаковочная и оборотная тара хранится в чистых, сухих помещениях на поддонах. Крышки тары поступают в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемые материалы.

285. При производстве соленой продукции предварительно осуществляется подготовка посольных емкостей, инвентаря и оборудования. После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь тщательно очищают от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверяют их на водонепроницаемость.

286. Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) маркируют, ежедневно промывают и дезинфицируют.

287. Стационарные чаны для посола, размораживания, отмочки, углубленные в землю, располагаются с возвышением стенок над полом на высоте исключающей загрязнение продукции, дно

чанов с уклоном к сливному отверстию для обеспечения полного стока отработанных тузлуков и смывных вод.

288. Оставшаяся в чанах после выгрузки рыба тузлук допускается к повторному использованию в производстве после очистки (фильтрации) по заключению лаборатории, в случае отсутствия порочащего запаха, при кислотности не более 2-3 единиц.

289. Для чанов используются гнеты, изготовленные из материалов, устойчивых к тузлукам, легко поддающиеся очистке и дезинфекции.

290. К емкостям для размораживания, посола и отмочки обеспечивают подводку через смеситель горячей и холодной воды. Сливную трубу из емкостей оборудуют запорной арматурой.

291. Для посола рыбы используют контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.

292. Очистку, подкрепление и охлаждение тузлука при посоле рыбы в циркулирующих тузлуках и при посоле в пульсирующих тузлуках осуществляют в соответствии с технологическими инструкциями изготовителя.

293. Для производства пресервов выделяют следующие помещения (участки): централизованная тузлучная, охлаждаемая камера для хранения готовой продукции, подготовки, обработки овощей и фруктов, охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья, помещение для хранения вспомогательных материалов, помещения для хранения тары, мойки и дезинфекции пустых банок, инвентаря и внутрицеховой тары.

294. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

295. Пресервы после закатки хранятся не более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляются в холодильник на созревание при температуре от 0 до -8 °С.

296. Основное производство консервов размещается в общем помещении с устройством отделений для варки соуса, автоклавирования, мойки тары, инвентаря и участков – сырьевой, обжарочный, бланшировочный и расфасовки.

297. Автоклавы для стерилизации консервов оборудуют контрольно-измерительными приборами, работающими в автоматическом режиме. Термограммы хранятся в производственной лаборатории не менее одного года. На термограмме указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика.

298. В рамках программы производственного контроля проводится проверка эффективности процесса стерилизации методом случайной выборки (инкубационные тесты – при +37 °С в течение семи дней или при +35 °С в течение десяти дней, осмотр внешнего вида банок и микробиологический анализ их содержимого в лаборатории объекта или аккредитованной лабораторией). Эффективность

закатки и наличие повреждений у банок проверяется ежедневно на специальном оборудовании. На банках, прошедших тепловую обработку при одинаковых условиях, устанавливают опознавательную метку партии.

299. Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы сливают, системы и заливочные машины промывают горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой.

300. Хранение консервов на объекте осуществляется в сухих складских помещениях. Бомбажные и другие отбракованные консервы хранят в отдельном помещении.

301. В цехе по производству кулинарных рыбных изделий выделяют помещения (участки) для хранения, распаковывания, размораживания и разделки сырья, хранения и обработки овощей, приготовления теста, обжарки и запекания рыбы, приготовления заливных блюд, фаршевых изделий, соусов и ланспига, хранения вспомогательных материалов, упаковки продукции, экспедицию с холодильной камерой, холодильную камеру для хранения отходов, моечные помещения для мойки инвентаря, внутрицеховой и оборотной тары.

302. После варки рыбных колбас температура внутри батона обеспечивается не ниже $+80^{\circ}\text{C}$, после копчения не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ – $+50^{\circ}\text{C}$. По окончании обжарки продукт охлаждается до температуры $+20^{\circ}\text{C}$ и сразу же фасуется.

303. При изготовлении рыбного фарша используется рыба, охлажденная до $+5^{\circ}\text{C}$. Рыбный фарш сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

304. Фарш с пищевыми добавками перемешивается в течение 4-7 мин, температура фарша не более $+10^{\circ}\text{C}$.

305. Смесь стабилизирующих добавок готовится заранее и хранится в плотно закрытой емкости в сухом, прохладном месте.

306. В копильном производстве выделяются помещения (участки) для приготовления солевого раствора, охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья, для упаковки готовой продукции, холодильник для временного хранения готовой продукции, для обработки, сушки, хранения оборотной тары, для хранения топлива, опилок и копильной жидкости, для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

307. Копченые, вяленые и сушеные рыбные продукты из белого амура, карпа, сома и толстолобика изготавливают только после их разделки.

308. Допустимая температура внутри рыбы горячего копчения по завершению процесса копчения – не менее $+80^{\circ}\text{C}$.

309. Готовая продукция быстро охлаждается до температуры не выше $+20^{\circ}\text{C}$, упаковывается и направляется в холодильную камеру.
310. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до -2°C , рыбу холодного копчения – при температуре от 0°C до -5°C .
311. Рыбу горячего копчения до замораживания допускается хранить не более 12 ч. Не допускается переупаковывание рыбы горячего и полугорячего копчения.
312. В ящиках для упаковки копченой рыбы предусматривают отверстия в торцевых сторонах.
313. При выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь маркируется. Для укладки ломтиков используются лопаточки или вилочки.
314. Вяление рыбы в естественных условиях производится на открытых вешалах или под навесом. Площадку под вешалами выполняют с ровным твердым покрытием с уклоном для стока атмосферных вод, содержат в чистоте. Использование площадок для других целей не допускается.
315. Нижние ряды рыбы, при развеске на вешала, располагают на высоте, исключающей загрязнение продукции.
316. Клетки, шомпола, рейки, решетки и другие после каждой разгрузки очищают, промывают горячим раствором моющего средства и ошпаривают.
317. Готовая вяленая рыба складывается в бурты на столы высотой от пола исключающей загрязнение продукции и покрывается брезентом. Оставлять бурты на ночь не допускается.
318. Производство икры (икорный цех) предусматривается как в составе многопрофильного объекта или как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных, вспомогательных и бытовых помещений. Оно размещается в самостоятельных технологических цехах, оснащенные необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем. Выработка икры в банках и бочках производится в отдельных помещениях.
319. Для удаления небелиний и посторонних включений из икры используются прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой.
320. Участок выемки ястыков и пробивки икры оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды и снабжают устройством с раствором антисептика для обработки рук и инвентаря.
321. Икра рыб собирается в чистые емкости и доставляется в цех (участок) фасовки в охлажденном состоянии при температуре 0°C .

322. Для приготовления икры применяются кипяченые охлажденные тузлуки и прокаленная соль. Масло производственной лабораторией проверяется на отсутствие золотистого стафилококка.

323. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не превышает двух часов. После пастеризации икра направляется в холодильную камеру.

324. Икру осетровых рыб изготавливают из икры-сырца, заготавливаемого только от живых рыб, не имеющих признаков засыпания.

325. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стираются, перед использованием кипятятся.

326. Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, после окончания каждого производственного цикла зачищают, промывают и дезинфицируют. Промывные воды удаляют через жирословитель.

327. Обеспечивается герметизация процесса приготовления медицинского жира и витаминных препаратов.

328. Для перевозки живой рыбы автомобильным транспортом используется чистая вода, без посторонних включений.

329. Отходы, полученные в процессе производства рыбной продукции, собираются в водонепроницаемые промаркированные емкости и по мере накопления удаляются из производственных помещений.

330. Отходы хранятся в емкостях в охлаждаемых камерах отдельно от сырья и готовой продукции. Хранение отходов без охлаждения в закрытых емкостях осуществляется не более двух часов.

331. На рыболовных судах не допускается контактирование продукции с талой водой.

332. На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны снабжают устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне. Данные устройства обеспечивают температуру смеси рыбы и чистой морской воды не выше + 3⁰С через 6 ч после загрузки и не выше 0⁰С – через 16 ч, и позволяют вести мониторинг и регистрацию температур.

333. Допускается малым судам выгружать продукты рыболовства безо льда в течение 12 ч с момента вылова при температуре хранения рыбы от -1⁰С до +4⁰С.

334. При охлаждении продуктов рыболовства водой, на борту судна рыбу хранят в чистой охлажденной воде не более трех суток.

335. Предотвращают попадание на судно птиц, насекомых или других животных, паразитов и вредителей.

336. Морозильное судно оснащают:

1) морозильным оборудованием достаточной мощности для быстрого понижения температуры до -18°C ;

2) охлаждающим оборудованием достаточной мощности для содержания продуктов рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18°C , оборудованным устройствами для регистрации температуры. Датчик температуры считывающего устройства располагают в зоне самой высокой температуры в трюме.

337. Внутренние стены и потолки холодильных камер и морозильников перед загрузкой в них продуктов рыболовства подвергаются санитарной обработке.

338. Продукты рыболовства в камерах холодильника и морозильника укладываются штабелями на деревянные решетки или поддоны. Штабеля располагаются на расстоянии от стен и приборов охлаждения. Между штабелями оставляются проходы.

339. Если рыболовные суда располагают устройством для подачи воды, используемой вместе с рыбой, то оно устанавливается с исключением загрязнения подаваемой воды.

340. На плавбазах (плавсредствах) предусматривают:

1) зону приемки с устройством защиты продукта от солнца и нагревательных элементов и от любого источника загрязнения, легко поддающуюся уборке;

2) систему для подачи рыбы из зоны приема в рабочую зону, соответствующую санитарно-гигиеническим требованиям;

3) рабочие зоны, достаточно просторные для приготовления и обработки продуктов рыболовства, легко поддающиеся уборке и дезинфекции, устроенные таким образом, чтобы предотвращать любое загрязнение продуктов;

4) зону для хранения готовой продукции;

5) место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;

6) специальное оборудование для удаления отходов или камеры для хранения отходов продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, при этом отходы хранятся на судне не более 24 ч;

7) водозаборное устройство, расположение которого исключает контакт с системой водоснабжения;

8) оборудование для мытья рук персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства.

Плавбазы (плавсредства), осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, оснащаются оборудованием, требуемым для морозильных судов.

341. Охлажденная рыба в таре поставщика хранится при температуре от 0 °С до -2 °С не более двух суток, мороженая рыба и рыбная продукция – при температуре не выше -18 °С, неразделенная мороженая рыба в тузлуке, предназначенная для производства консервов, хранится при температуре не выше -9 °С, живая рыба содержится и перевозится специальным для живой рыбы транспортом в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность, без ограничения срока реализации.

10. Требования к птицеперерабатывающим объектам

342. Технологические процессы, связанные с приемом птицы, сортировкой обработкой яиц, первичной обработкой перопухового сырья, мойкой грязной тары проводятся в отдельных помещениях или площадках.

343. На объекте выделяют функционально изолированные участки и отделения согласно приложению 13 к настоящим Санитарным правилам.

344. Каждая партия птицы сопровождается ветеринарными документами.

345. Обескровливание тушек птицы проводят в туннелях или закрытых участках, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

346. При снятии оперения с птицы машины ограждаются, желоб для сбора и подачи пера на обработку оснащается решеткой.

347. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки устраивают ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

348. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмывают водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используют шланги с насадкой.

349. Не допускают повреждения желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование при вскрытии брюшной полости и извлечения внутренних органов.

350. Охлаждать условно годные, не потрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду не допускается.

351. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.

352. Тушки птицы укладывают в ящики, предварительно выстланные пергаментной бумагой, или упаковывают в индивидуальные пакеты с последующей укладкой в ящики.

353. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не более 30 мин.

354. В холодильных камерах ящики с тушками устанавливают на поддоны, хранят не более 5 суток при температуре 0°C – $+2^{\circ}\text{C}$.

355. Хранить мышечные желудки без их предварительной очистки и промывки от содержимого не допускается.

356. Для производства яйцепродуктов (меланж, белок, желток, яичный порошок) используют яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц.

357. В яйцесушильных цехах для изготовления яичного порошка допускают к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения при температуре $+8^{\circ}\text{C}$ – $+10^{\circ}\text{C}$.

358. Не допускают для выработки мороженных и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца (бой, насечка, выливка, присушка, мятый бок, малое пятно).

359. В процессе транспортировки и хранения яиц не допускается нарушение целостности и загрязнения скорлупы, соблюдается температурный режим, яйца предохраняют от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

360. Не допускается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат в размокшей, деформированной и загрязненной таре.

361. Яйца распаковываются в помещении, полностью отделенном от производственных участков (разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции).

362. Яйца перед подачей на участок разбивания подвергают визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой.

363. Обработку поверхности скорлупы яиц проводят моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

364. После разбивания скорлупы, содержимое яиц собирается в стерильную чистую емкость и проверяется на доброкачественность. При ручном разбивании в одну емкость, сливают содержимое не более пяти яиц.

365. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, используют без признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственного цвета, запаха, консистенции.

366. Прибор для разбивания яиц, емкость для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы, заменяются чистыми продезинфицированными через каждый час работы .

367. Недоброкачественное яйцо, имеющее изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и другим показателям, удаляется вместе с загрязненным инструментом, который заменяют чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляют на мойку и стерилизацию.

368. На участке разбивания яиц предусматривают отделение для мойки, дезинфекции и стерилизации инвентаря.

369. После разбивания яиц скорлупу собирают в промаркированные для этих целей емкости и направляют на техническую утилизацию.

370. Жидкая яичная масса подвергается пастеризации. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, охлаждается в специальной емкости пастеризатора до температуры $+5^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$. При отсутствии у пастеризатора емкостей для охлаждения предусматривают холодильную камеру.

371. Пастеризованная жидкая яичная масса перед разливом в тару или направлением на сушку содержится в охлажденном состоянии при температуре $+5^{\circ}\text{C}$ – $+8^{\circ}\text{C}$ в течение 24 ч, в закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

372. Размороженные яичные продукты подлежат немедленному использованию или переработке.

373. Для сушки яичной массы воздух забирается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

11. Требования к плодоперерабатывающим объектам

374. Основные производства плодоовощных консервных объектов, размещают в закрытых, отапливаемых помещениях с минимальным количеством перегородок, допускается выделение перегородками участков с оборудованием, неработающим в отопительный период.

375. Участки основных технологических операций отделяют стенами или перегородками высотой до 3 м от участков первичной переработки сырья и стерилизационного отделения.

376. Отделение уничтожения брака готовой продукции, отделение распаковки стеклянной тары, мойки стеклотары, приготовления маринадной заливки, сепарирования бобовых и крупяных культур, соков, станции централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, упаковочные отделения объектов быстрозамороженной продукции, отделение хранения плодово-ягодных концентрированных не пастеризованных соков размещают в отдельных помещениях. Также в отдельных помещениях размещают склады пищевых продуктов, пахучих не пищевых веществ, моющих и дезинфицирующих средств, отделения штамповки металлической консервной тары.

377. Переработку сырья проводят на сборных поточных технологических линиях или комплексах оборудования с соблюдением минимального времени пребывания сырья.

378. Технологический процесс осуществляется непрерывно, при работе в периодическом режиме пребывание продукта в линии между двумя последующими операциями не более 30 мин.

379. При производстве консервов использование деревянных емкостей для хранения сырья, материалов и полуфабрикатов на всех стадиях технологического процесса, за исключением оборудования и инвентаря для производства солений и квашений, не допускается.

380. При прекращении работы более чем на 30 мин машины для резки овощей, волчки, транспортеры очищают от остатков сырья и промывают водой. Инспекционные ленты промывают каждые 3-4 ч струей горячей воды.

381. Мойку сырья проводят с использованием холодной проточной воды.

382. Воду в бланширователе при производстве зеленого горошка меняют каждую смену. Бланширователь не менее одного раза в сутки полностью очищают от горошка, промывают горячей водой со щетками (особенно углы, зазоры, крышку), дезинфицируют, обильно промывают холодной водой.

383. Емкости для томатной пульпы защищают от воздействия солнечных лучей и устанавливают под навесом на обдуваемом воздухом месте. Действующие емкости попеременно не реже 1 раза в сутки полностью освобождают от томатной пульпы, очищают от остатков продукта, промывают водой из шланга, обдают паром, дезинфицируют.

384. Контроль качества обработки емкости проводится каждую смену производственной лабораторией.

385. Не допускается использование сырья и полуфабрикатов, пораженных гнилью и плесенью.

386. Для кратковременного хранения овощей, фруктов и ягод устраивают сырьевые площадки с подводом горячего и холодного водоснабжения, водоотведения, имеющие твердое покрытие, обеспечивающее возможность влажной уборки. Канализационные трапы и желоба после очистки дезинфицируют.

387. Тару с овощами и фруктами устанавливают на сырьевой площадке штабелями. Допускается хранение корнеплодных овощей навалом на площадках. Зелень хранят на специальных стеллажах, не допускается складирование ее на пол сырьевой площадки.

388. Консервы, признанные негодными для пищевых целей хранят до их уничтожения в отдельном помещении с точным указанием количества забракованных банок и их маркировки. Перед уничтожением банки вскрывают, содержимое помещается в металлическую емкость, обрабатывают, заливают дезинфицирующим средством и вывозят на полигон твердых бытовых отходов.

389. Томатная пульпа изготавливается непосредственно перед загрузкой в транспортное средство. Время доставки томатной пульпы на объект с пунктов первичной переработки сырья не превышает 4 ч.

390. Транспортировку вымолоченного зеленого горошка проводят в чистых строганных сухих продезинфицированных ящиках или в автоцистернах с водой. Суммарная длительность от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не более 4 ч, плодоягодного сусле – 2 ч.

391. Длительность транспортировки и хранения сока-полуфабриката до переработки не более 2 ч.

392. Перевозку овощей, фруктов и ягод проводят в таре.

393. При производстве сушеных фруктов и винограда осуществляют три основных процесса:

1) подготовка сырья к сушке;

2) сушка;

3) товарная обработка продукта.

394. При подготовке сырья к сушке, в зависимости от вида плодов, проводят инспекцию, мойку, сортировку, резку, сульфитацию, удаление сердцевин и косточки.

395. В квасильно-засолочном производстве для временного хранения капусты используют крытые навесы легкого типа с естественной вентиляцией, оборудованные подтоварниками или разборными закромами.

396. Соление и квашение овощей осуществляют в дошниках (деревянных или железобетонных), в бочках, в емкостях с полиэтиленовыми вкладышами. Для квашения капусты и солений овощей применяют чистые культуры кислотолюбивых бактерий, сухие закваски кислотолюбивых бактерий, прошедших государственную регистрацию. Оптимальная температура хранения квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров от -2 °С до +2 °С.

397. Дошники и цементированные емкости для квашения углубляют в землю либо устанавливают на поверхности, которые покрывают водонепроницаемыми материалами. Устройство их выполняют удобными для мытья и с отводом отработанных промывных вод после мытья в канализационную сеть. До и после квашения дошники и емкости проверяют их на возможную течь, моют горячим моющим раствором, промывают чистой водой до полного удаления щелочи.

12. Требования к объектам по производству быстрозамороженных полуфабрикатов

398. Охлажденное мясное сырье до переработки хранят в холодильной камере при температуре от 0 °С до -2 °С не более 2 суток. Замороженное мясное сырье хранят в камерах с температурой от -18 °С до -25 °С не более одного месяца.

399. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты, мясной фарш для кулинарных изделий и начинок готовят в количестве сменной потребности. Не допускается приготовление полуфабрикатов и фарша для использования его на следующий день. Подготовленные крупнокусковые и порционные полуфабрикаты и фарш перерабатывают в изделие в течение не более 2 ч. До переработки фарш хранят в охлаждаемом помещении.

400. Яйца перед использованием промывают в трехгнездной ванне теплой (+40 °С – +50 °С) водой в 2 % растворе кальцинированной соды, ополаскивают, дезинфицируют в течение 5 мин дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению изготовителя, промывают чистой проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже +50 °С.

401. Размороженный меланж хранению не подлежит.

402. Молоко используют только пастеризованное, творог для начинок – из пастеризованного молока.

403. Разделка мяса на порционные полуфабрикаты (мясо духовое, гуляш) и приготовление фарша проводят в специальном помещении, изолированном от цеха изготовления готовой продукции и снабженном соответствующим оборудованием. Допустимая температура в помещении не выше +12 °С.

404. Очищенный картофель, заготовленный для дальнейшего использования в качестве гарнира и добавок в мясные изделия, хранят в воде при температуре не выше +12 °С не более 2 ч.

405. Тесто для блинчиков и пирогов готовят на смену. Хранение теста не допускается.

406. Тепловая обработка изделий из мяса, гарниров, соусов, блинчиков, пирогов с различными начинками проводится в соответствии с технологической инструкцией.

407. Время варки и жарения порционных кусков мяса и мясных фаршевых изделий зависит от сорта мяса и вида изделия. При полной готовности температура в толще куска мяса или фаршевого изделия не ниже +75 °С.

408. Для жарки во фритюре используют рафинированное растительное масло. Общая продолжительность использования одной порции фритюра не более 12 ч при температуре обжарки +160 °С. Через 6 ч от начала жарения контролируют доброкачественность жира.

409. Приготовленные мясные изделия, гарниры и начинки охлаждают до температуры +50 °С и передают на фасовку. Время от начала охлаждения до замораживания не более 2 ч.

410. Ручная фасовка готового продукта проводится работниками с использованием одноразовых перчаток.

411. Температура изделий, выпускаемых с объекта, в толще продукта не должна превышать -18 °С.

13. Требования к объектам по производству жировых продуктов

412. Технологические процессы предусматривают следующие последовательные операции – хранение масличного сырья (семена подсолнечника, сои, рапса, хлопчатника), очистка сырья от органических и неорганических примесей, обрушивание, отделение лузги, получение мятки (измельчение сырья на вальцах), получение мезги (обработка мятки паром и водой с подогревом до +105 °С), получение масла путем прессования мезги, очистка не рафинированного масла прессованием или методом отстоя, хранение, разлив и реализация масла, хранение и реализация шрота.

413. Технологический процесс получения масла способом экстракции включает следующие дополнительные этапы – извлечение масла экстрагентом (растворителем), дистилляция мицеллы (испарение и сбор растворителя), хранение и реализация шрота, рафинация масла, хранение и реализация масла.

414. Семена пропускают через магнитные уловители ферропримесей. Удельную подъемную силу статических магнитов проверяют не реже 1 раза в 10 дней. Магниты очищают от металлических примесей не менее одного раза в смену.

415. Фильтрация мицеллы на рамных открытых фильтровальных прессах не допускается.

416. Резервуары для пищевого масла после освобождения и при смене сорта хранящегося масла полностью очищают от осадка, моют моющими средствами, пропаривают паром при температуре +175 °С и давлении 1,5 атмосферы в течение 20-30 мин.

417. Сливно-наливные устройства обеспечивают отдельный прием и отпуск различных по сорту и качеству масел.

418. Помещения, в которых хранились семена протравленные ядохимикатами и оборудование, использованное для переработки этих семян, тщательно очищают и подвергают влажной уборке. Осыпь протравленных ядохимикатами семян и отходы производства сжигаются.

419. Растительное масло, полученное из протравленных ядохимикатами семян, используется для технических целей.

420. Не допускается наличие пищевых добавок в маслах прямого и холодного отжима.

421. Растительное масло хранится в закрытых резервуарах, расфасованное в бутылки – при температуре не выше +18 °С в закрытых помещениях.

422. Жиры для производства маргарина хранят в специальных баках. Баки не реже одного раза в 30 дней полностью освобождают от жира, пропаривают из шланга, моют с применением моющих средств, затем ополаскивают водой и сушат.

423. Бачки для эмульгатора, коробка нежировых компонентов на весах, дозаторы и трубопровод подачи их в смеситель, солерастворитель, линия непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями не менее одного раза в неделю освобождают от содержимого и моются с применением моющих средств, затем ополаскиваются горячей водой.

424. Бункер и вакуум-комплектор очищают, моют в разобранном виде моющими средствами, ополаскивают горячей водой и пропаривают или дезинфицируют, оставляют в разобранном виде для просушки.

425. Оборудование и все коммуникации, связанные с приемкой и переработкой молока, после перекачки молока в танк пастеризационного отделения, промывают теплой водой, затем горячей водой с моющим средством, ополаскивают горячей водой, пропаривают или дезинфицируют.

426. Мойку пастеризационных установок проводят методом циркуляции холодной водой, затем 1 % раствором азотной кислоты с температурой +70 °С, ополаскиванием водой, промыванием 0,5-1 % раствором щелочи при температуре +70 °С. После мойки аппарат и трубопроводы ополаскивают горячей водой и просушивают. Не реже 1 раза в неделю установка моется с полной разборкой.

427. Автоцистерны или фляги с молоком поступают на объект опломбированными.

428. Молоко перед использованием в производстве фильтруют, пастеризуют. Хранят молоко в закрытых танках при температуре +2 °С – +4 °С не более 24 ч с момента выпуска его молокоперерабатывающим объектом.

429. Сахарный песок просеивают, растворяют в воде или молоке, фильтруют и подвергают пастеризации при температуре +90 °С – +95 °С.

430. Соль хранят в ларях с крышками или в растворенном виде в емкостях, снабженных фильтрами. В производство соль подают растворенной и профильтрованной.

431. Красители, ароматизаторы, витамины, эмульгаторы перед пуском в производство процеживают или просеивают.

432. Остатки маргарина с пола и зачистка из оборудования перед мойкой складываются в специальную металлическую тару с обозначением "Санитарный брак". Тару для сбора санитарного брака ежедневно очищают, промывают и пропаривают.

433. Рабочие, занятые обработкой и упаковкой маргарина, обеспечиваются чистыми белыми рукавицами. Замена рукавиц проводится по мере необходимости.

14. Требования к объектам по производству соли

434. Требования распространяются на объекты, производящие пищевую соль из каменной соли, самосадочной из соляных озер, садочной из морей и морских лиманов бассейновым способом, выварочную, путем выпарки ее из естественных и искусственных рассолов.

435. Для исключения попадания в соль осколков медной проволоки и удаления металлопримесей перед фасовочным бункером устанавливают электромагниты. Перед взятием пищевой соли из бугра, загрязненную поверхность удаляют и используют для технических целей.

436. Оборудование и механизмы объекта после остановки и перед пуском очищают от загрязнения и ржавчины, затем проводят кратковременный пропуск небольшого количества соли, которую в дальнейшем используют для технических целей.

437. Не допускают использование на соляных объектах для перемещения пищевой соли транспортеры, использовавшиеся на погрузке угля, руды, извести, красящих, химических веществ и других загрязняющих материалов, без их предварительной тщательной очистки или смены транспортной ленты.

438. Помещения с агрегатами для выварки соли (чрены) на солевыварочных заводах огораживают от кочегарок.

439. Выпарные чрены после очистки от чренного камня промывают водой. Чренный камень после сбивки удаляют в отдельный склад.

440. Ленточные транспортеры оснащают приспособлениями для очистки от налипающего на них материала.

441. Процессы дробления, размола, фасовки, транспортировки механизированы.

442. Соль на площадках укладывают в бугры в виде усеченного конуса, усеченной пирамиды или другой, удобной для хранения и обмера форме.

443. Площадки под бугры оборудуют бортовыми ограждениями и обводными канавками для отвода воды от площадки.

444. На каждый бугор составляют паспорт с указанием его номера, количества соли в бугре, даты начала и окончания бугрования.

445. Подходы к буграм и трапы на буграх соли выполняют настилами из материалов, разрешенные к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза, возвышающихся над поверхностью территории и соли.

446. Пищевая и кормовая соль йодируется, технология процесса предусматривает равномерное распределение йода в партии соли.

447. При йодировании выварочной соли в качестве добавки используют калий йодистый (йодит калия) или калий йодноватноокислый (йодат калия), для каменной соли йодат калия, а также другие йодсодержащие вещества, разрешенные к применению.

448. Для йодированной соли допускается слабый запах йода. Реакция на лакмус водного раствора соли всех сортов нейтральная или близкая к ней. Соль, в которую добавлен стабилизатор (тиосульфат натрия), не допускается подвергать сушке при температуре выше $+120^{\circ}\text{C}$.

15. Требования к объектам по производству чая

449. Все оборудование и инвентарь роллерных и ферментационных отделений (роллеры, сортировочные машины, грейферы для переборки скрученного листа, ферментационные ящики) подвергают каждую смену механической очистке от остатков, мойке и обработке паром. В сушильном отделении очищают поверхности печей от пыли, проводят механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

450. Для обметания и уборки машин используют специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

451. Смотровые столы, купальные барабаны и бункеры над автовесами оборудуют пылевыми отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

452. Смотровые отверстия коронок над автовесами и дверцы автовесов закрывают прозрачным небьющимся оргстеклом или другим материалом.

453. Полуфабрикат чая на фабриках первичной переработки и чайное сырье в сортировочном отделении очищают от ферропримесей пропуском через магнитные сепараторы.

454. Не допускается смешивание россыпи чая с чистым чаем без предварительной тщательной очистки россыпи.

455. Замасленный чай и санитарный брак (чай с пола) в переработку не допускают.

456. Роллерные и ферментационные отделения обеспечивают психрометрами для контроля температуры воздуха и влажности. Допустимая температура воздуха $+22^{\circ}\text{C}$ – $+24^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха 95-98 %.

457. Полуфабрикат чая в сортировочном цехе хранят в специальных закрытых закромах. Не допускается хранение полуфабриката чая открыто, на полу, на фанерных листах или брезенте и проведение работ с готовой чайной продукцией, не упакованной в ящики.

458. Транспортировку листа проводят в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции.

16. Требования к объектам по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий

459. Подготовку сырья к производству производят в отдельном подготовительном отделении.

460. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производят после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

461. При складе сырья предусматривают помещение для приемки продукции, возвращаемой из торговой сети.

462. В случае обнаружения в партии сырья или готовой продукции посторонних предметов, мучных вредителей, партия не допускается в производство, составляется документ (акт) о дальнейшем использовании забракованной продукции.

463. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях не допускается. В производственных цехах разрешается хранение сгущенного молока, готовых начинок, наполнителей в асептической упаковке.

464. Мешки из-под муки хранят в помещении, где установлена машина для выбивания мешков. Мучной смет, выбой из мешков собирают в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и хранят в отдельном помещении.

465. Оборудование для просеивания муки снабжают магнитами. Очистку магнитов проводят каждую смену.

466. Все сыпучее сырье и готовая продукция вторичной переработки перед использованием пропускают через магнитоуловители и просеивают через сита. Магниты устанавливают в точках сыпки продукции, на столах разборки продукции для вторичной переработки, на установке для просеивания муки, собранной из циклонов-уловителей.

467. Трубы, бураты, коробки шнеков мукопросеивательной системы используют без щелей, не реже одного раза в десять дней разбирают, очищают и обрабатывают против мучных вредителей.

468. При бестарной приемке и хранении муки:

1) приемные устройства держат закрытыми, приемные гибкие рукава убирают в помещение в подвешенном состоянии; перед подключением муковоза к приемным устройствам производят осмотр

внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, сохранности пломб на загрузочных люках муковозов;

2) воздушные фильтры на силосах и бункерах содержат в исправном состоянии и своевременно очищают;

3) все лазы и люки закрывают. Не допускается направлять муку в производство, минуя оборудование для просеивания и магнитоуловителей;

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

469. Муку хранят отдельно от всех видов сырья, при температуре не ниже $+10^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 75 %. При бестарном хранении мука засыпается в отдельные емкости в соответствии с ее качественными показателями.

470. Соль хранят в отдельных емкостях с крышками, а также в растворенном виде снабженных фильтрами емкостях и подают в производство только растворенной и профильтрованной.

471. Дрожжи поступают на объект прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранят при температуре от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$. Допускается хранение сменного или суточного запаса прессованных дрожжей в цехе.

472. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты хранят в холодильных камерах при температуре от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$.

473. Для разделки сырой и готовой пищевой продукции используют разделочные доски, с гладкой поверхностью, без трещин.

474. Разделочные доски, ножи и другой инвентарь для сырой и готовой продукции маркируют и хранят в установленных местах соответствующих цехов (участков), изолированно друг от друга.

475. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и другого оборудования после окончания работ очищают и промывают горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищают и смазывают растительным маслом.

476. Начинки и полуфабрикаты для отделки хранят в маркированной закрытой таре при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$.

477. Оборудование и аппаратура для молока, варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, трубопроводы ежедневно по окончании работы промывают и дезинфицируют в соответствии с порядком мытья и дезинфекции технологического оборудования, аппаратуры для молока

, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов объектов по производству хлебобулочных изделий согласно приложению 14 к настоящим Санитарным правилам.

478. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергают правке, зачистке, обжигу для удаления нагара.

479. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря объектов по производству хлебобулочных изделий проводится в порядке, согласно приложению 15 к настоящим Санитарным правилам.

480. Мойку оборотной тары производят отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря, в отдельном помещении, промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают.

481. Оборудование, инвентарь и тара для яичной массы по окончании работы подвергают обработке в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

482. Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промывают горячей водой (не ниже +50 °С) и дезинфицируют.

483. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промывают и просушивают.

484. Изюм, цукаты и сухофрукты перебирают, затем промывают проточной водой на решетках или в специальной машине и используют в изделиях, подвергающихся термической обработке.

485. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускают через протирачные машины или через сито с ячейками не более 1,5 миллиметров (далее – мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку – через сито с ячейками не более 3 мм. Не допускается разведение их водой.

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

487. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживают через специальные сита, молоко после процеживания – обязательно подвергают кипячению. Сахарные сиропы процеживают через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

488. Не допускается использование яйца из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям.

489. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных изделий.

490. Яичную скорлупу после разбивания яиц водоплавающей птицы, собирают в отдельные бачки, немедленно сжигают. Бачки после опорожнения очищают, промывают теплой водой и дезинфицируют.

491. Работники, занятые приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса моют руки с мылом с последующей обработкой дезинфицирующими средствами.

492. Перед использованием яйца сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки.

493. Обработка яиц для изготовления хлебобулочных изделий проводится в порядке согласно приложению 16 к настоящим Санитарным правилам. Замена растворов в моечных ваннах проводится не реже двух раз в смену.

494. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) складывают в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

495. Обработанное яйцо разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, ее переливают в большую емкость, процеживают через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 ч при тех же условиях. Хранение яичной массы без холода не допускается.

496. Яичный меланж хранят при температуре от -6°C до $+5^{\circ}\text{C}$, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 ч. Повторное замораживание меланжа не допускается.

497. Масло сливочное тщательно проверяют после распаковки и зачищают с поверхности. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении – не более 4 ч.

498. На переработку допускается возвращать из торговой сети хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее 24 ч с момента окончания срока реализации, только в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

499. Хлеб и хлебобулочные изделия, возвращаемые для переработки из торговой сети, сопровождаются документом с обозначением:

- 1) наименования изделия;
- 2) веса или количества штук изделий;
- 3) даты выпуска;
- 4) названия объекта торговли, возвращающего продукцию;

5) даты возврата;

6) причины возврата.

500. Изделия, возвращаемые для переработки, хранят в торговой сети отдельно от продукции, предназначенной для реализации.

501. Перевозка изделий, возвращаемых из торговой сети, разрешается только специализированным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

502. Хлеб, хлебобулочные изделия, пораженные "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускаются для пищевых целей, не подлежат переработке и немедленно удаляются с хлебопекарного объекта, полки для их хранения немедленно промываются специальными средствами для борьбы с картофельной болезнью.

503. Хлеб, хлебобулочные, макаронные изделия, не подлежащие переработке, собирают в специальную тару и подлежат уничтожению.

504. Замоченные хлеб и хлебобулочные изделия, предназначенные для переработки, используют при выработке хлеба из муки того же сорта или сортом ниже. Срок хранения замоченных макаронных изделий не более 5-6 ч.

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

506. Хлебобулочные, макаронные изделия, выработанные из возвращенной продукции, выпускают безопасными, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

В хлебе и хлебобулочных изделиях определяют:

1) в случае конфликта между производителем и потребителем, в продукции со сроком годности (хранения) свыше 48 ч – содержание плесени;

2) ежемесячно, в теплый и переходный период года в изделиях со сроком годности свыше 48 ч – наличие бактерий (*Bacillus mesentericus*).

507. Хлеб, выбранный из печи, укладывают в лотки и направляют на вагонетках или контейнерах в экспедицию для охлаждения.

508. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях на расстоянии исключающем соприкосновение хлебобулочных изделий со стенами помещений и полом. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, а также их хранение и реализация с признаками картофельной болезни.

509. Укладку в лотки изделий производят в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки, установленными изготовителем продукции.

510. Хлеб и хлебобулочные изделия перевозятся в лотках специальным транспортом, оборудованным полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

511. Макароны выпускают фасованными в потребительскую тару и весовыми. Весовые и фасованные макаронные изделия укладывают в новые картонные коробки.

512. При производстве макаронных изделий ежедневно устраняют наплаивание теста внутри месильного корыта, очищают рабочие поверхности прессующего шнека. Бастуны промывают по мере налипания на них продукта.

513. Для мойки, чистки и хранения матриц выделяют специально оборудованное место в прессовом отделении.

514. Сход с сит проверяют на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляют в отдельное помещение. В магнитных сепараторах 2 раза в 10 дней проводят проверку силы магнита, допустимый уровень которой не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы регистрируют в учетной документации объекта.

515. На объектах проводят профилактические мероприятия по предупреждению картофельной болезни.

516. При производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий допускается применять сырье, обогащенное аминокислотами, витаминами, микроэлементами, в количествах, не оказывающих вредного влияния на здоровье людей.

17. Требования к производству пищевых концентратов и пищевых кислот

517. Основные производственные помещения для выпуска пищевых концентратов не допускается размещать в подвальных помещениях.

518. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только после лабораторного исследования.

519. Подготовка сырья к производству осуществляется в отдельном помещении.

520. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов производится только после тщательного осмотра и очистки поверхности тары от загрязнений.

521. Бочки и бидоны, освобожденные от жира и масел, немедленно подвергаются очистке, промываются и пропариваются.

522. Тара с томат-пастой, белковой пастой и другое, перед вскрытием, подвергаются мойке. После вскрытия тары содержимое подвергается тщательному осмотру с зачисткой верхнего слоя.

523. Все сырье, поступающее на переработку, подвергается тщательному осмотру с удалением посторонних, механических примесей, очищается, порошкообразное (мука, сухое молоко, сухие сливки, яичный порошок, крахмал, пищевые кислоты, овощные порошки, специи, добавки и тому подобное) – просеивается, пропускается через магнитоуловители, зерновое сырье пропускается через магнитные заграждения для очистки от ферропримесей, очищается на сепараторе двойной аспирации. Особенно тщательно очищаются от посторонних примесей и пропускаются через магнитоуловители мясной фарш и крупы, не подлежащие мойке.

524. Жиры, поступающие на переработку, растапливаются при температуре не более +55 °С, при строгом соблюдении температурного режима. Перегрев жира не допускается.

525. Каждая технологическая линия обеспечивается оборудованием для просеивания сырья и магнитными уловителями для улавливания металлических примесей.

526. Ситовое хозяйство по технологическим линиям полностью укомплектовывают исправными ситами соответствующих номеров. Перед началом работы каждой смены проводится проверка состояния сит.

527. Очистка магнитов производится не реже 1 раза в смену. Сход с магнитов сдается в лабораторию. Грузоподъемность магнитоуловителей – не менее 12 кг и проверяется не менее 1 раза в 10 дней с регистрацией в учетной документации.

528. Остатки продукта из технологического оборудования собираются в специальный бак с надписью "возврат" и используются в производстве после тщательной очистки и просеивания в количествах, установленных технологическими инструкциями.

529. Продукция, упавшая на пол, смет с оборудования складываются в специальную тару с обозначением "санитарный брак" и удаляются из производственных помещений. Использование санитарного брака для пищевых целей не допускается.

530. Оборудование, аппаратура и инвентарь, поверхность которых покрывается в процессе работы слоем масла или жира, промывают сразу горячей водой, дезинфицируют.

531. Налеты и пригары, образовавшиеся на инвентаре и оборудовании, а также оставшиеся после мойки жировые и белковые частицы отмачиваются 0,5 % раствором кальцинированной соды при температуре +50 °С.

532. Хранение и перевозка экстрактов допускается только в специальных запломбированных цистернах из нержавеющей стали, чистых деревянных бочках, жестяной лакированной или стеклянной таре в заводской упаковке.

533. Хранение, транспортировка мелассы и патоки допускается только в чистых металлических резервуарах, цистернах.

534. Для слива мелассы и патоки оборудуют площадки, с твердым водонепроницаемым покрытием, расположенные на территории хозяйственного двора, в удалении от мест, загрязняющих почву и воздух, и с наветренной стороны.

535. Желоба для слива мелассы и патоки используют металлические, закрытые, содержатся в чистоте. Люки в приемниках оборудуют плотными крышками, а сами приемники – из металла. Трубопроводы, подающие мелассу и патоку, снабжаются сетками для улавливания механических примесей, периодически промываются горячей водой и дезинфицируются с последующей тщательной промывкой водой.

536. При производстве пищевых кислот помещения спорового отделения используют сухие и хорошо вентилируемые. В помещении ежедневно проводят влажную уборку. В помещениях, где производят посевы, полы и стены дезинфицируют с последующим облучением бактерицидными лампами в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

537. В бродильном отделении пол и стены коридоров и подсобных помещений ежедневно дезинфицируют разрешенными средствами. Не реже 1 раза в неделю аппаратуру и трубопроводы промывают раствором антисептиков. Для захода в камеру предусматривается запас стерильных халатов и косынок.

538. Перед заходом в бродильную камеру проводят дезинфекцию рук и вносимых предметов спиртом, специальной обуви дезинфицирующим раствором, воздух очищают водой из форсунок у входа в камеру.

539. На участке глубинного брожения пол, стены, поверхности аппаратуры, емкостей, трубопроводов ежедневно проводят дезинфекцию.

540. При производстве молочной кислоты бродильные чаны обрабатывают перед каждым сбраживанием.

541. Проводят бракераж стеклянной и полиэтиленовой тары при приеме на объект и при подаче из моечного отделения на участок розлива кислоты. Тара, предназначенная для розлива молочной кислоты, перед употреблением моется.

542. Стеклянную тару с молочной кислотой проверяют на отсутствие посторонних включений.

543. При производстве виннокаменной кислоты аппаратура не реже 2 раз в месяц очищают щетками от осадка, и промывают водой. При появлении признаков плесени оборудование подвергают обработке кипятком в течение 2-3 часов. Наружную поверхность оборудования не реже 1 раза в смену протирают 4% раствором кальцинированной соды и промывают водой.

544. Готовые кристаллы лимонной и виннокаменной кислот, до расфасовки, хранят в чистых, исправных бункерах с крышками. Молочную кислоту хранят в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных к применению.

545. При транспортировке лимонной и виннокаменной кислот принимают меры для предохранения их от увлажнения.

546. Допускается применение иных моющих средств, разрешенных к применению ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с инструкциями производителя.

18. Требования к объектам по производству дрожжей, желатина

547. Дрожжерастильные аппараты оснащают средствами для автоматического измерения основных параметров процесса размножения дрожжей, моющими головками с подводом к ним воды и дезинфицирующих растворов.

548. Станция приготовления дезинфицирующего раствора состоит из баков рабочего раствора, бака возврата раствора, насосов для подачи воды и раствора на моющие головки и возврата использованного раствора.

549. Для промывки и пропаривания продуктопроводов подводится вода и пар.

550. Цех для выращивания чистой культуры дрожжей изолируют от остальных цехов, содержат в чистоте.

551. Перед каждым приготовлением чистой культуры дрожжей проводят стерилизацию оборудования для выращивания, стеклянной посуды, фильтра и другого используемого инвентаря.

552. Сушилки и другое оборудование очищают вакуумными установками.

553. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратов после ремонта и реконструкции допускается после мытья, дезинфекции и лабораторного контроля.

554. При производстве желатина оборудование для первичной обработки костного сырья (аппараты для водной экстракции жира, промывочные барабаны и калибровочные машины) подвергают мойке горячей водой температурой $+60^{\circ}\text{C}$ - $+70^{\circ}\text{C}$ после выгрузки из него каждой партии сырья.

555. Варочные котлы подвергают обработке по окончании всего процесса варки каждой загруженной в них партии сырья. После удаления варочных остатков котлы обрабатывают горячим моющим раствором с применением щеток, ополаскивают горячей водой.

556. Оборудование и инвентарь для формовки фильтров (гидравлические прессы, желоба) после каждой смены очищают щетками от остатков фильтро-массы и промывают горячей водой в течение 10-

15 мин. Оборудование еженедельно промывают горячими моющими растворами, затем водой и дезинфицируют. Через 30-40 мин после дезинфекции оборудование промывают водой.

557. Машины, используемые для разрыхления брикетов отработанных фильтров, обрабатывают горячей водой в конце каждой смены и еженедельно моют горячими моющими растворами с помощью щеток с ополаскиванием водой и последующей дезинфекцией. Через 30-40 мин после окончания дезинфекции ополаскивают водой.

558. Желатинизационные барабаны линий по окончании каждой смены промывают горячей водой и дезинфицируют двух- или трехкратным нанесением (распылением) на поверхность вращающегося барабана 3% раствора перекиси водорода.

559. Войлочные прокладки уплотнителя перед использованием пропитывают пищевым парафином путем погружения в расплавленный парафин на 5 мин.

560. Новые сетки для раскладывания студня, а также сетки после ремонта подвергают мойке моющим раствором с применением щеток, ополаскивают горячей водой и дезинфицируют в специальной камере острым паром в течение 15-20 мин или обрабатывают горячей водой (температура +90 °С – +95 °С) в течение 15-20 мин.

561. Сетки, находящиеся в обращении, после каждого освобождения от плиток желатина промывают горячей водой.

562. Обработку вакуум-аппаратов при производстве пищевого желатина осуществляют еженедельно, при производстве технического желатина по окончании процесса упаривания.

563. Шнеки и накопители после каждого освобождения от галерты промывают вначале холодной, затем горячей водой в течение 10-15 мин и дезинфицируют 3 % раствором перекиси водорода путем распыления.

564. Сушильные барабаны при постоянной сушке пищевого желатина подвергают обработке через 10 дней. При сушке пищевого и технического желатина на одном и том же оборудовании, обработку проводят каждый раз перед сушкой пищевого желатина. После выгрузки продукта барабаны промывают теплой водой до полного удаления остатков желатина, затем обрабатывают горячей водой в течение 25-30 мин.

565. Сушильные каналы во время сушки студня обрабатывают сернистым ангидридом не менее 2 раз в смену в течение 15 мин.

566. Молотковые дробилки для измельчения желатина в конце каждой смены механически очищают щетками от остатков желатиновой пыли. Ежемесячно дробилки и трубопроводы демонтируют с проведением механической очистки, мойки и дезинфекций 3% раствором перекиси водорода.

567. Мусаты, ножи, используемые для разрезания ленты студня, дезинфицируют в стерилизаторах каждые 2 ч.

568. Щетки для механической очистки технологического оборудования моют моющим раствором и дезинфицируют разрешенными средствами.

569. Фильтрующий материал заменяют после слива каждой партии бульона. Бывшие в употреблении марлевые фильтры промывают горячей водой и стерилизуют.

570. Меласса перевозится в чистых, опломбированных емкостях. Слив мелассы и других жидкостей в подземные емкости проводят через приемные воронки с закрывающимися крышками.

571. Для улавливания механических примесей, находящихся в мелассе, на пути ее поступления в хранилища и из хранилищ на производство устанавливают металлические сетки.

572. В мелассохранилище высотой более 3 м оборудуют кроме верхних люков (в крышке бака) и нижние люки для чистки, мойки и ремонта хранилищ.

573. Не допускается разогревать мелассу и другие жидкие материалы в цистернах до температуры свыше $+25^{\circ}\text{C}$.

574. В мелассохранилище и емкости для хранения аммиачной воды, серной кислоты и других жидких материалов предусматривают устройства для отвода газов в атмосферу, датчики уровня, автоматическую блокировку верхнего уровня или переливные устройства.

575. На емкостях для хранения кислот, щелочей и других едких жидкостей наносят предупредительные надписи.

576. Концентрированную серную кислоту хранят в емкостях, изготовленных из стали. Хранение разбавленных растворов серной кислоты (ниже 70%) допускается в кислотоупорных емкостях.

577. На всех емкостях и мерниках для кислот и щелочей устанавливают указатели уровня с автоматически действующим аварийным затвором или другие приспособления, обеспечивающие безопасность обслуживающего персонала, а также переливные трубы с отводами в первичную емкость.

578. Сушеные дрожжи хранят в изолированных сухих помещениях при температуре не выше $+15^{\circ}\text{C}$, упакованный желатин при температуре не выше $+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 85%. Дрожжевое молоко хранят и транспортируют при температуре от 0°C до $+10^{\circ}\text{C}$.

19. Требования к содержанию объектов мукомольной, крупяной и крахмалопаточной промышленности (в том числе элеваторов и хлебоприемных пунктов)

579. Выпускаемая пшеничная мука высшего и первого сортов, предназначенная для реализации на территории Республики Казахстан, подлежит обязательному обогащению (фортификации) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами.

580. В составе производственных помещений с учетом поточности технологического процесса отводят специально оборудованные помещения для заполнения мешков и пакетов готовой продукцией. Мешки, использованные для затаривания зерна, крупы и муки подвергают очистке, просушке и дезинфекции в отдельных, отапливаемых помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

581. Помещения для выбоя мукомольной, крупяной и крахмалопаточной продукции в мешки и фасовки в пакеты изолируют от других производственных и складских помещений.

582. Помещения для приготовления суспензии, протравливания семян изолируют от остальных помещений. Средства для протравливания семян хранят в отдельном изолированном помещении.

583. Склады для хранения зерна, упакованного в мешки, допускаются многоэтажными, со спусками и транспортными средствами для перемещения груза.

584. В механизированных зерновых складах с плоскими полами, в том числе оборудованных аэрожелобами, над выпускными отверстиями на конвейер по их центру устанавливают вертикальные колонны, предохраняющие работающих от затягивания в воронку.

585. Эксплуатацию зерновых механизированных складов без вертикальных колонн или пирамидальных решеток не допускают.

586. Процесс перемещения насыпей продуктов к выпускному устройству механизуют. Доступ рабочих на насыпь не допускают. Проходные галереи складов с плоскими полами оборудуют вытяжной вентиляцией.

587. В зерновых складах с наклонными полами верхний конвейер оснащают ограждением на всю высоту до крыши. Предусматривают автоматическое отключение электродвигателя привода нижнего конвейера при открывании дверей.

588. Силосы и бункера независимо от места их расположения предусматривают со сплошным перекрытием с устройством загрузочных и лазовых люков, плотно закрывающихся в уровень с полом и оборудованных предохранительными решетками с ячейками, запираемыми на замок.

589. Все силосы и бункера оборудуют аспирационными устройствами, бункера для сбора и хранения пыли отдельной установкой.

590. Силосы и бункера для хранения зерна оборудуют устройствами, обеспечивающими полное их высыпание.

591. Устройство подвальных этажей зданий и подземных тоннелей предусматривается с исключением проникновения в них грунтовых вод.

592. Все машины и механизмы, при работе которых образуется пыль, а так же силосы и бункеры оборудуют местными аспираторами.

593. Выхлопные трубы циклонов выводят на 2 м выше крыши здания, в котором они установлены . В помещении сепараторов рабочих зданий элеватора предусматривают приток наружного воздуха.

594. В холодный и переходный периоды года в отапливаемых производственных помещениях на непостоянных рабочих местах допускается работать при сниженной на $+10^{\circ}\text{C}$ температуре воздуха и повышение скорости движения воздуха до $0,7\text{ м/с}$.

595. Объекты обеспечивают специальными установками для извлечения металломагнитных примесей. Магнитные заграждения устанавливают из расчета полного улавливания металломагнитных примесей.

596. Магнитные заграждения устанавливаются перед сепараторами, обочными, щеточными, моечными машинами, триерами, шнеками интенсивного увлажнения и машинами для мокрого шелушения зерна, объемными дозаторами, вальцовыми станками, дробилками, бичевыми, вымольными, шлифовальными, шелушительными машинами, энтолейторами и другими машинами ударного действия, также на контроле готовой продукции и кормовых зернопродуктов.

597. Аспираторы оборудования герметичные, аспирационные камеры машин – пыленепроницаемые, клапаны обеспечивают свободный вывод отсосов, без образования пыли и подсоса воздуха.

598. Все аспирационные установки блокируют с технологическим и транспортным оборудованием , включают в работу с опережением на 20 сек до включения технологического и транспортного оборудования и выключают через 20-30 сек после его остановки. Выключение аспирационных установок при работе оборудования не допускается.

599. Аспирационные сети осматривают не реже трех раз в месяц, не реже одного раза в год проводят контрольные испытания, с сопоставлением паспортных данных.

600. Воздуходувные машины и вентиляторы высокого давления для пневматического транспорта устанавливают в отдельных звукоизолированных помещениях, на виброизолирующих подкладках, с установкой глушителей после воздуходувной машины и вентиляторов, а в отдельных случаях и до машин.

601. У передвижных конвейеров для тарных грузов по бокам ленты укрепляют продольные борта высотой, исключающей их падение, для приемки мешков с транспортера устанавливают специальный приемный стол.

602. Моечные машины устанавливают в металлических или бетонных корытах, имеющих борта, в отапливаемых помещениях. Кожух моечной машины с отжимной колонкой прочный, без щелей, пол вокруг моечной машины сухой.

603. Машины и аппараты для выбивания мешков исключают необходимость ручного удержания мешка в процессе его очистки от пыли и тестовой корки. Применять машины с ручным удержанием мешка не допускается. Очистка и вытряхивание мешков, зараженных вредителями хлебных запасов, на территории зернохранилища на открытом воздухе не допускается.

604. Очистку зерна производят в отдельных помещениях с применением пылеуловителей. Проведение этих работ в складах хранения зерна не допускается.

605. Проверка температуры хранящегося в силосах и бункерах зерна осуществляется стационарными или переносными установками. Спуск рабочих в силосы и бункеры для хранения зерна производят при обоснованной необходимости и только при помощи специальной лебедки. Перед спуском силос или бункер проветривают.

606. Складские помещения и емкости для хранения готовой продукции изолируют от атмосферных и грунтовых вод.

607. Склад или часть его после каждого освобождения подвергают механической очистке, при заражении вредителями хлебных запасов дезинсекции влажным или газовым способом.

608. Мусор, пыль и зерно, зараженное вредителями, хранят в изолированном помещении, расположенном отдельно от склада для хранения, не зараженного зерна. Хранение сметок, сора и пыли внутри складского помещения не допускается.

609. Не допускается хранение в одном складе продукции, зараженной вредителями (насекомыми и грызунами) и незараженной.

610. Размещение и хранение в складе готовой продукции проводят отдельно по каждому виду, сорту и дате выбоа.

611. Транспортные средства ежедневно после работы очищают и промывают, а при работе с зараженным зерном подвергают дезинфекции.

612. Уборку производственных помещений проводят пневматическим или механическим способом. Не допускают при уборке помещений использование горючих жидкостей. При уборке зерно покрывают чистым брезентом.

613. Хранение продукции осуществляют в условиях, установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности в соответствии с действующими нормативными документами на конкретный вид пищевой продукции.

614. Сыпучие продукты хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями (насекомые и грызуны), складах с соблюдением нормативных документов.

615. Сгущенные крахмалопродукты (патока, сиропы, зеленая патока), а также экстракт кукурузный сгущенный особых условий хранения не требуют.

20. Требования к производству биологически активных добавок к пище

616. При изготовлении биологически активных добавок к пище используются биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, обеспечивающие

эффективность биологически активных добавок и не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека.

617. К использованию при производстве биологически активных добавок к пище не допускаются биологически активные вещества, компоненты пищи, и продукты, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека и запрещенные к применению, не прошедшие государственную регистрацию.

618. В состав биологически активных добавок к пище, компонентов пищи и продуктов, не допускаются растения, содержащие сильнодействующие, наркотические или ядовитые вещества, а также другие биологически активные вещества, компоненты пищи и продуктов, запрещенные законодательством Республики Казахстан для использования в составе биологически активных добавок к пище.

619. Производство биологически активных добавок к пище обеспечивают в соответствии с гигиеническими нормативами безопасности пищевой продукции.

620. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов определяется согласно приложению 17 к настоящим Санитарным правилам.

	Приложение 1 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

форма

**Журнал
учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ
на водопроводе и канализации**

№ п/п	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Ф.И.О. (при наличии) или наименовании организации, как и когда была проведена дезинфекция водопроводной сети	Результаты анализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Роспись ответственного лица за участок и проводившего ремонт
1	2	3	4	5	6	7

	Приложение 2 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Перечень
отдельных видов пищевой продукции, в производстве которой
используется нейодированная соль

- 1. Сыры твердых сортов.
- 2. Маргарин.
- 3. Майонез.
- 4. Кетчуп.
- 5. Рыба и рыбопродукты.
- 6. Консервированная продукция.

	Приложение 3 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

форма

Журнал
результатов осмотра работников цеха

Цех (бригада)_____

Начальник (бригадир) _____

фамилия, имя, отчество (при его наличии)

Ф.И.О. (при его наличии)	Цех, должность	Месяц/день							
		1*	2	3	4	5	6	...	30

Примечание. * здоров, болен, отпуск, выходной, отстранен от работы.

	Приложение 4 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

**Микробиологические показатели чистоты тары,
предназначенной для молочной продукции**

Таблица

№ п/п	Исследуемые объекты	Исследуемая поверхность (см или количество)	Общее количество бактерий в см ³ или результат бродильной пробы	
			хорошо	плохо
1	2	3	4	5
1	Молочные цистерны железнодорожные (крышка, стенка, угол, дно)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
2	Молочные цистерны автомобильные (крышка, стенка, угол, дно), молочные цистерны внутригородского обращения (крышка, стенка, угол, дно), фляги, ушаты, трубы (краны), резервуары (крышка, стенка, угол, дно)	Тоже	Тоже	Тоже
3	Резервуары (резинка, мешала, щуп, верхний кран, нижний кран, трехходовой кран, отверстие стеклянной трубки)	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
4	Цилиндры, кран	Тоже	Тоже	Тоже
5	Воздушная трубка, резина	Вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
6	Бутылки, банки	Вся внутренняя поверхность 10 бутылок	100 и менее	Более 100
7	Капсюли и укупорочные для бутылок, банок	Поверхность 10 капсюлей	тоже	тоже
8	Крышки для банок	Вся поверхность	100 и менее	Более 100
9	Ванны для заквасок (крышка, стенка, угол, дно, мешалка, кран и трубы)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
10	Ящики для молочных продуктов (крышка, стенка, дно), ванны для производства творога (стенка, угол, дно, штуцер), мешочки для творога	Тоже	Тоже	Тоже

11	Автоматы для фасовки молочных продуктов: ОЗК (бункер, мешалка, дозатор, пуасон, два гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортер)	Тоже	Тоже	Тоже
12	Автоматы для фасовки молочных продуктов: мешалки, дозатор, пуасон, гнезда для фасованного продукта, бумага, транспортеры, дно ковша, стенка ковша	Тоже	Тоже	Тоже
13	Пресс-охладитель Митрофанова (стенка, барабан, вальца)	100 см ²	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
14	Ванны для самопрессования творога (стенка, угол, дно, решетка)	Тоже	Тоже	Тоже
15	Оборудование маслодельных и сыродельных производств (сырные ванны, сыроизготовители, маслоизготовители)	Тоже	Тоже	Тоже
16	Вакуум-аппарат (патрубок для входа молока, стенка, крышка, трубки катализатора, патрубок на выходе сгущенного молока)	100 см ²	500 и менее	Более 500
17	Вакуум-кристаллизатор (стенка, мешалка, патрубок на выходе готового продукта)	Тоже	Тоже	Тоже
18	Разливочно-закаточная машина (бачок, мерные стаканы для дозирования сгущенного молока и другие)	Тоже	250 и менее	Более 250
19	Прочий молочный инвентарь и тара	Тоже	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек
20	Деревянное оборудование	Тоже	Отсутствие роста плесеней	Рост плесеней
21	Руки работников	Обе руки (кости) вся поверхность	Отсутствие бактерий группы кишечных палочек	Наличие бактерий группы кишечных палочек

	Приложение 5 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Набор помещений объектов по производству мороженого

№	Наименование помещений
1	Охлаждаемые камеры для хранения сырья, температура в которых не выше плюс 6 °С
2	Неохлаждаемый склад для хранения ингредиентов, используемых для производства мороженого

3	Складские помещения для хранения тары, упаковочного материала, инвентаря
4	Помещение растаривания сырья и подготовки его к производству
5	Заготовительное отделение
6	Аппаратное отделение
7	Фризерно-фасовочное отделение
8	Закалочная камера
9	Камера хранения мороженого
10	Отделение по производству вафель, имеющее в своем составе тестомесильное помещение и помещение для выпечки и хранения вафель. При использовании готовых вафельных стаканчиков данное отделение отсутствует
11	Моечное отделение для мойки производственной посуды, инвентаря и тары
12	Производственная лаборатория с бактериологическим отделением

	Приложение 6 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Применение бактерицидных ламп на объектах по переработке и производству пищевой продукции

Бактерицидные лампы, излучая УФ-лучи, губительно действуют на микрофлору как патогенную, так и сапрофитную. Поэтому их используют для обеззараживания воздуха производственных помещений, складов, бактериологических лабораторий и боксов. Кроме того, бактерицидные лампы применяют для обеззараживания поверхности упаковочных материалов, тары.

Промышленность выпускает бактерицидные лампы нескольких типов – для напряжения 127 Вольт и 220 Вольт. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 Вольт.

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

Бактерицидные лампы можно включать при помощи тех же приборов включения, какие применяются для осветительных люминесцентных ламп соответствующей мощности. Лампы, включенные в сеть без прибора включения, мгновенно перегорают. От радиопомех лампы защищаются конденсаторами. Лампы снабжаются козырьками или отражателями, изнутри покрашенными алюминиевой краской.

УФ-облучение рекомендуется применять для обеззараживания воздуха с использованием бактерицидных ламп с отражателями и без отражателей. Лампы укрепляют стационарно на определенном участке (стена, потолок, дверь и другое) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5-2-х метровой вертикальной металлической оси на ножках – роликах, на

которой укрепляются лампы от одной и более штук. Используют также лампы-софиты со щелью, что образует лучевую завесу.

Действие бактерицидных ламп эффективно только в помещении с определенной температурой, указанной в таблице. При более высокой температуре в помещении, лампы перегорают, при более низкой – не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65-75% бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: на 1 м² помещения требуется – 2-2,5 Вольт.

Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м² помещения. Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы 60 Вольт делят на 2 или 2,5. Результат показывает, что одна лампа БУВ-60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 до 30 м².

Порядок облучения.

Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2-3 часов с последующими перерывами на один час и дальнейшим облучением в течение 2-3 часов. В сумме время облучения в сутки соответствует 6-8 часов. В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих, используются лампы с нижними отражателями, подвешенные на уровне не менее чем на 2-2,5 м от пола. Допускается использование неэкранированных ламп, включая их в ночное время, в промежутки между сменами, в специальные перерывы. При этом допускается увеличение количества ламп на данной площади облучения (из расчета 4 Вольт на 1 м²) и тем самым сократить время облучения в два раза.

	Приложение 7 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству молока и молочной продукции

№	Наименование помещений	Минимальная площадь
1	Приемная молока	6 м ²
2	Производственный цех, совмещенный с моечной производственного инвентаря	30 м ²
3	Моечная оборотной тары	6 м ²
4	Заквасочная (при использовании готовых к употреблению заквасок допускается совмещение заквасочной с производственным цехом)	6 м ²
5	Склад готовой продукции	14 м ²
6	Производственная лаборатория – с набором помещений в соответствии с требованиями действующих НПА	

7	Бытовые помещения с гардеробной	6 м ²
8	Туалетная комната	3 м ²
9	Административные помещения	

	Приложение 8 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

Схема организации микробиологического контроля на объектах по производству молока и молочной продукции

Исследуемые технологические процессы и материалы	Исследуемые объекты	Название анализа	Место отбора пробы	Периодичность контроля	Разведения
--	---------------------	------------------	--------------------	------------------------	------------

1	2	3	4	5
Сырье, поступающее на объект	Молоко сырое	Редуктазная проба ингибирующие вещества	Средняя проба сливок и молока от поставщика	1 раз в д
	Сливки сырые	Редуктазная проба	Тоже	Тоже
	Молоко и сливки, направляемые на стерилизацию	Споры мезофильных аэробных бактерий	Тоже	В случае появления готового продукта
Пастеризация	Молоко и сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из емкости до пастеризации	1 раз в м
	Молоко и сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из крана на выходе из секции охлаждения	1 раз в д
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в д
	Пастеризованное молоко	Общее количество бактерий	Из танков в момент их розлива	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Молоко и сливки из потреб тары	Тоже	Из бутылки в цехе розлива	Тоже
	Молоко и сливки из потребительской тары	Общее количество бактерий	Из бутылки в экспедиции	Не реже 1 5 дней
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Стерилизованное молоко	Определение промышленной стерильности	Из контрольной колбы	2-3 раза неделю
		Общее количество бактерий,		

Производство стерилизованного молока	Стерилизованное молоко после розлива в тару	количество спор термофильных бактерий	Из бутылки после розлива	3 раза в по бутылк
	Молоко стерилизованное (готовая продукция)	Определение промышленной стерильности	После расфасовочного автомата через 1 час по 1 пакету (ВТИС и Сорди) и по 2 бутылки (при ступенчатом способе) в течение смены	2-3 раза неделю
Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов	Молоко для закваски после пастеризации	Определение бактерий группы кишечных палочек	Из емкости	Раз в 10
		Проба на эффективность пастеризации	Из емкости	В случаях обнаружен заквасках термоусто молочно-к палочек
	Закваска кефирная закваска на чистых культурах на пастеризованном молоке	Время свертывания , кислотность, органолептическая оценка	Из всех емкостей с грибковой и производственной закваской	Ежедневно
		Микроскопический препарат	Тоже	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Закваска на чистых культурах на стерилизованном молоке	Время свертывания , микроскопический препарат	Выборочно из 1 бидона от партии	Ежедневно случае увеличени продолжит сбраживан
	Молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из балансировочного бачка	Не менее в месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 1
		Общее количество бактерий	Из крана на выходе секции охлаждения	Не реже 1 месяц (одновремене исследования сырого мо
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 1
	Молоко перед внесением закваски	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 1 месяц

	Молоко после внесения закваски	Тоже	Из ванн или танков	Тоже
	Молоко, сквашенное перед розливом (при резервуарном способе)	Тоже	Из танков	Тоже
	Молоко, сквашенное после розлива (при резервуарном способе)	Тоже	Из бутылок	Тоже
	Молоко, заквашенное после розлива в бутылки (при резервуарном способе)	Тоже	Из бутылок в цехе розлива	Тоже
	Молоко, заквашенное после розлива в бутылки (при термостатном способе)	Тоже	Из бутылок в цехе	Тоже
	Готовая продукция	Тоже	Из тары в экспедиции	Не реже 1 5 дней
		Микроскопический препарат	Тоже	Тоже
Производство творога	Молоко пастеризованное из ванны	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не менее в месяц
		Наличие термоустойчивых молочно-кислых палочек	Выборочно из ванн	При появл излишней кислотнос
	Заквашенное молоко и сгусток	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванн	Не реже 2 месяц
	Творог после прессования	тоже	От партии	Не реже 1 день
	Творог после охлаждения (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не реже 1 день
		Микроскопический препарат	Тоже	
	Творог, отправляемый на крупные молочные заводы или базы-холодильники	тоже	Из бочек или пачек	Каждая па
	Творог, получаемый заводами и базами-холодильниками	тоже	Тоже	Не реже 1 5 дней
	Сырковая масса (готовая продукция)	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не реже 1 5 дней
	Сырки (готовая продукция)	тоже	Тоже	Тоже
	Сливки до пастеризации	Общее количество бактерий	Из ванны	Не реже 2 месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже

Производство сметаны	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	1 раз в 1
		Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	2 раза в
	Сливки перед заквашиванием	Тоже	Из ванны	тоже
		Наличие термоустойчивых молочно-кислых палочек	Тоже	В случаях появления продукции "излишняя кислотнос
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в
	Сливки после заквашивания	Бактерии группы кишечных палочек	Из ванны	2 раза в
	Сметана после охлаждения и фасовки (готовой продукции)	тоже	Из кадок, фляг, банок , пачек	Не реже 1 3 дня
		Микроскопический препарат	Тоже	Не реже 1 3 дня и в появления продукте "вспучива
	Сметана, отправляемая на крупные молочные заводы или базы-холодильники	Бактерии группы кишечных палочек	Из фляг	Каждая па
	Сметана, получаемая заводами и базами-холодильниками	тоже	Тоже	Не реже 1 5 дней
Производство закваски для масла и сыра	Молоко сырое	Редуктазная проба	Из каждой партии молока	2-3 раза неделю
	Молоко после пастеризации	Бактерии группы кишечных палочек	Из заквасочника	1 раз в 1
	Закваска (первичная, пересадочная и производственная)	Просмотр под микроскопом	Из каждой емкости	Ежедневно
	Закваска производственная	тоже	Тоже	Тоже
		Наличие ацетона+ диацетила и углекислоты	В соответствии с инструкцией	Не реже 1 месяц
	Материнская и производственная закваски	Контроль по 3.23.3	Тоже	Тоже
	Молоко сырое	Сычужно-бродильная проба	Средняя проба молока от каждого поставщика	1 раз в 1
		Проба на брожение	Тоже	Тоже
		Общее количество спор мезофильных		

Производство сыра		анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Молоко из пастеризатора	Бактерии группы кишечных палочек	Из пастеризатора	1 раз в 1
	Молоко после пастеризации (перед внесением закваски)	Тоже	Из ванны или сыроизготовителя	Тоже
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Тоже
	Сыр после прессования	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	1 раз в 1
		Определение pH	Каждую варку	
	Сыр в конце созревания	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из одной головки	Каждую па
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	При налич вспучиван
Контроль производства плавленного сыра	Сыры сычужные	Бактерии группы кишечных палочек	Выборочно из 1-2 головок от каждой партии	Не реже 1 месяц
	Другие компоненты	Соответствие микробиологическим показателям, требованиям	Выборочно из каждой партии	Каждую па
	Сыр плавленный (готовый продукт)	Общее количество бактерий	Средняя проба от партии	Не реже 1 месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
		Общее количество спор мезофильных анаэробных лактосбраживающих бактерий	Тоже	Каждую па
	Сливки после пастеризации	Общее количество бактерий	Из пастеризатора	Не реже 1 месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 1
	Сливки после охладителя (метод сбивания)	Общее количество бактерий	После охладителя	Не реже 1 месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
		тоже	Из каждой ванны	Тоже

Производство масла	Сливки перед взбиванием	Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 1
	Сливки из-под сепаратора (метод преобразования высокожирных сливок)	Общее количество бактерий	После сепаратора	Не реже 1 месяц
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сливки высокожирные после нормализации	тоже	Из каждой ванны	Не реже 1 месяц
		Количество редуцирующихся бактерий	Тоже	1 раз в 1
	Масло готовый продукт	Общее количество бактерий (для сладкого сливочного масла)	Выборочно из одного ящика от каждой партии	2 раза в
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
		Количество протеолитических бактерий	Тоже	
		Количество дрожжей и плесневых грибов	Тоже	
		Количество липолитических бактерий	Тоже	В случае появления пороков
	Масло (метод сбивания)	Количество редуцирующих бактерий	Тоже	1 раз в 1
	Масло (метод преобразования высокожирных сливок)			
	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танков	1 раз в м
	Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризованных установок	1 раз в 1
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Из промежуточного танка	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сахарный сироп перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из сироповарочного котла, из танка	1 раз в м

Производство сгущенных молочных консервов	Вакуум-аппарат	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Лактоза перед внесением в сгущенное молоко	тоже	Из емкости	
	Раствор кофе и какао перед поступлением в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	
	Сгущенная молочная смесь после вакуум-аппарата	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны после наполнения	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже
	Пастеризованная вода для нормализации сгущенных молочных консервов	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
		Общее количество бактерий	Тоже	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сгущенные молочные консервы из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны перед выпуском	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Из вакуум-кристаллизатора или охладительной ванны	Тоже
	Сгущенные молочные консервы из разливочной машины	Общее количество бактерий	Из бочки	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сгущенные молочные консервы после разливочно-закаточной машины	Общее количество бактерий	Из фляги	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Каждая па
	Нормализованное молоко до пастеризации	Общее количество бактерий	Из танка	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Нормализованное молоко после пастеризации	Общее количество бактерий	Со всех работающих пастеризаторов	Тоже
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	1 раз в 1

Производство сухих молочных консервов и ЗЦМ	Из промежуточной ванны перед пуском в вакуум-аппарат	Общее количество бактерий	Из ванны или танка	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Из вакуум-аппарата после сгущения	Общее количество бактерий	Из вакуум-аппарата	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Из ванны для сгущения молока перед сушилкой	Общее количество бактерий	Из ванны	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сухое молоко после сушильной камеры из-под шнека	Общее количество бактерий	Из сушильной камеры	1 раз в м
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сухое молоко после упаковки	Общее количество бактерий	Из упаковки	Каждая па
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
Вспомогательные материалы	Пергамент, клепка, пленка полистироловая , ПВХ и др. упаковочные материалы	Общее количество бактерий	Из каждой партии	2-4 раза
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Сычужный порошок, пепсин, и др. препараты	Общее количество бактерий	Тоже	Каждая па
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	соль	Общее количество бактерий	Тоже	Тоже
	сахар	Количество дрожжей и плесени	Тоже	Из каждой по мере поступлен
	Мука, экстракты, порошки фруктовые, пектины	Общее количество бактерий	Из мешков	Из каждой по мере поступлен
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
		Количество дрожжей и плесени	Тоже	Тоже
	Фруктово-ягодные наполнители	Количество дрожжей и плесени	Из бочек или другой тары	Из каждой по мере поступлен
		Молочно-кислые бактерии	Тоже	Тоже
	Трубы, резервуары для закваски, бутылки, банки, линия для	Общее количество бактерий	Тоже	Не менее в декаду

Санитарно-гигиеническое состояние производства	производства сгущенного молока с сахаром	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Тоже
	Линия для производства стерилизованного молока	Общее количество бактерий	Тоже	В случае появления готового продукта
	Остальное оборудование, посуда, инвентарь	Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	Не менее в декаду
	Оборудование для диетпродуктов, творога, сметаны	Наличие термоустойчивых молочно-кислых палочек	Выборочно из отдельных емкостей	В случае появления продуктах "излишняя кислотность"
		Наличие дрожжей	Тоже	В случае появления продуктах "вспучивания"
	воздух	Общее количество колоний	Из производственных помещений, маслосыро-хранилищ, сыро-подвалов, складов, из заквасочной	1 раз в м
	вода	Количество колоний дрожжей и плесени	Тоже	Тоже
		Общее количество бактерий	Из крана, в цехах, из водоисточника	1 раз в к (водопровод) 1 раз в м (собственный источник)
		Бактерии группы кишечных палочек	Тоже	То же
	Руки рабочих	Бактерии группы кишечных палочек	С рук рабочих	Не реже 1 декаду
		Йодкрахмальная проба	Тоже	1 раз в н

Приложение 9 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"	
---	--

Состав и минимальные площади помещений детских молочных кухонь

№		Площадь, м ²		
		Количество порций, изготовленных в сутки		

п/п	Производственные и складские помещения	от 300 до 1 тыс .	от 1 тыс. до 5 тыс.	от 5 тыс. до 12 тыс.
-----	--	-------------------	---------------------	----------------------

1	2	3	4	5
1	Помещение приема, фильтрации, временного хранения молока	10	16	54
2	Помещение пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока	10	14	18
3	Помещение приготовления смесей	Может совмещаться с помещением пастеризации (кипячения) , розлива и стерилизации молока		18
4	Остывочная с тамбуром и калориферной для подачи холодного воздуха в остывочную	6	6	18 +2 + 10
5	Помещения приготовления кисломолочных продуктов и молочно-кислых смесей:	Могут быть объединены общей площадью 18	Могут быть объединены общей площадью 24	
	1) шлюз при входе в заквасочные			2
	2) помещения заквасочных:			
	для кефира			8
	заквасочная для других молочных смесей			10
	моечная, смежная с заквасочными	4	6	6
	3) кефирный цех	Могут быть объединены - 12		26
	4) цех ацидофильного молока		26	30
6	Термостатная для кефира (+18 - +22 °С)	Могут быть объединены - 8 с двумя термостатами	8	10
7	Термостатная для ацидофилина (+36- +38 °С со шлюзом)		8+2	10 +2
8	Помещение приготовления адаптированных смесей:	12		
	1) молока		10	16
	2) из молочнокислых продуктов		12	18
9	Помещения приготовления и фасовки творога:	10		
	1) производственный цех		24	26
	2) помещение стирки мешочков для творога		8	8

10	Помещение приготовления ледяной воды для охлаждения готовой продукции и других нужд	-	22	21
11	Помещение приготовления киселей и витаминных напитков	-	14	18
12	Помещение для обработки плодов и фруктов	6	10	12
13	Моечная кухонной посуды и инвентаря	6	22	24
14	Помещение для хранения упаковочной тары	6	10	16
15	Лаборатория	-	16	18
16	Помещение приема сырья с отдельным уличным входом и тамбуром с охлаждаемой камерой для фруктов и другие	-	9+12	12 + 16
17	Моечная-стерилизационная бутылочек:			
	1) грязная зона	4	54	72
	2) чистая зона	4	24	30
18	Помещение приема и хранения тары	10	42	54
19	Моечная стерилизационная молокопроводов в разобранном виде	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Холодильные камеры (шкафы) для хранения готовой продукции	8	16	24
22	Машинное отделение холодильных камер	2	10	12
23	Кладовая сухих продуктов	2	4	6
24	Охлаждаемая камера пищевых отходов с тамбуром	-	12	16
25	Кладовая хозяйственного инвентаря	2	10	12
26	Кладовая чистого белья		6	6
27	Кладовая грязного белья		6	6
28	Материальная кладовая		8	10
29	Служебные и бытовые помещения:			
	1) Кабинет заведующей ДМК	-	12	12
	2) Кабинет врача-диетолога	-	10	10
	3) Комната сестры-хозяйки	-	10	10
	4) Бухгалтерия с кассой	-	12	10 +5
	5) Мастерская по ремонту оборудования	-	-	20
	6) Помещения для экспедиторов, шоферов, грузчиков	-	-	18
	7) Комната персонала	6	6	10
	8) Туалет для персонала	2	4	10
	9) Вестибюль с гардеробом верхней одежды персонала	-	1,2 м ² на одного работающего + 0,07 м ² на 1 крючок	
	10) Гардероб домашней и рабочей одежды персонала	4	0,55 на 1 двойной шкаф	
	11) Душевая персонала	-	3	3

12) Кабина личной гигиены женщины	-	3	3
13) Кладовая дезрастворов	2	4	4
14) Кладовая уборочного инвентаря		4	4

	Приложение 10 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

Состав и площадь помещений раздаточных пунктов детской молочной кухни

№ п/п	Помещения	Площадь, м ²			
		Количество порций, изготовленных в сутки			
		от 300 до 1,5 тыс.	от 1,5 до 12 тыс.	от 12 до 20 тыс.	свыше 20 тыс.
1	2	3	4	5	6
1	Вестибюль-ожидальная	6	16	24	30
2	Помещение приема и хранения посуды	не менее 12	12	20	26
3	Раздаточная		14	32	44
4	В том числе холодильная камера		6	8	10
5	Касса		5	5	5
6	Материальная кладовая	не менее 4	8	8	8
7	Кладовая дезинфицирующих растворов		4	4	4
8	Кладовая уборочного инвентаря с поливочным краном, трапом и сушкой	2	4	4	4
9	Туалет персонала	3	3	3	3
10	Комната персонала	не менее 4	9	9	9

	Приложение 11 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

форма

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп на производстве

--	--	--	--	--	--	--

Дата, год установки ламп	Срок работы ламп в часах по паспорту	Дата работы производства	Время включения лампы	Время выключения лампы	Отработанное время	Дата, год замены ламп
1	2	3	4	5	6	7

	Приложение 12 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

Набор и минимальные площади объектов малой мощности по производству мяса и мясной продукции

№ п/п	Наименование	Набор помещений	Минимальная площадь
-------	--------------	-----------------	---------------------

1	2	3	4
1	Скотоубойный цех	загон для содержания скота	20 м ²
		помещение бойни (с участками сбора шкур, обработки субпродуктов и кишечного сырья)	50 м ²
		две холодильные камеры (сырья и конфискатов)	20 м ²
		помещение для обезвреживания условно-годного мяса	10 м ²
2	Цех по выработке мороженных полуфабрикатов	Приемная	12 м ²
		производственный цех	30 м ²
		склад готовой продукции	9 м ²
		мучной склад	6 м ²
		помещение для фасовки и взвешивания	12 м ²
		склад прочего сырья	3 м ²
3	Колбасное производство	приемная (дефростация и туалет туш)	12 м ²
		производственный цех	30 м ²
		холодильная камера для сырья	18 м ²
		холодильная камера для посола сырья и созревания мяса	10 м ²
		помещение для предварительной термической обработки (варка, обжарка)	20 м ²
		варочный цех	12 м ²
		моечная	10 м ²
		коптильня	9 м ²
		склад сыпучего сырья	3 м ²
		помещение для осадки колбас	9 м ²
		помещение для охлаждения колбас	20 м ²

		холодильная камера для хранения готовой продукции и экспедиционная	18 м ²
		сушилки для полукопченых и сырокопченых колбас	по 9 м ²
4	Мясоконсервное производство	Приемная	12 м ²
		склад для вспомогательных материалов	6 м ²
		производственный цех	40 м ²
		помещение подготовки лука	6 м ²
		автоклавная (на 1 автоклав)	9 м ²
		склад кратковременного хранения готовой продукции	30 м ²
		склад для тары, упаковочная	20 м ²
		склад готовой продукции	20 м ²

	Приложение 13 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Основной набор производственных помещений птицеперерабатывающего объекта

№ п/п	Наименование отделений (участков)
1	Участок ветеринарного осмотра и приемки птицы
2	Дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и тары
3	Участок навешивания птицы на подвески конвейера, электроглушения, убоя и обескровливания тушек птицы
4	Участок тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы
5	Отделение потрошения, мойки тушек птицы
6	Отделение охлаждения тушек птицы
7	Отделение сортировки, фасовки и упаковки; холодильник для охлаждения, замораживания и хранения птицы и мясопродуктов
8	Отделение производства полуфабрикатов
9	Отделение производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленного
10	Отделение производства консервов
11	Отделение производства мяса механической обвалки
12	Отделение санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции)
13	Отделение санитарной обработки и дезинфекции возвратной тары (для готовой продукции)
14	Отделение первичной обработки перо-пухового сырья
15	Отделение переработки технических отходов
16	Отделение или цех производства мороженных и сухих яйцепродуктов.

Порядок мытья и дезинфекции технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов объектов по производству хлебобулочных изделий

1. Мойка и дезинфекция технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов включают следующие процессы:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже $+35^{\circ}\text{C}$;
 - 2) мойка при помощи ершей и щеток 0,5 % раствором моющего средства при температуре $+40^{\circ}\text{C}$ - $+45^{\circ}\text{C}$ в течение 15 минут;
 - 3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению или пропариванием;
 - 4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$.
2. Трубопроводы обрабатывают в разобранном виде в специальных ваннах в том же порядке, затем просушивают на стеллажах или в сушильных камерах.

Порядок обработки внутрицеховой тары и инвентаря объектов по производству хлебобулочных изделий

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в трехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции – замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от $+40^{\circ}\text{C}$ до $+45^{\circ}\text{C}$ в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- 2) во второй секции – замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией по применению) в течение десяти минут;

3) в третьей секции – ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С в сетчатых поддонах;

4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках, стеллажах, исключающих их загрязнение.

	Приложение 16 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

Порядок обработки яиц для изготовления хлебобулочных изделий

1. Яйцо обрабатывают в трехсекционной ванне в следующем порядке:

1) в первой секции – предварительное замачивание особо загрязненного яйца в теплой воде при температуре от +40 °С до +50 °С в течение 5-10 минут;

2) во второй секции – обработка в течение 5-10 минут раствором разрешенного к применению моющего средства при температуре +40 °С – +50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;

3) в третьей секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже +50 °С.

	Приложение 17 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	--

Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов

1. Общие положения

1. Гигиеническая оценка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (далее – Гигиеническая оценка), применяется в отношении пищевой продукции на этапах разработки и постановки на производство новых видов продукции, при разработке новой нормативной и технической документации, а также при внесении изменений и дополнений к действующей технологической документации.

2. Производитель (изготовитель) пищевой продукции в зависимости от рецептуры, технологии изготовления, вида упаковочного материала и способа упаковывания продукции устанавливает и согласовывает сроки годности продукции с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3. При разработке новых видов пищевых продуктов (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов изготовления, упаковки, хранения, перевозки пищевых

продуктов производитель (изготовитель) обеспечивает научное обоснование требований безопасности, пищевой ценности, сроки годности.

4. Не рассматриваются сроки годности для консервированных пищевых продуктов.

5. Срок годности расфасованных пищевых продуктов не должен превышать срока годности исходного продукта.

6. Производство продукции с длительными сроками годности осуществляется на объектах по производству пищевой продукции:

1) располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающего выпуск продукции стабильного качества, отвечающего требованиям нормативной и технической документации, по усовершенствованным технологиям, в соответствии с утвержденной в установленном порядке технологической инструкцией;

2) обеспечивающих необходимый лабораторный контроль качества и безопасности продукции, в т. ч. по ходу технологического процесса.

2. Порядок представления документации

7. Для рассмотрения вопросов согласования сроков годности производителем (изготовителем) представляются:

1) нормативные и (или) технические документы или их проекты, технологические инструкции на продукцию, разработанные в установленном законодательством порядке;

2) документы, удостоверяющие качество и безопасность, на сырье, пищевые ингредиенты, пищевые добавки, оболочки, упаковочный материал и т.д., используемые в производстве продукции, выданные органами и организациями по компетенции в установленном законодательством порядке;

3) документы, содержащие информацию обоснования сроков годности (усовершенствование технологии производства, современное технологическое оборудование, упаковочный материал и т.д.);

4) санитарно-эпидемиологическое заключение на объект производства пищевых продуктов о соответствии требований действующих санитарных правил;

5) результаты лабораторных исследований (испытаний) продукции, сырья на соответствие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299, требованиям технических регламентов Таможенного союза, Республики Казахстан, проведенных испытательными лабораториями (центрами) ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, аккредитованных в национальных системах аккредитации.

3. Методологические принципы организации гигиенических исследований

8. Основой работы по гигиеническому обоснованию сроков годности пищевых продуктов является проведение микробиологических исследований образцов продукции в динамике хранения при температурах, предусмотренных нормативной документацией и (или) технической документацией.

9. Для готовых пищевых продуктов, относимых к категории скоропортящихся, которые в процессе производства подвергались термообработке при температурах ниже $+80^{\circ}\text{C}$, а также вырабатывались по технологиям с использованием ручных операций, необходимо проведение контрольных параллельных испытаний не только при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, что предусмотрено нормативной или технической документацией, но и при температуре $(9\pm 1)^{\circ}\text{C}$.

10. Принцип аггравированных (выше рекомендованных) температур позволяет учесть возможные нарушения (перерывы) в холодовой цепи на пути доставки продукции к потребителю. Этот принцип предназначен для обеспечения гарантии безопасности скоропортящихся продуктов. При этом учитывается тот факт, что для размножения в продукте психотропных патогенных и условно-патогенных микроорганизмов (таких как иерсинии, листерии, кампилобактеры и др.) требуется более длительное время, чем для размножения мезофильных возбудителей пищевых токсикоинфекций и кишечных инфекций. Кроме того, он используется и для регистрации начала окислительной порчи жирового компонента.

11. При аггравированной температуре проводятся испытания одной из трех подлежащих исследованиям партий пищевой продукции.

12. Продукты содержащие пищевые добавки консервирующего действия, изготовленные с применением температур выше $+80^{\circ}\text{C}$, ультравысокой термообработки, мучные кондитерские изделия без крема с отделками фруктовыми, растительно-жировыми и др., высокожировые продукты, высококислотные продукты с показателем активной кислотности (pH) ниже 4,5 единицы, охлажденные и замороженные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы могут быть исследованы без применения контрольных испытаний при аггравированных температурах.

13. Сроки исследования продуктов по длительности превышают предполагаемый срок годности, указанный в проекте нормативной или технической документации, на время, определяемое так называемым коэффициентом резерва.

4. Отбор проб, порядок и периодичность исследований

14. Для испытаний предоставляются образцы продукции в потребительской упаковке, отобранные на объекте производства в присутствии представителя объекта, проводящего гигиенические исследования, и сопровождаются актом отбора проб в соответствии с требованиями.

15. Образцы отбираются от 3-х различных дат выработки, изготовленных из разных партий сырья.

16. Количество отобранных образцов обеспечивается достаточным для проведения запланированного по длительности исследования во всех контрольных точках. На каждую точку предусматривается количество образцов, необходимое для приготовления усредненной пробы (для

мелких изделий – не менее 3-х единиц фасовки, для крупных (от 500 г) – не менее 2-х единиц фасовки).

17. Доставка образцов в лабораторию производится в соответствии с нормативной документацией на методы отбора проб или нормативной и технической документацией на продукт.

18. Сроки исследования пищевых продуктов (согласно установленным коэффициентам резерва) превышают по продолжительности предполагаемый срок годности, указанный в нормативной и (или) технической документации:

1) для скоропортящихся продуктов:

при сроках годности до 7 суток включительно - в 1,5 раза;

при сроках годности до 30 суток - в 1,3 раза;

при сроках годности свыше 30 суток - 1,2 раза;

2) для не скоропортящихся продуктов - в 1,15 раза;

3) для скоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3-х лет), и лечебно-профилактических продуктов – в 2 раза;

4) для не скоропортящихся продуктов детского питания, предназначенных для питания детей раннего возраста (до 3-х лет) и лечебно-профилактических продуктов – в 1,5 раза.

19. Отобранные образцы подвергаются исследованиям с определенной периодичностью, которая рассчитывается с учетом продолжительности предполагаемого срока годности и специфики продукта, но не менее 3 раз при сроках испытания до 30 суток, 5 раз – до 60 суток, 7 раз – свыше 60 суток. Рекомендуемые схемы частоты контроля приведены в приложении 1 к настоящей Гигиенической оценке.

20. При постановке продукции на производство, гигиеническая оценка сроков годности которой проведена при согласовании нормативной или технической документации, для их подтверждения проводятся исследования одной даты выработки не менее 3-х раз на протяжении установленного нормативной или технической документацией срока годности – в начале хранения, в середине и на момент окончания срока годности. Условия хранения продуктов при этом соответствуют нормативной или технической документации.

21. При проведении испытаний продуктов с длительными сроками годности (более 30 суток) возможно временное согласование более коротких сроков годности соответствующих по длительности сроку проведенных на этот момент испытаний, до получения окончательных результатов испытаний по установленной схеме.

22. При проведении испытаний допускается группировка видов продукции, вырабатываемых по единой нормативной или технической документации, однородной по рецептуре и технологии производства. Полученные в ходе гигиенических исследований результаты распространяются на всю группу.

23. В процессе исследований обеспечиваются температурные режимы хранения образцов в соответствии с нормативной и технической документацией и принципом аггравации температуры:

- 1) при низких температурах от -10°C и ниже (замораживание);
- 2) слабозамороженные от -2°C до 0°C ;
- 3) охлаждение при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$, $(9\pm 1)^{\circ}\text{C}$, а в случае необходимости – $(0-2)^{\circ}\text{C}$;
- 4) хранение при регулируемой температуре $(6 - 18)^{\circ}\text{C}$;
- 5) хранение при нерегулируемой температуре (окружающего воздуха).

24. Температура внутри холодильных емкостей с заложенными на хранение образцами ежедневно контролируются термометрией ответственным лицом, либо с помощью автоматических средств регистрации.

25. В случае обнаружения несоответствия испытуемых "фоновых" образцов продукции (первая контрольная точка от даты выработки) установленным требованиям по микробиологическим показателям, а также во всех случаях обнаружения в массе образцов $0,01$ г бактерий рода *Proteus* и *S.aureus* дальнейшие исследования прекращаются.

5. Методические особенности проведения микробиологических исследований

26. Образцы продукции подвергаются микробиологическим исследованиям в соответствии с методами, утвержденными в установленном порядке.

27. Перечень исследуемых микробиологических показателей расширяется по сравнению с нормируемыми для данной группы продуктов Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), техническими регламентами для получения подробной санитарно-микробиологической характеристики и подтверждения стабильности продукта в динамике хранения в соответствие с приложением 2 к настоящей Гигиенической оценке.

28. Кроме традиционно нормируемых количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов (далее – КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (далее – БГКП), патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, сульфитредуцирующих клостридий, мясные продукты при

обосновании сроков годности необходимо исследовать на отсутствие *S.aureus*, количество дрожжей и плесневых грибов, количество молочнокислых микроорганизмов в динамике хранения.

29. Исследование продукции на отсутствие условно-патогенных микроорганизмов (БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующие клостридий) необходимо проводить в расширенном объеме: с посевом не менее 2-3-х масс продукта - в нормируемой массе и в навесках, на один порядок превышающих величину норматива, а также на один порядок ниже него, например, при нормативе отсутствия БГКП в 0,1 г засеивать 1,0, 0,1 и 0,01 г продукта.

30. Для тех видов пищевых продуктов, в которых отсутствие БГКП, *S.aureus*, сульфитредуцирующих клостридий нормируются в 1 г продукта, засеивают 1,0; 0,1 и 0,01 г для обнаружения микробной порчи на последних контрольных точках исследования.

31. К показателю сульфитредуцирующих клостридий в продуктах с увеличенными сроками хранения, упакованных под вакуумом в парогазонепроницаемые оболочки и т. п., необходимо предъявлять повышенные требования и проводить определение в объемах (массах), на порядок выше нормирующихся в аналогичных видах продукции, изготовленной по традиционной технологии.

32. В обязательном порядке исследуются в динамике показатели микробной порчи, а именно:

1) дрожжи и плесени – во всех испытываемых продуктах;

2) бактерии рода *Proteus* – в продуктах, поименованных в таблице 1 приложения 2 настоящей Гигиенической оценке (в охлажденных мясных, птичьих, рыбных полуфабрикатах и блюдах общественного питания) при посеве 1,0, 0,1 и 0,01 г продукта;

3) молочнокислые микроорганизмы – в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода.

33. В продуктах, содержащих жизнеспособную технологическую микрофлору или обогащенных микроорганизмами-эубиотиками (бифидо- и лактобактериями), контролируется их количество в процессе всего исследования. При этом контроль содержания бифидобактерий в продуктах, предполагаемый срок годности которых составляет 2 недели и менее, проводится с частотой не реже 1 раза в пять дней; для продуктов с более длительным сроком годности – контроль в первые 2 недели хранения – 1 раз в пять дней, далее – каждые три дня.

6. Физико-химические, санитарно-химические исследования и органолептическая оценка

34. Оценка органолептических свойств пищевых продуктов проводится комиссией в составе 5 и более человек с участием представителей производителя (изготовителя) продукции, ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и других компетентных лиц в соответствии с требованиями действующей нормативной и технической документации на конкретный вид продукции. При этом оцениваются: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция и другие признаки.

35. Оценка органолептических свойств проводится не менее 2-х раз – в начале хранения и в конце предполагаемого срока годности. По результатам комиссионной дегустационной оценки органолептических свойств оформляется соответствующий документ (протокол).

36. Изучение показателей окислительной порчи жирового компонента пищевых продуктов, содержание жира в которых более 5 %, заменителей женского молока и других продуктов детского питания типа инстант проводится не менее 3-х раз в течение срока испытания – в начале хранения, в конце заявленного изготовителем срока годности и в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

37. Исследование содержания нитрозаминов в копченых, копчено-вареных мясных и рыбных готовых продуктах, вареных мясопродуктах, изготовленных с применением пищевых добавок – не менее 3-х раз в течение срока испытания:

- 1) в начале хранения;
- 2) в конце заявленного изготовителем срока годности;
- 3) в конце резервного срока, совпадающего с окончанием испытаний.

38. В обогащенных витаминами пищевых продуктах, в продуктах, являющихся существенным их источником, а также в продуктах детского питания, в замороженных продуктах, где содержание витаминов выносится на этикетку, обязательно проведение контроля за их сохранностью в соответствии с регламентируемыми уровнями этих витаминов или по сравнению с исходным их содержанием (для замороженных продуктов).

39. При необходимости проводится определение содержания поваренной соли и влаги; pH, титруемой кислотности (в тех случаях, когда эти показатели влияют на безопасность, сохранность пищевой ценности и органолептические свойства продуктов). Возможно проведение исследований на другие физико-химические, биохимические, микроструктурные показатели в зависимости от специфики продукта или условий его хранения. Необходимость дополнительных исследований определяется органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

7. Оценка полученных результатов и принятие решения

40. По окончании всех запланированных испытаний образцов пищевых продуктов (от 3-х партий разных дат выработки в течение всего срока исследований) проводится гигиеническая оценка полученных результатов.

41. Основным критерием для положительной гигиенической оценки обоснованности сроков годности продукции является отсутствие отрицательной динамики всего комплекса изучаемых показателей, в т. ч.:

1) отрицательной динамики микробиологических показателей в продукте, характеризующейся следующими критериями:

несоответствие нормируемых микробиологических показателей установленным требованиям в любой изучаемой контрольной точке испытаний;

нарастание количества возбудителей порчи (дрожжей и плесеней) более чем в два раза по сравнению с первоначально выявленным уровнем;

обнаружение молочнокислых микроорганизмов в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода, в количествах, превышающих установленный для этих продуктов уровень КМАФАнМ;

обнаружение бактерий рода протей в образцах продукции, нормируемых по этому показателю – при несоответствии нормативу, или в образцах, в которых испытание проводится в соответствии с приложением 2 к настоящей Гигиенической оценке, при обнаружении в процессе хранения в 0,1 г продукта (в 1,0 г продукта детского и лечебно-профилактического питания);

обнаружение других возбудителей порчи (бактерий рода *Pseudomonas* и др.) в 0,1 г готовых продуктов;

2) ухудшения органолептических показателей в динамике хранения;

3) снижения содержания витаминов ниже регламентируемых или декларируемых уровней;

4) динамики в сторону увеличения показателей нитрозаминов, продуктов окислительной порчи жирового компонента.

42. На основании совокупности полученных данных, свидетельствующих о положительной гигиенической оценке испытанной продукции, ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласовываются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, проекты нормативно-технической документации, которые утверждаются изготовителем и являются обязательным для них.

43. В случае выявления несоответствия показателей в одной из трех исследованных партий продукции, изготовителем по согласованию принимаются корректирующие меры по выявлению нарушений в ходе технологического процесса. После этого проводятся повторные исследования образцов от двух партий разных дат выработки по установленной схеме.

44. При получении неудовлетворительных результатов исследования представленных образцов продукции в любой контрольной точке по ходу испытаний, дальнейшие испытания прекращаются. Оформляется отказ в согласовании срока годности.

45. Если испытаниям подвергалась серийно выпускаемая по действующей нормативной и технической документации продукция (традиционная технология) с целью обоснования увеличения срока годности, при выявлении несоответствия показателей в период исследований выпуск ее допускается только с установленным в соответствии с требованиями к условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов, сроком годности (хранения) в случае, если продукция соответствовала установленным требованиям в течение срока, в 1,5 раза превышающего этот срок годности (хранения).

46. При выявлении несоответствия продукции установленным санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим нормативам, вырабатываемой по согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, учреждением, проводившим исследования направляется информация в орган, выдавший заключение о соответствии продукта, с указанием наименования продукта, реквизитов нормативной и технической документации, показателей, по которым отмечено превышение установленных нормативов.

	Приложение 1 к Гигиенической оценке пищевой продукции к приложению 17 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Схемы микробиологических исследований продуктов в зависимости от предполагаемых сроков годности

1. Полуфабрикаты мясные; полуфабрикаты из мяса птицы

Таблица 1

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований*						
	Сроки хранения						
1 – 2 СУТОК	После выработки (фон)	2	3				
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 – 7 СУТОК	Фон		5	7	10		
10 СУТОК	Фон			6-7	10	13	
15 СУТОК	Фон			7	15	20	
30 СУТОК	Фон		10	20	30	39	
45 СУТОК	Фон	10	20	30	40		54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

2. Готовые мясо- и птицепродукты (колбасы, сосиски, сардельки

вареные; колбасы полукопченые, варено-копченые, сырокопченые;

продукты из говядины, баранины, свинины, птицы вареные,

варено-копченые, запеченные, в различных видах упаковки;

быстрозамороженные готовые мясные блюда, мясные изделия с

использованием субпродуктов)

Таблица 2

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований**						
	Сутки хранения						
1	2	3	4	5	6	7	8
1 – 2 СУТОК		2	3				
3 СУТОК	Фон	3					
5 СУТОК	Фон		5	8			
7 СУТОК	Фон		7	11			
10 СУТОК	Фон	6 - 7		10	13		
15 СУТОК	Фон	5	10	15	20		
30 СУТОК	Фон	10	20	30	39		
45 СУТОК	Фон		15	30	45	54	
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108

3. Молоко и молочные продукты

Таблица 3

Предполагаемый срок годности*	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
1 – 2 СУТОК	Фон	2	3				
3 СУТОК	Фон	3		5			
5 СУТОК	Фон		5	8			
7 СУТОК	Фон	5	7	11			
10 СУТОК	Фон	5	10	13			
15 СУТОК	Фон	5	10	15		20	
20 СУТОК	Фон	8		15	20	26	
30 СУТОК	Фон	10		20	30	39	
45 СУТОК	Фон	15		30	45		54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72

90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108
----------	-----	----	----	----	----	----	-----

4. Кондитерские изделия

Таблица 4

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
3 СУТОК	Фон	3	5				
5 СУТОК	Фон	3	5	8			
7 СУТОК	Фон	5		7	11		
10 СУТОК	Фон	5	7	10	13		
15 СУТОК	Фон		7	15		17	20
20 СУТОК	Фон	7		14		20	26
30 СУТОК	Фон		10	20		30	39
45 СУТОК	Фон	15		30	45		54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60		72
60 СУТОК*	Фон		30			60	69
90 СУТОК	Фон	18	36	54	72	90	108
90 СУТОК*	Фон	30		60		90	105
180 СУТОК	Фон	36	72	108	144	180	216
180 СУТОК*	Фон		60		120	180	207
*) Для мучных кондитерских изделий без отделок и для сахаристых кондитерских изделий.							

5. Жировые продукты (масло коровье, майонез, маргарины, кремы на растительных маслах с модифицированным составом)

Таблица 5

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
1	2	3	4	5	6	7	8
5 СУТОК	Фон		5	8			
7 СУТОК	Фон		7	11			

10 СУТОК	Фон		6	10		13	
15 СУТОК	Фон		10	15		20	
20 СУТОК	Фон		10		20	26	
30 СУТОК	Фон		10		20	30	39
45 СУТОК	Фон		12	24	32	45	54
60 СУТОК	Фон	15	30	45	60	72	
90 СУТОК	Фон	30	45	60	75	90	108
180 СУТОК	Фон	30	60	90	130	180	216

6. Продукция общественного питания в охлажденном и

замороженном виде (салаты в индивидуальной и в

вакуум-упаковках, первые и вторые блюда и закуски и другие)

Таблица 6

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований						
	Сутки хранения						
1 – 2 СУТОК	Фон	2	3				
3 СУТОК	Фон	3	4	5			
5 СУТОК	Фон	3	5	8			
7 СУТОК	Фон	3	5	7	11		
10 СУТОК	Фон	3	6	10	13		
15 СУТОК	Фон	4	7	10	15	18	20
20 СУТОК	Фон	4	8	12	16	20	26
30 СУТОК	Фон	6	12	18	24	30	39

7. Продукты детского питания (молочные, кисломолочные и

пастообразные, мясные готовые изделия)

Таблица 7

Предполагаемый срок годности	Периодичность контроля – контрольные точки проведения исследований*						
	Сутки хранения						
1 – 2 СУТОК	Фон	2	4				

3 СУТОК	Фон	2	3	4	5	6	
5 СУТОК	Фон	2	4	6	8	10	
7 СУТОК	Фон	3	5	7	10	14	
10 СУТОК	Фон	5		10		15	20
15 СУТОК	Фон	5	10	15	20	25	30
20 СУТОК	Фон	6	12	18	24	30	40
*) Контроль пробиотической микрофлоры – по пункту 34							

	Приложение 2 к Гигиенической оценке пищевой продукции к приложению 17 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции"
--	---

Микробиологические показатели для основных групп пищевых продуктов, контролируемых в процессе хранения

Таблица 1

Показатели ^{5*}					
Группы продуктов массового потребления	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Коагулазоположительные стафил	Сульфиредуцирующие кластр	Патоген микроор, в т.ч
1	2	3	4	5	6
Полуфабрикаты из мяса и птицы: охлажденные	+	4-			+
Замороженные	4-	4-			+
Готовые мясопродукты и изделия из птицы ^{2*}	4-	4-	+	+	+
Молоко и молочные	4-	4-	4-		+
Кулинарные изделия из рыбы, икра разных видов	+	4-	4-	+	+
Кондитерские изделия	4-	4-	4-		+
Жировые продукты	4-	+	4-		4-

Продукция предприятий общественного питания	+	+	+	+4*	+
--	---	---	---	-----	---

Примечание.

* В продуктах со сроками хранения более 10 суток.

2* Молочнокислые микроорганизмы идентифицируются в продуктах, упакованных с ограничением доступа кислорода.

3* В кисломолочных продуктах – количество и состав молочнокислой микрофлоры в соответствии с НТД.

4* Для вакуумно-упакованных изделий;

5* Микроорганизмы - пробиотики в обогащенных ими продуктах по пункту 34

Таблица 2

Показатели								
Продукты детского питания	МАФАНМ	БГКП	Esherichi coli	Коагулозоположительные стафилококки	Сульфит редуцирующие кlostридии	Патогенные микроорганизмы , в т.ч. сальмонеллы	B.cereus	Дро
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Мясопродукты готовые	+	+		+	+	-h		+
Сухие молочные	+	+	+	+		+	+	-
Сухие на зерновой основе	+	+				+	+	+
Жидкие и молочные	+*)	+		+		+		+

*) В кисломолочных продуктах – количество и состав молочнокислой микрофлоры; в продуктах, обогащенных микроорганизмами-пробиотиками, количество жизнеспособных бифидобактерий и лактобацилл.

