ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

11.02.2015 Москва № 10

Об утверждении
СП 2.3.4.3258-15
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 36110
от "19" февраля 2015 г.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч. 1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч. 1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч. 1) ст. 5498; 2007 № 1 (ч. 1) ст. 21; ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч. 1), ст. 3418; № 30 (ч. 2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч. 1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40, ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч. 1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 30 (ч 1), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч.1), ст. 3366, ст. 3377; 2015, № 1 (часть I), ст. 11) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание

gost.e-ecolog.ru

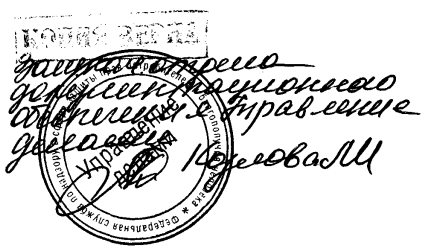
законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» (приложение).

2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» подлежат применению в течение 6 месяцев со дня вступления их в силу.



А.Ю. Попова



Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от «11» 02 2015г. № 10

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.4.3258 - 15

I. Общие требования и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям размещения, оборудованию и содержанию территории и помещениям организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и с кремом) изделия (далее – организация), а также устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема и с кремом).

Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и личной гигиене персонала.

1.2. Контроль за выполнением санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора[1].

1.3. Требования санитарных правил обязательны для исполнения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами, деятельность которых связана с производством и оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на всей территории Российской Федерацией.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями санитарные правила содержат рекомендации по оптимизации производственных процессов и созданию наиболее благоприятных и оптимальных условий труда работников, направленных на сохранение и укрепление их здоровья.

---

[1] Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 N 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 24, ст. 2999)

II. Требования к размещению организации и ее территории

2.1. Вновь строящиеся здания организации размещают на территориях жилых микрорайонов, специально выделенных земельных участках и других территориях, с соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»[2].

2.2. Территория организации должна быть ограждена. При озеленении территории не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и пищевую продукцию.

2.3. На территории организации выделяются зоны: производственная и хозяйственная.

В производственной зоне размещаются производственные корпуса, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, столовая (при наличии) и здравпункт (при наличии).

В хозяйственной зоне размещаются ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, мусороприемники, площадка для транспорта и другие хозяйственные постройки.

Въезды в производственную и хозяйственную зоны должны быть раздельными.

2.4. Въезды и входы на территорию организации, дорожки к зданиям, хозяйственным постройкам, контейнерным площадкам для сбора мусора оборудуются ровным твердым покрытием.

2.5. Для сбора мусора на территории хозяйственной зоны устанавливаются металлические контейнеры с закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров, и оборудованной с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Расстояние от контейнеров до зданий и сооружений водоснабжения должно быть не менее 25 м.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и твердых отходов.

Вывоз мусора осуществляется специально выделенным транспортом или специализированной организацией. Контейнеры должны очищаться и дезинфицироваться разрешенными для этих целей средствами.

2.6. Территория организации должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно, мусор и твердые отходы собираются в

---

[2] Зарегистрированы в Минюсте России 25.01.2008, регистрационный № 10995, с изменениями, зарегистрированными Минюстом России от 07.05.2008, регистрационный № 11637.; от 27.10.2009 регистрационный № 15115; от 12.10.2010 регистрационный № 18699; от 20.05.2014 регистрационный № N 32330.

металлические контейнеры, очистка которых производится при их заполнении на 2/3 объема.

III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Вновь строящиеся и реконструируемые здания организации по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий оборудуются централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации.

3.2. Вода хозяйственно-питьевого назначения (холодная и горячая) должна отвечать по показателям безопасности гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

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

3.3. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3.4. Оборудованные резервуары для хранения воды должны быть изолированы, содержаться в чистоте, подвергаться обработке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет с наносимой информацией о дате очистки и дате дезинфекции.

3.5. При использовании не питьевой (технической) воды для технических нужд (охлаждение компрессоров, поливка территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах) необходимо предусматривать раздельные системы водоснабжения: питьевого и технического. Соединения между системами питьевого и технического водопровода не допускаются. Трубопроводы технического и питьевого водоснабжения должны быть окрашены в отличительные цвета.

3.6. Подводка холодной и горячей воды предусматривается в производственные помещения для технологических нужд, помещения столовой, туалеты, раковинам для мытья рук, установленных в цехах, помещения моечных, душевые, помещение постирочной (при наличии), помещения медицинского назначения (при наличии), помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов.

Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Около раковины для мытья рук должны быть постоянно мыло, разовые полотенца или электрополотенце, дезинфицирующий раствор.

3.7. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

3.8. Для работников производственных цехов должен быть организован круглосуточно питьевой режим. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество одноразовой чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

3.9. Устройство хозяйственно-бытовой канализации следует предусматривать помещениях столовой, в помещениях медицинского назначения, служебно-бытовых помещениях, прачечной, душевой, а также в отдельно стоящих туалетах и умывальных.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть.

3.10. Очистка и обеззараживание хозяйственно-бытовых сточных вод должны осуществляться на общегородских или локальных канализационных очистных сооружениях.

3.11. Моечные и производственные ванны подключаются к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки.

3.12. При проектировании и реконструкции зданий организаций в неканализованных районах здания оборудуются внутренними системами канализации со спуском сточных вод в локальные системы канализации.

3.13. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

3.14. На территории организации допускается использование надворных туалетов выгребного типа, канализованных надворных туалетов и стационарных биотуалетов, обеспеченных искусственным освещением.

Отдельно стоящие туалеты на территории организации должны быть утеплены и подключены к системе водоснабжения и канализации.

При оборудовании туалетов выгребного расстояние от выгребных ям до производственных и складских помещений организации должно быть не менее 25 м.

IV. Требования к естественному и искусственному освещению

4.1. Естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям

технического регламента о безопасности зданий и сооружений[3] и иных нормативных актов в данной области.

4.2. При проектировании организаций должна предусматриваться северо-западная ориентация помещения, связанных с изготовлением крема и отделкой тортов и пирожных.

Световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и другими сооружениями и предметами.

Для защиты от избыточной инсоляции в летнее время рекомендуется применять защитные устройства (щитки, козырьки, экраны).

4.3. Остекленная поверхность световых проемов окон и фонарей должна регулярно очищаться от загрязнений.

4.4. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами

4.5. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную защитную арматуру.

4.6. Не допускается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремосбивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий.

Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой.

4.7. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

V. Требования к отоплению и вентиляции

5.1. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды в производственных и санитарно-бытовых помещениях.

5.2. Во вновь строящихся зданиях предусматривается централизованное или автономное отопление.

При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности и быть доступными для очистки от пыли.

5.3. Производственные цеха и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной

---

[3] Федеральный закон от 30.12.2009 № 384-ФЗ «"Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" (Собрание законодательства Российской Федерации,.2010, № 1, ст. 5; 2013, № 27, ст. 3477).

вентиляцией в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами.

5.4. Источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые, ошпарочные котлы и другое оборудование) необходимо оборудовать местными вытяжными системы.

5.5. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные машины и другое оборудование) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами).

Содержание мучной пыли, в воздухе производственных помещений не должно превышать гигиенические нормативы предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Содержание сахарной пыли в воздухе производственных помещений не должно превышать 6 мг на 1 $м^3$ воздуха.

5.6. На рабочих местах у печей, а также у шкафов расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Температура душирующего воздуха в зимнее время должна быть в пределах (18 ± 1) °С при скорости движения воздуха 0,5-1,0 м/с, а в летнее время - (22 ± 1) °С при скорости движения воздуха 1-2 м/с. Рециркуляция воздуха не допускается.

5.7. В местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года.

VI. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию

6.1. Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Не допускается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях.

При проектировании, строительстве и реконструкции действующих организаций должны соблюдаться нормы технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

6.2. Складские помещения должны быть сухими, чистыми, отапливаемыми, вентилируемыми, оборудованными специальными помещениями для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции и навесами для защиты от атмосферных осадков, целиком закрывающими транспортные средства.

Для транспортирования сырья и готовой продукции в пределах организации должны быть предусмотрены раздельные грузоподъемники и транспортные средства.

Пол в складских помещениях должен быть плотным без щелей, зацементированным, стены должны быть гладкими.

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться в условиях, установленных изготовителем, с учетом правил товарного соседства.

Не допускается складирование и хранение сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, вспомогательных материалов и оборотной тары в технологических проходах, коридорах.

6.3. В складах пищевой продукции хранение непищевых товаров не допускается.

6.4. В составе производственных цехов организации должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цеха, моечные помещения, требующие особого гигиенического режима.

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

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

- суточного хранения сырья, оборудованных холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья;
- растаривания сырья и подготовки его к производству;
- обработки свежих фруктов;
- яйцебитни, состоящей из 3 помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой); для мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы;
- зачистки масла;
- приготовления крема, оборудованного холодильными установками;
- варки сиропа;
- выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- выстойки и резки бисквита;
- обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря;
- обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- мойки оборотной тары;
- хранения упаковочных материалов и тары из картона, бумаги и полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- экспедиции для готовых к реализации кремовых изделий, оборудованной холодильными установками.

6.6. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м должны быть облицованы глазурованной плиткой или другими разрешенными материалами светлых оттенков, обеспечивающие возможность проводить влажную уборку, с применением моющих и дезинфицирующих растворов.

6.7. Потолки и стены выше панелей в производственных помещениях и вспомогательных цехах должны быть побелены клеевыми или окрашены водоэмульсионными красками. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.8. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью.

6.9. Для отделки помещений должны применяться материалы, разрешенные к применению в установленном порядке, безвредные для человека. Покрытие стен, пола, потолков не должно иметь дефектов.

6.10. Уборку помещений проводят ежедневно не менее одного раза в смену, а также по мере необходимости при открытых фрамугах или окнах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

6.11. Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену, должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

6.12. Панели стен производственных цехов по мере необходимости протирают влажной ветошью, смоченной мыльным раствором, промывают горячей водой и протирают насухо.

6.13. Влажная уборка полов должна производиться каждую смену с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

По окончании санитарной обработки в конце смены воздух и поверхности в производственных помещениях организации, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, необходимо обеззараживать с использованием бактерицидных ламп.

6.14. Внутренняя остекленная поверхность оконных рам промывается и протирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Окна снаружи моются по мере загрязнения, но не реже трех раз в год (весной, летом, осенью).

6.15. Отопительные приборы и пространства за ними должны регулярно очищаться от загрязнений и пыли. Электрооборудование, решетчатые и другие защитные ограждения и трансмиссии, вентиляционные камеры и панели должны очищаться периодически, по мере загрязнения.

6.16. Перила лестничных клеток каждую смену должны обрабатываться моющими и дезинфицирующими растворами.

Кабины подъемников (лифтов) должны ежедневно очищаться и протираться.

6.17. Уборочный инвентарь для производственных, вспомогательных и складских помещений должен быть закреплен за соответствующими помещениями, промаркирован и храниться в отдельных помещениях или шкафах.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом (уборщицами), а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте.

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

VII. Требования к бытовым помещениям и их содержанию

7.1. Организации должны иметь бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

Бытовые помещения для работников производственных цехов следует оборудовать по типу санпропускников.

7.2. В гардеробных необходимо обеспечить раздельное хранение домашней и рабочей (специальной и санитарной) одежды и обуви.

7.3. Хранение чистой и грязной специальной и санитарной одежды должно быть раздельным.

Туалетная кабина должна быть оснащена кронштейном для туалетной бумаги. На дверях кабины должна быть табличка с напоминанием: «Сними санитарную одежду!».

7.4. В шлюзах туалетов должны быть раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца, дезинфицирующий раствор для обработки рук, вешалка для халатов и дезковрик перед входом в туалет.

7.6. Помещения душевых должны размещаться рядом с гардеробными и оборудованы преддушевыми, оснащенные вешалками и скамьями.

7.7. Столовые по организации питания работников должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях организации. При отсутствии столовых должны быть комнаты для приема пищи.

Перед входом в столовую (комнаты приема пищи) должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце или разовые полотенца.

7.8. Уборка бытовых помещений должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей специальными средствами.

7.9. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, совки, ветошь, швабры) с отличительной окраской и маркировкой.

Инвентарь для уборки санузлов должен использоваться по назначению и храниться отдельно от уборочного инвентаря, предназначенного для других бытовых помещений.

VIII. Требования к организациям малой мощности

8.1. В отдельно стоящих зданиях размещаются вновь строящиеся или реконструируемые организации малой мощности, производящие: хлеб и хлебобулочные изделия с производительностью до 2,5 т/сутки; кондитерские изделия без крема с производительностью до 500 кг/сутки; кондитерские изделия с кремом с производительностью до 500 кг/сутки.

8.2. Деятельность действующих организаций малой мощности (пекарни и цеха), ранее размещенных в помещениях, пристроенных к жилым и иным зданиям, встроенно-пристроенных к зданиям иного назначения и к жилым зданиям, встроенных в нежилые здания (административные, производственные, торговые и др.), а также размещенных в отдельно стоящих зданиях, не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. Уровни шума, вибрации, ультразвука и инфразвука, электромагнитных полей и излучений не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки.

8.3. В организациях малой мощности предусматривается набор помещений в соответствии с действующими нормами технологического проектирования для данных организаций, строительными нормами и правилами.

Складские, производственные, вспомогательные и бытовые помещения и их оборудование должны обеспечивать условия для хранения сырья и готовой продукции, ведения технологического процесса, а также необходимые условия труда.

IX. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка

9.1. Оборудование, аппаратура должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

9.2. Все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.3. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Для мытья используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке.

9.4. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и другого должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специально отведенном помещении или в специальных шкафах.

9.5. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители и присоединением к канализации через воздушные разрывы.

9.6. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки кондитерских изделий, протирочных и карамелеформирующих машин и другого оборудования после окончания работ должны тщательно очищаться и промываться горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы, кроме того, должны пропариваться.

9.7. Новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения должны прокаливаться в печах. Использование листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами не допускается. Формы для хлеба и кондитерских изделий и ножи на вальцовках должны ежедневно очищаться.

9.8. Доски, поверхности производственных столов, резиновые транспортерные ленты должны механически очищаться и промываться горячей водой с содой по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену.

Тележки, этажерки и весы должны промываться горячей водой и просушиваться ежедневно.

9.9. Каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей.

Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже одного раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей.

9.10. Сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий не реже одного раза в смену и удаляется. В магнитных сепараторах два раза в 10 дней должна проводиться проверка силы магнита. Она должна быть не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в смену. Сходы с магнитов укладываются в пакет и сдаются в лабораторию.

Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы должны записываться в специальном журнале.

9.11. Силосы для бестарного хранения муки должны иметь гладкую поверхность, конусы не менее 70 см, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки на высоте 1,5 м от уровня пола.

9.12. Оборудование и аппаратура для молока (цистерны, сборники, трубопроводы, насосы и другое оборудование), варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бачки, а также трубопроводы различного назначения должны ежедневно по окончании работы промываться и дезинфицироваться.

Мытье и дезинфекции оборудования осуществляется в следующей последовательности:

- ополаскивание теплой (не ниже 35 °С) водой;
- мытье с использованием ершей и щеток, моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С.

Разборные трубопроводы необходимо мыть в разобранном виде в специальных ваннах и сушить на стеллажах или в сушильных камерах.

9.13. Транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены следует очищать и промывать горячей водой.

9.14. После слива патоки цистерны должны промываться горячей водой, пропариваться острым паром, верхние люки закрываться и пломбироваться.

9.15. Емкости для слива патоки следует оборудовать на асфальтированных площадках, расположенных на расстоянии не менее 25 м от мусоросборников, надворных туалетов. Люки и желоба после слива патоки должны зачищаться от остатков патоки, промываться и пропариваться острым паром.

9.16. Наружные стенки резервуаров и цеховых емкостей для патоки должны обрабатываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартал.

Внутренние поверхности емкостей должны промываться горячей водой щетками и пропариваться острым паром.

Санитарная и специальная одежда и обувь, используемые при обработке емкостей, должны храниться в отдельном шкафу.

Резервуары для хранения патоки должны содержаться в чистоте и подвергаться санитарной обработке по мере освобождения.

9.17. Трубопроводы, подающие патоку, по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должны промываться водой и пропариваться острым паром.

9.18. Периодичность обработки оборудования, инвентаря и тары производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, следующая:

- поддоны, ножи для разбивки яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря, яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного и других сиропов, трубопроводы по перекачиванию сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки тортов и пирожных, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой продукции - не реже одного раза в смену;
- бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного и других сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных - после каждого освобождения;
- емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки - не реже двух раз в смену.

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

9.20. Столы, используемые для отделки тортов и пирожных, должны иметь гладкое покрытие, выполненное из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

9.21. Инвентарь, внутрицеховая тара в конце каждой смены после тщательной механической очистки обрабатывается в специальных моечных

отделениях, которые оборудуются моечными машинами и/или трехсекционными моечными ванными для ручной мойки.

При ручной мойке тары в трехсекционных ваннах последовательность обработки следующая:

- в первой секции - замачивание и мойка при температуре воды 40-45 °С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции;

- во второй секции – обработка дезинфицирующим раствором;

- в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 60 °С.

Инвентарь и внутрицеховая тара после обработки просушиваются и хранятся на стеллажах, полках, подставках высотою не менее 0,5-0,7 м от пола.

9.22. Мойка, просушивание и хранение оборотной тары должно производиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

9.23. Лотки, листы, крышки, используемые для транспортирования готовых изделий, после каждого возврата из торговой сети должны промываться моющими и дезинфицирующими растворами с последующим ополаскиванием проточной горячей водой (не ниже 60°С) и просушиваться.

9.24. Оборудование, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, по окончании работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств с последующим промыванием проточной водой при температуре не ниже 60°С. Мелкий инвентарь после мойки кипятят в воде в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться.

9.25. Отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемые при отделке тортов и пирожных, подлежат обработке в следующем порядке:

- отсадочные мешки сначала замачивают в воде с температурой не ниже 60°С в течение 1 часа до полного отмывания крема, затем стирают в любом разрешенном моющем средстве при температуре 45-50 °С в стиральной машине или вручную с последующим тщательным прополаскиванием водой и сушат в сушильных шкафах; просушенные отсадочные мешки складываются в биксы, кастрюли с крышками или заворачивают в пергамент или подпергамент и стерилизуют в автоклавах при температуре 120 °С в течение 20-30 мин; при отсутствии автоклавов выстиранные мешки подвергают кипячению в течение 30 мин с момента начала кипения, затем высушивают в специальном шкафу и складывают для хранения в чистые емкости с закрывающимися крышками;

- наконечники, снятые с отсадочных мешков, моют в любом разрешенном моющем средстве, промывают водой, после мытья стерилизуют или кипятят в течение 30 мин или дезинфицируют любым разрешенным дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по его применению, с последующим ополаскиванием горячей водой при температуре не ниже 60°С.

После обработки инвентарь сушат и помещают в специальную посуду для хранения.

9.26. Оборудование, предназначенное для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря, не допускается использовать для других производственных целей.

9.27. Инвентарь, посуда и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть промаркированы по этапам технологического процесса и использоваться по назначению. Не допускается использование немаркированного инвентаря, посуды.

9.28. При проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в продукцию. Аппаратура и оборудования после ремонта используется в работе только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником смены (бригадиром).

Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Не допускается хранение ремонтных частей, мелких запасных деталей, гвоздей около рабочих мест в производственных и складских помещениях.

Устройство инструментальных участков непосредственно в производственных и складских помещениях не допускается.

X. Требования к сырью, полуфабрикатам, подготовке сырья к производству и выпуску готовой продукции

10.1. Все поступающее сырье, тара, упаковочные и вспомогательные материалы должны сопровождаться документами об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством Российской Федерации, и отвечать этим требованиям.

10.2. Постановка на производство и производство новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, разработка новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозки и реализации, установка обоснованных сроки годности осуществляется после гигиенической оценки их безопасности для здоровья человека.

Не допускается использование в производстве пищевых добавок, не разрешенных для этих целей.

10.3. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями.

10.4. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении.

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

Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву.

Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют.

Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие.

10.5. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья и пищевых продуктов в многооборотной таре и транспортной упаковке в производственных помещениях не допускается. Многооборотная тара и транспортная упаковка не должны храниться в подготовительном отделении.

Допускается заносить в производственные цеха сырье для производства крема в заводской упаковке после ее санитарной обработки.

10.6. Перевозка сырья и полуфабрикатов по производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

10.7. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий должны храниться в маркированной закрытой таре или специальных емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, при температуре не выше 6 °С.

10.8. Внутрицеховая тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

10.9. Оборотная тара перед ее использованием должна подвергаться обязательной дополнительной обработке в организации, независимо от того была ли она обработана до доставки в организацию.

10.10. Сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 25 см от уровня пола и на 50 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

10.11. Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита, а крахмал, используемый для отливки конфет, периодически подсушиваться.

10.12. Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 25 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

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

- приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава убраны в помещение и подвешены;
- перед подключением муковоза к приемным устройствам ответственное лицо обязано произвести тщательный осмотр внутреннего содержимого выпускного патрубка муковоза, а также сохранность пломб на загрузочных люках муковозов;
- воздушные фильтры на силосах и бункерах должны быть в исправном состоянии и очищаться не менее одного раза в сутки. Все лазы и люки должны надежно закрываться. Не допускается направлять муку в производство, минуя

магнитоуловители;

- после проведения ремонта и очистки мукопроводов, переключателей, питателей, бункеров и силосов обязательно производится осмотр оборудования с тем, чтобы в нем не оставались инструменты, детали, щетки и др.

10.14. При бестарном хранении мука размещается в емкости в соответствии с качественными показателями. Полная очистка бункеров (силосов) и конуса должна производиться не реже одного раза в год.

Очистка верхних зон бункеров (силосов) и конуса должна производиться систематически один раз в месяц.

10.15. Соль должна храниться в таре или отдельных емкостях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях. Для производства хлеба и хлебобулочных изделий соль подаётся только в растворенном виде, предварительно профильтрованным.

10.16. Дрожжи поступают в организацию прессованные, сушеные или в виде дрожжевого молока. Прессованные дрожжи и дрожжевое молочко хранят в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.17. Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.18. Яичный меланж допускается использовать в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 до 5 °С, повторное замораживание меланжа не допускается.

10.19. Молоко коровье пастеризованное хранится в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

10.20. Красители, ароматизаторы, кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с маркировкой изготовителя.

Пересыпание и переливание красителей, ароматизаторов, кислот и других пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается.

Растворы красителей и ароматизаторов готовятся работниками лаборатории организации и выдаются на производство в емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных для применения в пищевой промышленности. На емкостях с растворами красителей и ароматизаторов должны быть этикетки с наименованием и концентрацией раствора препарата.

10.21. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом.

Продолжительность хранения распакованного масла до зачистки должна быть не более 4 ч.

10.22. Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промываются и просушиваются.

10.23. Изюм и сухофрукты тщательно перебираются, из них удаляются посторонние примеси, затем промываются на решетках или в изюмомоечной машине проточной водой при температуре около 5 °С. Изюм разрешается использовать в кондитерских и хлебобулочных изделиях, которые проходят термическую обработку (более 180^0 С). Цукаты перебираются.

10.24. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве должны быть пропущены через протирочные машины.

Плодово-ягодное пюре протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм. Плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку - через сито с ячейками не более 3 мм., не допускается разведение их водой.

10.25. Сульфитированные плоды и ягоды (пульпа) и фруктово-ягодное пюре, если оно в дальнейшем не подвергается варке (при производстве пастилы, зефира, отдельных видов желейного мармелада) или если режим варки не обеспечивает полное удаление сернистой кислоты, должны предварительно десульфитироваться в специальных аппаратах или прогреваться в открытых варочных котлах.

10.26. Патока, мед, сиропы, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное должны быть процежены через специальные сита, молоко после процеживания кипятят.

Сахарные сиропы процеживают через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

10.27. Перевозят и хранят патоку только в чистых резервуарах с плотно закрывающимися крышками.

10.28. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную на столах. Поврежденные насекомыми, заплесневелые и недоброкачественные орехи, миндаль и семена масличных культур удаляют.

10.29. Зараженные вредителями какао-бобы подвергаются термической обработке в специальных камерах при температуре 60 - 65° С в течение 10 - 15 мин.

10.30. Мыльный корень, используемый для производства халвы, промывают в воде для удаления загрязнений, замачивают в горячей воде, разрезают на мелкие части и выпаривают 3 - 4 раза в свежих порциях воды. Полученные слабые экстракты уваривают до удельного веса 1,05, процеживают через сито и используют только для изготовления халвы.

10.31. Для кондитерских изделий используют чистые куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, не ниже 2-й категории. Яйца должны овоскопироваться и сортироваться.

Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности в специально выделенных помещениях.

10.32. Не допускается использовать для изготовления крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, сальмонеллезу и другим зооантропонозным инфекциям, а также использовать вместо яиц меланж. Яйца

водоплавающих птиц допускается использовать для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

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

10.34. Работники, проводившие работу по приготовлению яичной массы из яиц водоплавающей птицы, должны тщательно вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

10.35. Подготовленные для приготовления яичной массы яйца (предварительно овоскопированные и отсортированные) обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в воде при температуре 40-45°С в течение 5-10 мин;
- во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;
- в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по применению;
- в четвертой секции - ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 60°С.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

10.36. Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После визуального осмотра (на внешний вид, запах) яичная масса переливается в другую большего размера производственную тару.

Перед использованием яичная масса процеживается через луженое металлическое или из нержавеющей стали сито с ячейками размером 3-5 мм.

Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °С для приготовления крема - не более 8 ч, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч. Хранение яичной массы без холода не допускается.

10.37. Работника, проводящему сортировку и санитарную обработку яиц, не допускается привлекать к приготовлению яичной массы, а также к отделке и упаковке готовой продукции.

Перед приготовлением яичной массы работники должны надеть чистую санитарную одежду, закрепленную за яйцебитней, вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

10.38. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную емкость или тару с маркировкой «Санитарный брак».

Не допускается использование санитарного брака в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.

10.39. Все аппараты, в которых технологические операции проходят при высокой температуре, должны быть обеспечены контрольно-измерительными приборами.

10.40. По всем операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

10.41. При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и др.) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными или разовыми отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специальными лицами с регистрацией в журнале учета, выдачи (сдачи) отсадочных мешков и мелкого инвентаря (Приложение № 1).

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2 раз в смену.

10.42. Изготовление кремов должно производиться в соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

Для изготовления крема разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги не более 20%

10.43. Работы по отделке кондитерских изделий с кремом должны проводиться в помещениях с температурой воздуха не выше +16 °С или на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

10.44. Крем производится только в требуемом количестве для производства одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не допускается.

Все остатки крема могут быть использованы в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой термической обработкой (более 100^0 С).

10.45. Кремы из сбитых сливок, заварной и белковосбивные сырой и заварной должны быть использованы немедленно после изготовления.

10.46. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться в холодильном оборудовании.

10.47. Для транспортирования крема на рабочие места используется чистая посуда из нержавеющей стали или алюминия с закрывающимися крышками с маркировкой "крем". На рабочих местах емкости с кремом крышками не закрываются.

10.48. Перекладывание крема из одной емкости в другую производится специальным инвентарем. Не допускается перекладывание крема непосредственно руками.

10.49. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре 20 - 26° С должна быть не более 5 часов, при температуре 6° С - не более 12 часов.

Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2 раз в смену.

Остатки крошки и сиропа передаются для выпечки полуфабрикатов при высокой термической обработке.

10.50. Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 2 ч.

10.51. Организация с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом более 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема более 10 тыс. т должны иметь помещение производственной лаборатории в соответствии с действующими нормативными документами.

Организация с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом менее 300 кг и с годовой выработкой кондитерских изделий без крема менее 10 тыс. т должны обеспечить лабораторный контроль собственными силами и (или) с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

10.52. Для упаковки хлебобулочных изделий и кондитерской продукции должны использоваться только материалы (бумага, фольга и пр.), разрешенные для этих целей.

10.53. Хлеб из печи должен немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию на охлаждение.

Хранение хлеба навалом не допускается.

10.54. Хлеб, пораженный «тягучей» (картофельной) болезнью, не допускается для пищевых целей, не подлежит переработке и должен быть немедленно удален из организации.

10.55. Организация должны обеспечить условия хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с условиями, установленными изготовителями для каждого вида продукции.

10.56. Холодильные камеры должны быть обеспечены термометрами. Для поддержания температуры на заданном уровне целесообразно использовать термореле. За режимом работы холодильных камер должен быть установлен постоянный контроль. Результаты контроля температуры хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании должны регистрироваться в специальном журнале (Приложение № 2).

10.57. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментом или подпергаментом и укладываются в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками.

10.58. Перевозка или переноска пирожных и рулетов вне цеха на открытых листах или лотках не допускается.

10.59. Торты укладываются в картонные коробки, выстланные салфетками из пергамента или подпергамента. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок не допускается.

10.60. Маркировка потребительской и транспортной упаковки хлебобулочных и кондитерских изделий должна соответствовать требованиям, установленным законодательными и иными нормативными правовыми актами в данной области.

10.61. Вся выпускаемая организацией продукция должны сопровождаться документами об оценке (подтверждении) соответствия обязательным требованиям, установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством Российской Федерации, и отвечать этим требованиям.

XI. Требования к реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделия

11.1. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия, в том числе с кремом, хранятся и реализуются в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

11.2. После изготовления и перед реализацией кремовые изделия должны быть охлаждены до температуры 4 +/- 2° С внутри изделий.

11.3. Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна быть сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость с информацией о подтверждении их соответствия требованиям технического регламента.

11.4. Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия должны перевозиться в специально оборудованном транспорте, с использованием транспортной тары, обеспечивающей ее качество и безопасность и предохранение от загрязнений.

11.5. Укладка в лотки хлеба и хлебобулочных изделий должна производиться в чистые лотки, в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки хлеба и хлебобулочных изделий.

11.6. Не допускается перевозка хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с нарушением товарного соседства.

11.7. Транспортные средства, тара и укрытия, предназначенные для перевозки хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, должны содержаться в чистоте.

Перед погрузкой транспорт и укрытия должны осматриваться и очищаться, а по окончании работы тщательно промываться горячей водой и не реже одного раза в 5 дней дезинфицироваться.

11.8. За санитарное состояние транспорта, предназначенного для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, несет ответственность владелец транспортного средства.

11.9. Лица, сопровождающие хлеб, должны производить погрузку и выгрузку хлеба в санитарной одежде и иметь при себе личную медицинскую книжку с отметкой о медицинском осмотре и гигиенической подготовке.

XII. Организация производственного контроля

12.1. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах Системы анализа опасных факторов и критических

точек контроля - ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).

12.2. Руководители организаций, осуществляющих выпуск хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, обязаны обеспечить производственный, в том числе лабораторный, контроль - проверку качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства силами аккредитованной лабораторией организации, а при ее отсутствии - обеспечить лабораторный контроль с привлечением аккредитованной испытательной лаборатории (центра).

12.3. Производственный контроль должен быть установлен за санитарно-техническим состоянием источников водоснабжения и качеством питьевой воды.

XIII. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

13.1. В помещениях организации не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей).

13.2. Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и бытовых помещениях.

13.3. Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

13.4. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом.

Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

13.5. При обнаружении тараканов производится специальная обработка (дезинсекция) и тщательная уборка помещения.

13.6. Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специализированными организациями.

13.7. Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, исключающих попадание препаратов на продовольственное сырье и готовую продукцию.

XIV. Гигиена труда и личная гигиена персонала организации

14.1. Микроклимат помещений должен соответствовать гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений.

14.2. Температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в производственных помещениях, камерах и складах должна соответствовать нормам технологического проектирования организаций,

вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия, а также нормам, предъявляемым к производству и хранению готовой продукции.

14.3. Уровни шума в производственных помещениях на рабочих местах не должны превышать санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах. Во всех помещениях с оборудованием, являющегося источником шума, должны быть приняты меры по снижению уровня от шума в соответствии с требованиями строительных норм и правил.

14.4. Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, уровень вибрации не должен превышать санитарные нормы на рабочих местах.

14.5. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям к естественному и искусственному освещению, установленных в строительных нормах и правилах.

14.6. Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5 °С, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

14.7. В цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха.

14.8. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ.

14.9. Работники организации должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке[4].

14.10. Работники организации должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в два года.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

14.11. Вновь поступившие работники допускаются к работе после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

14.12. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, ежедневно перед началом каждой смены проводится осмотр всех работников. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение № 3).

---

[4] Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными Приказом Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970).

Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовка сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов) работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждениями кожи), с признаками ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей, а также с наличием дисфункции желудочно-кишечной системы и контактные по наличию дисфункции желудочно-кишечной системы у совместно проживающих с работником лиц.

В случае наличия у работника признаков заболевания, указанный работник должен быть немедленно отстранен от работы.

14.13. Все работники производственных цехов должны выполнять следующие правила личной гигиены:

а) приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе в организацию тщательно очищать обувь и одежду;

б) перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Не допускается на санитарной одежде наличие пуговиц, крючков и других аналогичных предметов. Не допускается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения;

в) соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;

г) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.

Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором.

14.14. В технологических цехах не допускается хранение аптечек. Аптечки размещают в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях.

14.15. Работники, занятые ремонтными работами в организации, обязаны:

- выполнять правила личной гигиены, изложенные в п. 14.13;
- инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками;
- при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

14.16. Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха.

14.17. Все работники организации обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и

симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

XV. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих правил

15.1. Руководитель организации должен обеспечить:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом;
- каждого работника санитарной одеждой, обувью и средствами индивидуальной защиты в соответствии с утвержденными нормами;
- ежедневную смену санитарной одежды и индивидуальных полотенец работникам производства кондитерских изделий с кремом;
- регулярную стирку и починку санитарной одежды;
- наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- регулярное проведение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ по утвержденному графику;
- прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками производственных цехов и отделений при поступлении на работу, а затем один раз в два года с занесением результатов занятий в личную медицинскую книжку;
- направление работников на периодические медицинские осмотры, с указанием вредных (опасных) производственных факторов, а также вида работы;
- представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводятся медицинские обследования, списков работников для отметки результатов и даты обследования;
- разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП;
- осуществление производственного контроля.

Приложение № 1
к СП 2.3.4.3258-15

Журнал учета, выдачи (сдачи) отсадочных мешков и мелкого инвентаря

Образец

№ п/п	Дата	Смена (бригада) Ф.И.О. начальника смены (бригадира	Наименование мешков и мелкого инвентаря						Подписи		Принял на санитарную обработку
			мешки	трубочки	лопатки	скребки	ножи	лейки	получил на производстве	сдал с производства	

Приложение № 2
к СП 2.3.4.3258-15

Журнал контроля температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании

(образец)

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в градусах Цельсия)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 3
к СП 2.3.4.3258-15

Журнал здоровья

образец

Цех (бригада, участок) № _____
Начальник (бригадир) _____
(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Результаты осмотра* по числам месяца									
			Месяц/дни									
			1	2	3	4	5	6	…	…		30

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<**> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

gost.e-ecolog.ru