Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование Российской Федерации
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормативы

2.5.1. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ

Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

Санитарные правила
СП 2.5.1.788—99

Издание официальное

Минздрав России
Москва • 2000

gost.e-ecolog.ru

2.5.1. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ

Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

Санитарные правила
СП 2.5.1.788—99

ББК 51.23я8
Г46

Г46 **Гигиенические** требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации: Санитарные правила.—М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000.— 26 с.

ISBN 5—7508—0202—7

1. Разработаны: Федеральным центром госсанэпиднадзора Минздрава России (Чибураев В. И., Виноградов С. С., Бушуева Н. Н.), при участии Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России (Свяховская И. В.), Свердловского областного центра госсанэпиднадзора (Синицына Л. А.), Волжско-Уральского регионального центра госсанэпиднадзора на транспорте (Зенцов Н. И.), Домодедовского зонального центра госсанэпиднадзора на воздушном транспорте (Самылина Н. П.). При разработке использованы материалы Магаданского областного центра госсанэпиднадзора (Саухат В. Р.), Среднеевропейского регионального центра госсанэпиднадзора на транспорте (Батурина В. Н.), Северо-Западного регионального центра госсанэпиднадзора на транспорте (Соколов С. Ю.), Южного регионального центра госсанэпиднадзора на транспорте (Прилуцкая Л. В.), Дальневосточного регионального центра госсанэпиднадзора на транспорте (Фисенко В. В.), Западно-Сибирского центра госсанэпиднадзора на транспорте (Крестьянинова Г. П.), центра госсанэпиднадзора на транспорте в Западной зоне (Горбачев В. М.), центра госсанэпиднадзора на транспорте во Внуково (Станченко А. Н.), ООО "Алазань-Эдем" (Мотин В. Н.), а также "Правила гигиены бортового питания" Ассоциации Европейских Авиакомпаний, Руководство по бортовому питанию "Авиаконсалтинг".

2. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23 октября 1999 г.

3. Государственной регистрации не подлежат, т. к. носят организационно-технический характер (письмо Минюста России от 17.03.2000 № 1862—ЭР).

4. Введены взамен санитарных правил обеспечения пассажиров бортовым питанием на многоместных скоростных самолетах, утвержденных МГА, Минторгом, МЗ СССР 01.03.73 № 1007—73.

ББК 21.23я8

ISBN 5—7508—0202—7

© Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000

Федеральный закон Российской Федерации
"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

"Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам" (статья 15).

"Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукций, работ и услуг" (статья 32).

"Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц" (статья 39).

"За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность" (статья 55).

Содержание

1. Общие положения 5
2. Требования к размещению цехов бортового питания 6
3. Санитарные требования к устройству цехов бортового питания 8
4. Требования к содержанию помещений 10
5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию воздушных судов 12
6. Требования к приему продуктов, транспортированию 14
7. Требования к ассортименту бортового питания 15
8. Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно 17
9. Транспортирование бортового питания, хранение и реализация его на борту воздушного судна 19
10. Санитарные требования к личной гигиене персонала цеха бортового питания, бортпроводников 22
11. Требования к соблюдению санитарных правил и организации производственного контроля 23
12. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за бортовым питанием 24
Библиографические данные 25

УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
Министра здравоохранения,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

Г. Г. Онищенко
23 октября 1999 года
Дата введения – 1 июня 2000 года

2.5.1. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ

Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

Санитарные правила
СП 2.5.1.788—99

1. Общие положения

1.1. Санитарные правила "Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации" (далее – санитарные правила) определяют санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию помещений цехов бортового питания, ассортименту готовых блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, приготовлению пищи, транспортированию бортового питания и посуды, срокам годности и организации питания на борту воздушных судов, совершающих внутренние и международные авиарейсы.

1.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для организаций, независимо от форм собственности, обеспечивающих бортовым питанием авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации на внутренних и международных авиалиниях.

Издание официальное

Настоящие санитарные правила не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены без разрешения Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России.

1.3. Приготовление и хранение готовых блюд, пищевых продуктов и прохладительных напитков, предназначенных для выдачи авиапассажирам и членам экипажей во время полета, производится в цехах бортового питания.

1.4. Цеха бортового питания должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и настоящим санитарным правилам.

1.5. Нормативная и методическая документация Федеральной службы воздушного транспорта по организации бортового питания не должна противоречить настоящим санитарным правилам.

2. Требования к размещению цехов бортового питания

2.1. Проектирование новых и реконструкция существующих цехов бортового питания производится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, действующими строительными нормами и правилами по проектированию цехов бортового питания в аэропортах.

2.2. Все вновь строящиеся и реконструируемые цеха бортового питания целесообразно располагать на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов, с учетом меньших затрат времени, требующегося для доставки бортового питания от цеха до воздушного судна.

2.3. Условия размещения цехов бортового питания, а также ввод в эксплуатацию построенных и реконструированных цехов допускается при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии их санитарным правилам.

2.4. В соответствии с требованиями для определения площадей цехов бортового питания в зависимости от класса аэропорта ведется расчет часовой и суточной производительности и состава рационов конкретного цеха бортового питания.

Для этого в функционирующем аэропорту обрабатываются данные расписания движения воздушных судов по рейсам и распорядка питания и рассчитывается потребная нормативная производительность цеха. На основании характеристик существующего цеха бортового питания выявляется необходимость нового строительства или его реконструкции.

2.5. В зависимости от производительности цеха бортового питания подразделяются на группы:

- первая – от 200 до 400 рационов/ч (малые);
- вторая – от 700 до 1000 рационов/ч (средние);
- третья – от 1500 до 2000 рационов/ч (большие);
- четвертая – более 2000 рационов/ч (особо большие).

2.6. В соответствии с нормативно-технологическим проектированием набор помещений включает в себя следующие группы:

- Производственная группа – заготовочные (при работе на сырье), доготовочные цеха (для холодной и горячей обработки продуктов, по-

луфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов), вспомогательные (мойка кухонной посуды, внутрицеховой тары, помещения для хранения хлеба, кондитерских изделий, суточный запас продуктов) и другие.

• Комплектовочная группа и экспедиция:

А – комплектовочная бортового питания, помещения для фасовки, комплектовки, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания (тележек, контейнеров с питанием и сеток с прохладительными напитками);

Б – помещения для обработки бортовой посуды, приема, сортировки, мойки, сушки, комплектовки, кратковременного хранения и выдачи бортовой посуды, участок электротитанов для заправки водой, электрокипятильников и выдача их, помещение для возврата продукции с рейсов.

• Складская группа: кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) для всех продуктов, соков, прохладительных напитков, запаса бортовой посуды, оборотного фонда, салфеток, инвентаря, участок для льдогенераторов, моющих и дезинфицирующих средств, белья, камера для пищевых отходов и др.

• Техническая группа: участок ремонта электрокипятильников, предусматривается их дефектация, проверка исправности электроцепей, установки на штемпельный разъем кипятильников перед отправкой на воздушное судно, помещения для размещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, мастерских.

• Административно-бытовая группа: кабинет заведующего, инженера-технолога, диспетчерская (группа питания), помещения для загрузчиков, санитарно-бытовые помещения (раздевалки, душевые, санузлы, комната гигиены женщин, бельевые), помещения для медработников (и лаборатории), помещения для приема пищи персоналом (столовая) и др.

2.7. Все холодильные склады, холодильники, камеры глубокой заморозки, морозильные камеры снабжаются термометрами, кроме ртутных.

2.8. Между помещениями, в которых технологические операции выполняются последовательно, должна соблюдатся технологическая взаимосвязь.

• Помещение возврата продуктов максимально приближают к комплектовочной рационов и охлаждаемой кладовой суточного запаса.

• Фасовочная находится смежно с комплектовочной рационов, помещением для приготовления холодных закусок.

• Боксы размещаются между экспедицией и комплектовкой рационов.

• Участок для приготовления кипятка находится смежно с экспедицией и помещением для ремонта кипятильников.

• Камеру для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемой, располагать в непосредственной близости от сортировочной грязной бортовой посуды, с выходом через тамбур наружу и в коридор цеха бортового питания.

2.9. Комплектовочная группа помещений размещается на одном уровне с разгрузочной крытой рампой для автолифтов. Уровень пола первого этажа и рампы должны соответствовать уровню пола автолифта. На 1 этаже следует предусматривать площади для разгрузочной, подъемника, если складская группа размещена в подвале.

2.10. В средних, больших и особо больших цехах бортового питания следует предусматривать две специализированные рампы, одна предназначена для загрузки (разгрузки) бортового питания в автолифты. Высота этой рампы должна соответствовать нижнему уровню дверного проема автолифта, ширина должна быть не менее 3 м, длина – по расчету в зависимости от количества мест стоянок автолифтов. Вторая рампа предназначается для загрузки в них сырья или полуфабрикатов, напитков и должна располагаться со стороны хозяйственного двора. Над разгрузочными площадками и рампами следует предусматривать навесы по длине рампы или площадок. В малых цехах при отсутствии рамп следует предусматривать разгрузочные площадки, оборудованные подъемно-спускными механизмами.

2.11. Для сбора мусора на территории предусматриваются металлические контейнеры с крышками, установленные на асфальтированных площадках, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, по освобождении подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных в установленном порядке. Площадка мусоросборника располагается на расстоянии не менее 25 м от производственных цехов.

2.12. Территория цеха бортового питания должна благоустраиваться и содержаться в чистоте.

3. Санитарные требования к устройству цехов бортового питания

3.1. Устройство, оборудование, условия производства продукции бортового питания должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Ориентация производственных, комплектовочных и складских помещений должна обеспечивать соблюдение гигиенических норм освещенности, шума, микроклимата в них и не влиять на качество технологического процесса и готовой продукции, а также состояние здоровья работающих.

3.2. Водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение цехов должны соответствовать требованиям, предъявляемым к общественным зданиям и сооружениям.

3.3. Качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых целей, должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам, раковинам с установкой смесителей, а также к технологическому оборудованию, где это необходимо.

В случае аварийных или профилактических работ предусматривается резервный источник горячего водоснабжения, согласованный с центрами госсанэпиднадзора, обеспечивающий полностью потребность цеха бортового питания горячей водой. В подобных случаях для доставки холодной воды могут быть использованы водозаправочные машины (для заправки воздушных судов водой), в которых качество воды соответствует гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевому водоснабжению.

3.4. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предусматривается раздельной с самостоятельными выпусками в дворовую сеть.

Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками под потолком производственных, комплектовочных, фасовочных, складских помещений не производится.

Во всех производственных помещениях, моечных, дефросторе устанавливаются трапы с уклоном пола к ним, диаметр труб – в соответствии с нормами.

В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран с подводкой горячей и холодной воды и смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливное устройство для слива грязной воды.

Унитазы и раковины для мытья рук персонала оборудуются соответственно педальными и локтевыми сливами и пусками.

Шлюзы перед туалетом оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, электрополотенцами или полотенцами разового пользования, зеркалом. Около раковин предусматриваются мыло, щетки. Туалеты рекомендуется оборудовать самозакрывающимися дверями.

3.5. Производственные и вспомогательные помещения оборудуются системами вентиляции согласно требованиям, предъявляемым к отоплению, вентиляции и кондиционированию.

При выборе типа местного отсоса от тепловыделяющего оборудования предпочтительно использовать отсосы типа МВО. При наличии немодулированного технологического оборудования допускается применение кольцевых воздуховодов и завес. В моечных отделениях при установке моечных машин, а также при операциях, связанных с просеиванием сыпучих продуктов, при выделении в воздух рабочей зоны вредных веществ следует предусматривать местную вытяжную вентиляцию. В производственных помещениях рекомендуются установки для очистки воздуха.

В помещениях цехов бортового питания поддерживаются оптимальные или допустимые параметры метеорологических условий – температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха в соот-

ветствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к микроклимату производственных помещений.

При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям санитарных норм.

При наличии механической или естественной вентиляции, параметры должны отвечать допустимым нормам.

Бытовые помещения (туалеты, душевые, комната гигиены женщин) оборудуются самостоятельными системами вытяжной вентиляции.

Помещения загрузки, разгрузки, экспедиции и др. должны быть оборудованы защитными тепловыми завесами (у наружных дверей, ворот, люков) для предотвращения попадания наружного воздуха в холодное время года.

3.6. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. В некоторых помещениях рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы (холодном, комплектовочном, кондитерском).

Окраска стен, перегородок в производственных помещениях, комплектовке, конструкций и оборудования производится в светлые тона с целью повышения освещенности.

Во всех производственных и вспомогательных помещениях принимаются меры к максимальному использованию естественного освещения. Световые проемы не должны загромождаться тарой (внутри и вне помещения), производственным оборудованием.

Допускается использование защитных устройств для снижения избыточной инсоляции (жалюзи, светозащитные козырьки и т. п.).

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения.

3.7. Допустимые уровни шума и вибрации в помещениях устанавливаются в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к шуму и вибрации на рабочих местах.

Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука на объектах питания не должны превышать 70 дБ.

В помещениях с установленным оборудованием, генерирующим шум, осуществляются мероприятия по защите персонала от его вредного воздействия (отделка ограждающих поверхностей помещений звукопоглощающими материалами, использование амортизирующих устройств вокруг источников шума, звукопоглощающих экранов и др.).

4. Требования к содержанию помещений

4.1. Объемно-планировочные и конструктивные решения должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, укомплектованного бортового питания, возвращенного

питания с рейса, чистой и использованной бортовой посуды, напитков, свободный доступ для работающих и лиц, проводящих санитарную обработку помещений.

4.2. На каждом производственном участке устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей. Раковины обеспечиваются мылом (или дозатором с жидким мылом), электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами или индивидуальными салфетками.

4.3. Все помещения должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно производится тщательная уборка влажным способом и мытье полов: удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин с использованием современных средств механизации.

4.4. Уборка предусматривает обеззараживание и дезинфекцию полов, стен, оборудования в цехах – мясном, птицегольевом, рыбном не реже 2 раз в смену и в конце смены моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке. Использование их проводится в соответствии с инструкцией по применению.

4.5. Один раз в месяц должна проводиться генеральная уборка с профилактической дезинфекцией (санитарный день) в период минимальной загрузки цеха бортового питания или с переводом на сокращенный ассортимент.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся регулярно по договорам с организациями, проводящими работы по профилактической дезинфекции (дезинсекции, дератизации) и имеющими лицензию на эти виды работ. Проведение этих работ регистрируется в санитарном журнале. Кратность и условия проведения осуществляются в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации и проведению мероприятий по дезинсекции и дератизации.

Дезинсекцию и дератизацию проводят препаратами, разрешенными в установленном порядке.

4.6. Инвентарь для уборки производственных, складских и бытовых помещений используют раздельно. Хранить инвентарь следует в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах с соответствующей сигнальной окраской хранят в специально отведенном месте. Предусматриваются места для санобработки и сушки уборочного инвентаря.

4.7. В производственных помещениях устанавливают бачки с крышкой и мешком для сбора санитарного брака (продукции, упавшей на пол, одноразовых перчаток после их использования, одноразовых полотенец и т. д.). Бачки должны промываться в конце смены 1—2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды и другими разрешенными средствами и дезинфицироваться.

4.8. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующим перечнем профессий и должностей работников эксплуатационных предприятий гражданской авиации с отнесени-

ем их к группам производственных процессов с нормами обеспечения санитарно-бытовыми помещениями и устройствами.

4.9. Раздевалки могут быть открытого типа. Допускается хранение верхней одежды в шкафах. Стены гардеробных, бельевой для выдачи чистой одежды, санузлов, душевых, комнаты гигиены женщин (или кабины) выполняются из материалов, разрешенных в установленном порядке.

Все выложенные плиткой панели или окрашенные стены обрабатывают влажным способом по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать.

5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию воздушных судов

5.1. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, съемное буфетно-кухонное оборудование, посуда, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из них, предназначенные для использования на борту воздушного судна, изготавливаются из материалов, разрешенных в установленном порядке для использования в пищевых целях.

Наряду с традиционным применением посуды многоразового употребления (пластмассовой, стеклянной, фарфоровой), приборов и оборудования металлических, применяются посуда, приборы, упаковочные изделия разового употребления, в т. ч. зарубежного производства, индивидуальные ланч-боксы, динер-боксы, разрешенные для применения в установленном порядке.

Съемное буфетно-кухонное оборудование (подносы, полуподносы, чашки, фужеры, сотейники, боксы, контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники, кипятильники, бесконтейнерные тележки и др.) изготавливается в соответствии с техническими требованиями, определяющими их качество, назначение, и согласовывается с центрами госсанэпиднадзора.

Конструкция съемного буфетно-кухонного оборудования должна обеспечивать возможность их легкой очистки и мойки.

Не используются неисправные и деформированные контейнеры, кипятильники, сепараторы, посуда, боксы, сотейники с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью.

Съемное буфетно-кухонное оборудование (контейнеры и электрокипятильники) должны плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортирования.

Санитарная обработка технологического, производственного оборудования и инвентаря выполняется в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

5.2. В целях предотвращения микробного обсеменения пищевых продуктов, не подлежащих термической обработке, разделочные доски в соответствии с обрабатываемым на них продуктом должны маркироваться: “СМ” – сырое мясо, “СР” – сырая рыба, “СО” – сырые овощи,

"ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "МГ" – мясная гастрономия, "Зелень", "Сельдь", "Хлеб", "РГ" – рыбная гастрономия. Необходимо иметь достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны маркироваться.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов используют раздельным с соответствующей маркировкой (цветной).

Покрытия столов должно быть гладкими, без зазоров и щелей, углы столов закругленными, для приготовления закусок – с охлаждаемой поверхностью. Производственные столы подвергаются мытью и дезинфекции.

5.3. Организация мойки предусматривает раздельную обработку на следующих линиях: мытье посуды, приборов, контейнеров, кипятильников, бесконтейнерных тележек и другого съемного буфетно-кухонного оборудования.

Для этого используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке.

Мытье посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами со стерилизующим эффектом. Предпочтительнее мытье посуды в машинах для малогабаритной и крупногабаритной посуды и в функциональных емкостях (например, ММУ-2000, АЛ-5 НМТ-2А и др.)

Для мытья ручным способом предприятие должно обеспечиваться: для столовой посуды – трехсекционными ваннами, для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционными ваннами.

Линии для мойки контейнеров, кипятильников и другого съемного буфетного оборудования должны оборудоваться двумя ваннами соответствующей емкости и душем с гибким шлангом.

Мытье посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
- мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в 1 секции ванны;
- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах (или на специальном транспортере с сушкой, в сушильных шкафах и т. д.)

Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционных ваннах при следующем режиме:

- мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком с последующим просушиванием. Стеклянную посуду дополнительно можно протирать чистыми сухими полотенцами. Высушенные столовые приборы комплектуют-

ся, закладываются в целлофановые пакеты в соответствии с меню рационов питания (или с помощью моечно-комплектовочной установки – МКУ).

Мытье съемного буфетно-кухонного оборудования проводится аналогичным способом. После мытья кипятильники подлежат ошпариванию кипятком (промывка крана).

Бортовая посуда и оборудование, поступающие с воздушных судов в особых случаях (по эпидемическим показаниям), по указанию центров госсанэпиднадзора подвергаются обеззараживанию и мойке. Режим обеззараживания проводится с применением 0,2 %-го раствора хлорной извести, или 0,2 %-го раствора хлорамина, или 0,1 %-го раствора гипохлорита кальция при температуре не ниже 50 °С или другими дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке. Мытье и дезинфекция проводятся в конце смены, после чего моечные ванны подлежат также обработке.

При каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

Производственный инвентарь и инструменты после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует ошпарить кипятком.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах:

- освобождение от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, пригоревшую пищу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- мытье щетками или мочалками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных двухгнездными ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте. В моечных отделениях необходимо иметь инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

6. Требования к приему продуктов, транспортированию

6.1. Пищевые продукты, поступающие на склады, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве и безопасности продукции, санитарно-эпидемиологическое заключение, ветеринарное свидетельство) с указанием даты изготовления и срока годности (реализации).

6.2. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в цеха бортового питания не принимаются:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- утиные и гусиные яйца;
- сельскохозяйственная птица и яйца из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств;
- консервы с нарушением герметичности и другими признаками порчи, бомбаж, хлопуши;
- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- особо скоропортящиеся и другие продукты с истекшими сроками годности и без сопроводительных документов;
- продукция растениеводства без качественного удостоверения.

6.3. Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи, фрукты.

6.4. Транспортирование пищевых продуктов в организации осуществляется специализированным автотранспортом, с маркировкой "Продукты", на который оформляется санитарный паспорт в установленном порядке. Лицам, сопровождающим продукты в пути и выполняющим погрузку и выгрузку их, необходимо иметь медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенической подготовки, а также санитарную одежду (халат, рукавицы).

7. Требования к ассортименту бортового питания

7.1. Ассортимент выпускаемой продукции для рационов бортового питания разрабатывается в зависимости от оснащения цеха бортового питания технологическим, холодильным оборудованием, в т. ч. низкотемпературным, средств механизации, а также от наличия буфетно-кухонного оборудования воздушного судна (электрохолодильники, электродуховые шкафы).

7.2. Технологическая документация на выпускаемую продукцию, ассортимент бортового питания должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Изменение технологии приготовления отдельных блюд и расширение ассортимента требует получения дополнительного санитарно-эпидемиологического заключения.

7.3. На обратные рейсы ассортимент составляется с учетом типа воздушного судна, длительности полета, имеющегося и работающего буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне.

7.4. Учитывая, что экипаж также обеспечивается бортовым питанием во время полета и пользуется им чаще, чем пассажиры, для членов экипажа может быть установлено более разнообразное питание, отличное по своему ассортименту от питания пассажиров.

Членам экипажа рекомендуется выдавать разнотипные рационы питания.

При составлении рационов для экипажа необходимо исключить продукты, богатые клетчаткой, вызывающие брожение, неприятные явления во время полета: горох, кукурузу, репу, дыню, арбуз, абрикосы, сливы, грибы, кулинарные жиры, квас, капусту, огурцы соленые.

При отсутствии на воздушных судах (транспортные, ПАНХ – Применение Авиации в Народном Хозяйстве) буфетно-кухонного оборудования экипажу могут выдаваться консервированные продукты.

Ассортимент блюд для экипажей составляется совместно с врачом летного отряда авиапредприятия и согласовывается в установленном порядке.

7.5. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается включать в ассортимент:

- мясные изделия из фарша и котлетной массы, а также соусные блюда (кроме случаев в табл.), паштеты, вареные колбасы, изделия в панировке;
- салаты, заправленные маслом растительным, майонезом или другим соусом (кроме случаев в табл.);
- пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);
- соки и компоты в 3 литровой расфасовке;
- минеральные воды лечебного назначения;
- кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;
- готовые блюда в горячем виде (закладка их).

7.6. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов (табл.).

Таблица

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах
Холодные закуски и блюда	
1. Колбасные изделия и кулинарные изделия: • нарезные (колбаса варено-копченая, сырокопченая, ветчина), • ростбиф, • филе кур	4
2. Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень – заправка на борту	4
3. Рыбные изделия: • балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей, • икра зернистая осетровых и лососевых рыб	4
4. Яйцо вареное под майонезом – заправка на борту	4
5. Молочные продукты: • сыры твердые в ассортименте, • сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	6 не более 24 часов
6. Масло сливочное в индивидуальной упаковке	в соответствии с маркировкой

Таблица продолжение

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности в часах
7. Продукты в индивидуальной упаковке: • паштет, масло, сыр; • чай, кофе, специи, сливки, джемы, вафли, • сахар, конфеты, кетчуп, майонез	в соответствии с маркировкой
Горячие блюда	
1. Мясо жареное, порционное охлажденное	3
2. Мясо мелкокусковое охлажденное	3
3. Рыба жареная, отварная	3
4. Птица жареная	3
5. Плов	3
6. Гарниры: картофель жареный, рис и гречка отварные, овощи тушеные, макаронные изделия (заправка на борту)	3
7. Гарниры из быстрозамороженных овощей	3
8. Быстрозамороженные готовые блюда	3 (с момента разморозки)
9. Соусы, приготовленные на основе сухих порошков на "прямой рейс"	3
Десерты	
1. Фруктовые салаты (заправка на борту)	4
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме кремовых)	не более 2 суток со дня выпечки
3. Фрукты, ягоды	6
Хлебобулочные изделия	24
Прохладительные напитки (в т. ч. минеральные воды, не имеющие лечебных целей)	в соответствии с маркировкой
Примечание: *сроки годности бортового питания исчисляются от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту.*	

8. Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно

8.1. Порядок подготовки пищевого сырья, приготовления блюд, условия хранения и сроки годности бортпитания производятся в соответствии с действующими технологическими инструкциями, гигиеническими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания, и настоящих санитарных правил.

8.2. В цехах бортового питания процессы фасовки, сервировки, комплектовки рационов, упаковки компонентов и операции, связанные с перемещением продуктов, максимально механизируются.

8.3. Продукция готовится партиями по мере потребности в соответствии с поступающими заказами.

8.4. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения, при достижении температуры +65 °С

подвергаются быстрому охлаждению до +5 °С в специальном холодильнике быстрого охлаждения для дальнейшего приготовления блюд и сервировки. Время охлаждения не должно превышать 1 часа.

8.5. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

8.6. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых резиновых перчатках. Перчатки используются только для одного вида продукта. В процессе порционирования и сервировки максимально используются специальные сервировочные инструменты.

8.7. Количество одновременно сервируемых порций выбирается таким образом, чтобы при определенном количестве работников за время сервировки температура порционируемых продуктов не превысила +10 °С. После окончания сервировки каждое блюдо закрывается целлофаном или крышками и немедленно убирается в холодильную камеру, где находится до момента сервировки в контейнеры и тележки.

8.8. Сервировка контейнеров и тележек производится также в течение минимального времени, чтобы температура продуктов не превысила +6 °С.

8.9. Все продукты, даже не прошедшие тепловую обработку, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до температуры +5 °С.

8.10. Приготовление быстрозамороженных готовых блюд производится в соответствии с требованиями по приготовлению быстрозамороженных готовых продуктов.

Быстрозамороженные готовые блюда хранят при температуре минус 18 °С (минус 20 °С) в течение 1 часа в холодильниках быстрой заморозки. Выпускаемые из цеха готовые блюда должны иметь температуру в толще продукта не выше минус 18 °С.

Холодильные камеры обеспечивают температурно-влажностный режим в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

8.11. Гастрономическая продукция, предназначенная для холодного питания, разложенная на тарелки, полуподносы, размещается в контейнеры, продукция в вакуумных упаковках – в термоконтейнеры или сумки-холодильники с хладоагентом; компоненты рациона могут размещаться в индивидуальных упаковках: снек-боксы, ланч-боксы, динер-боксы, которые помещают в контейнеры для доставки на воздушное судно.

8.12. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их необходимо выдержать при температуре +5 °С не менее 1 часа перед окончательной сервировкой в индивидуальные упаковки, контейнеры и тележки.

8.13. В цехах бортпитания необходимо соблюдать маркировку готового питания, отметка на всех упаковках с питанием может быть выполнена с применением цветных лент, соответствующих дням недели: понедельник – желтая, вторник – зеленая, среда – синяя, четверг – красная, пятница – коричневая, суббота – оранжевая, воскресенье – белая, или маркером с указанием даты и времени приготовления.

8.14. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее, чем за 3 часа до вылета воздушного судна.

8.15. После сервировки подносов, ланч-боксов и др. и укладки их в контейнеры и тележки, они незамедлительно устанавливаются в холодильники готовой продукции с открытыми дверцами и находятся в нем до отправления на воздушное судно.

8.16. Перед отправкой на борт все дверцы оборудования (контейнеры, боксы, термоконтейнеры, сумки-холодильники) пломбируются и на них крепится ярлык установленного образца, в котором указывается: наименование содержимого, название цеха бортпитания аэропорта вылета, номер рейса, дата, время вылета и сроки годности бортового питания, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектовку рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

8.17. На воздушных судах с неохлаждаемыми буфетными стойками перед отправкой в контейнеры и тележки с бортпитанием необходимо поместить сухой лед из расчета: тележка – 2 кг, полутележка, контейнер – 1 кг, на каждые 20 касалеток – 1 кг.

8.18. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка "питание экипажа".

8.19. Для членов экипажей во время полетов может быть выдан двойной рацион "горячего питания" при наличии на борту необходимого буфетно-кухонного оборудования, соблюдении сроков годности и по согласованию с центрами госсанэпиднадзора.

8.20. Количество столовой посуды и приборов, выдаваемого на борт, комплектуется в соответствии с количеством порций, исходя из того, что посуда на борту используется однократно.

Запас чистых фужеров (чашек) рассчитывается на двух или трехкратный прием воды или напитков всеми пассажирами с учетом посадок.

8.21. Бутылки с прохладительными напитками перед выдачей проверяются на отсутствие осадка, наличие маркировки и протираются.

8.22. Подготовленное и укомплектованное бортовое питание помещается на тележках в помещение боксов, из которых тележки с питанием транспортируются через экспедицию и рампу в автолифт. Боксы – проходные помещения для кратковременного хранения (не более 15 мин) бортового питания, размещенные между комплектовочной рационов и экспедицией выдачи рационов. Габариты их должны позволять размещение стеллаж-тележек и бесконтейнерных тележек в необходимом количестве для конкретного рейса.

9. Транспортирование бортового питания, хранение и реализация его на борту воздушного судна

9.1. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотерми-

ческом спецавтотранспорте – автолифтах, которые оборудуются стеллажами для их установки и ремнями для крепления.

9.2. На каждый автолифт, предназначенный для перевозки бортового питания, оформляется в установленном порядке санитарный паспорт.

9.3. Прием бортового питания на борт воздушного судна производит специально выделенный бортпроводник, который проверяет наличие и исправность пломб и правильность заполнения ярлыков, обращая особое внимание на срок годности пищи. В накладной бортпроводник отмечает время получения бортового питания на борт. Контейнеры с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности продуктов на борт не принимаются.

9.4. За соблюдение санитарных требований в части приема бортового питания, хранения и реализации рационов на борту, их качество ответственность несет бригадир бортпроводников или бортпроводник, отвечающий за питание в рейсе.

9.5. Контейнеры с пищей, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипятильники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке (кухне) и фиксируются. Не используются для их хранения багажные отделения или другие места, не предусмотренные для этих целей. Каждый тип воздушного судна обеспечивается соответствующими типами съемного оборудования.

9.6. В тех случаях, когда отпускается количество рационов больше, чем количество пассажиров (на прямой рейс), лишние порции не снимаются, а реализуются в рейсе до истечения срока годности или утилизируются, и повторной передаче в цех не подлежат.

9.7. Бортпроводники, приступая к обслуживанию пассажиров, обязаны тщательно вымыть руки с мылом, для вытирания рук выделяется специальное полотенце, и надеть санитарную одежду.

Форма санитарной одежды бортпроводников устанавливается службами авиапредприятий в соответствии с гигиеническими требованиями.

9.8. На воздушных судах пища в касалетках, сотейниках разогревается в специальных электродуховых шкафах. Для разогревания до 75—80 °С (в центре куска) пища находится до включения сигнальной лампы.

Касалетки с быстрозамороженными продуктами, предназначенными для горячего питания хранятся в холодильнике при температуре +5 °С (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются в ЭДШ и подлежат разогреву.

9.9. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие вакуумных упаковок, консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной.

На предварительно вымытые и протертые столы выставляются индивидуальные подносы или ланч-боксы. При порционировании и оформлении блюд бортпроводникам необходимо пользоваться гарнирными ложками, лопатками, вилками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели.

Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками (снек-боксы, динер-боксы с рационом) немедленно раздаются пассажирам.

9.10. При раздаче на борту горячие блюда должны иметь температуру не ниже 65 °С, холодные – не выше 14 °С.

9.11. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в те же контейнеры, разовая складывается в полиэтиленовые мешки.

Контейнеры с использованной посудой устанавливаются на свои места. После сбора использованной посуды столы буфетной промываются водой и протираются салфетками. Для этой цели у бортпроводников имеются специальные губки или щетки и мыло, а также чистые маркированные салфетки. Уборочный инвентарь для буфетной упаковывается в специальную укладку, выданную бытовым цехом и хранится в буфетной (укладка установленного образца).

Использованная после рейса разовая посуда, упаковки (снек-боксы, ланч-боксы, динер-боксы и др.), пищевые отходы, мусор собираются в полиэтиленовые мешки и утилизируются в установленном порядке, принятом на данной территории по согласованию с центрами госсанэпиднадзора.

9.12. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящиеся на борту пищевые продукты для питания пассажиров снимаются и передаются в опечатанном виде на другое воздушное судно или в цех бортового питания, но не позже, чем за 2 часа до истечения сроков годности.

9.13. На обратные рейсы используются продукты быстрозамороженные с длительным сроком хранения при наличии холодильных камер глубокой заморозки с температурой минус 18 °С или изотермических контейнеров, а также консервированные и не скоропортящиеся продукты.

9.14. На воздушные суда ПАНХ, спецрейсы при отсутствии электрохолодильников отпуск продуктов на обратный рейс согласовывается с центрами госсанэпиднадзора.

9.15. Неиспользованные в течение рейса свежие овощи и фрукты, консервированные продукты (мясные, рыбные, компоты, соки и т. д.) в невскрытых банках, кондитерские изделия (шоколад, печенье, вафли), сахар, соль, перец, а также напитки, минеральная вода и вино в неповрежденной фабричной упаковке, сдаются в цех бортового питания базового аэропорта для дальнейшей реализации на воздушных судах.

9.16. Продукты с истекшим сроком годности (хранения, реализации) считаются непригодными к использованию по назначению и снимаются с реализации.

9.17. В случаях возврата бортового питания по каким-либо причинам (по прилету, обнаружения бортпроводниками недоброкачественного питания, напитков в рейсе и др.) производится вскрытие контейнера или других упаковок для проведения экспертизы с целью определения возможности дальнейшего использования или уничтожения в соответствии с требованиями, предъявляемыми к проведению экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования и уничтожения.

9.18. Продукция при явных признаках недоброкачественности, и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.

До утилизации или уничтожения такая продукция в присутствии представителя центра госсанэпиднадзора денатурируется ее владельцем любым доступным и надежным способом, исключающим возможность ее использования в пищу.

9.19. В журнале возврата продукции делается соответствующая запись, журнал возврата ведется для учета и возможности проверки и для своевременного принятия мер по предупреждению подобных случаев. При этом информируется цех бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное питание.

9.20. О результатах экспертизы (при необходимости проведенных лабораторных исследований) центр госсанэпиднадзора информирует тот центр госсанэпиднадзора, в чьем ведении находится данный цех бортпитания (составляется извещение установленного образца).

9.21. По окончании рейса бортпроводники в своем отчете фиксируют выявленные замечания по продуктам питания и напиткам, выдаваемым в рейсе.

10. Санитарные требования к личной гигиене персонала цеха бортового питания, бортпроводников

10.1. Лица, поступающие на работу в цеха бортового питания, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующими требованиями, предъявляемыми федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать одежду, соответствующую санитарным требованиям, подбирать волосы под колпак или косынку (или специальную сеточку для волос);
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, с дезинфицирующим средством;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.

Перед началом работы персоналу необходимо пройти осмотр кожных покровов открытых частей тела на отсутствие гнойничковых заболеваний и слизистых оболочек носоглотки на отсутствие катаров верх-

них дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы. Лица, с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

10.2. Бортпроводники, принимающие участие в обслуживании пассажиров и экипажей бортовым питанием, проходят обязательные медицинские осмотры с выдачей личных медицинских книжек в порядке, определенном федеральным органом исполнительной власти по здравоохранению. Бортпроводники проходят гигиеническое обучение на базе центров переподготовки авиационного персонала (ЦПАП) с привлечением специалистов учреждений госсанэпидслужбы.

Бортпроводники обязаны соблюдать правила личной гигиены.

11. Требования к соблюдению санитарных правил и организации производственного контроля

11.1. Руководители цехов бортового питания в соответствии с осуществляемой деятельностью обеспечивают:

- выполнение требований санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих госсанэпиднадзор;
- безопасность для здоровья пассажиров и экипажей пищевых продуктов, используемых в бортовом питании;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в т. ч. по дезинсекции и дератизации;
- работников спецодеждой и одноразовыми перчатками в достаточном количестве;
- осуществление гигиенического обучения работников;
- условия, необходимые для своевременного прохождения работниками медицинских осмотров;
- наличие официально изданных санитарных правил, методик контроля;
- своевременное информирование учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов;
- осуществление производственного контроля и разработку методов контроля.

11.2. Производственный контроль, в т. ч. лабораторные исследования, проводится за:

- качеством и безопасностью поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологией производства;
- соответствием выпускаемой продукции требованиям нормативно-технической документации и санитарных норм и правил;
- состоянием холодильных камер: требуемый температурно-влажностный режим в соответствии с нормативно-технической документацией для каждого вида продукта и санитарными нормами – не

менее 2 раз в смену с фиксированием записи в журнале; микробиологические исследования (стен и воздуха) холодильных камер, периодичность контроля для камер с температурой ниже минус 12 °С 1 раз в квартал, выше минус 12 °С – 2 раза в квартал;

• относительной влажностью воздуха в помещениях – не реже 1 раза в месяц, температурным режимом – в каждую смену.

11.3. Периодичность контроля устанавливается по согласованию с центрами госсанэпиднадзора.

Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления (ст. 32, п. 3 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 № 52–ФЗ)

11.4. Все работающие в цехе бортового питания обязаны выполнять правила личной гигиены, технологические и санитарные требования на своем участке работы и отвечать за санитарное состояние рабочего места.

11.5. За нарушение санитарного законодательства руководители цехов бортового питания несут ответственность в порядке, установленном Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 № 52–ФЗ.

12. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за бортовым питанием

12.1. Надзор за соблюдением настоящих санитарных правил возлагается на центры госсанэпиднадзора в субъектах Российской Федерации, центры на водном и воздушном транспорте в регионах (далее – центры госсанэпиднадзора).

12.2. При проведении госсанэпиднадзора за цехами бортового питания центры госсанэпиднадзора взаимодействуют со структурными подразделениями авиапредприятий, ответственными за благополучие, связанное с реализацией питания на воздушных судах среди экипажей и пассажиров, а именно:

• с медицинской службой;

• со службой бортпроводников по вопросам оперативной информации, поступившей в центр госсанэпиднадзора, при проведении анализа отчетов бортпроводников;

• с руководством авиапредприятия по вопросам выполнения и соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, по работе с представителями данного авиапредприятия за рубежом.

12.3. Центры госсанэпиднадзора осуществляют, в порядке госсанэпиднадзора, лабораторный контроль за качеством бортового питания в цехе бортпитания и на борту воздушного судна.

Библиографические данные

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" № 52–ФЗ от 30.03.99 г.

2. "Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 05.06.94 № 625 и изменениями и дополнениями к нему, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.98 № 680.

3. Постановление Правительства Российской Федерации "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации" от 30.06.98 № 680.

4. Руководство "Общие требования к построению, изложению и оформлению санитарно-гигиенических и эпидемиологических нормативных и методических документов" от 09 февраля 1994 г. Р.1.1.004—94.

5. Санитарно-эпидемиологическая требования к организациям общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: СП 2.3.6.959—00.

6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.560—96.

7. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества: СанПиН 2.1.4.559—96.

8. Инструкция о порядке проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы от 30.09.80 № 2255—80.

9. Приказ Минздрава РФ от 24.12.97 № 377 "Об утилизации некачественной продукции", приложение к приказу "Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения", утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 № 1263.

10. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 42—123—4117—86.

11. Пособие по проектированию аэропортов гражданской авиации. Часть III. "Цехи бортового питания", утвержденные ГПИиНИИГА "Аэропроект" 29.05.86.

12. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений: СанПиН 2.2.4.548—96.

13. Санитарные правила для предприятий по производству быстрозамороженных готовых блюд: СанПиН 2082—84.

14. Гигиенические требования по условиям труда женщин: СанПиН 2.2.0.555—96.

15. Санитарные правила для холодильников от 29.09.99 № 4695—88.

16. Допустимые количества миграции (ДКМ) химических веществ, выделяющихся из полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и методами их определения: СанПиН 42—123—4240—86.

17. Приказ Минздрава РФ от 24.12.97 № 377 "Об утилизации некачественной продукции", приложение к приказу Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов и продовольственного сырья их использования или уничтожения, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации 29.09.97 № 1263.

18. Приказ МЗ СССР от 29.09.89 № 555 "О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств"(пункт 13 приложение 2).

19. "Перечень профессий и должностей работников эксплуатационных предприятий гражданской авиации с отнесением их к группам производственных процессов с нормами обеспечения санитарно-бытовыми помещениями и устройствами", утвержденный МГА 10.07.90 № 10/И и МЗ СССР от 26.02.90.

20. "Соглашение о взаимодействии Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации и Федеральной авиационной службы России и их территориальных органов при осуществлении государственного надзора и контроля", утвержденное Первым заместителем министра здравоохранения Российской Федерации, Главным государственным санитарным врачом 24.07.98 и Первым заместителем федеральной авиационной службы России 15.07.98.

21. Инструкция по организации питания пассажиров на борту самолетов гражданской авиации, утв. МГА и Минторгом СССР от 10.01.80 № 11/7.

22. Указания по составлению меню, комплектованию и отпуску рационов питания для пассажиров самолетов внутрисоюзных и международных воздушных линий гражданской авиации СССР, утвержденные Минторгом СССР и МГА от 06.06.88 № 109/92

23. СНиП 0802—89 "Общественные здания и сооружения", перечень дополнений к СНиП.

24. Отопление, вентиляция и кондиционирование: СНиП 204.05—91.

25. Естественное и искусственное освещение: СНиП 23—05—95.

26. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах: СН 2.2.4/4.1.8.562—96, СН 2.2.4/2.1.8.566—96.

27. Правила гигиены для бортового питания – Ассоциация Европейских авиакомпаний (АЕА), Брюссель G 9051, 28.02.95.

28. Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений: СанПиН 3.5.2.—541—96.

29. Организация и проведение дератизационных мероприятий: Санитарные правила: СП 3.5.3.554—96.

30. Гигиенические требования к учреждениям, организациям, предприятиям и лицам, занимающимся дезинфекционной деятельностью: СП 3.5.675—97, утв. Постановлением Минздрава России от 03.11.97 № 23.

31. Программа обучения бортпроводников внутренних и международных авиалиний гражданской авиации по вопросам санитарно-эпидемиологического обеспечения полетов, утв. заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 16.12.98 № 292—117.

32. Памятка для бортпроводника по профилактике желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений (приложение 2 к Программе обучения бортпроводников, утв. 16.12.98).

33. Санитарная охрана территорий Российской Федерации: СанПиН 3.4.035—95.

34. Рекомендации по питанию летного состава (Руководство по медицинскому обеспечению, утв. МГА 24.10.85 № 33.1.6.—363).

35. Воздушный кодекс Российской Федерации (19.03.97 № 60-ФЗ).

Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

Санитарные правила

СП 2.5.1.788—99

Редакторы Барабанова Т. Л., Максакова Е. И.
Технический редактор Гарри Д. В.

Подписано в печать 22.04.00

Формат 60x90/16

Печ. л. 1,**75**

Тираж 3000 экз.

Заказ 75

ЛР № 021232 от 23.06.97 г.
Министерство здравоохранения Российской Федерации
101431, Москва, Рахмановский пер., д. 3

Оригинал-макет подготовлен к печати и тиражирован
Издательским отделом
Федерального центра госсанэпиднадзора Минздрава РФ
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11.
Отделение реализации, тел. 198-61-01

gost.e-ecolog.ru