

ПОСТАНОВЛЕНИЕ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

5 марта 2019 г. № 146

Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции

На основании абзаца второго подпункта 2.1 пункта 2 общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7, Совет Министров Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции (прилагаются).

2. Предоставить Министерству здравоохранения право разъяснять вопросы применения специфических санитарно-эпидемиологических требований к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, утвержденных настоящим постановлением.

3. Настоящее постановление вступает в силу через три месяца после его официального опубликования.

Премьер-министр Республики Беларусь

С.Румас

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Совета Министров
Республики Беларусь
05.03.2019 № 146

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящими специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются требования к размещению, территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, вентиляции, микроклимату, производственным помещениям, оборудованию, инвентарю, таре, упаковке, укупорочным средствам, организации соблюдения личной гигиены, процессам производства, содержанию и эксплуатации объектов промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции (далее, если не определено иное, – объект).

2. Для целей настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований используются основные термины и их определения в значениях, установленных законами Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека», от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», техническими регламентами Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, «О безопасности упаковки»

ТР ТС 005/2011, «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, техническими регламентами Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017.

3. На объекте должен осуществляться производственный контроль, в том числе лабораторный, за соблюдением специфических санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования продукции (товаров) с учетом определения критических контрольных точек.

4. На объекте должно обеспечиваться соблюдение сроков годности пищевой продукции, а также материалов и изделий, контактирующих с ней, правил (условий) их хранения, а также условий производства и применения используемой пищевой продукции.

5. Пищевые добавки должны применяться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6. Производство пищевой продукции на всех этапах должно осуществляться в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Используемые формы регистрации параметров технологии производства пищевой продукции должны отражать производство каждой партии продукции от первого технологического этапа до последнего. На всех стадиях процесса производства пищевых продуктов необходимо обеспечивать их прослеживаемость.

7. Компьютерные программы, используемые в управлении технологиями и для регистрации технологических режимов, должны быть защищены от произвольного вмешательства и исправления зарегистрированных параметров со стороны работников объекта.

8. Транспортирование пищевой продукции должно осуществляться при соблюдении условий транспортирования (в случае их отсутствия – условий хранения), установленных изготовителем продукции.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для транспортирования пищевой продукции должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

9. На объектах запрещается:

- проведение работ и оказание услуг, не связанных с деятельностью объекта;
- нахождение посторонних лиц, не являющихся работниками объекта, в производственных и бытовых помещениях;
- хранение производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в холодильниках, холодильных камерах (за исключением холодильного оборудования, специально предназначенного для этих целей);
- наличие насекомых, грызунов и птиц;
- использование ртутных контрольно-измерительных приборов в производственных помещениях;
- хранение, использование в производстве и продажа пищевой продукции в загрязненной, поврежденной таре и упаковке, с нечеткой, неполной маркировкой, без маркировки;
- повторное замораживание пищевой продукции;
- образование «снеговой шубы» на потолках, стенах, полах, дверях холодильного оборудования, наростов снега и льда на пищевой продукции и упаковках с ней;
- совместное хранение сырой и готовой пищевой продукции, а также обращение пищевой продукции в условиях, не исключающих ее загрязнение, проникновение

посторонних запахов, и в иных условиях, способствующих ухудшению показателей качества и безопасности продукции;

хранение пищевой продукции непосредственно на полу.

10. При производстве пищевой продукции (за исключением сыров и сырных продуктов, продуктов переработки океанических рыб и морепродуктов) должна использоваться только йодированная соль.

11. Не допускается попадание в пищевую продукцию ферропримесей.

12. При ручной упаковке (фасовке, укладке) пищевой продукции на объекте должны использоваться одноразовые перчатки.

13. Для осуществления мойки и дезинфекции на объекте должны использоваться согласно инструкциям по их применению моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные к применению в соответствии с законодательством.

ГЛАВА 2

ТРЕБОВАНИЯ К ОБУСТРОЙСТВУ ТЕРРИТОРИИ ОБЪЕКТОВ И ИХ РАЗМЕЩЕНИЮ

14. Территория объекта должна быть ограждена, иметь сквозной или кольцевой проезд для автотранспорта, деление на функциональные зоны (корпуса, блоки), в том числе на предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, санитарной охраны источников водоснабжения, а объекты по переработке продукции животного происхождения также должны иметь зону предубойного содержания животных с санитарным блоком (в соответствии с технологией процесса производства).

Административные и бытовые помещения размещаются в предпроизводственной зоне.

В производственной зоне размещаются производственные помещения, склады продукции, котельная (за исключением котельной, работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне размещаются помещения и сооружения вспомогательного назначения (градирни, насосные станции, склады смазочных масел и химических реагентов, котельная), площадки или помещения для хранения строительных материалов и тары, контейнерные площадки с емкостями для сбора твердых отходов, дворовые туалеты и другое.

В самостоятельную функциональную зону объекта должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.

Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, водоотведение).

15. Емкости для сбора отходов должны находиться в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов. Сбор бытовых отходов и отходов производства, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

16. При проведении погрузочно-разгрузочных работ должна быть обеспечена защита пищевой продукции от атмосферных осадков.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОБЪЕКТОВ

17. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта должны оборудоваться в изолированных помещениях или в специально выделенных местах с ограждением.

18. При наличии на объекте резервуаров с чистой водой для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

19. Вода, используемая в процессе производства, реализации, хранения, транспортирования пищевой продукции, должна поставляться постоянно, в достаточном количестве и соответствовать гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

20. Лед, контактирующий с пищевой продукцией при ее производстве, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей гигиеническим нормативам, установленным в отношении питьевой воды централизованных систем водоснабжения. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, исключающих его загрязнение.

21. После каждого ремонта система водоснабжения объекта подлежит промывке и обработке моющими и дезинфицирующими средствами с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемическом отношении точек (ввода, резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей на объект.

22. На объекте должны быть планы-схемы водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для лабораторных испытаний.

23. Система технического водоснабжения объекта должна быть отделена от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта. Необходимо, чтобы обе указанные системы водоснабжения объекта не имели соединений между собой и были окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга.

24. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время осуществления ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после ее проведения, подпись ответственного лица.

25. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

26. Прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками под потолком производственных и складских помещений объекта не допускается.

Стояки водоотведения с производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах объектов в оштукатуренных коробах без ревизий.

27. В производственных помещениях объекта должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения объекта, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения объекта и трапами. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

28. На объектах туалеты не должны выходить в производственные помещения, должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук. Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или обеспечения ее защиты путем надевания поверх нее халата.

У входа в туалеты, производственные помещения объекта, где непосредственно производится пищевая продукция животного происхождения, должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

ГЛАВА 4

ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, МИКРОКЛИМАТУ

29. Проектирование, размещение, устройство и эксплуатация систем отопления, вентиляции, освещения в помещениях объектов должны соответствовать типу объекта и процессам обращения пищевой продукции.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ТАРЕ, УПАКОВКЕ, УКУПОРЧНЫМ СРЕДСТВАМ

30. Планировка производственных помещений должна исключать встречные или перекрестные потоки чистой и грязной тары, готовой пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства. Производственные помещения должны быть обозначены и использоваться в соответствии с их назначением.

31. Ремонт производственных, вспомогательных (в том числе складских и санитарно-бытовых помещений, включая туалеты) объектов, ремонт с заменой неисправного инженерного оборудования, ремонт систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования следует производить по мере необходимости.

32. Помещения объекта для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

33. Производственные помещения объекта, требующие обеззараживания воздуха, должны быть оснащены бактерицидным освещением.

34. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты объекта должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

35. Оборудование, инвентарь, посуда, емкости, тара, используемые на объекте, должны быть в исправном состоянии, изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевой продукцией, и содержаться в чистоте. Оборудование, инвентарь для производства сырой и готовой пищевой продукции должны быть раздельными, иметь соответствующую маркировку. Стеллажи, полки, поддоны должны иметь гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

36. Производство консервов должно быть оборудовано автоклавами, стерилизаторами непрерывного действия или другими стерилизующими установками, оснащенными терморегистрирующими приборами, или автоматическими приборами, или автоматическими системами регулирования и контроля режимов стерилизации.

37. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

38. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть раздельным в зависимости от назначения, промаркирован с указанием назначения или обозначен цветом, отличающим его от другого инвентаря.

39. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку.

40. Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов на объекте должно выделяться помещение или место с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции.

41. В помещениях моечной для внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены прокалиброванные по объему ванны, обеспечивающие возможность мытья, с подводкой горячей и холодной воды, со стационарными смесителями, оснащенные пробками из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

42. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, разборных коммуникаций, инвентаря в производственных помещениях объекта должны предусматриваться водоразборные краны для холодной и горячей воды со шлангами, стационарные или передвижные моечные ванны, устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части оборудования, инвентарь, тара должны просушиваться, храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола для предотвращения их загрязнения при проведении уборки полов.

При санитарной обработке технологических емкостей ручным способом работники объекта должны обеспечиваться отдельной санитарной одеждой, обувью, фартуками, нарукавниками, инвентарем, резиновыми ковриками, хранить которые следует в отдельных промаркированных шкафах. По окончании работы санитарная одежда подлежит стирке. Инвентарь, обувь, фартуки, нарукавники, резиновые коврики моются, дезинфицируются, сушатся.

43. Подготовка сырья к производству должна осуществляться в отдельном помещении объекта или подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов следует производить после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях объекта запрещается.

Сыпучее пищевое сырье (мука, яичный порошок, сухое молоко, крахмал, йодированная соль, специи, пряности и другое) хранится изолированно от производственных помещений объекта.

Для фасовки пряностей должно быть выделено обособленное помещение объекта, оснащенное механической вентиляцией.

44. Смет, выбой, крошку, а также пищевую продукцию, упавшие на пол или загрязненные в процессе изготовления пищевой продукции, запрещается употреблять в производстве. Указанная пищевая продукция должна складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и удаляться из производственных помещений объекта. Тара для сбора санитарного брака должна ежедневно подвергаться санитарной обработке.

45. Для хранения пищевой продукции на объекте должны быть оборудованы холодильные камеры с необходимыми площадью и объемом в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой пищевой продукции, обеспечивающие надлежащие условия хранения при контролируемой температуре.

Холодильные камеры ремонтируются, моются и дезинфицируются после освобождения их от пищевой продукции, в периоды подготовки холодильника к ее хранению, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании холодильных камер и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

46. Используемая тара, упаковка и укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в установленном законодательством порядке для контакта с пищевой продукцией, обладать свойствами, обеспечивающими сохранность пищевой продукции в процессе хранения, перевозки и реализации в течение всего срока годности при соблюдении установленных режимов, не оказывать влияния на показатели качества, безопасности и органолептические свойства пищевой продукции.

47. Упаковку и укупорочные средства необходимо хранить в соответствии с требованиями нормативных и (или) технических документов на конкретные типы упаковки (укупорочных средств).

Не допускается хранение тары, упаковки и укупорочных средств в условиях, не исключающих их загрязнение, а также в производственных помещениях объекта, кроме технологически необходимого запаса на одну смену.

48. Возвратная тара принимается от получателей пищевой продукции в чистом виде. На объекте данная тара должна подвергаться дополнительной санитарной обработке (отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря).

49. В цехах и участках, где может образовываться стеклобой, для его сбора должны быть установлены емкости, освобождаемые от стеклобоя по мере их заполнения.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ СОБЛЮДЕНИЯ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ НА ОБЪЕКТАХ

50. На объектах ежедневно перед началом смены уполномоченные работники должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно

участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотров регистрируются в журнале. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники объекта должны немедленно сообщить об этом администрации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

51. Санитарно-бытовые помещения обустраиваются по типу санитарного пропускника.

52. Работники должны быть обеспечены специальной (санитарной) одеждой и обувью и использовать их в процессе работы. Запрещается входить в производственные помещения объекта без специальной (санитарной) одежды.

Специальная (санитарная) одежда на работнике объекта должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится для каждой смены и по мере загрязнения. Запрещается надевать на санитарную одежду верхнюю и домашнюю одежду.

53. Необходимо обеспечить раздельное хранение личных вещей, одежды и специальной (санитарной) одежды, обуви. В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.

54. Стирка санитарной одежды должна производиться на объекте централизованно.

55. Администрация объекта обязана обеспечить контроль за соблюдением требований личной гигиены работниками объекта перед началом и во время их работы.

56. Работники объекта, непосредственно участвующие в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, перед началом работы должны:

снять ювелирные украшения, часы;

убрать волосы под косынку или колпак;

надеть чистую санитарную одежду;

вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции.

Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

57. Мыть руки необходимо:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

дважды после посещения туалета – в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

58. На территории объекта необходимо предусматривать две площадки для санитарной обработки автомобильного транспорта с учетом поточности производства – для автомобильного транспорта по транспортировке живых животных и для автомобильного транспорта, перевозящего пищевую продукцию.

59. Во избежание загрязнения пищевой продукции на объекте необходимо наличие:

достаточного количества производственных и вспомогательных помещений для выполняемых работ, в которых пищевая продукция не соприкасается с полом, стенами или оборудованием, кроме частей (деталей) оборудования, непосредственно контактирующих с полом, стенами и оборудованием в процессе переработки сырья или производства готовой пищевой продукции;

отдельных помещений для освобождения от содержимого желудочно-кишечного тракта животных и промывки желудков и кишок или помещений, отделенных перегородкой высотой не менее 2,8 м и отдаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м;

линий убоя, сконструированных таким образом, чтобы исключить перекрестные загрязнения между их различными рабочими зонами.

60. Производственное помещение (цех) для разделки и обвалки туш должно быть спроектировано таким образом, чтобы разделка и обвалка производились непрерывно или было обеспечено разделение между различными партиями во времени.

61. Для производства изделий из субпродуктов и крови на объекте должно быть предусмотрено обособленное производственное помещение.

62. В производственном помещении кишечного цеха объекта оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы системы водоотведения размещаются таким образом, чтобы исключить загрязнение помещения содержимым кишок и промывными водами.

63. Подготовка кишечной оболочки осуществляется в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше плюс 12 °С.

64. Во всех производственных помещениях объекта, используемых для производства пищевой продукции, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и другое). Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря и тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

65. Во всех производственных помещениях объекта согласно графику должен осуществляться контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников. При получении неудовлетворительных результатов таких исследований немедленно проводится повторная санитарная обработка с последующим контролем ее эффективности.

66. На объекте должно быть обеспечено разделение рабочих операций по оглушению, обескровливанию, забеловке туш и съемке шкур (для свиней в шкуре – по ошпариванию, удалению щетины, скоблению и опаливанию), нутровке и последующей разделке, обработке освобожденных от содержимого кишок, обработке и промывке других побочных продуктов убоя, в частности по съемке шкуры с голов, если это не производилось на линии убоя, упаковке побочных продуктов убоя, отгрузке мяса.

67. При убое должно обеспечиваться разделение следующих групп рабочих операций:

группа 1 – обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур (для свиней в шкуре – шпарка, удаление щетины, опалка и очистка туш от остатков щетины);

группа 2 – нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание;

группа 3 – обработка и переработка побочного сырья (субпродуктов, кишечного сырья, жира-сырца, крови, костей, эндокринно-ферментного и специального сырья, кожевенного и непищевого сырья).

68. Не допускается загрязнение крови и туши (мяса) животного содержимым желудочно-кишечного тракта.

69. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраиваются желоба (металлические, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

70. Участок сбора пищевой крови оснащается устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, емкостями и оборудованием для сбора и первичной обработки крови.

71. Разделка мяса различных видов животных должна производиться отдельно (в том числе по времени) либо в разных помещениях.

72. Работники на обвалке и жиловке обеспечиваются специальной одеждой, в том числе предохранительной перчаткой и кольчужной или панцирной сеткой, защищающими их от травм пальцев рук и живота.

73. Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок должны производиться на отдельных столах в отдельном помещении объекта.

74. Размораживание сырья, субпродуктов производится в камере дефростации, а при ее отсутствии – в отдельном специально отведенном помещении объекта. Размороженные мясо и мясная продукция должны немедленно направляться на переработку.

75. Разделка туш (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам должны проводиться в сырьевом цехе (отделении) при температуре не выше плюс 12 °С.

76. Продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол, должны иметь температуру не выше плюс 4 °С в любой точке измерения, за исключением парного мяса.

77. Установка морозильных камер для замораживания полуфабрикатов допускается в помещении, где производятся их расфасовка и упаковка.

78. Для охлаждения и замораживания в холодильные камеры направляются только обработанные субпродукты.

79. Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере холодильника или общей камере холодильника на участке, отгороженном от остальной части холодильника сплошной перегородкой.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

80. При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений (сырьевого, разделочного, расфасовочного, упаковочного и отделения по приготовлению соусов и заливок), в зависимости от технологии производства должны быть организованы следующие вспомогательные участки: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой пищевой продукции; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная.

81. Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха.

82. Пустая оборотная тара и тара с рыбой должны храниться на стеллажах. В днищах тары предусматриваются отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается по высоте в один ряд.

83. Пряная соленая заливка смешивается с уксусной кислотой в посуде из нержавеющей стали.

84. Пресервы после закатки не должны находиться более 2 ч в производственном помещении объекта и по мере формирования партии готовой пищевой продукции их необходимо отправлять в холодильник на созревание.

85. Производство консервов размещается в производственном помещении объекта с обязательным выделением соусоварочного отделения, автоклавного отделения, двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, сырьевого участка, бланшировочного участка, расфасовочного участка.

86. К закаточным, наполнительным, режущим машинам должен быть предусмотрен подвод острого пара, холодной и горячей воды через смесители.

87. Ежедневно по окончании работы из систем должны быть слиты масло и другие заливки.

88. Заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими средствами, подвергнуты дезинфекции с последующим ополаскиванием горячей водой.

89. Санитарная обработка цистерн и цеховых баков для хранения масла для заливки должна проводиться после каждого опорожнения. Долив масла в цистерны запрещается.

90. Масло, используемое для пищевых целей, должно храниться в плотно закрытых и опломбированных емкостях.

91. Ежедневно по окончании обжаривания рыбы масло должно сливаться из обжарочной печи и очищаться.

92. Обжарочные печи должны быть оборудованы системой местной вытяжной вентиляции.

93. Производство кулинарных изделий должно иметь следующие помещения (участки): сырьевые (хранение, распаковывание, размораживание и разделка); хранения и обработки овощей; просеивания муки и приготовления теста; копчения, обжарки и запекания рыбы; охлаждения рыбы; приготовления заливных блюд; приготовления фаршевых изделий; приготовления соусов и ланспига; хранения вспомогательных материалов; упаковки; экспедиция с холодильной камерой; холодильная камера для хранения отходов после обработки сырья; моечные помещения для внутрицеховой тары и инвентаря, для мойки оборотной тары под готовую пищевую продукцию.

94. Дефростация (размораживание) мороженой рыбы, пищевой продукции аквакультуры должна проводиться в дефростерах или на стеллажах (воздушная дефростация) при температуре от плюс 8 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 90–95 процентов.

95. Очищенная разделанная, порционированная и промытая рыба должна немедленно направляться на термическую обработку.

96. Забор воздуха для подачи в охладитель обжарочной печи и для охлаждения готовой пищевой продукции должен проводиться на местах, исключающих загрязнение воздуха. Заборное отверстие должно быть оборудовано фильтром.

97. Обработка яиц при использовании их в производстве должна осуществляться в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны подвергаться овоскопированию, быть мытыми и продезинфицированными. После обработки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных помещениях необработанные яйца запрещается.

98. Подготовка овощей и зелени при использовании их в производстве должна проводиться в отдельном помещении объекта.

99. Температура внутри кулинарного изделия в процессе тепловой обработки должна быть не ниже плюс 80 °С.

100. По окончании обжарки рыбное кулинарное изделие охлаждается до плюс 20 °С и немедленно фасуется.

101. На изготовление пищевого рыбного фарша направляется дефростированная рыба с температурой в толще от 0 °С до плюс 5 °С, температура готового фарша не должна превышать плюс 10 °С.

102. Рыбный фарш сразу расфасовывается и замораживается или передается в кулинарное производство.

103. Ракообразные и моллюски после варки, шелушения или обдирания должны подвергаться быстрому охлаждению или замораживанию.

104. Коптильное производство помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно иметь следующие отдельные помещения: для приготовления солевого раствора; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; для упаковки готовой пищевой продукции; холодильник для временного хранения готовой пищевой продукции; для санитарной обработки оборотной тары; для сушки и хранения тары; склад тары с участком ее ремонта; для хранения топлива и опилок, а также моющих средств, средств дезинфекции, коптильной жидкости; для хранения упаковочных и вспомогательных материалов.

105. Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.

106. Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы (термометры, психрометры), их показания необходимо фиксировать.

107. Необходимо иметь запас шомполов (прутков), реек (шестов) для обеспечения бесперебойной работы, проведения их санитарной обработки и дезинфекции один раз в

смену. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке один раз в неделю.

108. Температура в толще тушки рыбы горячего копчения должна составлять не менее плюс 80 °С.

109. Готовую копченую рыбную продукцию охлаждают до температуры не выше плюс 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру.

110. При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения: упаковочное; камеры хранения готовой пищевой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента; отделение обработки тары и инвентаря.

111. Вяление рыбы в естественных условиях осуществляется на открытых вешалах или под навесом. Площадка под вешалами должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей запрещается.

112. При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

113. Клетки, шомпола, рейки, решетки после каждой разгрузки должны очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции.

114. Икорное производство должно располагаться в помещении объекта, отдельном от рыборазделочного цеха и участка выемки ястыков. Производство икры в банках и бочках должно быть раздельным.

115. Разделка рыбы и выемка ястыков должны производиться на разных участках разными работниками объекта.

116. При производстве икры из сырца должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления нибелиний и посторонних включений.

117. Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии при температуре 0 °С (плюс (минус) 1 °С).

118. Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

119. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

120. Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

121. Полотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления необходимо стирать, а перед использованием кипятить.

122. На объектах, осуществляющих производство медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, должны быть выделены обособленные производственные помещения, а также помещения для хранения сырья, полуфабрикатов, тары и готовой пищевой продукции.

123. Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения медицинских рыбных жиров, витаминов, гидролизатов.

124. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

125. По окончании разделки рыба должна промываться в чистой проточной воде (температура не выше плюс 15 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и храниться в охлаждаемых бункерах (холодильных камерах), или пересыпаться льдом, или немедленно направляться на дальнейшую обработку.

126. Пищевые отходы должны сортироваться в чистые инвентарные емкости. Отходы, получаемые при разделке рыбы, должны быть своевременно обеззаражены.

127. Собранные пищевые отходы должны быть немедленно направлены на дальнейшую обработку или замораживание.

При невозможности их немедленной обработки емкости с отходами независимо от степени заполнения должны быть направлены в охлаждаемую камеру с температурой от 0 °С до плюс 5 °С.

Продолжительность хранения отходов не должна превышать 12 ч.

128. Пищевые отходы, предназначенные для корма животных, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из производственного помещения рыбоборозделочного цеха не реже одного раза в смену.

129. Перед направлением на охлаждение и замораживание рыба должна быть промыта чистой проточной водой, температура которой не выше плюс 15 °С.

130. Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в морозильной камере.

131. Вода в глазировочных ваннах должна меняться по мере загрязнения с одновременной их очисткой, но не реже одного раза в сутки.

132. Холодильные камеры хранения пищевой продукции, подготовленные к ее приему, перед загрузкой должны быть охлаждены до заданной температуры хранения.

133. Дно чанов должно иметь уклон к сливному отверстию и обеспечивать полный сток отработанных тузлуков и смывных вод.

134. Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны обеспечиваться специальной одеждой и обувью, перчатками или рукавицами.

135. Емкости для размораживания, посола и отмочки должны быть подключены к системе горячего и холодного водоснабжения через смесители.

136. Пищевая продукция, полученная из охлажденного сырья, до направления потребителю или на производство должна подвергаться визуальному осмотру в целях обнаружения опасных для человека паразитов, определения их жизнеспособности.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

137. Цех углубленной переработки мяса птицы, цех (отделение) производства мороженных и сухих яйцепродуктов, отделение первичной обработки перо-пухового сырья цеха убой птицы должны быть изолированными друг от друга, иметь отдельные входы и бытовые помещения.

138. Мойка грязной тары, приемка птицы, сортировка и санитарная обработка яиц, первичная обработка перо-пухового сырья должны производиться в отдельных помещениях объекта или на площадках, оборудованных навесами, системой водоснабжения с подводкой горячей и холодной воды, системой водоотведения.

139. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы.

140. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевой продукцией, по окончании смены очищаются, обрабатываются горячим раствором кальцинированной соды или моющими средствами, после чего промываются горячей водой.

141. Перед проведением дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий сырье и продукция из птицы удаляются из производственных помещений объекта.

142. Мелкий инвентарь дезинфицируется путем погружения в стационарные или передвижные двух- или трехсекционные ванны; крупный инвентарь, емкостное и другое оборудование, цеховые транспортные средства, полы, стены орошаются из гидропульта, аэрозольных и пенных генераторов, моечно-дезинфекционных установок высокого давления.

143. Поверхности пола, стен (панелей) и иное оборудование на участках первичной обработки, потрошения, охлаждения и упаковки тушек птицы перед началом и в процессе работы, а также по мере их загрязнения ополаскиваются водопроводной водой. В конце

рабочего дня стены, пол, оборудование моются и дезинфицируются. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей рабочей смены.

144. Рабочие детали перосъемных машин (диски, билы, поверхности пластин), камеры с билами для удаления влаги с охлажденных тушек после мойки дезинфицируются. Раствор средства дезинфекции остается на поверхностях до следующей смены.

145. Ванны, желоба сбора крови по мере их загрязнения, а также после окончания рабочей смены очищаются от крови, промываются теплой водой и обрабатываются средствами дезинфекции.

146. Ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскиваются теплой водой, затем заполняются водопроводной чистой водой. Вода в ваннах заменяется не реже одного раза в смену. Ежедневно после окончания работы ванны механически очищаются, промываются и обрабатываются раствором средства дезинфекции.

147. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты по мере загрязнения, но не реже чем через каждый час работы очищаются от пера, крови и других загрязнений, ополаскиваются водой. После окончания рабочей смены инструменты обмываются теплой водой и дезинфицируются или кипятятся в стерилизаторах не менее 15 мин. Инструменты, обработанные раствором средств дезинфекции, перед использованием ополаскиваются водой.

148. В процессе работы по мере загрязнения и ежедневно по окончании рабочей смены цеховые транспортные средства подлежат механической чистке и обработке горячими растворами моющих средств и средств дезинфекции.

149. Емкости для перевозки тушек птицы после однократного использования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке: механическая очистка, мойка с применением моющих растворов, дезинфекция острым паром или средствами дезинфекции, промывка горячей водой и просушивание.

150. Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводится в специально оборудованных камерах при температуре плюс 100 °С в течение 50–60 мин, или при температуре от плюс 110 °С до 111 °С и давлении 0,5 атм – 30–40 мин, или при температуре от плюс 118 °С до 120 °С и давлении 1 атм – 15–20 мин.

После дезинфекции тары острым паром промывка водой не проводится.

151. Ежедневно после окончания работы лента-транспортёр, трубопровод, центрифуги освобождаются от перо-пухового сырья, промываются водой и дезинфицируются.

152. Емкости для сбора яйцемассы используются однократно, после чего моются горячей водой и дезинфицируются.

153. Стеклоянная тара для упаковки яйцепродуктов моется горячей водой, выдерживается в сушильном шкафу при температуре плюс 160 °С (плюс (минус) 2 °С) в течение 30 мин или дезинфицируется паром в камерах в течение 10–15 с.

154. Ежедневно перед началом работы, после окончания работы и при необходимости проводится санитарная обработка установок для переработки яиц, отделения и сбора яичной массы, приборов для разбивания яиц. Перед началом работы устанавливаются продезинфицированные узлы разбивания и ванночки. В перерывах поверхности, соприкасающиеся с яичной массой, узлы разбивания и ванночки промываются последовательно холодной и горячей водой, затем дезинфицируются. После окончания смены поверхности, загрязненные яичной массой, узлы разбивания и ванночки, роликовый транспортёр, щетки промываются водой, затем горячим моющим раствором с использованием щеток ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются. Дезинфекция осуществляется в сушильном шкафу при температуре плюс 160 °С (плюс (минус) 2 °С) в течение 30 мин.

155. По окончании рабочей смены проводится санитарная обработка емкостей, включающая механическую очистку, мойку горячим моющим раствором, ополаскивание холодной или горячей водой.

156. В летний период, если температура в помещении превышает плюс 16 °С, санитарная обработка яйцеразбивальной машины проводится через каждые 2 ч работы.

157. Прибор для разбивания яиц, желткоотделители, ванночки для сбора яйцемассы заменяются чистыми через каждый час работы, моются холодной, а затем горячей водой и обрабатываются раствором средств дезинфекции или насыщенным паром в камерах в течение 10–15 с.

158. После разбивания недоброкачественного яйца прибор для разбивания яиц, узлы разбивания и ванночки на агрегате заменяются чистыми. Загрязненные детали промываются холодной водой, моются теплым раствором моющего средства с использованием щеток, ополаскиваются горячей водой и дезинфицируются.

159. Операторы оборудования для переработки яиц и лица, работающие на приборе для разбивания яиц, должны через каждый час работы или после контакта с недоброкачественной яичной массой мыть руки с последующей обработкой кожи рук антисептиком.

160. Фильтрующие цилиндры фильтров заменяются чистыми через каждый час работы. И использованные очищенные цилиндры промываются водопроводной водой, кипятятся 10 мин или дезинфицируются.

161. В перерывах и по окончании работы разборные детали трубопроводов промываются холодной, а затем горячей водой с использованием ершей и щеток с последующей дезинфекцией в сушильных шкафах в течение 30 мин при температуре плюс 160 °С (плюс (минус) 2 °С) или растворами средств дезинфекции. Протерезинфицированные детали ополаскиваются водопроводной водой.

162. Ферментеры, мешалки, трубопроводы, насосы, краны, отражатель подачи яйцемассы и другое съемное оборудование подлежат санитарной обработке до начала работы, после окончания каждого цикла ферментации, в конце рабочей смены.

Перед началом работы данное оборудование ополаскивается водопроводной водой. После окончания каждого цикла ферментации и в конце рабочей смены все оборудование промывается водопроводной водой до полного удаления остатков яйцемассы, промывается горячим щелочным раствором, очищается при помощи ершей и щеток, ополаскивается теплой водой и дезинфицируется.

163. Текущая санитарная обработка пастеризационно-охладительных установок проводится через каждые 4 ч работы и по окончании рабочей смены. Установка освобождается от остатков яичной массы путем пропускания через нее водопроводной воды в течение 10–15 мин, затем безразборным способом промывается горячим щелочным моющим раствором в течение 30–40 мин и ополаскивается теплой водой до полного исчезновения щелочного раствора.

Один раз в неделю пластины разъединяются для осмотра, просушки и восстановления эластичности прокладочной резины. Перед началом работы установка собирается и промывается горячей водой в течение 10–15 мин. Один раз в неделю для снятия налета с внутренней поверхности пластин проводится безразборная обработка пастеризатора и системы трубопроводов 1-процентным раствором азотной кислоты путем циркуляции раствора в течение 20–30 мин после предварительной мойки водопроводной водой, горячим щелочным моющим раствором и ополаскивания теплой водой. Затем установка ополаскивается водопроводной водой до полного удаления остатков кислоты.

164. Не реже чем через каждые 2 недели распыляющее устройство, сушильная башня, циклоны механически очищаются щетками, промываются водопроводной водой, щелочными теплыми моющими растворами, ополаскиваются теплой водой и дезинфицируются.

165. Пол, стены производственного помещения ополаскиваются холодной водой перед началом работы, в процессе и после окончания работы, а также по мере загрязнения ежедневно моются теплым раствором моющего средства и ополаскиваются теплой водой. Один раз в неделю после мойки помещение дезинфицируется.

166. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой; для

мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику, производящему обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки. В помещении для обработки яиц необходимо наличие инструкции по их мойке и дезинфекции.

167. Для производства используются яйца после овоскопирования, мойки, дезинфекции и последующего ополаскивания. Хранение подготовленных яиц не допускается.

168. Яйца разбиваются над емкостью, одновременно выливается не более 5 штук, после чего содержимое осматривается. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.

169. Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше плюс 5 °С не должна превышать 1 ч. Хранение яичной массы без холода запрещается.

170. В помещении цеха для разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции должна быть предусмотрена моечная, оснащенная оборудованием для стерилизации и дезинфекции ведер, чашек, лотков и другого.

171. К помещению цеха для разбивания яиц и разделения их содержимого на фракции должны быть подведены пар или горячая вода, используемые для дезинфекции оборудования при его загрязнении и в конце каждой смены.

172. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в емкости, промаркированные надписью «Для технических целей», которые после наполнения транспортируются в отделение переработки технических отходов цеха убой птицы. Недоброкачественные яйца из производственных помещений объекта удаляются немедленно.

173. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

174. На участке навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убой и обескровливания цеха убой птицы должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены необходимо периодически распылять чистую воду аэрозольным аппаратом для осаждения пыли и перо-пуховых частиц из воздуха.

175. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы, должны работать в респираторах или марлевых повязках и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).

176. Воду, предназначенную для электрооглушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных и потрошенных тушек, запрещается заливать в ванны на ночь. Поступление воды в ванны должно осуществляться навстречу продвижению тушек птицы (тушки птицы должны покидать ванну в области поступления в нее свежей воды).

177. Обескровливание тушек птицы проводится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови.

Поверхности туннелей, желобов должны быть металлическими, бетонными или изготовленными из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции.

178. Не допускается накопление пера, крови и других отходов переработки в желобах, решетках, трапах.

179. Весь процесс потрошения осуществляется над желобами или ленточными транспортерами.

180. Рабочие места потрошения оборудуются емкостями со средствами дезинфекции для обработки рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды.

181. При вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек не допускаются повреждение желудочно-кишечного тракта и попадание его содержимого на тушки и оборудование.

182. Кишечник, отбракованные внутренние органы, тушки и (или) части тушек собираются в специальные желоба или емкости и немедленно перекачиваются из цеха по трубопроводам или транспортируются специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками.

183. После вывоза отходов тара и транспорт моются и дезинфицируются на специальном изолированном участке. В конце смены трубопроводы очищаются, моются и дезинфицируются.

184. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмываются водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используются шланги с насадкой либо специализированное оборудование. Мойка тушек снаружи производится в бильно-моечных или душевых устройствах.

185. Запрещается применять салфетки, тряпки для сухой обработки тушек птицы.

186. Запрещается охлаждать условно годные, непотрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду.

187. Охлаждение тушек птицы осуществляется в тоннеле воздушно-капельного охлаждения или в ваннах охлаждения в соответствии с технологическими инструкциями. Температура ледяной воды в ванне охлаждения должна поддерживаться постоянно. Вода должна заменяться по мере загрязнения, но не реже одного раза в смену. Не допускается падение тушек в ванну. В случае падения тушек в ванну и пребывания в ней более 30 мин они направляются на техническую утилизацию. Полупотрошенные тушки после душирования охлаждаются в установках тоннельного типа для интенсивного охлаждения и в камерах охлаждения.

188. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.

189. Перед упаковкой тушек дно и стенки металлических и полимерных ящиков выстилаются бумагой, ящиков из гофрированного картона – пергаментом, полиэтиленовой пленкой.

190. Разделка тушек птицы на части должна осуществляться в отдельном от убойного цеха помещении при температуре воздуха не более плюс 12 °С и проводиться на оборудовании в потоке. Тушки птицы на разделку должны поступать только в охлажденном состоянии после стекания с них воды.

191. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 мин. Температурный режим в отделении сортировки не должен превышать плюс 12 °С.

192. Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы должны соответствовать технологической инструкции по переработке птицы и технологической инструкции по обработке субпродуктов птицы. Запрещается хранить мышечные желудки птиц без их предварительной очистки и промывки от содержимого.

193. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 мин.

194. Отделение переработки технических отходов цеха убоя птицы должно быть изолировано от производственных помещений объекта, производящих пищевую продукцию.

195. Яйца сортируются по массе на специальных машинах или поточных автоматизированных линиях с проведением овоскопии. Непосредственно на сортировку поступают яйца с чистой скорлупой.

196. Для маркировки яиц используются согласно инструкциям по применению химические вещества, разрешенные к применению в установленном законодательством порядке.

197. Яйца с поврежденной скорлупой хранятся при температуре не выше плюс 10 °С.

198. Для промышленной переработки допускается использовать яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой без признаков течи («насечка», «мятый бок»). Такие яйца хранятся не более одних суток (без учета дня снесения) и перерабатываются на птицефабриках.

Освобождение содержимого яйца от скорлупы производится вручную в цехе сортировки яиц или ином отдельном помещении объекта.

199. Содержимое яиц «тек» сливается в чистую эмалированную посуду вместимостью 0,5 л. При отсутствии признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции яичная масса фильтруется и сливается в продезинфицированную посуду с большой вместимостью. Температура в холодильнике должна быть в пределах от 0 °С до плюс 4 °С, относительная влажность воздуха – 85 процентов.

200. Каждая емкость с яичной массой должна быть промаркирована с указанием наименования объекта, продукта, массы нетто, даты и часа сбора яичной массы.

201. Срок хранения и реализации яичной массы должны быть не более 24 ч с момента ее сбора.

202. В яйцесушильных цехах птицефабрик для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток (без учета дня снесения).

203. В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка он должен направляться на сушку сразу после размораживания.

204. Не допускаются для выработки мороженных и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца «бой», «насечка», «выливка», «присушка», «мятый бок», «малое пятно» и технический брак «кровяное кольцо», «большое пятно», «тек», «красюк», «кровяное пятно», «тумак», «зеленая гниль», «миражное яйцо».

205. Яйца должны распаковываться в помещении объекта, полностью отделенном от других производственных помещений объекта. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения цеха (отделения) производства мороженных и сухих яйцепродуктов.

206. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженных яйцепродуктов, должна охлаждаться в специальной емкости пастеризатора до температуры от плюс 5 °С до 8 °С.

207. Пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре от плюс 5 °С до 8 °С в течение 24 ч в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.

208. При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехе должна быть холодильная камера.

209. После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки яичной массы упаковка тары в ящики должна производиться в помещении при температуре не выше минус 6 °С.

210. Размороженные яйцепродукты с температурой от плюс 4 °С до 6 °С подлежат немедленному использованию.

211. Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

212. На территории объекта должны быть оборудованы 2 площадки для санитарной обработки автомобильного транспорта с учетом поточности производства: одна – для автомобильного транспорта, перевозящего сырье, вторая – для автомобильного транспорта, перевозящего готовую пищевую продукцию. Допускается санитарная обработка автомобильного транспорта для перевозки готовой пищевой продукции в сторонних специализированных организациях по договорам оказания услуг.

213. Оборудование должно быть смонтировано таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молочной продукции, а также моющих средств и средств дезинфекции. Все части оборудования, соприкасающиеся с молочной продукцией, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными. Стекланные спиртовые термометры без защитной оправы к использованию в производстве молочной продукции не допускаются.

214. Согласно графику производственного контроля на объекте должен быть обеспечен во всех производственных помещениях производственный контроль за эффективностью санитарной обработки путем бактериологических исследований (или другими методами, разрешенными в установленном законодательством порядке для применения) смывов с оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук работников.

При получении неудовлетворительных результатов указанных бактериологических исследований должна быть немедленно проведена повторная санитарная обработка с последующим контролем за ее эффективностью.

215. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы.

216. Санитарная обработка емкостей для производства и хранения пищевой продукции должна производиться после каждого их опорожнения.

217. В случае вынужденных простоев оборудования (технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 6 ч и более) пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное молоко или нормализованные смеси должны быть направлены на повторную термическую обработку (пастеризацию, ультрапастеризацию, стерилизацию), а трубопроводы и оборудование – промыты и продезинфицированы.

218. На объекте должны быть разработаны маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режимы мойки, дезинфекции должны фиксироваться. Температуру моющих растворов необходимо контролировать терморегистрирующими приборами.

219. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

220. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойку и дезинфекцию фильтров в них необходимо производить не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойку и дезинфекцию фильтрующих материалов необходимо производить после каждого перерыва в приемке молока.

221. Обработка тканевых материалов, используемых в производстве творога, мягких сыров, должна производиться в отдельном помещении объекта. Данная обработка в общей прачечной не допускается.

222. В случае отсутствия машины с автоматической сушкой для сушки тканевых материалов, применяемых для прессования творога, мягких сыров, оборудуются сушильные камеры или боксы, в которых устанавливаются бактерицидные лампы.

223. Специальные автомобильные цистерны для перевозки молока (далее – цистерны для молока) после каждого опорожнения должны мыться и дезинфицироваться.

224. После мойки цистерны для молока должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в сопроводительном документе. В случае вскрытия пломб работниками службы охраны объекта требуется повторное опломбирование ими цистерн для молока с проставлением соответствующей отметки в сопроводительном документе.

225. На специализированных объектах и в производственных помещениях объектов по производству продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих средств и средств дезинфекции, а также поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

226. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре от плюс 2 °С до 6 °С, сырых сливок – при температуре не выше плюс 8 °С не более 36 ч (включая время на перевозку).

227. До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, при температуре плюс 4 °С (плюс (минус) 2 °С) не более 24 ч (включая время на перевозку).

228. Транспортировка сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок осуществляется в емкостях транспортных средств с плотно закрывающимися и опломбированными крышками. Во время транспортировки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки до начала их переработки температура такой продукции не должна превышать плюс 10 °С (если иное не предусмотрено законодательством).

229. Приемка молока должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки цистерн для молока. Помещение для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами, шлангами.

230. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры специализированных цистерн для молока должны быть продезинфицированы и промыты питьевой водой. После окончания приемки молока указанные шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие средства и средства дезинфекции для обработки указанных шлангов и патрубков цистерн для молока должны храниться в специально промаркированных емкостях.

231. Для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, а также сухих и жидких молочных смесей, молочных напитков и молочных каш должны быть предусмотрены отдельные емкости, а для подачи молока – отдельные молокопроводы.

232. Емкости для хранения сырого и пастеризованного молока, молока для производства продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, а также сухих и жидких молочных смесей, молочных напитков и молочных каш должны быть промаркированы.

233. Контроль за эффективностью пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже одного раза в 10 дней. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 куб. см молока и при общем количестве бактерий до 1×10^3 в 1 куб. см молока.

234. Определение эффективности пастеризации химическим методом (ферментные пробы) должно проводиться из каждой емкости после ее наполнения пастеризованным молоком.

235. На переработку или розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу.

236. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры от плюс 2 °С до 6 °С. В процессе хранения контролируется их кислотность.

237. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже 2 раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

238. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры от плюс 2 °С до 6 °С и направляются на розлив. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива составляет 6 ч. В случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в емкостях до розлива более

6 ч при температуре от плюс 2 °С до 6 °С они направляются на повторную пастеризацию перед розливом.

239. В аппаратном помещении объекта необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.

240. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждаются до температуры сквашивания и немедленно направляются на заквашивание.

241. Запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

242. При производстве продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, а также сухих и жидких молочных смесей, молочных напитков и молочных каш молоко или смеси должны быть охлажденными до температуры от плюс 2 °С до 6 °С. После такого охлаждения они направляются на розлив или последующую высокотемпературную обработку.

243. Поступающее на объект молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях; мука, сахар – просеиваться; изюм и сухофрукты – перебираться и промываться в горячей и холодной воде; какао, кофе, ванилин и другие сыпучие продукты – проверяться на наличие механических примесей или в растворенном состоянии проходить механическую очистку с применением фильтров.

244. В микробиологической лаборатории объекта должны быть выделены отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения лабораторных, производственных заквасок и бактериальных препаратов, запрещается использовать для других целей.

245. Помещение объекта для приготовления производственных заквасок и бактериальных препаратов (далее – заквасочное отделение) должно быть изолировано от других производственных помещений и максимально приближено к производственным помещениям, в которые производственная закваска поставляется.

246. В заквасочном отделении должны поддерживаться условия, обеспечивающие защиту производственных заквасок от загрязнения посторонними микроорганизмами и бактериофагами.

247. Заквасочное отделение должно быть оборудовано автономной системой очистки и обработки воздуха.

248. Заквасочное отделение должно иметь тамбур, предназначенный для смены работниками санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен размещаться дезинфицирующий коврик.

249. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также стояков системы водоотведения объекта. Все вводы трубопроводов необходимо герметизировать.

250. Вход в заквасочное отделение разрешается только работникам объекта, изготавливающим производственную закваску и производящим его уборку.

251. Не допускается использование закваски (лабораторной или производственной) и бактериального препарата из ранее вскрытых упаковок.

252. Не допускается использование производственной закваски с повышенной кислотностью.

253. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

254. После использования тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть вымыты и продезинфицированы.

255. Чистая тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до применения на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 ч чистая тара и инвентарь перед применением должны быть вновь продезинфицированы.

256. Направлять производственную закваску в емкости для заквашивания следует по максимально коротким, вымытым и продезинфицированным трубопроводам. При использовании производственной закваски в небольшом количестве, а также

производственной закваски для пересадки на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом производственной закваски края емкости должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, переносящий производственную закваску, должен предварительно надеть чистую санитарную одежду, вымыть и продезинфицировать руки.

257. Холодильные камеры необходимо мыть и дезинфицировать после освобождения их от груза, в периоды подготовки к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на поверхностях холодильных камер и поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

258. Холодильные камеры для хранения масла и сыра должны подвергаться дезинфекции не реже 2 раз в год. При этом холодильные камеры необходимо освобождать от продукции.

259. Эффективность дезинфекции холодильных камер определяется микробиологическим анализом. Дезинфекция считается удовлетворительной, если количество плесневых грибов на 1 куб. см поверхности холодильной камеры составляет не более 10 клеток.

260. Температура и влажность в холодильной камере или в помещении склада для хранения пищевой продукции должны контролироваться не менее 2 раз в смену.

ГЛАВА 11

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МОРОЖЕНОГО

261. Приемка молока должна проводиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки цистерн для молока. Помещения для приемки молока или разгрузочные платформы должны быть оборудованы трапами, смывными кранами.

262. Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока через люк цистерны для молока должны быть снабжены наконечниками из нержавеющей стали.

263. При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы промываются и дезинфицируются после приемки молока от каждого сдатчика. При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики дезинфекция фильтров в них проводится не реже одного раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров проводятся после каждого перерыва в приемке молока.

264. Цистерны для молока после каждого освобождения от молока промываются и дезинфицируются в моечной для таких цистерн. После мойки цистерны для молока должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в сопроводительном документе.

265. Температура молока при приемке его на объект не должна превышать плюс 10 °С (если иное не предусмотрено законодательством).

266. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн для молока должны быть обработаны средствами дезинфекции и промыты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, обработаны средствами дезинфекции, закрыты заглушками или водонепроницаемыми чехлами и подвешены на кронштейны.

267. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры от плюс 2 °С до 6 °С. В процессе хранения контролируется их кислотность.

268. Рассольный испаритель и испаритель ледяной воды должны устанавливаться в закрытых помещениях объекта. Коммуникации систем охлаждения ледяной воды перед пуском в эксплуатацию и периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции.

269. В технологии производства мороженого следует использовать ледяную воду с температурой от плюс 1 °С до 2 °С, циркулирующую по закрытой системе, соответствующую по показателям безопасности воде питьевого качества.

270. Производство пирожных, тортов из мороженого ручным способом осуществляется на отдельном участке, состоящем из помещения для приготовления крема, отделочного помещения и моечной внутрицехового инвентаря.

271. Полимерные и деревянные палочки или ложечки для мороженого должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством, для контакта с пищевой продукцией.

272. Палочки из древесины должны быть чистыми, гладкими и храниться в упаковке.

273. Жидкое и сгущенное молочное сырье, сахарный сироп, плодово-ягодные сиропы и концентраты, поступающие в специальных автомобильных цистернах, перекачиваются в специальные резервуары.

274. Мука из муковозов подается пневмотранспортером в бункеры для бестарного хранения. Установки для бестарного хранения могут также использоваться для хранения сухих молочных продуктов, сахара-песка.

275. В производстве мороженого используется диетическое яйцо. Подготовка яиц осуществляется в специально выделенных и оборудованных помещениях объекта (помещение для хранения и распаковки яиц с холодильной камерой; для мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы) с соблюдением поточности. Работнику объекта, проводящему обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

276. В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их мытью и дезинфекции.

277. Яйца используются после овоскопирования, мойки, дезинфекции.

Над емкостью небольшого объема разбиваются не более 5 яиц, после чего содержимое емкости тщательно осматривается.

Полученная яичная масса процеживается через сито с ячейками размером не более 3 мм. Хранится яичная масса при температуре не выше плюс 5 °С не более 1 ч.

Емкости для сбора и хранения яичной массы должны быть промаркированы, запрещается использовать их для других целей.

278. Свежие плоды и овощи сортируются по качеству, отбраковываются недозрелые, перезрелые, мятые, забродившие и с другими дефектами. Отобранная для производства партия плодов и овощей промывается в проточной холодной воде. После мойки плоды и овощи обрабатываются (освобождаются от плодоножек, косточек, измельчаются, протираются). Полученная плодово-ягодная или овощная масса быстро охлаждается. Плодово-ягодная и овощная масса могут храниться при температуре от 0 °С до плюс 2 °С не более 24 ч.

279. Бобы какао, цукаты, изюм, сухофрукты необходимо перебирать, очищать от посторонних примесей. Изюм и сухофрукты моются в горячей и холодной воде, доводятся до кипения, охлаждаются и подсушиваются.

280. Приготовленный для использования в производстве мороженого инвертный сироп, охлажденный до температуры от плюс 30 °С до 40 °С, хранится не более 8 ч.

281. Мед, сироп, шоколадные и другие жидкие полуфабрикаты, растопленные жиры процеживаются через специальные сита.

282. Приготовленная смесь перед пастеризацией фильтруется на дисковых, плоских, пластинчатых, цилиндрических или других фильтрах. Перед фильтрованием каждой партии смеси фильтры проверяются, очищаются и при необходимости заменяются. При отсутствии специальных фильтров смесь фильтруется через лавсан или марлю. Проводить нормализацию и фильтрацию смеси после пастеризации запрещается.

283. Пастеризация смеси проводится при соблюдении следующих условий: при температуре плюс 70 °С смесь выдерживается 30 мин, при температуре плюс 75 °С – 20 мин, при температуре плюс 80 °С – 10 мин, при температуре плюс 85 °С – 5 мин. На

пастеризационно-охладительных установках смесь пастеризуется при температуре плюс 87 °С (плюс (минус) 2 °С) с выдержкой 1 мин.

284. После пастеризации смесь охлаждается до температуры от плюс 2 °С до 6 °С. Созревание смеси проводится при температуре от плюс 2 °С до 6 °С в течение от 4 до 12 ч, после чего смесь направляется на фризирование.

285. В случае невозможности немедленного использования смеси допускается ее хранение после созревания при температуре от плюс 2 °С до 6 °С в течение не более 24 ч, а при температуре от 0 °С до плюс 4 °С – не более 48 ч.

286. После фризирования фасованное мороженое закаливается при температуре от минус 25 °С и ниже в специальных морозильных аппаратах.

287. Весовое и мелкофасованное мороженое (при отсутствии скороморозильных аппаратов) закаливается в камерах замораживания с температурой воздуха не выше минус 20 °С, а при отсутствии компрессоров двухступенчатого сжатия – с температурой воздуха не выше минус 18 °С. Температура весового мороженого после закаливания должна быть не выше минус 12 °С.

288. Транспортировка мороженого осуществляется транспортными средствами, обеспечивающими поддержание его температуры не выше минус 12 °С.

ГЛАВА 12

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ

289. Сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики и другое оборудование на каждой смене должны подвергаться механической очистке от остатков чайного листа, а также мойке и пропариванию.

290. Ленточные транспортеры, используемые для передачи чайного листа на разные участки производства, завялочные агрегаты должны подвергаться ежедневной механической очистке от загрязнения и остатков чайного листа.

291. В сушильном отделении необходимо ежедневно очищать поверхности печей от пыли, а также систематически проводить механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

292. Бункеры для чая должны быть закрыты и открываться только во время засыпки в них чая.

293. Чаеупаковочные и чаеоберточные автоматы, автоматические весы, гидравлические и механические прессы и другое оборудование должны обметаться от пыли и засорения в конце каждой смены и по мере необходимости.

294. Смотровые столы, купажные барабаны и бункеры над автовесами должны быть оборудованы отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

295. После вскрытия тары чай и (или) сушеное ароматическое и неароматическое растительное сырье высыпает на смотровой стол и удаляют из него посторонние примеси.

296. При обнаружении чая (сушеного ароматического и неароматического растительного сырья) в заплесневелом, затхлом, подмоченном, засоренном состоянии или с другими дефектами ящики с ним отбраковываются, его расфасовка не допускается.

297. Транспортировка чайного листа должна проводиться в специальных ящиках с отверстиями в стенках.

ГЛАВА 13

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

298. Каждая технологическая линия производства пищевых концентратов должна быть герметизирована.

299. Трубы, мукопросеиватели, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на наличие целостности сит.

300. Сход с сит проверяется на наличие посторонних включений не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение объекта.

301. Очистка магнитов проводится не реже одного раза в смену.

302. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале объекта.

303. Шланги для перекачки продукции должны иметь заглушки и храниться подвешенными на специальных крюках.

304. При бестарной приемке и хранении муки:

приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава – убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам осматривается внутреннее содержимое 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 закрываться.

305. Зелень, предназначенная для сушки, должна проходить визуальный контроль на инспекционной ленте.

306. Изюм и сухофрукты перебираются с удалением посторонних примесей, промываются.

307. Орехи, миндаль, семена масличных культур, сушеные овощи и грибы очищаются от посторонних примесей, при этом удаляются поврежденные насекомыми, заплесневелые и с другими дефектами.

308. Все зерновое сырье, поступающее на переработку, подвергается осмотру для выявления и удаления посторонних примесей, очищается на сепараторе двойной аспирации.

309. Мойка круп осуществляется в соответствии с технологической инструкцией.

310. Сухое молоко, сухие сливки, яичный порошок, крахмал, пищевые кислоты, овощные порошки, специи, какао-порошок, пищевые добавки и другое порошкообразное сырье просеивается через сита.

311. Кофе, сырье, используемое для изготовления кофейных напитков, очищается на сепараторе.

312. Ситовое оборудование должно быть на каждой линии отдельным и использоваться по назначению.

313. Сушеное неароматическое растительное сырье должно храниться изолированно от сушеного ароматического растительного сырья.

314. Жидкие компоненты перед пуском в производство должны быть профильтрованы.

ГЛАВА 14

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ

315. Хранилища, предназначенные для хранения шрота, не реже одного раза в год должны дезинфицироваться.

316. При загрузке хранилищ не допускается смешивание различных сортов и видов семян масличных культур.

317. Текущая уборка помещений и оборудования в хранилищах семян масличных культур и шрота должна проводиться сухим способом.

318. Сливно-наливные устройства для отпуска масел растительных в железнодорожные и автомобильные цистерны должны обеспечивать отдельный прием-отпуск разных по видам и степени очистки масел растительных.

319. При использовании одного сливно-наливного устройства оно должно полностью освобождаться от предыдущего вида масла растительного.

320. Резервуары для масла растительного после опорожнения, при смене вида и сорта хранящегося масла растительного должны быть зачищены от осадка и подвергнуты санитарной обработке.

321. Баки для хранения жиров не реже одного раза в 30 дней должны освобождаться от жира и подвергаться санитарной обработке.

322. Бачки для эмульгатора один раз в неделю необходимо освобождать от эмульгатора и мыть с применением моющих средств с последующими промывкой горячей водой и сушкой.

323. Мойка линии непрерывного производства маргарина с вытеснительными охладителями должна проводиться ежедневно циркуляционным или ручным способом горячей водой с добавлением моющих средств и последующим ополаскиванием теплой питьевой водой.

324. Ежедневно по окончании работы дозаторы (коробки на весах) и трубопроводы подачи нежировых компонентов в смеситель, смесители, эмульсионный трубопровод, эмульсионные насосы, бак возврата должны быть освобождены от остатков продукции и подвергнуты санитарной обработке.

325. Перемещение мятки, лепестка, крупки, шрота и лузги должно проводиться в закрытых транспортных средствах.

326. Отпуск семян масличных культур для производства масла растительного осуществляется после получения положительного заключения лаборатории. Использование для этих целей протравленных семян масличных культур запрещается.

327. При фасовании майонеза в стеклянную тару должна проводиться дефектоскопия чистой стеклянной тары, а также стеклянной тары с готовой продукцией.

328. Транспортировка жидкой неупакованной пищевой масложировой продукции должна осуществляться в опломбированных грузовых отделениях транспортных средств (цистернах), предназначенных для перевозки жидкой пищевой продукции.

329. Перед наливом или после слива масел растительных железнодорожные и автомобильные цистерны должны подвергаться на объекте санитарной обработке.

ГЛАВА 15

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПЛОДООВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ, СУШЕНЫХ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ, КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И СОЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ

330. Для кратковременного хранения овощей, плодов устраиваются сырьевые площадки.

331. Очистка сырьевой площадки, канализационных трапов и желобов от остатков сырья и отходов должна проводиться ежедневно.

332. Зелень должна складываться на специальные стеллажи.

333. Очищать и мыть оборудование необходимо сразу после прекращения работы с полной его разборкой. Если трубопроводы и теплообменники не разбираются, для их мойки применяется щелочной раствор моющего средства с последующим смывом его горячей водой. Бланширователи после мойки дезинфицируются.

334. При производстве консервов из зеленого горошка воду в бланширователе необходимо менять на каждой смене, но не реже одного раза в сутки, а бланширователь полностью очищать от горошка, промывать горячей водой со щетками и дезинфицировать.

335. Гидротранспортеры не реже одного раза в сутки очищаются от остатков сырья, промываются водой.

336. Возвратная тара перед подачей под упаковку должна быть промыта и просушена, а бочки, поверхность которых непосредственно контактирует с продукцией, должны быть обработаны паром в отделении обработки оборотной тары.

337. Транспортирование сырья (кроме свежих фруктов, ягод, овощей, картофеля) по территории объекта должно производиться в промаркированных закрытых емкостях.

338. Допускается подача сырья из мешков асептического хранения непосредственно на технологический процесс.

339. Транспортирование намолоченного зеленого горошка проводят в чистых, сухих, продезинфицированных емкостях или автомобильных цистернах. Суммарная длительность транспортирования от момента вымолачивания зеленого горошка до подачи его на переработку не должна превышать 4 ч при температуре воздуха плюс 25 °С.

ГЛАВА 16

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО КРАХМАЛА, ПАТОКИ

340. Клубни картофеля с механическим повреждением, а также пораженные фитофторой и пятнистостью, должны немедленно направляться на переработку.

341. При обнаружении в картофелехранилище очагов поражения картофеля гнилью его необходимо немедленно направлять на переработку.

342. Картофель, поступающий на переработку, должен быть вымыт и не иметь посторонних примесей.

343. Сырой картофельный крахмал для производства сухого крахмала и патоки должен храниться в специальных заливных складах.

344. Загрузка сернистых печей серой должна быть механизирована.

345. Ситовая поверхность (центробежные, призматические бураты, дуговые сита) должна быть без повреждений.

346. Силосные баки для хранения сухого крахмала насыпью должны иметь приспособления для механической разгрузки.

ГЛАВА 17

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО И РОЗЛИВ УПАКОВАННОЙ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ, ВКЛЮЧАЯ ПРИРОДНУЮ И ИСКУССТВЕННО МИНЕРАЛИЗОВАННУЮ МИНЕРАЛЬНУЮ ВОДУ

347. Водопровод, подающий природную минеральную воду, хозяйственно-питьевой водопровод и технический водопровод должны быть отдельными. Системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в разные цвета, значительно отличающиеся друг от друга.

Точки водозабора указанных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «минеральная», «питьевая» и «техническая».

348. На объектах смешанного профиля допускается разливать на одной и той же линии безалкогольные, слабоалкогольные напитки, питьевые, природные и искусственно минерализованные минеральные воды (далее – минеральная вода). Перед розливом минеральной воды необходимо промыть фасовочную машину и трубопроводы питьевой водой с температурой не ниже плюс 80 °С.

349. При розливе на одной и той же линии минеральных вод различных наименований перед началом розлива каждого наименования минеральной воды фасовочные машины и трубопроводы промываются питьевой водой.

350. Не допускается применение препаратов хлора для обработки питьевых и минеральных вод, предназначенных для розлива.

351. Запрещается мойка внутрицеховой и оборотной тары в одном помещении.

352. Этикетировочная машина должна быть установлена на максимально удаленном расстоянии от процессов бутилирования и оборудована местной вытяжной вентиляцией (за исключением случаев использования холодного клея).

353. Выбор источника минеральных вод (природных) производится путем анализа результатов геохимических, микробиологических, радиологических показателей участка расположения водозаборного сооружения исходя из условий формирования и залегания минеральных вод (природных), их эксплуатационных запасов, качества, устойчивости

дебита и химического состава во времени, отсутствия существующих и потенциальных источников загрязнения в области питания водоносного горизонта, санитарно-эпидемиологической характеристики участка расположения источника.

354. Тип и конструкция водозаборного сооружения должны обеспечивать безопасность добываемых питьевых и минеральных вод (природных). Добыча питьевой и минеральной воды (природной) должна осуществляться с помощью водозаборных скважин.

Ствол водозаборной скважины должен закрепляться обсадными трубами и при необходимости оборудоваться в нижней части фильтром для предотвращения попадания в воды рыхлой породы.

Обсадные трубы должны иметь сплошную затрубную цементацию.

Устьевая часть водозаборной скважины должна оборудоваться оголовком, на котором устанавливаются оборудование для замеров дебита, уровня, температуры воды, а также краны для отбора проб воды.

Устьевая обвязка водозаборной скважины должна обеспечивать ее полную герметизацию, исключаящую проникновение в межтрубное и затрубное пространство водозаборной скважины поверхностной воды и загрязнений. Устьевая часть водозаборной скважины должна быть доступна для осмотра, проведения ремонтных работ и санитарной обработки. Запрещается установка оголовка водозаборной скважины на эксплуатационную колонну. Превышение оголовка над полом павильона должно быть не менее 0,5 м.

355. Обсадные трубы и оборудование оголовка водозаборной скважины должны быть выполнены из материалов, разрешенных к применению в установленном законодательством порядке.

356. Забор питьевой или минеральной воды (природной) из водозаборной скважины должен осуществляться с помощью электропогружных насосов для перекачки воды.

357. Над устьем водозаборной скважины должен быть установлен закрытый павильон с освещением и вентиляцией, предназначенный для защиты устья водозаборной скважины от внешнего воздействия, размещения герметичного оголовка водозаборной скважины, пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов автоматики, а также запорно-регулирующего оборудования, установленного на напорном трубопроводе. Допускается установка пусковой, контрольно-измерительной аппаратуры и приборов автоматики, запорно-регулирующего оборудования в специально оборудованном помещении.

358. Павильоны над водозаборными скважинами должны быть наземными или полузаглубленными. Использование подземных заглубленных камер не допускается.

359. Для санитарной охраны источников питьевых и минеральных вод от загрязнения, а также территорий, на которых они расположены, вокруг водозаборного сооружения устанавливаются зоны санитарной охраны в составе 3 поясов в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

360. Лаборатории объектов, имеющих водозаборное сооружение (водозаборную скважину), должны осуществлять контроль питьевой и минеральной воды (природной) из водозаборной скважины путем отбора проб питьевой и минеральной воды на микробиологические и санитарно-химические показатели с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

361. При не соответствующих установленным требованиям показателей питьевой или минеральной воды (природной) оборудование водозаборного сооружения необходимо обрабатывать средствами дезинфекции.

362. Отмывку от средств дезинфекции проводят подаваемой из скважины водой до отсутствия остаточного количества препарата.

363. Результаты дезинфекции оборудования водозаборного сооружения регистрируют в отдельном журнале, хранящемся в лаборатории, в котором должны быть отмечены дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб

питьевой и минеральной воды (природной); результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.

364. Природная минеральная вода и питьевая вода должны разливаться на максимально близком расстоянии от источника этих вод. Допускается их транспортирование от источника к месту розлива трубопроводом.

365. Трубопроводы должны быть водонепроницаемыми на всем протяжении и работать полным сечением.

366. Проверка состояния трубопроводов должна проводиться по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал комиссией, назначаемой руководителем объекта.

367. Санитарная обработка трубопроводов должна проводиться после ремонта и при необходимости после ревизии и состоять из следующих последовательных стадий:

дезинфекция;

промывка питьевой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивание питьевой или минеральной водой в объеме, равном вместимости трубопроводов.

368. Результаты каждой санитарной обработки трубопроводов заносятся в журнал, в котором должны быть отмечены дата анализа; объект мойки, дезинфекции, дата дезинфекции; место отбора проб воды; результаты анализов после проведения мойки и дезинфекции; подпись ответственного лица.

369. Люки резервуаров для хранения питьевых или минеральных вод должны иметь уплотнительные прокладки.

370. Резервуары для хранения питьевых или минеральных вод необходимо оборудовать водомерными стеклами и кранами для отбора проб воды.

371. Резервуары для хранения питьевых или минеральных вод должны не реже 2 раз в год очищаться и обрабатываться средствами дезинфекции, а после ремонта и при обнаружении бактериального загрязнения – подвергаться внеочередной дезинфекции (включая пробоотборные краны и водомерные стекла).

372. После каждой дезинфекции должен осуществляться контроль ее качества.

373. Срок хранения питьевой или минеральной воды, не подвергавшейся первичной обработке, в резервуарах для хранения этих вод не должен превышать 2 суток. Дата полного обновления питьевой или минеральной воды регистрируется.

374. Санитарная обработка резервуаров для хранения питьевых или минеральных вод состоит из следующих последовательных стадий:

механическая очистка от осадка солей, ила и других включений;

промывка питьевой или минеральной водой;

дезинфекция;

промывка питьевой или минеральной водой до исчезновения следов средств дезинфекции;

ополаскивание минеральной водой (при использовании резервуара для хранения минеральной воды).

375. Допускается обработка резервуаров для хранения питьевых или минеральных вод острым паром в течение 1 ч после механической очистки и мойки.

376. Эксплуатация резервуаров для хранения питьевых или минеральных вод разрешается лабораторной службой объекта после получения результатов лабораторных испытаний, соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям.

377. Мойка тары в моечных машинах проводится с применением моющих средств. Ополаскивание бутылок проводится питьевой или минеральной водой под давлением.

378. Вымытые стеклянные бутылки подвергаются автоматическому контролю или контролю перед световым экраном.

379. Новая стеклянная тара и тара одноразового использования из полимерных материалов перед розливом питьевой или минеральной воды должны ополаскиваться питьевой или минеральной водой, прошедшей водоподготовку и идущей на розлив.

380. Тару одноразового использования из полимерных материалов запрещено использовать повторно.

381. Разливочно-укупорочный блок до и после розлива необходимо промывать и дезинфицировать.

382. На системах, подающих углекислый газ в минеральную воду, должны устанавливаться фильтры.

383. При розливе питьевых или минеральных вод в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив, – для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений, а также бутылки с налитой в нее пищевой продукцией. При обнаружении посторонних включений питьевые или минеральные воды должны изыматься.

384. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.

385. Для обработки природной питьевой воды допускается применять технологии водоподготовки, разрешенные к применению для обработки питьевой воды в соответствии с требованиями законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, не изменяющие содержание и соотношение в ней основных катионов и анионов, а также следующие методы:

уменьшение концентрации и удаление неустойчивых соединений (железа, марганца, серы) путем обработки воздухом и (или) кислородом;

отделение нерастворимых элементов (соединения железа и серы) путем фильтрации или декантирования;

охлаждение;

ультрафиолетовое облучение;

насыщение диоксидом углерода.

386. При производстве воды питьевой для детского питания в качестве сырья должна использоваться природная питьевая вода. Использование серебра и диоксида углерода в качестве консервантов не допускается.

387. В питьевой или минеральной воде, расфасованной в емкости, не допускается присутствие различных видимых невооруженным глазом включений, пленок на поверхности и осадка.

388. Линия розлива питьевых или минеральных вод по окончании розлива должна подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции.

ГЛАВА 18

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ЗАГОТОВКУ И ПЕРЕРАБОТКУ ГРИБОВ

389. Переработка грибов должна проводиться по их отдельным видам.

390. Перед маринованием и засолом очищенные и промытые грибы отвариваются.

391. Для засола допускается использование всех съедобных грибов, кроме крупных плодовых тел подберезовиков и белого гриба.

392. Пластинчатые грибы перед засолом должны бланшироваться в соленой воде или вымачиваться, после чего подвергаться кратковременному отвариванию. Исключение составляют рыжики, грузди настоящие и гладыши, которые солят сухим посолом без вымачивания.

393. При предварительном отваривании валуев, скрипиц, волнушек, белянок, груздей, горькушек, серушек, сыроежек и опят отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена для следующей порции грибов.

394. Вымачивание грибов должно проводиться в затененном прохладном месте. Грибы заливают 2-процентным раствором поваренной соли, температура которого не должна превышать плюс 20 °С, в соотношении 1:3, прикрывают чистым полотенцем, деревянным кругом, свободно входящим в емкость, и гнетом. Для гнета используются вымытые кремневые камни. Срок вымачивания – не более 3 суток до полного удаления горечи из грибов со сменой воды 2–3 раза в сутки.

395. Сушить разрешается следующие виды трубчатых грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб и козляк. Грибы, предназначенные для сушки, очищают от песка, сора, не подвергая мытью.

396. Сушка пластинчатых грибов (сыроежек, шампиньонов, рыжиков, груздей и других) запрещается.

Сушка пластинчатых грибов на объекте может быть допущена в случае получения положительных результатов экспертизы, гарантирующей однородность партии высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных. Высушенные пластинчатые грибы подлежат реализации на месте. Допускаются сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят.

397. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках.

398. Учет сроков сушки и выдержки грибов должен быть установлен в производственном журнале.

399. Выработка консервов из грибов разрешается только на объектах, имеющих микробиологические лаборатории.

400. Временный (сезонный) грибоварочный пункт (далее – временный пункт) должен располагаться на площадке, обеспечивающей сток дождевых вод, вблизи от источников водоснабжения. При отсутствии возможности присоединения временного пункта к местной водопроводной сети водоснабжения допускается использовать привозную воду питьевого качества.

401. На объекте запрещается:

заготовка дряблых, переросших, поврежденных личинками, ломаных и с другими дефектами грибов;

прием грибов от населения в переработанном виде;

переработка смеси и крошки грибов.

402. Срок хранения свежих грибов не должен превышать 4 ч.

ГЛАВА 19

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ВИН

403. Емкости для изготовления и хранения вин должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

404. Шланги для перекачки вин должны храниться в подвешенном состоянии на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке вин шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках.

405. Тара для сбора и транспортировки плодово-ягодного сырья должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы тара должна ежедневно мыться и просушиваться в условиях, исключающих ее загрязнение.

406. Новая и обратная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений объекта.

407. Линию розлива вин по окончании розлива необходимо обрабатывать горячей и холодной водой.

408. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием. Пластиковые пробки перед подачей их на линию розлива должны промываться теплой водой при температуре не выше плюс 70 °С. При розливе натуральных полусухих, полусладких вин пластиковые пробки подвергаются обработке

раствором диоксида серы в соответствии с производственной инструкцией. Для указанной обработки на объекте должны быть выделены специальные ванны.

409. Оборудование, подающее корковые пробки на линию розлива, в начале смены непосредственно перед заполнением корковыми пробками должно быть подвергнуто санитарной обработке моющими средствами и средствами дезинфекции.

410. При розливе вина в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией. При обнаружении посторонних включений вино должно изыматься.

ГЛАВА 20

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПИВА И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

411. В состав объектов малой мощности, осуществляющих производство пива по сокращенному технологическому циклу (без солодовни, бродильно-лагерного отделения, заквасочной), включаются следующие помещения: варочный цех с участком розлива; помещение подготовки сырья; моечные потребительской и внутрицеховой тары; склады сырья, вспомогательных материалов, упаковки и готовой пищевой продукции; административные помещения и бытовые помещения для персонала.

412. На объектах малой мощности, размещенных в составе объектов общественного питания и производящих пиво по сокращенному технологическому циклу, должны быть производственные помещения или выделенные участки для дробления солода, варки, осветления, охлаждения и брожения сусла.

413. Для приготовления дрожжевой разводки на объекте должно быть выделено отдельное помещение, оборудованное бактерицидным освещением, или специальное оборудование, обеспечивающее чистоту приготовления дрожжевой разводки.

414. Вход на тока и в помещения солодовенного участка должен быть оборудован дезинфицирующими ковриками.

415. Емкости для изготовления и хранения пива и безалкогольных напитков должны быть снабжены плотно закрывающимися люками с крышками.

416. Шланги для перекачки пива и безалкогольных напитков должны храниться подвешенными на специальных крюках или в специальных емкостях с раствором средств дезинфекции. На концах шлангов должны быть заглушки. При перекачке пива и безалкогольных напитков шланги в местах соединения должны располагаться на специальных подставках.

417. Ячмень, поступающий на замочку, должен промываться и дезинфицироваться.

418. После освобождения солодовенного тока от зерна и перед загрузкой пол и панели необходимо промыть и обработать средствами дезинфекции.

419. При работе, связанной с хождением по зерну, работники объекта должны обеспечиваться специальной обувью.

Специальная обувь хранится в отдельном шкафу и перед началом работы обрабатывается средствами дезинфекции.

420. Замочные чаны, солодорастиельные ящики, передвижные грядки, барабаны после каждого цикла работ очищаются, моются и дезинфицируются.

421. Освобожденные солодорастиельные ящики, подситовые пространства после механической чистки обрабатываются средствами дезинфекции.

422. При использовании способа солодоращения в одном аппарате в конце каждого цикла необходимо удалять остатки ростков из ящика и его дезинфицировать.

423. Шнеки, транспортеры, норрии, бункеры для свежепросоженного солода необходимо очищать ежедневно.

424. Чистку, мойку и дезинфекцию ящиков с «передвижной грядкой» необходимо проводить после каждого цикла рашения, а обработку камеры кондиционирования воздуха и чистку форсунок – не реже одного раза в 30 календарных дней.

425. В процессе сушки на сушилках горизонтального действия после каждого спуска солода решетки следует очищать от ростков и пыли.
426. Сита вертикальных солодосушилок следует чистить не реже одного раза в месяц.
427. Помещение для сушки солода следует обметать не реже одного раза в неделю.
428. Калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в неделю.
429. Вальцевые дробилки, солододробилки и бункеры для дробленого солода должны очищаться от мучной пыли и загрязнения ежедневно.
430. Внутреннюю поверхность заторных чанов, варочных котлов, фильтровальных чанов, хмелецедильника и другое оборудование сусловарочного порядка необходимо обрабатывать после окончания цикла варки.
431. Солодовую и хмелевую дробину после промывки следует немедленно удалять из производственного помещения в специально отведенные сборники. Шнеки и сборники дробины после освобождения промываются и один раз в 15 дней дезинфицируются.
432. После освобождения варочного порядка от сусла должна проводиться его санитарная обработка. Внутренняя поверхность емкостей, коммуникаций очищается от остатков сусла с помощью щеток, резиновых скребков и воды, дезинфицируется и ополаскивается водой. Автоматическая мойка варочного порядка проводится с помощью полуавтоматических или полностью автоматических стационарно устанавливаемых систем безразборной мойки оборудования (CIP-станции), оснащенных соответствующим программным обеспечением.
433. Для проведения ручной мойки и дезинфекции варочного порядка работники объекта должны быть обеспечены специальной одеждой (комбинезон, сапоги).
434. Специальная одежда должна храниться в отдельных шкафах в помещении для тарелок и отстойных чанов. Использовать специальную одежду работников-мойщиков для других целей запрещается. Щетки и обувь работников-мойщиков необходимо дезинфицировать до и после работы.
435. При использовании для осветления сусла сепаратора в конце каждой смены его необходимо подключать на циркуляционную мойку, промывать раствором щелочи или моющими средствами.
436. Помещение варочного порядка должно быть изолированным.
437. Суслопроводы между емкостями и холодильными аппаратами после каждого спуска белкового отстоя необходимо промывать и пропаривать, а один раз в неделю – дезинфицировать.
438. Не допускается наличие остатков моющих средств в смывных водах в емкостях и трубопроводах.
439. При розливе пива и безалкогольных напитков в стеклянную тару осуществляется дефектоскопия чистой стеклянной тары, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также стеклянной тары с налитой в нее продукцией. При обнаружении посторонних включений продукция должна изыматься.
440. Перед розливом кеги многоразового использования подвергаются мойке в соответствии с инструкциями по их обработке.
441. За качеством обработки упаковки многоразового использования, а также автомобильных цистерн на объекте должен быть организован микробиологический контроль не реже одного раза в месяц.
442. Новая и обратная стеклянная тара, направляемая на розлив, должна быть осмотрена на целостность. Треснувшая и разбитая стеклянная тара должна своевременно удаляться из производственных помещений объекта.
443. Розливо-укупорочный блок до и после розлива продукции необходимо промывать и дезинфицировать в соответствии с техническими инструкциями.
444. Линию розлива пива и безалкогольных напитков по окончании розлива необходимо обрабатывать моющими средствами и средствами дезинфекции.

445. Дрожжевые емкости и коммуникации для дрожжей перед заполнением обрабатываются средствами дезинфекции.
446. После каждого освобождения оборудования дрожжевого отделения необходимо осуществлять его полную санитарную обработку с проведением мойки и дезинфекции.
447. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей или чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий после каждого освобождения необходимо очищать, мыть, ополаскивать горячей водой, дезинфицировать.
448. Покрытие пивной смолкой или канифольным лаком металлических бродильных чанов, за исключением оборудования из нержавеющей стали, необходимо производить по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными в порядке, установленном законодательством, к применению при контакте с пищевыми продуктами.
449. Лагерные танки по мере освобождения очищаются, дезинфицируются.
450. Механическая мойка лагерных танков осуществляется струей воды под давлением 6–8 кг/кв. см (0,6–0,8 МПа) в течение 3 мин, после чего поверхности обрабатываются раствором средства дезинфекции.
451. Трубопроводы между помещением дображивания и фильтрационным отделением 2 раза в неделю промываются водой и пропариваются в течение 20 мин, а также дезинфицируются в периоды общей дезинфекции.
452. Металлические рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой со щетками и не реже одного раза в неделю дезинфицируются.
453. После окончания фильтрования и удаления осадка с элементов диатомитовых фильтров осуществляется их обработка моющими средствами и средствами дезинфекции.
454. Фильтр-пресс, применяемый для осветления и обесплотивания пива на обесплотивающих картонах, после цикла фильтрации обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции.
455. Сепараторы для осветления пива (кроме автоматизированных сепараторов с безразборной мойкой) по окончании работы необходимо подключать на циркуляционную мойку и дезинфекцию.
456. Сетчатые фильтры один раз в месяц необходимо промывать 1-процентным раствором азотной кислоты.
457. Коммуникации от фильтрационного отделения до сборников фильтрованного пива промываются и обрабатываются средствами дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.
458. Сборники фильтрованного пива после каждого освобождения ополаскиваются холодной водой под давлением, очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.
459. Не допускается выработка безалкогольных напитков на сахарах без предварительного охлаждения воды и сиропов до температуры плюс 4 °С. Перед поступлением на сатуратор вода и сиропы должны пропускаться через фильтры.
460. Сироповарочные котлы и трубопроводы ежедневно, а емкости для хранения сахарного сиропа после каждого освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.
461. Фильтры-ловушки для сахарного сиропа не реже одного раза в сутки разбираются, очищаются и обрабатываются средствами дезинфекции.
462. Купажные емкости, фильтр-прессы, синхронно-смесительная установка, разливочная машина и прилегающие к ним трубопроводы перед каждым розливом безалкогольного напитка другого наименования не реже одного раза в сутки обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.
463. Линия для брака, включающая воронки для слива, трубопровод, емкость для сбора брака, после освобождения обрабатывается моющими средствами и средствами дезинфекции не реже одного раза в сутки.

464. Емкости для хранения плодово-ягодных соков, экстрактов, лимонной кислоты, ароматизаторов моются и дезинфицируются по мере освобождения.

465. Концентрат квасного сусла (далее – ККС) хранится в герметически закрытых емкостях. Принимать ККС следует только в чистую, обработанную средством дезинфекции емкость.

466. Сборники для хранения ККС после освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

467. После обработки емкостей для ККС средствами дезинфекции необходимо обеспечить полное удаление остатков смывной воды.

468. Автомобильные цистерны для перевозки ККС перед использованием промываются горячей водой (температура не ниже плюс 60 °С), очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции или пропариваются острым паром не менее 10 мин.

469. Шланги, трубопроводы для перекачки ККС после использования промываются горячей водой (температура не ниже плюс 60 °С) до полного удаления ККС. Шланги хранятся в подвешенном состоянии с закрытыми концами, перед использованием промываются горячей водой (температура не ниже плюс 60 °С) и пропариваются острым паром или обрабатываются средствами дезинфекции. Шланги также могут храниться в специальных емкостях с раствором средства дезинфекции.

470. Сборник для разбавления ККС, бродильно-купажные аппараты, цилиндрико-конические танки, емкости для охлаждения, теплообменники, напорные емкости, а также трубопроводы по мере освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

471. Емкости или чаны для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей после каждого освобождения (передачи в бродильные чаны) очищаются, моются, ополаскиваются горячей водой (температура не ниже плюс 60 °С), не реже 2 раз в неделю обрабатываются средствами дезинфекции.

472. При замене хлебопекарных дрожжей чистыми культурами дрожжей и молочнокислых бактерий необходимо мыть и дезинфицировать емкость для приготовления разводки хлебопекарных дрожжей, бродильные чаны, а также все последующее оборудование.

473. Мерники готового кваса, коллекторы, изобарические аппараты для розлива необходимо каждую смену промывать горячей водой (температура не ниже плюс 60 °С), не реже 2 раз в неделю дезинфицировать или пропаривать острым паром не менее 15 мин. Конец шланга (штуцер) для наполнения автомобильных цистерн перед каждой сменой необходимо промывать и дезинфицировать.

474. Прием укупорочных средств в поврежденной транспортной таре не допускается. Вскрывать тару с укупорочными средствами следует непосредственно перед их использованием.

475. Для разведения чистых культур микроорганизмов (на объектах мощностью свыше 1 млн. дал) в производственном помещении по изготовлению кваса должно быть организовано отдельное изолированное помещение.

476. Перед дверью в производственное помещение для разведения чистых культур микроорганизмов должен быть дезинфицирующий коврик, который необходимо ежедневно заполнять раствором средства дезинфекции.

477. Ежедневно стены, пол и двери помещения для разведения чистых культур микроорганизмов необходимо обрабатывать раствором средств дезинфекции.

478. Емкости для разведения чистых культур микроорганизмов перед их использованием обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

479. Емкости для кипячения квасного сусла после каждого освобождения очищаются, обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

480. Трубопроводы, соединяющие емкости для выращивания культур микроорганизмов, перед каждой передачей дрожжей и молочнокислых бактерий через

специально вмонтированные краны обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

481. Сиропопроводы и емкости для сахарного сиропа после каждого освобождения обрабатываются моющими средствами и средствами дезинфекции.

482. Хранение сырья (солода, хмеля, сахара, несоложенных материалов) в варочном отделении запрещается. Допускается хранение только суточной потребности сырья.

483. Все автомобильные цистерны должны проходить санитарную обработку и наполняться только на территории объекта.

484. Для обработки и налива автомобильных цистерн на территории объекта оборудуется площадка с твердым водонепроницаемым покрытием, подключенная к системе водоснабжения, паропроводу, системе водоотведения. Место налива пива и кваса в такие цистерны оборудуется навесом (за исключением заполнения автоцистерны закрытым (герметичным) способом).

485. Внутренняя поверхность автомобильных цистерн перед каждым наполнением очищается от осадка, промывается водой, обрабатывается средствами дезинфекции или пропаривается в течение 5–6 мин при закрытом люке и ополаскивается водой. После каждого заполнения цистерна пломбируется с нанесением соответствующей маркировки.

ГЛАВА 21

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

486. Сырье должно храниться в соответствии с инструкцией по приемке и хранению сахарной свеклы и сахара-сырца тростникового.

487. Складские помещения для сырья (кроме сахарной свеклы), вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми.

488. В складах с гигроскопичной пищевой продукцией (сахар, некоторые виды вспомогательных материалов) влажная уборка и ремонт должны проводиться после освобождения склада.

489. Запрещается устанавливать тару с сырьем (кроме сахарной свеклы) и пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы.

490. При обнаружении в кагатах сахарной свеклы очагов поражения ее необходимо в возможно короткие сроки с учетом особенностей производства направлять на переработку.

491. Сахарная свекла, поступающая на переработку, должна быть вымыта, освобождена от посторонних примесей.

ГЛАВА 22

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО СПИРТА ЭТИЛОВОГО ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ, ВОДОК И ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

492. Бродильное, дрожжевое, спиртоприемное отделения, отделение подготовки ароматических спиртов должны располагаться в отдельных помещениях организации.

493. Завальные ямы и бункеры должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

494. Варка колера из сахарного сиропа должна проводиться в изолированном помещении объекта.

495. При приготовлении сахарного сиропа фильтрующий слой фланели должен ежедневно промываться согласно действующей на объекте технологической инструкции.

496. Загрузочные и разгрузочные люки емкостей со спиртованными соками и морсами должны закрываться плотно прилегающими крышками.

497. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги должны немедленно удаляться из помещений объекта.

498. При розливе продукции в стеклянную тару должна применяться дефектоскопия чистой бутылки, идущей на розлив (для определения сколов, качества мытья, наличия посторонних включений), а также бутылки с налитой в нее готовой продукцией.

499. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений вся партия такой продукции, находящаяся на линии розлива, должна пройти повторный бракераж.

500. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся некупоренными, должны освобождаться от содержимого и отправляться на повторную мойку.

501. При остановке производства оставлять некупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом запрещено.

502. При остановке производства на срок более 3 суток оборудование до возобновления работ должно быть подвергнуто повторной санитарной обработке.

503. Шланги для перекачки спирта этилового из пищевого сырья необходимо тщательно промывать горячей водой или пропаривать. Они должны храниться подвешенными на специальных крюках, на концах шлангов должны быть заглушки.

504. Перед пуском бутылкомоечная машина очищается и промывается, проверяется состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок.

505. После окончания каждой смены водяная ванна бутылкомоечной машины освобождается от воды и промывается.

506. Не реже одного раза в смену фильтры для воды вскрываются, сетки очищаются и промываются. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях бутылкомоечной машины накипь удаляется механическим или химическим способом.

507. Перед началом работы дробилки и прессы для сырья промываются горячей водой.

508. Обратная тара должна возвращаться на объект в чистом виде. Перед ее использованием проводится санитарная обработка.

509. Мойка обратной тары производится отдельно от внутрицеховой тары и инвентаря.

510. Для мойки обратной тары на объекте должно быть оборудовано помещение моечной с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

ГЛАВА 23

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

511. Запрещается направлять муку в производство без просеивания.

512. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит.

513. Для мойки, чистки и хранения матриц должно быть выделено специально оборудованное место в прессовом отделении.

514. Оборудование, ванны для обработки яиц, тара, инвентарь, используемые для изготовления яичной массы, пол в яйцебитне по окончании работы должны промываться и дезинфицироваться с последующим промыванием горячей водой с температурой не ниже плюс 65 °С. Мелкий инвентарь после мойки подлежит кипячению в течение 30 мин.

515. Для изготовления макаронных изделий должны использоваться чистые куриные яйца с неповрежденной скорлупой, прошедшие овоскопирование, сортировку, мойку и дезинфекцию. Распаковка ящиков с яйцами, их обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении поточности.

516. Предварительно обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки в количестве не более 5 штук.

517. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито с ячейками размером 3–5 мм.

518. Хранится яичная масса при температуре не выше плюс 6 °С не более 24 ч.

519. Работнику объекта, производящему обработку яиц и готовящему яичную массу, запрещается заниматься сортировкой яиц и подготовкой их для обработки.

520. Яичный меланж должен храниться при температуре от минус 6 °С до плюс 5 °С. Срок хранения дефростированного меланжа – не более 4 ч.

521. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать следующие требования:

приемные устройства в период отсутствия разгружающихся муковозов должны быть постоянно закрыты, приемные гибкие рукава – убраны в приемный щиток и подвешены;

перед подключением муковоза к приемным устройствам осматривается внутреннее содержимое 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 закрываться.

ГЛАВА 24

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

522. На объектах, осуществляющих производство хлебобулочных и кондитерских изделий, должны быть оборудованы с учетом соблюдения поточности технологических процессов и ассортимента изготавливаемой продукции, используемого сырья и вспомогательных материалов следующие отдельные помещения (или участки): для суточного хранения сырья с участком для растаривания сырья и подготовки его к производству; яйцебитни с функциональными зонами для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой); для мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы; для тестоприготовительного отделения; для выпечки бисквитов, других полуфабрикатов и готовой пищевой продукции с функциональной зоной охлаждения, выстойки и резки бисквита; для зачистки масла; для приготовления крема (с холодильным оборудованием), отделки готовых изделий кремом; для варки сиропа; для обработки внутрицеховой тары и инвентаря; для мойки оборотной тары (упаковки); для подготовки и хранения упаковочных материалов; для экспедиции.

523. Внутренняя и внешняя поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов, машин для нарезки и намазки вафель, конфет и пастилы, протирачных и карамелеформирующих машин, а также другого оборудования после окончания работ очищаются и промываются горячей водой. Вакуум-аппараты и котлы также пропариваются.

524. Новые металлические формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до их применения прокаливаются в печах.

525. Линии, подающие муку в силос, должны быть оборудованы мукопросеивателями. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована. Мукопросеиватели должны разбираться, очищаться и проверяться на целостность сит.

526. Сход с сит проверяется на наличие посторонних включений не реже одного раза в смену и удаляется в отдельное помещение.

527. В магнитных сепараторах один раз в 10 дней проводится проверка силы магнита. Очистка магнитов производится не реже одного раза в сутки. Результаты проверки и очистки мукопросеивательной системы записываются в отдельном журнале.

528. Мука должна храниться отдельно от всех видов продовольственного сырья.

529. При бестарной приемке и хранении муки необходимо соблюдать условия, предусмотренные в пункте 523 настоящих специфических санитарно-эпидемиологических требований.

530. Яичный меланж хранится при температуре от минус 6 °С до плюс 5 °С. Хранение дефростированного яичного меланжа более 4 ч запрещается.

531. Твердые жиры проверяются после распаковки на наличие загрязнений, а их поверхность зачищается.
532. Продолжительность хранения масла сливочного до зачистки в помещении маслорезки не должна превышать 4 ч.
533. Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.
534. Для производства крема допускается использовать только диетические куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, поступившие из хозяйств, благополучных по сальмонеллезу и туберкулезу.
535. Перед приготовлением яичной массы все яйца подвергаются овоскопированию и сортировке, обрабатываются в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:
- теплым 1–2-процентным раствором питьевой или кальцинированной соды;
 - раствором средства дезинфекции.
536. Обработанные яйца предварительно разбиваются на металлических ножах и выливаются в емкости в количестве не более 5 штук.
537. Перед употреблением яичная масса процеживается через сито с ячейками размером 3–5 мм.
538. Хранится яичная масса при температуре не выше плюс 6 °С для приготовления крема не более 8 ч, для производства выпечных полуфабрикатов не более 24 ч.
539. При производстве кондитерских изделий с кремом каждой сменой используются чистые стерилизованные отсадочные мешки. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе укладываются в чистую посуду и хранятся в холодильнике.
540. Крем для кондитерских изделий должен производиться в требуемом количестве только для одной смены. Передача остатков крема для отделки кондитерских изделий другой смене запрещается.
541. Крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, а также заварной и белково-сбивной сырой необходимо использовать немедленно по мере производства.
542. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре от плюс 20 °С до 26 °С не должна превышать 5 ч, а при температуре плюс 6 °С – 12 ч.
543. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться на рабочем месте не реже 2 раз в смену.
544. Кондитерские изделия с кремом после производства должны направляться в холодильную камеру для охлаждения.
545. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 1 ч.
546. После производства и перед реализацией кондитерские изделия с кремом должны выдерживаться в холодильных камерах при температуре от плюс 2 °С до 6 °С не менее 2 ч.
547. Транспортировка или переноска кондитерских изделий вне цеха, продажа на открытых листах или лотках, без упаковочных коробок запрещаются.
548. На объектах, производящих кондитерские изделия с кремом, санитарная обработка оборудования, инвентаря и тары производственных помещений проводится со следующей периодичностью:
- поддоны, ножи для разбивания яиц, бачок и венчик для яичной массы, стеллажи для инвентаря яйцебитни, варочные котлы для молочно-сахарного сиропа и других сиропов, трубопроводы для перекачивания сиропа для промочки, кремосбивальная машина, столы для отделки, металлические вагонетки, тележки для полуфабрикатов и готовой пищевой продукции – не реже одного раза в смену;

бидоны, бачки, тазы для хранения и транспортирования яичной массы, баки для хранения молока и молочно-сахарного сиропа и других сиропов, бачки для транспортирования и хранения крема на рабочих местах, стол для зачистки масла, ножи, маслорезательная машина, внутрицеховая тара (лотки, листы, противни и другое), металлические лотки, листы и крышки к ним для транспортирования пирожных – после каждого освобождения;

емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки – не реже 2 раз в смену.

549. Хлебобулочные изделия после выхода из печи должны немедленно укладываться в лотки и отправляться на вагонетках в экспедицию. Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковки и (или) нарезки, предварительно охлаждаются, нарезаются и (или) упаковываются, а затем отправляются в экспедицию.

550. Хранение хлебобулочных изделий навалом запрещается.

551. Хлебобулочные изделия, пораженные «тягучей» (картофельной) болезнью и (или) плесенью, не допускаются для пищевых целей, не подлежат переработке и должны быть немедленно удалены из объекта.

552. К объектам малой мощности (пекарни и цех) относятся объекты, производящие: хлебобулочные изделия с максимальной производительностью до 3 т в сутки;

кондитерские изделия без крема с максимальной производительностью до 500 кг в сутки;

кондитерские изделия с кремом с максимальной производительностью до 500 кг в сутки.

553. Состав производственных, вспомогательных и бытовых помещений объектов малой мощности должен обеспечивать надлежащие условия для технологий производства, хранения сырья и готовой пищевой продукции, труда, быта работников.

ГЛАВА 25

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

554. Производство пищевой продукции для детского питания для детей первого года жизни осуществляется на специализированных объектах, или в специализированных цехах, или на специализированных технологических линиях.

555. При осуществлении производственного контроля производства отдельных видов специализированной пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста (безглютеновые продукты питания, безлактозные продукты питания, низколактозные продукты питания, продукты питания на основе полных или частичных гидролизатов белка, продукты питания со сниженным содержанием фенилаланина) должны приниматься меры по предотвращению попадания в готовую продукцию отдельных компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний (глютен, лактоза, молоко, аспартам и аспартам-ацесульфам соль).

556. Мясное сырье для производства пищевой продукции для детского питания получают из скота, производимого (выращенного) в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

557. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

этилового спирта более 0,2 процента;

кофе натурального;

ядер абрикосовой косточки;

уксуса;

подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.

558. При производстве пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста запрещено использовать следующее сырье:

- генетически модифицированное сырье и компоненты;
- соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;
- продукты убой продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;
- субпродукты продуктивных животных, за исключением сердца, печени и языка;
- мясо с содержанием общего фосфора более 0,2 процента;
- говядина жилованная с массовой долей жировой ткани больше 9 процентов;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани больше 12 процентов;
- свинина жилованная с массовой долей жировой ткани больше 32 процентов;
- баранина жилованная с массовой долей жировой ткани больше 9 процентов;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2-й категории;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6 месяцев;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птиц;
- условно годные мясо и субпродукты;
- яйца и мясо водоплавающей птицы;
- рыбное сырье, полученное из рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;
- рыбное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;
- яичный порошок;
- творог с кислотностью более 150 °Тернера;
- молоко коровье ниже высшего сорта;
- кисломолочные продукты с кислотностью более 100 °Тернера;
- молочная пищевая сыворотка с кислотностью более 75 °Тернера;
- молоко питьевое с кислотностью более 18 °Тернера;
- сливки питьевые с кислотностью более 17 °Тернера;
- масло сливочное ниже высшего сорта;
- масло сливочное соленое;
- спреды;
- растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- высокоолеиновое рапсовое, хлопковое, кунжутное растительные масла;
- гидрогенизированные масла и жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;
- майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир;
- пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, перца сладкого, белого и душистого, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

559. Для производства детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет используются лекарственное растительное сырье и его части согласно приложению 1.

560. При изготовлении биологически активных добавок к пище для детей раннего возраста не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений, за исключением укропа, фенхеля и ромашки.

561. Ингредиентный и химический состав пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не должен содержать:

ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов и других пищевых добавок, за исключением случаев, предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

транс-изомеров в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот;

добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей), за исключением специализированных продуктов питания для детей, страдающих сахарным диабетом;

поваренной соли в продуктах прикорма выше 0,4 процента, для томатного сока – выше 0,6 процента.

562. При производстве пищевой продукции для детского питания и биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет витамины, макро- и микроэлементы используются в формах согласно приложению 2.

Применение других форм витаминов, макро- и микроэлементов, а также аминокислот, жирных кислот, нуклеотидов, олигосахаридов и иных биологически активных компонентов разрешается в случаях, предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

563. При производстве пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста запрещено использовать следующее сырье:

продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

мясо с содержанием общего фосфора более 0,2 процента;

мясо продуктивных животных и мясо птицы механической обвалки;

коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, сердца, языка) со сроками годности более 6 месяцев;

говядина жилованная колбасная с массовой долей жировой и соединительной ткани выше 20 процентов;

свинина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 70 процентов;

баранина с массовой долей жировой ткани выше 9 процентов;

субпродукты продуктивных животных, за исключением печени, сердца, языка, крови;

субпродукты птицы, за исключением печени, сердца;

мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птицы;

мясо и субпродукты условно годные;

яйца и мясо водоплавающей птицы;

сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

хлопковое растительное масло;

гидрогенизированные масла и жиры;

жгучие специи (перец, хрен, горчица).

564. Ингредиентный состав пищевой продукции для детского питания (готовой) для детей дошкольного и школьного возраста не должен содержать:

соли поваренной пищевой в рыбных полуфабрикатах – больше 0,8 процента, мясных полуфабрикатах – больше 0,9 процента, мясных консервах – больше 1,2 процента, в колбасных изделиях – больше 1,8 процента;

нитритов в колбасных изделиях – больше 0,003 процента;

добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

алкоголя, кофе натурального, жгучих специй (перец черный горошек и молотый, перец красный жгучий, слабжгучий и среднежгучий, хрен, горчица), ядер абрикосовой косточки, кулинарных и кондитерских жиров;

усилителей вкуса и аромата;

бензойной и сорбиновой кислоты, их солей и других консервантов;

майонеза, изготовленного с использованием уксусной кислоты.

565. Все молочные продукты для детского питания должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему, за исключением сухих молочных смесей.

566. Продукция детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси (в том числе сухие), сухие кисломолочные смеси, молочные напитки (в том числе сухие) для детей раннего возраста, молочные каши, готовые к употреблению, и молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой) для питания детей раннего возраста должны выпускаться в обращение только фасованными и упакованными в герметичную мелкоштучную упаковку, не превышающую следующий объем (или массу):

1 кг – сухие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие молочные смеси, сухие кисломолочные смеси, пищевая продукция прикорма на молочной основе, продукты моментального приготовления, молочные каши сухие (восстанавливаемые до готовности в домашних условиях питьевой водой));

0,2 л – жидкие продукты (адаптированные или частично адаптированные начальные или последующие смеси);

0,25 л (кг) – молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты;

0,1 кг – пастообразные продукты детского питания на молочной основе.

567. Продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в обращение только фасованной и упакованной в герметичную упаковку. Жидкая продукция детского питания на молочной основе для детей дошкольного и школьного возраста должна выпускаться в упаковке объемом не более 2 л, пастообразные продукты детского питания – объемом не более 0,2 кг (для непосредственного порционного употребления в пищу).

Приложение 1

к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции

ПЕРЕЧЕНЬ

лекарственного растительного сырья и его частей, используемых для производства детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет

Наименование растительного сырья		Части растительного сырья
на русском языке	на латинском языке	
1. Алтей лекарственный	<i>Althaea officinalis</i> сем. Malvaceae	корни алтея (<i>Althaeae radix</i>)
2. Анис обыкновенный	<i>Anisum vulgare</i> Gaerth сем. Umbelliferae	плоды аниса (<i>Anisi fructus</i>)
3. Береза бородавчатая	<i>Betula verrucosa</i> Ehrh. сем. Betulaceae	листья березы (<i>Betulae folium</i>)
4. Береза повислая	<i>Betula pendula</i>	»
5. Брусника	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. сем. Vacciniaceae	плоды брусники (<i>Vaccini fructus</i>)

6. Бузина черная	<i>Sambucus nigra</i> L. сем. Sambucaceae	цветки бузины (<i>Sambuci flos</i>)
7. Гибискус (красная мальва)	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L. сем. Malvaceae	цветки гибискуса (<i>Hibisci flos</i>)
8. Душица обыкновенная	<i>Origanum vulgare</i> сем. Lamiaceae	трава душицы (<i>Origanum herba</i>)
9. Земляника	<i>Fragaria</i> сем. Rosaceae	листья земляники (<i>Fragariae folium</i>)
10. Крапива двудомная	<i>Urtica dioica</i> L. сем. Urticaceae	листья крапивы (<i>Urticae folium</i>)
11. Лаванда узколистная	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. сем. Lamiaceae	цветки лаванды (<i>Lavandulae flos</i>)
12. Липа сердцевидная	<i>Tilia cordata</i> Mill. сем. Tiliaceae	цветки липы (<i>Tiliae flos</i>)
13. Малина обыкновенная	<i>Rubus idaeus</i> L. сем. Rosaceae	листья малины (<i>Rubi idaei folium</i>)
14. Мальва лесная	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i>) сем. Malvaceae	цветки мальвы (<i>Malvae flos</i>)
15. Мелисса лекарственная (мята лимонная)	<i>Melissa officinalis</i> сем. Lamiaceae	листья мелиссы (<i>Melissae folium</i>)
16. Мята перечная	<i>Mentha piperita</i> сем. Lamiaceae	листья мяты перечной (<i>Menthae piperitae folium</i>)
17. Ноготки аптечные	<i>Calendula officinalis</i> L. сем. Compositae	цветки календулы (<i>Calendulae flos</i>)
18. Облепиха	<i>Hippophae rhamnoides</i> L. сем. Elaeagnaceae	плоды облепихи (<i>Hippophaes folium</i>)
19. Подорожник большой	<i>Plantago major</i> L. сем. Plantaginaceae	листья подорожника (<i>Plantaginis herba</i>)
20. Подорожник средний	<i>Plantago media</i> L. сем. Plantaginaceae	»
21. Подорожник ланцетовидный	<i>Plantago lanceolata</i> L. сем. Plantaginaceae	»
22. Померанец горький	<i>Citrus aurantium</i> сем. Rutaceae	померанца корка (<i>Citrus auranti cutis</i>)
23. Просвирник лесной	<i>Malva sylvestris</i> L. (syn. <i>Malva Mauritiana</i>) сем. Malvaceae	цветки мальвы (<i>Malvae flos</i>)
24. Ромашка аптечная	<i>Matricaria recutita</i> L. сем. Compositae (syn. <i>Chamomilla</i> L.)	цветки ромашки (<i>Chamomillae flos</i>)
25. Тимьян душистый	<i>Thymus vulgaris</i> L. (<i>Thymus marschallianus</i>) сем. Lamiaceae	трава тимьяна (<i>Thymi herba</i>)
26. Тимьян ползучий	<i>Thymus serpyllum</i> сем. Lamiaceae	»
27. Тмин обыкновенный	<i>Carum carvi</i> сем. Umbelliferae	плоды тмина (<i>Carvi carvi fructus</i>)
28. Фенхель обыкновенный (укроп аптечный)	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. сем. Umbelliferae	плоды фенхеля (<i>Foeniculi fructus</i>)
29. Чабрец	<i>Thymus serpyllum</i> сем. Lamiaceae	трава тимьяна (<i>Thymi herba</i>)
30. Черная смородина	<i>Ribes nigrum</i> L. сем. Saxifragaceae	листья смородины (<i>Rubi nigri folium</i>)
31. Черника	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. сем. Vacciniaceae	плоды черники (<i>Myrtilli fructus</i>)
32. Шиповник	<i>Rosa</i> сем. Rosaceae	плоды шиповника (<i>Rosae fructus</i>)

Приложение 2
к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции

ПЕРЕЧЕНЬ

форм витаминов, макро- и микроэлементов, используемых при производстве пищевой продукции для детского питания и биологически активных добавок к пище для детей от 1,5 до 3 лет

Наименование витаминов, макро- и микроэлементов	Форма
1. Биотин	D-биотин
2. Витамин D	D3 холекальциферол, D2 эргокальциферол
3. Витамин A	ретинола ацетат, ретинола пальмитат, ретинол, бета-каротин
4. Витамин B1	тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид), тиамина мононитрат
5. Витамин B12	цианкобаламин, гидроксокобаламин
6. Витамин B2	рибофлавин, рибофлавин-5-фосфат натрия
7. Витамин B6	пиридоксин гидрохлорид, пиридоксин-5-фосфат, пиридоксин дипальмитат
8. Витамин E	D-альфа-токоферол, DL-альфа-токоферол, D-альфа-токоферола ацетат, DL-альфа-токоферола ацетат
9. Витамин K	филлохинон (фитоменадион)
10. Витамин PP (ниацин)	никотинамид, никотиновая кислота
11. Витамин C	L-аскорбиновая кислота, L-аскорбат натрия, L-аскорбат кальция, 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат), аскорбат калия
12. Железо	железа (II) глюконат, железа (II) сульфат, железа (II) лактат, железа (II) фумарат, железа (II) дифосфат (пирофосфат), железа (II) цитрат, элементарное железо
13. Инозит	инозит
14. Йод	йодид калия, йодат калия, йодид натрия, йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
15. Калий	калия цитрат, калия лактат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия гидроксид
16. Кальций	кальция карбонат, кальция цитрат, кальция глюконат, кальция глицерофосфат, кальция лактат, кальциевые соли ортофосфорной кислоты, кальция хлорид
17. Карнитин	L-карнитин, L-карнитина гидрохлорид, L-карнитина L-тартрат
18. Магний	магния карбонат, магния цитрат, магния хлорид, магния глюконат, магниевые соли ортофосфорной кислоты, магния сульфат, магния лактат, магния гидроксид, магния оксид
19. Марганец	марганца карбонат, марганца хлорид, марганца цитрат, марганца глюконат, марганца сульфат
20. Медь	меди карбонат, меди цитрат, меди глюконат, меди сульфат
21. Натрий	натрия цитрат, натрия хлорид, натрия бикарбонат, натрия глюконат, натрия карбонат, натрия лактат, натриевые соли ортофосфорной кислоты, натрия гидроксид
22. Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция, D-пантотенат натрия, декспантенол

23. Селен	селенит натрия, селенат натрия
24. Фолиевая кислота	фолиевая кислота
25. Холин	холина хлорид, холина цитрат, холина битартрат
26. Цинк	цинка ацетат, цинка сульфат, цинка хлорид, цинка лактат, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка оксид
