

Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов"

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 июля 2003 года N 525. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 августа 2003 года N 2452. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2010 года N 562

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 29.07.2010 N 562 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

С о г л а с о в а н

Министром транспорта и
коммуникаций Республики Казахстан
от 25 июля 2003 года

В соответствии со статьей 7 Закона Республики Казахстан "О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов".

2. Настоящий приказ вводится в действие после государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан, со дня официального опубликования.

Министр

У т в е р ж д е н ы
п р и к а з о м М и н и с т р а
з д р а в о о х р а н е н и я
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
11 июля 2003 года N 525
"Об утверждении санитарных
правил и норм "Санитарно-
эпидемиологические
требования к организации
бортового питания

Санитарные правила и нормы

10 июля 2003 года № 4.01.070.03

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов"

1. Общие положения

1. Санитарные правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов" (далее - санитарные правила) распространяются на организации по производству бортового питания и определяют санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию помещений цехов бортового питания, ассортименту готовых блюд, отпускаемых на борт самолетов, приготовлению пищи, транспортировке и хранению ее до поступления на борт и организации питания на борту воздушного судна.

2. Настоящие санитарные правила предназначены для физических и независимо от форм собственности юридических лиц, занимающихся производством и обеспечением бортовым питанием авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов Гражданской авиации на внутренних и международных авиалиниях.

3. Ответственными за соблюдение требований настоящих санитарных правил являются руководители организаций и физические лица, занимающиеся производством бортового питания и обеспечением им авиапассажиров.

4. Цеха бортового питания должны соответствовать требованиям действующих строительных норм и правил и настоящих санитарных правил.

5. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бортовое питание - питание, предназначенное для авиапассажиров и экипажей воздушных судов и реализуемое на борту воздушного судна в течение полета;

2) бракеражный журнал - журнал для регистрации результатов органолептического контроля и температуры готовых блюд;

3) дефростер - холодильное оборудование, предназначенное для размораживания продуктов глубокой заморозки;

- 4) жиросеparator - специальное устройство для улавливания жира в сточных водах перед поступлением их в канализацию;
- 5) изотермический транспорт - специальный транспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов, обеспечивающий сохранение исходной температуры продуктов;
- 6) касалетка - специальная посуда (фольговая, стеклянная, фарфоровая) для порционного горячего блюда;
- 7) ланч-боксы - емкость с крышкой для упаковки рационов бортового питания;
- 8) паллеты (подтоварники) - приспособления для хранения продуктов на складах;
- 9) порционирование - расфасовка готовой продукции на порции;
- 10) организация (цех) бортового питания - юридическое лицо, осуществляющее производство (приготовление) бортового питания, его хранение, доставку, загрузку и разгрузку бортового питания, посуды и буфетно-кухонного оборудования;
- 11) рампа - наклонная площадка для въезда транспорта в склады и выезда из них;
- 12) рацион бортового питания - набор продуктов, напитков, скомплектованный в зависимости от длительности полета, упакованный в специальную посуду и предназначенный для питания одного человека;
- 13) сервировочное отделение - участок в цехе организации по изготовлению бортового питания, где происходит комплектация и сервировка подносов, блюд;
- 14) супервайзер - лицо, контролирующее работу персонала, занимающегося комплектацией рейса;
- 15) термолейб - индикаторная полоска бумаги для контроля температуры поверхностей или воды;
- 16) хладоэлемент - холодильный элемент (далее - хладоэлемент) - пластиковая или металлическая емкость для заполнения водой, которая замораживается перед использованием и служит для поддержания температуры в контейнере в пределах от 0 ° до плюс 8 ° С;
- 17) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы;
- 18) санитарная одежда - комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

17) эстакада - надземное сооружение мостового типа из железобетона, стали или дерева для загрузки автотранспорта бортовым питанием.

2. Требования к размещению организаций по производству бортового питания

6. Проектирование новых и реконструкция существующих организаций по производству бортового питания (далее - организация) должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил (далее - С Н и П) .

7. Организации располагаются на территории аэропорта.

8. Территория организации должна быть ограждена и спланирована с учетом отвода атмосферных талых вод в ливневую канализацию. Проездные пути, пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки должны быть асфальтированы или забетонированы.

9. При озеленении территории не допускается посадка деревьев и кустарников с опушенными или ворсистыми семенами, которые переносятся по воздуху и могут засорять продукцию и оборудование. На территории организации необходимо предусматривать зоны отдыха для рабочего персонала.

10. Территория организации должна быть благоустроена, содержаться в чистоте, на ней должны быть предусмотрены площадки для временной парковки транспорта, асфальтированная или бетонированная площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора.

Контейнеры устанавливаются на расстоянии не менее одного метра от краев площадки. Площадка мусоросборника располагается на расстоянии не менее 25 метров от организации и должна со всех сторон ограждаться и быть недоступна для птиц, животных, посторонних лиц.

11. Мусор должен вывозиться с территории по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, контейнеры должны очищаться и по окончании работы промываться 1%-ным горячим раствором (45-50 ° С) кальцинированной соды или другими моющими средствами, в соответствии с реестром веществ, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Мусор должен вывозиться с территории не реже одного раза в сутки и производиться транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции запрещается. Контейнеры после освобождения от мусора должны мыться и дезинфицироваться. Мойка и дезинфекция контейнеров проводится на бетонированной площадке с отводом сточных вод в хозяйственно-фекальную канализацию организации, или на территории организации, занимающейся вывозом отбросов.

12. Территория организации должна содержаться в чистоте, уборка производится ежедневно. В летнее время года поливается, в зимнее время - освобождается от снега и льда.

3. Требования к водоснабжению и канализации

13. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан на основании заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора на источник водоснабжения.

Водоснабжение и канализование организации должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих строительных норм и правил (далее - **С Н и П**) .

14. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна отвечать требованиям действующих нормативных документов на питьевую воду. Количество используемой воды должно обеспечивать потребности производства. На случай аварийного отключения воды в организации должны быть емкости для резервного запаса, которые должны не реже одного раза в десять дней очищаться и дезинфицироваться.

15. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном, закрываемом помещении и содержаться в чистом состоянии, иметь обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении, манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока. Организация должна иметь схемы водопроводной сети и канализации.

16. Для мойки территории может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды и трубопроводы должны быть окрашены в отличительные цвета. В соответствующих точках разбора воды следует установить надпись "Питьевая" ,
" Т е х н и ч е с к а я " .

17. Питьевая вода, используемая на технологические нужды должна периодически подвергаться лабораторному контролю: химическому - не реже одного раза в квартал, бактериологическому - не реже одного раза в месяц. Отбор проб воды производится на вводе водопровода в организации и на вводе в производственные помещения .

18. Для удаления производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод должны быть отдельные канализационные сети. Производственная канализация должна быть оборудована колодцами с жируловителями.

4. Санитарные требования к микроклимату производственных помещений

19. В производственных помещениях организаций бортового питания согласно требованиям действующих нормативных документов должны поддерживаться оптимальные или допустимые параметры микроклимата: температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха - с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ.

20. Производственные, вспомогательные помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих СНиП.

21. При использовании систем кондиционирования воздуха параметры микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать оптимальным значениям гигиенических нормативов.

22. Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций, утвержденных уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

23. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

1) строго соблюдать технологические процессы и режимы приготовления блюд;

2) операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, рекомендуется производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

5. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и освещению

24. Устройства систем отопления, должно отвечать требованиям действующих нормативных документов. Все нагревательные приборы должны быть доступны для очистки от пыли.

25. Производственные помещения организаций бортового питания должны быть оборудованы системами вентиляции.

26. Помещения для хранения сыпучих продуктов должны быть сухими, хорошо проветриваемыми.

27. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях организаций бортового питания освещение должно быть в соответствии с требованиями действующих СНиП.

28. Световые проемы запрещается загромождать тарой как внутри, так и вне

з д а н и я .

29. Для общего освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру во взрывобезопасном исполнении. В отдельных цехах рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

6. Требования по ограничению производственного шума и вибрации

30. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений организаций бортового питания на территории аэропорта должны быть предусмотрены шумозащитные мероприятия.

31. Допустимые уровни шума в помещениях организаций бортового питания устанавливаются в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

32. Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука не должны превышать 70 децибел А.

В помещениях с установленным оборудованием, генерирующим шум, осуществляются мероприятия по защите персонала от его вредного воздействия.

7. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

33. Планировка помещений должна быть выполнена в строгом соответствии с требованиями поточности технологических процессов, предусматривать отсутствие встречных потоков сырой и готовой продукции, а также встречных потоков грязного и чистого оборудования, инвентаря, бортовой посуды, санитарной одежды.

34. В соответствии с классом аэропорта должен вестись расчет часовой и суточной производительности и состава рационов каждого цеха бортового питания.

35. Организация должна включать следующие группы помещений:

1) производственные помещения состоят из заготовочных (при работе на сырье); доготовочных - при работе на полуфабрикатах и для приготовления рационов; участка выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; вспомогательных (мойка кухонной посуды, внутрицеховой тары, участок суточного запаса сырья);

2) комплектовочные помещения и экспедиция: помещения для порционирования, сервировки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания;

3) помещения для обработки бортовой посуды: приема, сортировки, мойки,

сушки, комплектования, хранения и выдачи бортовой посуды;

4) участок комплектации рейсов: помещение для заправки кипяченой водой электрокипяtilьников и ледогенераторов;

5) складские помещения: кладовые охлаждаемые и не охлаждаемые для продовольственного сырья, пищевых продуктов и вспомогательных материалов, для моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, белья и камера для пищевых отходов;

6) помещения для хранения буфетно-кухонного оборудования и бортовой посуды;

7) технические помещения: участок для ремонта электрооборудования, вентиляционные камеры, электрощитовая, бойлерная (тепловой узел), другие мастерские;

8) административные помещения: санитарно-бытовые, столовая для персонала и другие.

36. Все помещения должны располагаться и обеспечивать соблюдение поточности технологических процессов.

37. Комплектовочные помещения должны размещаться на одном уровне с рампой для лифтов. Над площадками и рампами предусматриваются навесы.

38. Холодильные склады и камеры должны быть максимально приближены к зонам приготовления питания.

39. Стены и потолки всех производственных, подсобных, складских помещений, коридоров должны иметь ровную поверхность без трещин, выбоин и изготавливаться из прочных материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Протирка стен, дверей и ручек дверей должна производиться ежедневно после окончания смены. Один раз в неделю стены промывают горячей водой и дезинфицируют. Окна с наружной стороны промывают не реже двух раз в год, а с внутренней стороны - один раз в неделю.

40. Полы в производственных помещениях должны быть без щелей и выбоин, с уклоном к трапам, которые должны быть закрыты решетками на уровне пола. Полы должны изготавливаться из устойчивых материалов, быть водонепроницаемыми и нескользкими. Уборка пола в производственных цехах должна производиться не менее двух раз в смену с применением моющих средств. Полы и стены мясного и овощного цехов по окончании смены дезинфицируются. Трапы должны очищаться, промываться и дезинфицироваться не реже одного раза в смену.

41. Генеральная уборка проводится один раз в неделю, с последующей дезинфекцией всех помещений.

42. Во всех помещениях цеха, перед входом в производственные помещения устанавливаются раковины с педальными или сенсорными смесителями горячей

и холодной воды, дозатор с жидким мылом и дезинфицирующим раствором, одноразовыми полотенцами (салфетками) или электрополотенцем.

43. При сортировке посуды, приборов в складских помещениях, необходима дополнительная установка раковин для мытья рук.

44. В производственных помещениях должны быть педальные бачки с крышкой и мешком для сбора санитарного брака (продукция, упавшая на пол), использованных одноразовых перчаток и полотенец.

45. Холодильные камеры для хранения готовых блюд и сырья должны быть раздельными и обеспечивать температурно-влажностный режим в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и норм. Во всех охлаждаемых помещениях должны быть термометры и не менее четырех раз в смену производиться запись температуры в специальном журнале. Холодильники должны иметь спиртовые термометры.

46. Для всех помещений должны быть разработаны графики уборки и дезинфекции. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в кладовой на стеллажах или в шкафах. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и закреплен за производственными помещениями, подсобными помещениями и туалетами.

47. Санитарное состояние холодильных камер определяется по результатам микробиологического контроля чистоты стен и воздуха. Периодичность контроля должна быть не реже одного раза в квартал.

48. В организации бортового питания должно быть оборудовано отдельное моечное помещение для раздельного мытья бортовой посуды:

1) контейнеров кипятильников, тележек и прочего съемного оборудования в двухсекционной ванне с душем и гибким шлангом;

2) бортовой посуды после освобождения от остатков пищи в посудомоечной машине;

3) на случай неисправности посудомоечной машины на участке мойки должны быть оборудованы трехгнездные ванны или применяется одноразовая посуда. Ручная мойка должна предусматривать обязательную дезинфекцию посуды.

49. Мойка кухонной посуды и оборудования должна производиться в отдельном помещении в двухгнездной ванне с использованием гибкого шланга с распылительной насадкой или в посудомоечной машине.

50. Мытье посуды должно осуществляться с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан, быть поэтапным и включать в себя процедуры механической очистки, обезжиривания, дезинфекции, сушки.

8. Бытовые помещения

51. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней одежды, рабочей и санитарной одежды, бельевая для выдачи чистой санитарной одежды, помещение для приема использованной санитарной одежды, душевые, туалеты, помещение для личной гигиены женщин.

Санитарная одежда должна храниться отдельно от домашней.

52. Шлюзы перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук.

53. Уборка бытовых помещений производится один раз в смену отдельным персоналом. Стены протирают влажной тряпкой. Полы и инвентарь промывают м о ю щ и м р а с т в о р о м .

54. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный промаркированный инвентарь. Уборка туалетов производится через каждые 2 часа отдельным персоналом.

55. Запрещается использование бытовых помещений для приема пищи и других целей.

9. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию

56. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, посуда, съемное буфетно-кухонное оборудование, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из них должны быть изготовлены из материалов, согласно реестру веществ и продукции разрешенных к применению в Республике Казахстан, и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность. Разделочные доски должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

57. Не допускается повторное использование разовой посуды.

58. Технологическое оборудование должно обеспечить возможность легкой очистки и надлежащей санитарной обработки. Технологическое оборудование и инвентарь для обработки сырых и готовых продуктов должно быть отдельным, промаркированным. Маркируется инвентарь и оборудование по видам продуктов : рыба, птица, мясо, овощи и другие.

59. В состав технологического оборудования должен входить специальный холодильник для быстрого охлаждения (быстрой заморозки) готовой продукции и дефростер для размораживания сырья.

60. Сырье и готовые продукты питания должны храниться в отдельных холодильниках и холодильных складах. Температура хранения не должна

превышать плюс 5 ° С, для овощей и зелени плюс 8 ° С. Камеры глубокой заморозки должны функционировать при температуре не выше минус 18 ° С.

61. В цехе бортового питания должен быть электронный термометр для проверки температуры внутри теплового или холодильного оборудования, а также готовых блюд. Допускается использовать термолейбы.

62. Паллеты и полки в складских помещениях следует выполнять из нержавеющей стали или других разрешенных к применению материалов. Минимальное расстояние между полками в холодильных складах и других помещениях, где хранится открытое питание, должно быть 30 сантиметров, а расстояние от стены - 5 сантиметров.

63. Съёмное буфетное оборудование: тележки, контейнеры, кипятильники должны плотно закрываться и иметь исправные запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортировки и хранения.

64. Не допускается использование неисправных, деформированных, с нарушением герметичности контейнеров, тележек, кипятильников, бортовой посуды с отбитыми краями, трещинами, стертой или шероховатой поверхностью, поврежденной эмалью.

65. Все бортовое оборудование и бортовая посуда перед загрузкой или сервировкой в них пищевых продуктов должны быть тщательно вымыты с применением моющих и дезинфицирующих средств, высушены, охлаждены до температуры не выше плюс 10 ° С, храниться в сервировочном или отделении комплектации на стеллажах.

10. Требования к мойке съёмного буфетного оборудования, бортовой и кухонной посуде

66. Все бортовое оборудование, освобожденное от остатков пищи, тщательно промывается щеткой в воде (температура 45-50 ° С) с добавлением моющих средств. Во второй ванне с температурой плюс 50 ° С смываются остатки моющих средств, оборудование дезинфицируется и ополаскивается горячей водой (температурой плюс 75 ° С) из гибкого шланга с душевой насадкой и сушится на стеллажах. Моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены к применению в Республике Казахстан.

67. Производственный контроль качества производимой и реализуемой продукции и качества санитарной обработки съёмного буфетного оборудования, бортовой посуды и кухонного инвентаря проводится бактериологической

лабораторией организации не реже трех раз в месяц методом смывов с инвентаря, оборудования и посуды или другой аккредитованной, в установленном законодательством Республики Казахстан порядке, лабораторией.

11. Требования к качеству и ассортименту бортового питания

68. Ассортимент бортового питания разрабатывается в зависимости от оснащения цеха технологическим, холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным, средствами механизации, наличия буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне. На ассортимент, меню рационов и нормы прохладительных напитков и вино-водочных изделий для членов экипажей, пассажиров выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

При отсутствии на воздушных судах буфетно-кухонного оборудования экипажа могут выдаваться консервированные продукты.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) запрещается включать в ассортимент блюд для экипажа:

мясные изделия из фарша и котлетной массы, а также соусные блюда (кроме случаев, приведенных в таблице 1 приложения к настоящим санитарным правилам), паштеты, варенные колбасы, изделия в панировке;

салаты, заправленные маслом растительным, майонезом или другим соусом (кроме случаев, приведенных в таблице 1 приложения к настоящим санитарным правилам);

пирожное с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым) соки, компоты в 3 литровой расфасовке;

минеральные воды лечебного назначения;

кулинарные готовые изделия в целлофановой упаковке;

готовые блюда в горячем (закладка их).

При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне ассортимент бортового питания следует составлять с учетом сроков годности пищевых продуктов согласно таблице 1 приложения к настоящим санитарным правилам.

69. На все пищевые продукты, сырье должны быть соответствующие документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции (ветеринарное

свидетельство - на продовольственное сырье животного происхождения, санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат качества). На упаковке всех пищевых продуктов должна быть маркировка в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

70. Пищевые продукты должны поступать в ненарушенной упаковке и иметь установленную, для транспортировки данного продукта, температуру хранения.

71. Перед закладкой на хранение продукты освобождаются от упаковки в специально отведенном помещении, проверяется их качество, внешний вид, замеряется температура внутри продукта (сырья), производится укладка в тару для хранения и производится маркировка каждой упаковочной единицы для обеспечения правильного движения продуктов в зависимости от даты их поступления. Хранение пищевых продуктов должно производиться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

12. Требования к технологическим процессам

72. Технологические процессы изготовления, хранения и выдачи бортового питания должны обеспечивать сохранение его качества и безопасности.

Температура воздуха во всех производственных помещениях, кроме горячих цехов, должна быть не выше плюс 15 °С, поверхности разделочных столов - не выше плюс 10 °С.

73. Закуски, десерты, холодные и горячие блюда должны изготавливаться в соответствии с утвержденной в установленном порядке рецептурой и технологической инструкцией. V032526

74. Перед использованием замороженные продукты должны быть разморожены в дефростере при температуре плюс 5 °С. Размораживание при комнатной температуре не допускается. Повторное замораживание продуктов запрещается.

75. Перед использованием неочищенных овощей и фруктов их необходимо тщательно промыть от грязи.

76. Для обработки яиц должны быть предусмотрены специально отведенное помещение или участок (в зависимости от мощности производства), оборудованный четырехсекционной ванной. Яйца должны обрабатываться в следующем порядке:

- 1) в первой секции - замачивание в теплой воде в течение 5-10 минут;
- 2) во второй секции - обработка 0,5 % растворе кальцинированной соды с температурой 40 ° - 45 ° С в течение 5-10 минут;
- 3) в третьей секции - дезинфекция 2 % раствором хлорной извести или 0,5 %

раствором хлорамина в течение 5 минут;

4) в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

Запрещается заносить не обработанные яйца в производственную зону и использовать для приготовления блюд из необработанных яиц.

77. Масло сливочное, топленое и другие жиры должны храниться в холодильной камере отдельно от остро пахучих продуктов.

78. Молоко и другие молочные продукты должны использоваться п а с т е р и з о в а н н ы м и .

79. Баночные продукты после вскрытия необходимо переложить, и хранить в отдельной посуде. Перед вскрытием банки моются и дезинфицируются на специально отведенном месте.

80. Зеленый салат должен быть тщательно перебран, продезинфицирован и высушен в центрифуге. Дальнейшее его хранение осуществляется в холодильнике при температуре плюс 5 ° С в закрытом виде.

81. Креветки перед приготовлением должны быть очищены, прожилки удалены .

82. Тепловая обработка изделий из мяса, рыбы, птицы, гарниров, соусов производится в соответствии с технологической инструкцией. Время варки и жарки порционных кусков мяса, рыбы и мясных фаршевых изделий зависит от сорта и вида изделия. При полной готовности температура в толще изделия должна быть не ниже плюс 80 ° С. Для определения температуры внутри крупнокусковых изделий используются электронные термометры со щупом. Данные замеров записываются в специальный журнал.

83. Все продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения должны быть подвергнуты быстрому охлаждению до температуры плюс 5 ° С в специальном холодильнике (бластчиллер). Время хранения продуктов питания после изъятия из холодильника (разделка на порции , комплектование, транспортировка на борт самолета, хранение на борту) до реализации на борту, должно быть согласно таблице 2 приложения к настоящим п р а в и л а м .

84. Порционирование блюд производится в помещении (касалеточная), при температуре не выше плюс 15 ° С. После окончания сервировки каждое блюдо (касалетка) закрывается фольгой и немедленно убирается в холодильную камеру, где находится до момента упаковки в контейнеры и тележки. Вся процедура не должна превышать сорока пяти минут.

85. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых перчатках, используемых только для одного вида продукта.

86. Все продукты, в том числе не подлежащие тепловой обработке, перед

началом сервировки и порционирования должны быть предварительно охлаждены до температуры плюс 5 ° С.

87. Гарниры после изготовления должны быть охлаждены до температуры не более плюс 8 ° С на листах с бортами (высота не более 3 сантиметров) в камере быстрого охлаждения, затем накрываются полиэтиленовой пленкой и хранятся в холодильной камере при температуре плюс 5 ° С. Время хранения от окончания варки до реализации на борту должно быть не более 12 часов, после изъятия из холодильника не более 6 часов.

88. Горячие блюда, предназначенные для употребления сразу после приготовления, должны иметь температуру не ниже плюс 65 ° С. Разогрев готовых охлажденных блюд должен производиться очень быстро до температуры не менее плюс 75 ° С в заранее разогретых печах. Повторный разогрев горячих блюд запрещается.

89. Касалетки с горячими блюдами фасуются готовыми и охлажденными до температуры плюс 5 ° С продуктами (порционное мясо, гарнир, соус), плотно закрываются крышками и замораживаются в холодильнике быстрой заморозки до температуры минус 20 ° С. Дальнейшее их хранение до выдачи на самолет происходит в морозильнике при температуре не выше минус 18 ° С.

90. После сервировки блюд на тарелках и салатниках их необходимо выдержать при температуре плюс 5 ° С не менее одного часа перед укладкой в контейнеры и тележки.

91. Заполненные контейнеры и тележки должны быть незамедлительно установлены в холодильник готовой продукции (диспетчерский) и находиться в нем до отправки на самолет не менее полтора часа.

92. Рационы бортового питания выпускаются в реализацию с температурой продуктов не выше плюс 8 ° С (кроме продуктов длительного хранения), при загрузке на борт воздушного судна эта температура не должна подниматься более чем на 2 градуса.

93. Готовое бортовое питание должно иметь маркировку с указанием сроков изготовления на крышке каждой тарелки или салатника, касалетки.

13. Требования к доставке бортового питания на воздушное судно

94. Комплектование бортового питания должно быть закончено не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. В холодильнике контейнеры и тележки должны быть с открытыми дверцами до момента вывоза

на эстакаду или цех комплектации, где контейнера и тележки пломбируются, на них устанавливается ярлык с указанием содержимого, кода питания, времени до которого должно быть реализовано бортовое питание, номера рейса, даты и времени вылета.

95. Для самолетов, не имеющих буфетные стойки, перед отправкой на самолет в контейнеры и тележки с бортовым питанием необходимо поместить сухой лед из расчета: на одну тележку - два килограмма, контейнер - один килограмм, полуконтейнер - 0,5 килограмма, при отсутствии сухого льда используются хладоэлементы.

96. Скомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в автолифте в сопровождении супервайзера.

97. Кузов автолифта должен мыться с добавлением моющих средств один раз в день и по мере загрязнения, дезинфицироваться один раз в неделю.

98. В летнее время доставка бортового питания должна осуществляться в автолифтах с охлаждаемым или изотермическим кузовом. В момент доставки температура внутри продуктов не должна превышать плюс 10 °С. Контроль температуры на борту судна должен осуществляться бортпроводником.

99. В случае отмены рейса, после загрузки бортового питания на борт самолета при температуре его плюс 12 °С, срок его использования должен быть не более 4 часов. Если бортовое питание оставалось в холодильнике цеха, оно используется на других или этом же рейсе.

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

100. Каждый автолифт, которым доставляется питание на воздушное судно, должен иметь санитарный паспорт и быть снабжен ремнями крепления.

101. Прием бортового питания на борт воздушного судна производится специально выделенным бортпроводником, который проверяет наличие и исправность пломб, правильность заполнения ярлыков и в накладной отмечает время получения бортового питания. Контейнеры с нарушенной пломбой, истекшим сроком реализации продуктов на борт не принимаются и возвращаются в организацию (цех) для утилизации.

102. Оборудование с бортовым питанием размещается на самолете в буфетно-кухонных отсеках. Запрещается использовать для хранения продуктов питания багажные отделения и другие места, не предусмотренные для этой цели.

103. Перед раздачей бортового питания бортпроводники должны вымыть

рабочие поверхности буфетных стоек, руки с мылом и вытереть их одноразовым полотенцем, надеть санитарную одежду. При этом не допускается курить, принимать пищу, поправлять макияж, расчесываться.

104. Горячие блюда разогреваются в предварительно нагретых печах до температуры плюс 80 ° С внутри касалетки, до включения сигнальной лампы. Касалетки с быстро замороженными продуктами, предназначенными для горячего питания хранятся в холодильнике при температуре плюс 5 ° С (второй рацион или обратный рейс), на прямой рейс сразу загружаются и подлежат р а з о г р е в у .

105. При порционировании и оформлении блюд необходимо пользоваться гарнирными ложками, лопатками, вилками, предназначенными для этой цели. Подготовленные подносы немедленно раздаются пассажирам.

106. При раздаче горячие блюда должны иметь температуру не ниже плюс 65 ° С, холодные - не выше плюс 12 ° С.

107. При уборке буфетов-кухонь в полете должны использоваться одноразовые салфетки (ветошь), резиновые перчатки, чистящие и готовые к применению дезинфицирующие растворы. Весь уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства должны находиться в определенно выделенном месте буфета-кухни. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и применяется по назначению .

108. Использованная посуда вместе с подносами помещается в контейнеры (тележки). После сбора использованной посуды столы буфетной промываются водой и протираются чистыми салфетками. Использованный уборочный инвентарь складывается в отдельный полиэтиленовый мешок и в последующем подлежит дезинфекции и стирке. Разовые посуда и салфетки, пищевые отходы, мусор утилизируется по прибытию .

109. Утилизация использованной разовой посуды осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

110. Продукты с истекшим сроком годности (хранения) снимаются с реализации и утилизируются .

111. В случаях возврата бортового питания по каким-либо причинам (не использованного в рейсе, обнаружения бортпроводником недоброкачества питания) оно направляется на утилизацию.

15. Требования к проведению производственного контроля качества бортового питания

112. В каждой организации (цехе) по производству бортового питания должен проводиться производственный лабораторный контроль качества выпускаемой продукции, который включает:

1) контроль качества и безопасности поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологии производства;

2) соответствия выпускаемой продукции требованиям действующих нормативных документов;

3) контроль состояния холодильных камер, оборудования и инвентаря;

4) производственной лабораторией должны выполняться микробиологические, санитарно-химические исследования и замеры;

5) в случае отсутствия в организации лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся в лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

16. Требования к личной гигиене персонала, занятого изготовлением, транспортировкой, хранением и реализацией бортового питания

113. Работники, осуществляющие изготовление, транспортировку, хранение и реализацию бортового питания, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, получать профилактические прививки в порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Работники при выезде в другие страны должны проходить медицинский осмотр в установленном порядке, соответствии с требованиями этой страны, а также по решению органа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в связи с эпидемиологическими показаниями.

114. Каждый работник должен при проявлении признаков инфекционного заболевания сообщить об этом своему непосредственному руководителю и обратиться в медицинские организации для прохождения лечения. Работники с признаками инфекционных заболеваний к работе не допускаются. С целью выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником ежедневно должна проводиться проверка рук персонала с записью в специальном журнале.

115. Во избежание заражения продуктов работники даже с незначительными порезами, ожогами на руках не должны быть допущены к работе.

116. Администрация должна обеспечить работников не менее трех комплектов санитарной одежды. Санитарная одежда должна меняться не реже

одного раза в смену. Грязная санитарная одежда должна стираться в прачечной.

117. Во избежание попадания посторонних предметов в продукты питания, работникам организации, занятых на производстве запрещается носить наручные часы, ювелирные изделия, заколки, булавки, хранить в карманах мелкие предметы.

118. Во время нахождения в производственных цехах волосы должны быть подобраны под колпак, косынку, шапочку.

П р и л о ж е н и е

к санитарным правилам и нормам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к организации бортового
питания авиапассажиров и членов
экипажей воздушных судов"

**Сроки годности пищевых продуктов при отсутствии
холодильного оборудования на воздушном судне**

Т а б л и ц а 1

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности
Холодные закуски и блюда	
1. Колбасные изделия, кулинарные изделия Нарезные (колбаса варено-копченая, сыро- копченая ветчина)	4 часа
Р о с т б и ф Ф и л е к у р	
2. Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень-заправка на борту	4 часа
3. Р ы б н ы е и з д е л и я балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей	4 часа
икра зернистая осетровых и лососевых рыб	
4. Яйцо, вареное под майонезом - заправка на б о р т у	4 часа
5. М о л о ч н ы е п р о д у к т ы : сыры твердые в ассортименте	6 часов
сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	не более 24 часа
6. Масло сливочное в индивидуальной упаковке	В соответствии с маркировкой

7. Продукты в индивидуальной упаковке:
 паштет, масло, сыр В соответствии с
 чай, кофе, специи, сливки, джем, вафли маркировкой
 сахар, конфеты, кетчуп, майонез

Горячие блюда 3 часа

1. Мясо жареное, порционное, охлажденное 3 часа
2. Мясо мелкокусковое охлажденное 3 часа
3. Рыба жареная, отварная 3 часа
4. Птица жареная 3 часа
5. П л о в 3 часа
6. Гарниры: картофель жареный, рис и гречка
 отварные, овощи тушеные, макаронные
 изделия (заправка на борту) 3 часа
7. Гарниры из быстрозамороженных овощей 3 часа
8. Быстрозамороженные готовые блюда 3 часа (с момента
 разморозки)
9. Соусы, приготовленные на основе сухих
 порошков на "прямой рейс" 3 часа

Десерты

1. Фруктовые салаты (заправка на борту) 4 часа
2. Кондитерские выпечные изделия (кроме
 кремовых) Не более 24 часа
 со дня выпечки
3. Фрукты, ягоды 6 часов
- Хлебобулочные изделия 12 часов
- Прохладительные напитки (минеральные воды,
 не имеющие лечебных целей) В соответствии с
 маркировкой

**Сроки хранения и реализации готовых горячих и холодных
 блюд, закусок, салатов, кондитерских и хлебобулочных изделий**

Т а б л и ц а 2

№	Продукты и блюда	Сроки хранения при температуре не выше +5 С ° до реализации
---	------------------	---

1	Зелень: салат зеленый, у к р о п , Овощи сырые (обработанные), вареные	петрушка, к и н з а 6 часов
---	--	-----------------------------------

2	Холодные закуски порционированные	6 часов
3	Мясо шпигованное тушеное (крупный кусок), язык отварной	6 часов
4	Яйца вареные	6 часов
5	Креветки вареные, очищенные; лобстеры вареные, крабовые палочки	6 часов
6	Майонез порционный	6 часов
7	Оливки, маслины, овощи консервированные (маринованные) после вскрытия банки	6 часов
8	Салаты из свежих овощей, винегреты - не заправленные	6 часов
9	Апельсины, лимоны нарезанные, фрукты вымытые, обсушенные	12 часов
10	Мясо жареное (крупный и мелкий кусок)	6 часов
11	Птица жареная	6 часов
12	Птица отварная, рулет из птицы	6 часов
13	Рыба жареная	6 часов
14	Соусы	6 часов
15	Гарниры из припущенного риса, макарон, картофеля, овощные	6 часов
16	Блины, кулебяки, сэндвичи, бутерброды и другие мучные изделия	6 часов
17	Изделия из бисквитного, песочного и других видов теста без начинки, с фруктовой начинкой, белковым, сливочным кремами	6 часов
18	Изделия со взбитыми сливками из стерилизованных сливок промышленного производства	6 часов
19	Муссы, желе	6 часов
20	Булочные изделия, хлеб ржаной	12 часов
21	Горячие блюда порционированные в касалетки (не замороженные)	6 часов

Примечание

При подготовке блюд, неуказанных в таблице, следует руководствоваться действующими санитарными правилами и нормами, регламентирующими сроки годности и сроки реализации пищевых продуктов.

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