

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

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2010 года № 562. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 августа 2010 года № 6428. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7, подпунктами 1), 6), 13), 14), 32) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

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

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 июля 2003 года № 525 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2452)

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственного секретаря Министерства здравоохранения Республики Казахстан Садыкова Б.Н.

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

Министр здравоохранения

Республики Казахстан

Ж. Доскалиев

"СОГЛАСОВАН"

Министр транспорта и

коммуникаций

Республики Казахстан

_____ А. Кусаинов

29 июля 2010 года

Утверждены

Приказом Министра здравоохранения

Республики Казахстан

от 28 июля 2010 года № 562

Санитарные правила

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

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов" устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению объектов по производству бортового питания, к водоснабжению, канализованию, освещению и вентиляции объектов, к организации бортового питания, отпускаемых на борт самолетов, приготовлению пищи, транспортировке и хранению ее до поступления на борт и производственному контролю качества бортового питания (далее – санитарные правила).

2. В настоящих санитарных правилах использованы следующие 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) жируловитель – 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) объект (цех) бортового питания – юридические и физические лица, 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 объекта 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) санитарная одежда – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

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

2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению объектов по производству бортового питания

3. Размещение объекта по производству бортового питания (далее – объект), предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям настоящих санитарных правил.

4. Объект располагается на территории аэропорта. При отсутствии условий для размещения объекта на территории аэропорта, допускается приготовление бортового питания на объектах общественного питания при наличии санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы на бортовое питание.

5. Территория объекта ограждается и планируется с учетом отвода атмосферных талых вод в ливневую канализацию. Проездные пути, пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки асфальтируются или бетонируются.

6. 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 объекта предусматриваются зоны отдыха для рабочего персонала.

7. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте, предусматриваются площадки для временной парковки транспорта, асфальтированная или бетонированная площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора.

Контейнеры для сбора мусора располагаются на расстоянии не менее 25 метров от объекта и со всех сторон ограждаются.

8. Мусор вывозится с территории по мере заполнения контейнеров не более чем на 2/3 объема, контейнеры очищаются и по окончании работы промываются дезинфицирующими средствами, зарегистрированными и разрешенными к применению в Республике Казахстан.

Мусор вывозится с территории не реже одного раза в сутки и производится транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции не допускается.

9. Уборка территории проводится ежедневно. В летнее время года поливается, в зимнее время освобождается от снега и льда.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, освещению и вентиляции объекта

10. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического

заклучения о соответствии санитарно-эпидемиологических требований к водоисточникам.

11. Для хозяйственно-питьевых нужд применяется вода, соответствующая органолептическим, микробиологическим, химическим нормативам.

12. Водопроводный ввод оборудуется в изолированном, закрывающемся помещении и содержится в чистом состоянии, имеет обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении, манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока. На объекте предусматриваются схемы водопроводной сети и канализации.

13. Для мойки территории используется техническая вода. Предусматриваются отдельные водопроводы для технической воды и питьевой воды. В соответствующих точках разбора воды наносятся надписи – "Питьевая", "Техническая".

14. Питьевая вода, используемая на технологические нужды периодически подвергается лабораторному контролю: химическому – не реже одного раза в квартал, бактериологическому – не реже одного раза в месяц. Отбор проб воды производится на вводе водопровода на объект и на вводе в производственные помещения.

15. Для удаления производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод предусматриваются отдельные канализационные сети. Производственная канализация оборудуется колодцами с жиросъемниками.

16. Производственные помещения объектов бортового питания оборудуются системами вентиляции.

17. Для хранения сыпучих продуктов предусматриваются хорошо проветриваемые и сухие помещения.

18. Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях объекта предусматриваются естественное и искусственное освещение.

19. Не допускается световые проемы загромождать тарой как внутри, так и вне здания.

20. Для общего освещения производственных помещений применяются светильники, имеющие защитную арматуру.

В отдельных цехах рекомендуется устанавливать бактерицидные лампы.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к микроклимату производственных помещений

21. В производственных помещениях объектов бортового питания поддерживаются оптимальные или допустимые параметры микроклимата:

температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к микроклимату производственных помещений.

22. Хранение пищевых продуктов осуществляется в температурных условиях, обеспечивающих их безопасность. Хранение пищевых продуктов при отсутствии холода не допускается.

23. Производственные, вспомогательные помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией.

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

25. В воздухе производственных помещений превышение предельно допустимых концентраций вредных веществ не допускается.

26. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ требуется:

- 1) соблюдение технологического процесса и режима приготовления блюд;
- 2) проведение операций, связанных с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

6. Санитарно-эпидемиологические требования по ограничению производственного шума и вибрации

27. При проектировании, реконструкции и эксплуатации производственных помещений объекта на территории аэропорта предусматриваются шумозащитные мероприятия.

28. Не допускается превышение оптимальных эквивалентных уровни непостоянного звука 70 децибел А.

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

7. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным и вспомогательным помещениям

29. Планировка помещений выполняется в соответствии с требованиями поточности технологических процессов, предусматривается отсутствие встречных потоков сырой и готовой продукции, а также встречных потоков грязного и чистого оборудования, инвентаря, бортовой посуды, санитарной одежды.

30. В соответствии с классом аэропорта ведется расчет часовой и суточной производительности и состава рационов каждого объекта/цеха бортового питания.

31. Объект включает следующие группы помещений:

1) производственные помещения, состоящие 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 электрокипятильников 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.

32. Комплектовочные помещения размещаются на одном уровне с рампой для лифтов. Над площадками и рампами предусматриваются навесы.

33. Холодильные склады и камеры размещаются максимально приближенными к зонам приготовления питания.

34. Стены и потолки всех производственных, подсобных, складских помещений, коридоров предусматриваются с ровной поверхностью без трещин, выбоин и изготавливаются из прочных материалов, устойчивых к воздействию дезинфицирующих средств, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан. Протирка стен, дверей и ручек дверей проводится 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.

35. Полы в производственных помещениях устраиваются без щелей и выбоин, с уклоном к трапам, которые закрываются решетками на уровне пола. Полы изготавливаются из водонепроницаемых и нескользких материалов. Уборка пола в производственных цехах проводится не менее двух раз в смену с применением моющих средств. Полы и стены мясного и овощного цехов по окончании смены дезинфицируются. Трапы очищаются, промываются и дезинфицируются не реже одного раза в смену.

36. Генеральная уборка проводится один раз в неделю с дезинфекцией всех помещений.

Все поверхности оборудования и инвентаря, вступающие в контакт с пищевой продукцией подвергаются мойке и дезинфекции после каждого использования и в конце рабочей смены.

37. 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.

38. При сортировке посуды, приборов в складских помещениях, оборудуется дополнительная установка раковин для мытья рук.

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

40. Холодильные установки для хранения готовых блюд и сырья предусматриваются отдельными с обеспечением температурно-влажностного режима в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов.

Во всех холодильных установках устанавливаются термометры и показания термометра регистрируются в журнале не менее четырех раз в сутки. Форма журнала ведется согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

41. Для всех помещений разрабатываются графики уборки и дезинфекции. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в кладовой на стеллажах или в шкафах. Уборочный инвентарь маркируется и закрепляется за производственными, подсобными помещениями и туалетами.

42. Санитарное состояние холодильных камер определяется по результатам микробиологического контроля чистоты стен и воздуха, который проводится не реже одного раза в квартал.

Холодильные установки содержатся в чистоте, моются при загрязнении, но не реже одного раза в месяц.

43. На объекте оборудуется отдельное моечное помещение для отдельного 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 оборудуются трехгнездные ванны или применяется одноразовая посуда. При ручной мойке предусматривается обязательная дезинфекция посуды.

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

45. Мытье посуды осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств и включает в себя процедуры механической очистки, обезжиривания, дезинфекции, сушки.

46. На объекте не допускается наличие грызунов и насекомых. На окнах, вентиляционных каналах, сливных трубах, дренажах устанавливаются защитные сетки, решетки, липкие ленты. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся не менее двух раз в год (весной и осенью) и в случаях появления насекомых, грызунов. В журнале проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции по форме согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам проводится отметка о проведении дератизации и дезинсекции печатью организации, проводившей дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям.

47. В состав бытовых помещений входят: 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 хранится отдельно от домашней.

48. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук.

49. Уборка бытовых помещений производится один раз в смену отдельным персоналом. Стены протирают влажной тряпкой. Полы и инвентарь промывают моющим раствором.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяется отдельный маркированный уборочный инвентарь. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с

использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в выделенных местах. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску (красную) и хранится отдельно.

Для сбора и транспортировки остатков бортового питания выделяется маркированная емкость с одноразовым мешком внутри. Не допускается хранение остатков бортового питания в касалетках.

50. Уборка туалетов производится через каждые 3 раза в день и по мере необходимости отдельным персоналом.

51. Не допускается использование бытовых помещений для приема пищи и других целей.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию

52. Технологическое, производственное оборудование, инвентарь, посуда, съемное буфетно-кухонное оборудование, упаковочные, вспомогательные материалы, изделия из них изготавливаются из материалов, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан. Разделочные доски изготавливаются из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

53. Не допускается повторное использование разовой посуды.

54. Технологическое оборудование и инвентарь для обработки сырых и готовых продуктов предусматривается разделным, маркируется. Маркируется инвентарь и оборудование по видам продуктов: рыба, птица, мясо, овощи и другие.

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

56. Сырье и готовые продукты питания хранятся в отдельных холодильниках и холодильных складах. Не допускается превышение температуры хранения плюс 5 °С, для овощей и зелени плюс 8 °С. Камеры глубокой заморозки функционируют при температуре не выше минус 18 °С. Пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах хранятся на стеллажах, поддонах, паллетах.

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

Термометры защищаются от повреждения или загрязнения и дезинфицируются до и после каждого использования.

58. Паллеты и полки в складских помещениях следует выполнять из нержавеющей стали или других разрешенных к применению материалов, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан. Минимальное расстояние между полками в холодильных складах и других помещениях, где хранится открытое питание, допускается 30 сантиметров, а расстояние от стены – 5 и пола – 15 сантиметров.

59. Съёмное буфетное оборудование: тележки, контейнеры, кипятильники плотно закрываются, и имеет запоры для предупреждения загрязнения пищи во время транспортировки и хранения.

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

61. Все бортовое оборудование и бортовая посуда перед загрузкой или сервировкой в них пищевых продуктов тщательно моется с применением моющих и дезинфицирующих средств, высушивается, охлаждается до температуры не выше плюс 10 °С, хранится в сервировочном или отделении комплектации на стеллажах.

62. 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.

63. Производственный контроль качества производимой и реализуемой продукции и качества санитарной обработки съёмного буфетного оборудования, бортовой посуды и кухонного инвентаря проводится бактериологической лабораторией объекта не реже трех раз в месяц методом смывов с инвентаря, оборудования и посуды или другой аккредитованной лабораторией.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания

64. Ассортимент бортового питания разрабатывается в зависимости от оснащения объекта (цеха) технологическим, холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным, средствами механизации, наличия буфетно-кухонного оборудования на воздушном судне. На ассортимент, меню рационов, прохладительных напитков и вино-водочных изделий для членов

экипажей, пассажиров выдается санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии требованиям настоящих санитарных правил.

При составлении меню бортового питания, меню рационов для членов экипажа разрабатываются еженедельно, для авиапассажиров ежемесячно.

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

При отсутствии на воздушных судах буфетно-кухонного оборудования экипажа допускается выдача консервированных продуктов.

Не допускается включать в ассортимент блюд для экипажа и авиапассажигов: мясные изделия из фарша и котлетной массы, вареные колбасные изделия, манты, блины и пирожки с мясом, творогом, а также соусные блюда (кроме случаев, приведенных в таблице 1 приложения 1 к настоящим санитарным правилам), паштеты, изделия в панировке;

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

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 1 к настоящим санитарным правилам.

65. Все пищевые продукты, сырье имеют соответствующие документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции (ветеринарное свидетельство - на продовольственное сырье животного происхождения, санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат качества).

66. Пищевые продукты поступают в ненарушенной упаковке и имеют установленную, для транспортировки данного продукта, температуру хранения.

67. 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 производится по карте приема

продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно приложению 4 к настоящим санитарным правилам.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам

68. Технологическими процессами изготовления, хранения и выдачи бортового питания обеспечиваются сохранение его безопасности.

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

69. Перед использованием замороженные продукты размораживаются в дефростере при температуре плюс 5 °С. Размораживание при комнатной температуре, а также повторное замораживание продуктов не допускается.

70. Перед использованием неочищенные овощи и фрукты тщательно промываются от грязи.

71. Для обработки яиц предусматривается специально отведенное помещение или участок (в зависимости от мощности производства), оборудованный четырехсекционной ванной.

Яйца обрабатываются 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 средством, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан в течение 5 минут;
- 4) в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение 5 минут.

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

72. Масло сливочное, топленое и другие жиры хранятся в холодильной камере отдельно от остро пахучих продуктов.

73. Молоко и другие молочные продукты используются пастеризованными.

74. Баночные продукты после вскрытия перекладываются и хранятся в отдельной посуде. Перед вскрытием банки моются и дезинфицируются на специально отведенном месте.

75. Зеленый салат тщательно перебирается, дезинфицируется и высушивается в центрифуге. Дальнейшее его хранение осуществляется в холодильнике при температуре плюс 5 °С в закрытом виде.

76. Креветки перед приготовлением очищаются, прожилки удаляются.

77. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой зачищается, срезаются клейма, удаляются сгустки крови, промывается проточной водой при помощи щетки.

78. 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 допускается не ниже плюс 80 °С. Для определения температуры внутри крупнокусковых изделий используются электронные термометры со щупом.

79. Продукты, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для дальнейшего хранения подвергаются быстрому охлаждению до температуры плюс 5 °С в специальном холодильнике (бластчиллер), который располагается по ходу технологического процесса, вне горячего цеха.

Хранение готовых продуктов в холодильнике осуществляется небольшими порциями. Каждый приготовленный продукт маркируется ярлыками или этикетками с указанием даты приготовления.

Время хранения продуктов питания после изъятия из холодильника (разделка на порции, комплектование, транспортировка на борт самолета, хранение на борту) до реализации на борту, устанавливается согласно таблицы 2 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

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

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

82. Все продукты, в том числе не подлежащие тепловой обработке, перед началом сервировки и порционирования предварительно охлаждаются до температуры плюс 5 °С.

83. Гарниры после изготовления охлаждаются до температуры не более плюс 5 °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 – не более 12 часов, после изъятия из бластчиллера не более 6 часов.

84. Для горячих блюд, предназначенных для употребления сразу после приготовления, допускается температура не ниже плюс 65 °С. Разогрев готовых охлажденных блюд производится очень быстро до температуры не менее плюс 75 °С в заранее разогретых печах. Повторный разогрев горячих блюд не допускается.

85. Касалетки с горячими блюдами фасуются готовыми и охлажденными до температуры плюс 5 °С продуктами (порционное мясо, гарнир, соус), плотно закрываются крышками и в холодильнике быстрой заморозки при температуре минус 20 °С подвергаются охлаждению в течение 30 минут. Дальнейшее их хранение до выдачи на самолет происходит в морозильнике при температуре не выше минус 18 °С в течение 40 минут.

86 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.

87. Заполненные контейнеры и тележки незамедлительно помещаются в холодильник готовой продукции и находятся в нем до отправки на самолет не менее полутора часов.

88. Рационы бортового питания выпускаются в реализацию с температурой продуктов не выше плюс 8 °С (кроме продуктов длительного хранения), при загрузке на борт воздушного судна допускается превышение этой температуры не более чем на 2 градуса.

89. Готовое бортовое питание маркируется с указанием сроков изготовления на крышке каждой тарелки или салатника, касалетки.

90. Комплектование бортового питания заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. В холодильнике контейнеры и тележки находятся 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 допускается реализация бортового питания, номера рейса, даты и времени вылета.

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

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

93. Кузов автолифта моется ежедневно в конце смены, с добавлением моющих средств, дезинфицируется один раз в месяц с записью в журнале проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции по форме согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

94. В летнее время доставка бортового питания осуществляется в автолифтах с охлаждаемым или изотермическим кузовом. В момент доставки температуры внутри продуктов не более плюс 10 °С. Измерение температуры при приемке продуктов на борту судна осуществляется бортпроводником бесконтактным термометром.

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

96. На каждый автолифт, которым доставляется питание на воздушное судно, выдается санитарный паспорт.

Ежедневно перед загрузкой бортового питания, заведующий цехом бортового питания проводит запись о санитарном состоянии автолифта в листе проверки санитарного состояния автолифтов.

97. 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.

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

99. Перед раздачей бортового питания бортпроводники протирают рабочие поверхности буфетных стоек, моют руки с мылом и вытирают их одноразовым полотенцем, надевают санитарную одежду. При этом, не допускается курить, принимать пищу, поправлять макияж, расчесываться.

100. 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 разогреву.

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

102. При раздаче допускается температура горячих блюд не ниже плюс 65 °С, холодных – не выше плюс 12 °С.

103. При уборке буфетов-кухонь в полете используются одноразовые салфетки (ветошь), резиновые перчатки, чистящие и готовые к применению дезинфицирующие растворы. Весь уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства находятся в определенно выделенном месте буфета-кухни. Уборочный инвентарь маркируется и применяется по назначению.

104. 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 утилизируются по прибытию.

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

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

12. Требования к проведению производственного контроля качества бортового питания

107. В каждом объекте (цехе) по производству бортового питания проводится 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) выполнение микробиологических, санитарно-химических исследований и замеров.

В случае отсутствия на объекте лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся аккредитованной лабораторией.

13. Требования к личной гигиене персонала

108. Работники, осуществляющие изготовление, транспортировку, хранение и реализацию бортового питания, проходят медицинские осмотры в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2009 года № 709 "Об утверждении Перечня вредных производственных факторов, профессий, при которых проводятся обязательные медицинские осмотры, Правил проведения обязательных медицинских осмотров" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 5898), а также гигиеническое обучение в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 ноября 2009 года № 770 "Об утверждении Правил проведения аттестации декретированных групп населения" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 5886).

109. Каждый работник при проявлении признаков инфекционного заболевания сообщает об этом своему непосредственному руководителю и обращается в медицинскую организацию для прохождения лечения. Работники с признаками инфекционных заболеваний к работе не допускаются. С целью выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником ежедневно проводится проверка рук персонала с записью в специальном журнале.

110. Во избежание заражения продуктов работники даже с незначительными порезами, ожогами на руках не допускаются к работе.

111. Не допускается вход в туалет в санитарной одежде, использование санитарной одежды вне рабочих помещений.

112. Работники обеспечиваются не менее тремя комплектами санитарной одежды. Санитарная одежда меняется не реже одного раза в смену. Грязная санитарная одежда стирается в прачечной.

113. Во избежание попадания посторонних предметов в продукты питания, работникам объекта, занятых на производстве во время работы не разрешается носить наручные часы, ювелирные изделия, заколки, булавки, хранить в карманах мелкие предметы.

114. Во время нахождения в производственных цехах волосы подбираются под колпак или косынку.

Сроки годности пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне

таблица 1

Наименование изделий и продуктов	Сроки годности
Холодные закуски и блюда	
1. Колбасные изделия, кулинарные изделия Нарезные (колбаса варено-копченая, сыро-копченая ветчина) Ростбиф Филе кур	4 часа
2. Салаты из капусты, моркови, листьев салата, сладкого перца, зелень-заправка на борту	4 часа
3. Рыбные изделия балычные изделия осетровых, лососевых и других видов рыб без костей икра зернистая осетровых и лососевых рыб	4 часа
4. Яйцо, вареное под майонезом - заправка на борту	4 часа
5. Молочные продукты: сыры твердые в ассортименте сыры плавленые в промышленной индивидуальной упаковке	6 часов не более 24 часов
6. Масло сливочное в индивидуальной упаковке	В соответствии с маркировкой
7. Продукты в индивидуальной упаковке: паштет, масло, сыр чай, кофе, специи, сливки, джем, вафли сахар, конфеты, кетчуп, майонез	В соответствии с маркировкой
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. Плов	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"	
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

Таблица 2

№	Продукты и блюда	Сроки хранения при температуре не выше +5 Сш до реализации
1	Зелень: салат зеленый, петрушка, укроп, кинза Овощи сырые (обработанные), вареные	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
	Изделия со взбитыми сливками из	

18	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.

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к объекту бортового питания
авиапассажиров и членов экипажей
воздушных судов"

Форма

Журнал регистрации температуры в холодильных установках

№ п/п	Дата и время регистрации температуры	Местонахождение холодильника/морозильника	Показания температуры	Примечание

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к объекту бортового питания
авиапассажиров и членов экипажей
воздушных судов"

Форма

Журнал проведения дератизации, дезинсекции и дезинфекции

№ п/п	Мероприятие (вид, место)	Дата и время проведения	Площадь и (или) объем	Кем проведено (печать организации, или подпись)	Примечание

Приложение 4
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам бортового

Форма

Карта приема продовольственного сырья и пищевых продуктов

Дата приемки: Кем принят:

Наименование продукта – партия, в кг.	Поставщик	Температура при доставке продукта	Санитарное состояние автотранспорта, доставивший продукт, наличие хладоэлементов	Наличие сертификатов, документов качества (номер, дата)	Дата выработки продукции	Срок хранения	Санитарно-микробиологические показатели		Санитарно-химические показатели	
							Выявлено	Норма	Выявлено	Норма