

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 124. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 15 апреля 2015 года № 10725. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 августа 2021 года № ҚР ДСМ-83.

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 20.08.2021 № ҚР ДСМ-83 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 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 производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Эділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

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

Исполняющий обязанности

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения
и социального развития
Республики Казахстан
от 11 марта 2015 года

Утверждены
приказом И.о.Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 24 февраля 2015 года № 124

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий"
Глава 1. Общие положения

Сноска. Заголовок главы 1 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), предназначены для физических и юридических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью связанной с проектированием, строительством, реконструкцией, ремонтом и эксплуатацией объектов по производству кондитерских изделий (далее – объект), за исключением объектов, размещенных в составе объектов общественного питания, с производством, расфасовкой, транспортировкой, хранением, реализацией, утилизацией и уничтожением кондитерских изделий и определяют санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов по производству кондитерских изделий и условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения

кондитерских изделий, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

2. Производство кондитерских изделий (далее – продукция) осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными правилами, техническими регламентами в области безопасности пищевой продукции и другими нормативными правовыми актами.

3. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бактерицидная лампа – излучатель ультрафиолетовых лучей, использующийся для обеззараживания воздуха в производственных помещениях;

2) дежа – емкость для замешивания;

3) учетный номер – код, включающий вид деятельности и номер объекта производства;

4) фруктово-ягодное пюре – протертая фруктовая мякоть;

5) яйцебитня – помещения для подготовки яиц к производству;

6) яйцетек (бой) – нарушение целостности скорлупы и подскорлупной оболочки с вытеканием содержимого;

7) миражные яйца – неоплодотворенные яйца, изъятые из инкубатора, являющиеся техническим браком;

8) инвертный сироп – сахарный сироп, обработанный 10-ти процентный (далее – %) раствором соляной кислоты и нейтрализованный раствором пищевой двууглекислой соды;

9) объекты производства кондитерских изделий – объекты по выпуску сахаристых и мучных кондитерских изделий, в том числе производства по выпуску:

карамели и драже, конфет, шоколада, ириса, халвы, пастило-мармеладных, зефиристо-мармеладных изделий, восточных сладостей и других;

кондитерских изделий без крема: печенья, галет, крекеров, пряников, коврижек, кексов, вафель и других;

кондитерских изделий с кремом: тортов, пирожных и других;

10) объекты малой мощности (мини-производство) – объекты, производящие кондитерские изделия с кремом более 0,1 тонны в сутки, кондитерские изделия без крема более 0,3 тонн в сутки;

11) расстойка тестовых заготовок – выдерживание тестовых заготовок при температуре и влажности воздуха в соответствии нормативным техническим документам;

12) кондитерское изделие – пищевой продукт, обладающий преимущественно сладким вкусом, разнообразный по форме, составу, консистенции, структуре и аромату;

- 13) насечка – надтреснутая скорлупа яйца;
- 14) подварка – сваренная масса из пюре различных ягод и фруктов с добавлением сахара;
- 15) дата упаковки (расфасовки) – дата размещения пищевой продукции в упаковку (тару);
- 16) упаковка (тара) – изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции;
- 17) магнитоуловитель – установка для улавливания мелких металлических предметов;
- 18) меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков;
- 19) овоскопия – определение качества яиц просвечиванием электрическими лампами на специальном приборе (овоскоп);
- 20) производственный контроль – мероприятия, направленные изготовителем на обеспечение безопасности кондитерских изделий в процессе производства (изготовления), хранения и утилизации, включающие в себя проведение производственной лабораторией предприятия технологического контроля;
- 21) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;
- 22) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 23) санитарный брак – изменение органолептических и потребительских свойств продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и складирования, приводящее к невозможности использования его по прямому назначению;
- 24) начинка – составная часть кондитерского изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхности кондитерского полуфабриката на стадии производства;
- 25) товарное соседство – условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;
- 26) скоропортящиеся пищевые продукты – пищевые продукты, требующие специальных условий перевозки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

27) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для обеспечения производства продукции;

28) маркировка – текст, товарные знаки, условное обозначение и рисунки, несущие информацию для потребителя и нанесенные на пищевую продукцию, документы, памятки (листы-вкладыши), этикетки, контрэтикетки, кольеретки, ярлыки, наклейки (стикеры), потребительскую тару (упаковку);

29) обогащение (фортификация) пищевой продукции – введение в пищевые продукты и равномерное распределение в ней одного или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, аминокислот, жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально либо присутствующих в недостаточном количестве или утраченных в процессе (на стадии) производства (изготовления) для придания им определенных свойств с целью повышения пищевой ценности продукта и профилактики микронутриентных заболеваний среди населения;

30) мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт, основным рецептурным компонентом которого является мука (печенье, пряники, кексы, бисквитные рулеты, галеты, крекеры, вафли и другое).

4. В настоящих Санитарных правилах понятия, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021/2011).

5. Требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и эксплуатации объектов, производственному контролю, процессам производства, медицинскому осмотру и гигиеническому обучению персонала устанавливаются в соответствии с документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса (далее – документы нормирования).

6. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений, уровни шума, вибрации, освещения и микроклимата в производственных помещениях соответствуют требованиям документов нормирования.

Глава 2. Требования к условиям производства продукции

Сноска. Заголовок главы 2 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по

истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

7. Производство кондитерских изделий предусматривается в составе многопрофильных объектов по производству кондитерских, хлебобулочных изделий и как самостоятельное производство с соответствующим набором производственных и вспомогательных помещений, размещенное в главном производственном корпусе в самостоятельных технологических цехах, оснащенное необходимым оборудованием, аппаратурой и инвентарем.

8. Допускается:

1) объединение производств и размещение их в общих помещениях в зависимости от объемно-планировочных решений – производство карамели и драже (отделения варки карамельных масс, формовочное, охлаждения, заправки и фасовки), на объектах малой мощности помещение растаривания сырья и подготовки его к производству с помещением зачистки масла (участок);

2) размещение в одном помещении отделений, связанных единым технологическим процессом и сходными условиями микроклимата.

9. Не допускается:

1) перевозка кондитерских изделий с кремом и начинками на открытых листах, лотках, без упаковки и холодильного оборудования;

2) использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, неблагополучных по опасным заразным болезням птиц, за исключением яиц водоплавающих птиц для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

3) использовать вместо яиц яичный меланж.

10. В помещениях приготовления крема и отделки тортов и пирожных приточная система вентиляции оборудуется с противопылевым и бактерицидным фильтром. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой. В этих помещениях устанавливают кондиционеры и устройства для защиты от инсоляции. Допустимая температура в помещениях не выше +18 градусов Цельсия (далее – °С).

11. Состав и набор производственных помещений объектов по производству кондитерских изделий, набор производственных помещений кондитерских цехов малой мощности устанавливаются в соответствии с типом, мощностью, ассортиментом выпускаемой продукции согласно приложениям 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам.

12. Внутренние и внешние поверхности тестомесильных деж, вакуум-аппаратов, варочных котлов и другого оборудования после окончания

работ очищаются и промываются горячей водой, вакуум-аппараты и котлы пропариваются.

13. Получение сахарной пудры различной крупности помола в отдельном помещении, на объектах малой мощности с учетом перерабатываемого объема сахара – в отделении просеивания муки.

14. Хранение сырья в транспортной, оборотной таре в производственных помещениях не допускается, за исключением сгущенного молока в заводской упаковке.

15. При производстве кондитерских изделий не допускаются прием, использование, хранение, перевозка и реализация продукции:

1) с явными признаками недоброкачества, с посторонними запахами, привкусами, включениями, изменениями цвета, запаха, консистенции, отличные от признаков, указанных в нормативной и (или) технической документации на пищевые продукты;

2) молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

3) яйца с загрязненной скорлупой, пищевых неполноценных яиц и с техническим браком (с "насечкой", "тек", "бой" и другое), а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по опасным заразным болезням птиц, утиные и гусиные яйца;

4) муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

5) фрукты, орехи с наличием плесени и признаками гнили;

6) без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, обеспечивающих их прослеживаемость;

7) в нарушенной или негерметичной упаковке (для упакованной продукции), в загрязненной таре;

8) при отсутствии соответствующей маркировки;

9) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения и транспортировки;

10) при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

11) при несоответствии по показателям безопасности;

12) лекарственные растения, за исключением ароматических (пряных) растений и некоторых других видов растений, разрешенных для применения в пищевом производстве;

13) не имеющих необходимой информации на потребительской упаковке, этикетках, ярлыках, листах-вкладышах и (или) в сопроводительных документах;

14) при несоответствии предоставленной информации;

15) являющейся фальсифицированной.

16. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения, вида продукции сохраняют до окончания сроков годности (хранения), до полного использования продукта.

17. В целях профилактики железодефицитных состояний и йододефицитных заболеваний, используемые в производстве мучных кондитерских изделий пшеничная мука высшего и первого сортов обогащаются (фортифицируются) железосодержащими витаминами, минералами и другими веществами, а пищевая поваренная соль - йодирована.

18. Готовые изделия упаковывают в чистую, сухую, без постороннего запаха тару, высланную пергаментом или другими предназначенными для контакта с пищевыми продуктами материалами, разрешенными к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза.

19. Укладка мучных кондитерских изделий на листы и в лотки, их хранение и перевозка производится в соответствии с инструкциями производителя продукции. Во время погрузки, перевозки и разгрузки изделия оберегают от атмосферных осадков.

20. Кондитерские изделия, не подлежащие переработке, собирают в специальную тару для дальнейшего уничтожения.

21. В течение всего срока годности (хранения) кондитерских изделий обеспечивается соблюдение условий хранения, установленных для каждого вида пищевой продукции. Соответствие условий хранения, обеспечивающих безопасность кондитерских изделий, оценивается по показаниям контрольно-измерительных приборов в соответствии с программами производственного контроля согласно подпункта 4) пункта 4 статьи 90 Кодекса.

22. Сроки годности (хранения) и условия хранения кондитерских изделий устанавливаются изготовителем в технической документации с учетом обеспечения их соответствия требованиям документов нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса, ТР ТС 021/2011.

23. Хранение, перевозку и реализацию кондитерских изделий и скоропортящихся пищевых продуктов, применяемых в производстве, осуществляют при температурно-влажностных режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

В теплое время года перевозка скоропортящихся мучных кондитерских изделий производится при температуре не выше + 6⁰С:

- 1) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- 2) не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

Для перевозки кондитерских изделий с кремом и начинкой используют рефрижераторы.

24. Мучные кондитерские изделия с кремом перевозятся в контейнерах с крышками.

25. При реализации готовой продукции непосредственно на объектах производства создаются условия, предъявляемые к объектам торговли пищевой продукцией в соответствии с документами нормирования.

26. Исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

27. Для хранения кондитерских изделий с кремом предусматриваются не менее двух холодильных камер с температурой до $+5^{\circ}\text{C}$.

28. Мешки из-под муки хранятся в помещении, в котором установлена машина для выбивания мешков, за исключением объектов малой мощности. Мучной смет, выбой из мешков собираются в специальную тару с пометкой "санитарный брак" и хранятся в отдельном помещении.

29. Исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

30. Соль хранится отдельно, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и подается в производство растворенной и профильтрованной.

31. Прессованные дрожжи и дрожжевое молоко хранятся при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$. Допускается хранение в цехе сменного или суточного запаса прессованных дрожжей.

32. Жиры, яйца, молоко и молочные продукты хранятся в холодильных камерах при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$.

33. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства изделий, хранят в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$.

34. Для хранения яиц и яичепродуктов предусматривается отдельное холодильное оборудование.

35. Внутрицеховое оборудование, емкости, инвентарь, посуда, внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, дополнительно маркируются по этапам технологического процесса и используются строго по назначению.

36. Помещения для отделки кремовых изделий оборудуются столами с гладким, гигиеническим покрытием. Ежедневно по окончании работы столы обрабатываются 0,5 % раствором моющего средства, дезинфицируются и промываются горячей водой при температуре +60⁰С.

37. Помещения, требующие особого санитарного режима: отделения для приготовления яичной массы, отделки готовых изделий, моечные отделения внутрицехового инвентаря, обработки цехового инвентаря, помещения для разбивки яиц, в конце смены по окончании уборки обрабатывают бактерицидными лампами (стационарными или передвижными), установленными в местах, обеспечивающих обработку максимально большой площади и захватывающих пространство над производственными столами.

38. Неэкранированные передвижные бактерицидные лампы устанавливаются из расчета мощности 2,0-2,5 Ватт (далее – Вт) на 1 кубический метр (далее – м³) помещения. Экранированные бактерицидные лампы из расчета мощности 1,0 Вт на 1 м³ помещения устанавливаются на высоте 1,8-2,0 м от пола при условии не направленного излучения на находящихся в помещении людей.

Режим работы бактерицидных ламп устанавливается согласно инструкции по их применению предприятия-изготовителя.

Сноска. Пункт 38 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

39. Не допускается работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе. Вход персонала в помещение допускается через 30 минут после отключения бактерицидной установки и проветривания помещения.

40. Санитарная обработка технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств проводится согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

41. Верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж после каждого замеса теста зачищают и смазывают растительным маслом.

42. Оборудование, инвентарь и тара производственных цехов (участков), вырабатывающих мучные кондитерские изделия с кремом, обрабатывают не реже одного раза в смену, емкости из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) – не реже двух раз в смену.

43. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются. Листы и формы периодически подвергаются правке, зачистке, обжигу для удаления нагара

44. Моечные наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение для обработки яиц оборудуют четырехсекционными моечными ваннами.

45. Обработка внутрицеховой тары и инвентаря кондитерских производств осуществляется в специальных моечных отделениях, в моечных машинах или ручным способом согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

46. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря, промывается моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивается горячей водой и просушивается.

47. Оборудование, инвентарь и тара для яичной массы по окончании работы подвергается санитарной обработке в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил, а мелкий инвентарь после мойки кипятится в течение 30 минут.

Ванны для обработки яиц и полы в помещении для разбивки яиц по окончании работы промываются горячей водой (не ниже +50⁰С) и дезинфицируются.

48. Обработка наконечников и мелкого инвентаря для отделки тортов и пирожных кондитерских производств, проводится согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

49. По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем дезинфицирующих средств) в течение 10-15 минут для каждой стадии обработки, затем промывается горячей водой. Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергается санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

50. Свежие фрукты и ягоды перед использованием промываются и просушиваются. Не допускается использовать в качестве отделочных украшений ягоды, эффективная мойка которых затруднена (клубника, малина, земляника, ежевика, тутовник). Эти ягоды используют после термической обработки как наполнители кремов или глазированные в сахаре.

51. При изготовлении кондитерских изделий для диетического питания не допускается использование алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров.

52. Изюм, цукаты и сухофрукты перебираются, затем промываются под проточной водой на решетках или в специальной машине и используются в изделиях, подвергающихся термической обработке.

53. Фруктово-ягодное пюре, пульпа перед использованием в производстве пропускаются через протирочные машины или через сито с ячейками не более 1,5 миллиметров (далее – мм), плодово-ягодное повидло, джем, начинку и подварку – через сито с ячейками не более 3 мм. При этом, не допускается их разведение водой.

54. Орехи, миндаль и семена масличных культур очищаются от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебираются вручную.

55. Сиропы, мед, жидкие шоколадные полуфабрикаты, растопленные жиры, молоко цельное процеживаются через специальные сита, молоко после процеживания подвергается кипячению. Сахарные сиропы процеживаются через металлические сита с ячейками не более 1,5 мм.

56. Работниками, занятыми приготовлением яичной массы из яиц водоплавающей птицы, после окончания процесса, моются руки с применением мыла и дезинфектанта.

57. Распаковка коробок, обработка яиц и получение яичной массы проводится при соблюдении поточности.

58. Для приготовления крема используется куриное диетическое яйцо (со сроком годности не более 7 дней, не считая дня снесения), при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, при соответствующей маркировке и чистой, не поврежденной скорлупе. Перед использованием яйцо сортируется, выборочно овоскопируется и перекладывается в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6⁰С.

59. Обработка яиц для изготовления кондитерских изделий проводится согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

60. Упавшие на пол продукты (санитарный брак) складывается в специальную тару с обозначением "санитарный брак".

61. Обработанное яйцо разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки, емкостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах, ее переливают в большую емкость, процеживают через металлическое сито, с величиной ячеек не более 3-5 мм. Яичную массу для приготовления крема готовят непосредственно перед приготовлением крема. Допускается ее хранение при температуре не + 6⁰С не более одного часа. Срок хранения яичной массы для выпечки полуфабрикатов – не более 24 часов при аналогичных условиях. При этом не допускается хранение яичной массы без холода.

62. Яичный меланж используется при изготовлении теста для мелкоштучных кондитерских изделий. Яичный меланж хранится при температуре от -6°C до $+5^{\circ}\text{C}$, срок хранения дефростированного меланжа не более 4 часов. Повторное замораживание меланжа не допускается.

63. Масло сливочное проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Не допускается для производства кондитерских изделий с кремом масло с загрязнениями, признаками микробиологической порчи (плесенью и другое). Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении не более 4 часов.

64. Для кремов используется сливочное масло с массовой долей влаги не более 20 %.

65. Для отделки тортов и пирожных используются кремы с содержанием сахара в водной фазе не ниже 60 %. Расчет содержания сахара в водной фазе крема осуществляется согласно приложению 8 к настоящим Санитарным правилам.

66. Сиропа готовят по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$. Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяют не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используют для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

67. Крем готовится в количестве, не превышающем потребности 3-х часов непрерывной работы, и используется за этот период. Для работы берется крем в количестве не более чем на 30 минут, остальное количество крема хранятся в холодильнике при температуре не выше $+4^{\circ}\text{C}$. Не допускается передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене. Неиспользованные за 3 часа остатки крема используются в ту же смену для приготовления теста на выпечку полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями технической документации изготовителя.

68. Заварной из сбитых сливок, творожный, белково-сбивной сырой и заварной крема хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования, но не более 1,5 часов для массовой продукции и 2 часов для заказной продукции при температуре не более $+4 - +2^{\circ}\text{C}$.

69. Перекладывание крема из одной емкости в другую или его перемешивание производится специальным инвентарем. При этом, не допускается перекладывание крема руками. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом допускается не закрывать крышками.

70. Не допускается перевозка кремов для использования их на других объектах.

71. Для отделки изделий кремом используются одноразовые отсадочные кондитерские мешки.

72. При производстве кондитерских изделий с кремом каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

73. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

74. Для отделки кондитерских изделий используются кондитерские мешки с насадками, кондитерские шприцы, лопатки, ножи и другие приспособления. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранятся в чистой посуде на холоде.

75. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в соответствии с технической документацией изготовителя.

76. Кондитерские изделия с кремом после приготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность хранения готовых кремовых изделий на производстве до загрузки в холодильные камеры при температуре не выше $+16^{\circ}\text{C}$ – $+18^{\circ}\text{C}$ не более 1 часа, быстрое их охлаждение в холодильных камерах производится при температуре не выше 0°C . Окончанием технологического процесса считается достижение температуры $+6^{\circ}\text{C}$ внутри изделия.

77. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$. Торты и пирожные без отделки крема, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами хранятся при температуре не выше $+18^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70-75 %.

78. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$, с момента окончания технологического процесса осуществляется согласно установленных сроков годности скоропортящихся продуктов. Сроки годности, хранения и реализации кремовых кондитерских изделий исчисляются с момента окончания технологического процесса и включают в себя время пребывания продукции на объекте, время транспортировки, хранения на объектах торговли и общественного питания.

79. На переработку допускается возврат из торговой сети кондитерских изделий с механическими повреждениями или изменениями внешнего вида и формы, с истекшим сроком реализации, но не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации, в чистой, сухой таре, не имеющей постороннего запаха.

Кондитерские изделия с кремом, с истекшим сроком годности допускается использовать для выработки мелкоштучных выпеченных кондитерских изделий.

80. Не допускается возврат на переработку кондитерских изделий с измененным вкусом и запахом, загрязненных, содержащих посторонние включения, зараженных мучными и прочими вредителями, с признаками микробиологической порчи, а также крошка мучных изделий.

81. Кондитерские изделия, возвращаемые объектами торговли для переработки, сопровождаются документом с обозначением:

- 1) наименования изделия;
- 2) веса или количества штук изделий;
- 3) даты выпуска;
- 4) названия объекта торговли, возвращающего продукцию;
- 5) даты возврата;
- 6) причины возврата.

82. Кондитерские изделия, возвращаемые из торговой сети, допускают в переработку после заключения производственной лаборатории, при ее отсутствии – сторонней компетентной лабораторией, в т.ч. аккредитованной.

83. Кондитерские изделия, пораженные "тягучей" (картофельной) болезнью, не допускаются для пищевых целей и не подлежат переработке.

Приложение 1
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"

Состав производственных помещений объектов по производству кондитерских изделий

Таблица 1

Производство	Наименование помещений
1	2
Производство сахаристых кондитерских изделий	

Производство карамели	Отделение: сиропное, варки карамельных масс, начинок, формования и охлаждения карамели с заверткой и упаковкой
	Отделение: приготовления инверторного сиропа из возвратных отходов карамели
Производство драже	Отделения варочное, приготовления корпусов драже, дражирования, выстойки, фасовки и упаковки
Производство конфет	Отделение: варочное, формовочное, глазировочное, завертки и упаковки
	Отделение: сушки крахмала
Производство шоколада	Отделение: формования шоколада и шоколадных масс
	Отделение: приготовления начинок
	Отделение: размола и фасовки какао-порошка
	Отделение: заверточно-упаковочное
Производство пастило-мармеладных изделий	Отделение: варки, формования, сушки и упаковки
Производство мучных кондитерских изделий	
Кондитерских изделий без крема (печенье, галеты, крекеры, вафли, пряники и прочие)	1. Рецептурное помещение
	2. Помещение переработки крошки
	3. Помещение приготовления инверторного сиропа
	4. Камера брожения
	5. Помещение тестомесильное
	6. Помещение формовочное
	7. Помещение выпечки
	8. Помещение завертки и упаковки
Кондитерских изделий с кремом (торты и пирожные)	1. Помещение суточного хранения сырья с оборудованием холодильных камер для хранения скоропортящегося сырья
	2. Помещение зачистки масла
	3. Помещение измельчения масс
	4. Помещение приготовления полуфабрикатов
	5. Помещение варки сиропов
	6. Помещение резки
	7. Помещение для хранения (выстойки) полуфабрикатов
	8. Помещение приготовления крема
	9. Помещение отделки тортов и пирожных
	10. Помещение для обработки отсадочных мешочков, наконечников и мелкого инвентаря
	11. Помещение для стерилизации мелкого инвентаря
Общие производственные помещения для всех вышеперечисленных производств	
	1. Помещение подготовки яиц и меланжа (распаковка и хранение)
	2. Помещение для мойки и дезинфекции яиц
	3. Помещение для получения яичной массы (яйцебития)

Общие помещения для всех вышеперечисленных производств	4. Помещение для растаривания сырья и подготовки его к производству
	5. Помещение для растаривания и хранения сгущенного молока*
	6. Помещение мойки бочек
	7. Помещение протирачное
	8. Помещение просеивательное
	9. Помещение мешковыбивательное
	10. Помещение размола сахара-песка

Примечание. *При отсутствии отдельного помещения, допускается осуществление данных процессов в помещении для растаривания и хранения другого сырья при условии обеспечения требований безопасности и исключения вторичного загрязнения сгущенного молока

Состав складских помещений производства кондитерских изделий

Таблица 2

Наименование помещений
Помещение приемки и хранения жира, молока, патоки
Склад сырья
Склад фруктово-ягодного сырья
Склад эссенций, спиртов, вин, коньяков
Склад муки
Склад сахара
Склад готовой продукции
Экспедиция
Склад горюче-смазочных материалов
Материальный склад
Склад запасных частей
Склад тароупаковочных материалов
Цеховые кладовые
Холодильная камера

Состав подсобных помещений производства кондитерских изделий

Таблица 3

Наименование помещений
Помещения для мойки инвентаря
Кладовые для хранения бумаги, этикеток, картонажных изделий (высечки)
Кладовая для ценного сырья
Помещение для хранения и мойки уборочного инвентаря*
Помещение для переработки производственного брака (для карамельного и мучного производств)

Помещение для мойки оборотной тары (лотков, бочек, фляг, контейнеров)
Производственная лаборатория
Помещения для сушки лотков (для конфетного и пастиломармеладного производства)
Помещение дежурных слесарей
Помещение для хранения моющих, дезинфицирующих средств и приготовления дезинфицирующих растворов (для мучного производства)

Примечание. *Допускается выделение для этих целей отдельной зоны непосредственно в производственном помещении

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"

Набор производственных помещений кондитерских цехов малой мощности

Таблица

№ п/ п	Отдельные помещения	С производством изделий в сутки		
		кремовых		без крема (до 500 кг)
		до 300 кг	менее 100 кг	
1	2	3	4	5
1*	Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием	+	+(1 + 2)	+(1 + 2)
2	Растваривания сырья и подготовки его к производству с участком зачистки масла	+	-	-
3* **	Яйцебитня из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы	+	+	+
		+	+	+
4	Приготовления теста с отделением (участком) просеивания муки и размола сахара-песка	+	+	+
5	Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)	+	-	-
6*	Разделки теста и выпечки	+	+(5 + 6)	+(5 + 6)
7	Выстойки и резки бисквита (остывочная)	+	+	+
8*	Приготовления крема с холодильной установкой	+	+(8+ 9)	-
9	Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой	+	+	+

10	Хранение упаковочных материалов	+	+	-
11 **	Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря	+	+ (11 + 12)	- (11 + 12)
12	Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря	+	+	+
13	Мытья и сутки оборотной тары	+	+	+
14	Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой	+	+	+

Примечание:

* В столбцах 4 (для кремовых объектов мощностью менее 100 кг) и 5 (для объектов выпускающих продукцию без крема) указаны помещения, которые допускается совмещать.

** Совмещение помещений по строке 11 и строке 12 допускается при использовании специализированного оборудования.

*** Исключение или совмещение помещений по строке 3 допускается при использовании специализированного оборудования, новых технологических решений, применяемого сырья, продуктов яичных жидких пастеризованных, готовых к употреблению, полуфабрикатов для изготовления крема, готовых к употреблению.

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"
форма

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп

Сноска. Приложение 3 исключено приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"

Порядок санитарной обработки технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для

хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств

Санитарная обработка технологического оборудования, аппаратуры для молока, варочных котлов для сиропа, баков для хранения сиропа, мерных бачков, трубопроводов кондитерских производств, включают следующие процессы:

- 1) ополаскивание теплой водой температурой не ниже 35⁰С;
- 2) мытье при помощи ершей и щеток в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя при температуре 40-45⁰С в течение 15 минут;
- 3) обработка раствором дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по их применению изготовителя или пропариванием;
- 4) ополаскивание горячей водой температурой не ниже 65⁰С.

Трубопроводы обрабатывают в разобранном виде в специальных ваннах в том же порядке, затем просушивают на стеллажах или в сушильных камерах.

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"

Порядок обработки внутрицеховой тары и инвентаря кондитерских производств

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают механической очистке и моют в трехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции - замачивание и мойка горячей водой при температуре воды от 40⁰С до 45⁰С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями изготовителя;
- 2) во второй секции - замачивание в горячем дезинфицирующем растворе (концентрацией в соответствии с инструкцией по применению изготовителя) в течение 10 минут;
- 3) в третьей секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С в сетчатых поддонах;
- 4) просушивание и хранение на стеллажах, полках, подставках.

Приложение 6
к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий"

Порядок обработки наконечников и мелкого инвентаря для отделки тортов и пирожных кондитерских производств

Наконечники, мелкий инвентарь для отделки тортов и пирожных, подлежат обработке в следующем порядке:

- 1) замачивание в воде при температуре не ниже 65°C в течение одного часа до полного отмыывания крема;
- 2) мытье в моющем средстве при температуре $40\text{-}45^{\circ}\text{C}$ в посудомоечной машине или вручную;
- 3) ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C ;
- 4) сушка в сушильных шкафах;
- 5) стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C или кипячение в течение 30 минут.

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства кондитерских изделий, условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации, утилизации и уничтожения кондитерских изделий"

Порядок обработки яиц для изготовления кондитерских изделий

Яйцо обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

- 1) в первой секции – замачивание в теплой воде при температуре от 40°C до 50°C в течение 5-10 минут;
- 2) во второй секции – обработка в течение 5-10 минут раствором разрешенного к применению моющего средства при температуре $40\text{-}50^{\circ}\text{C}$ в соответствии с инструкцией по его применению изготовителя;
- 3) в третьей секции – дезинфекция в течение 5 минут раствором дезинфицирующего средства, концентрация и время обработки - в соответствии с инструкцией по применению изготовителя;

4) в четвертой секции – ополаскивание проточной водой в течение пяти минут при температуре не ниже плюс 50⁰С.

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
кондитерских изделий, условиям
производства, расфасовки,
транспортировки, хранения, реализации,
утилизации и уничтожения
кондитерских изделий"

Расчет содержания сахара в водной фазе крема

1. Водная фаза крема – это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре.

Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости: чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе.

2. Для проведения расчета содержания сахара в креме на водную фазу предварительно определяют содержание сахара в натуре по формуле:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100},$$

где С – содержание сахара в натуре, %;

А – содержание сахара на сухое вещество по лабораторным данным, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %.

Расчет сахара на водную фазу крема производится по формуле:

$$K = \frac{C \times 100}{B - C},$$

где К – концентрация сахара в водной фазе, %;

В – влажность крема по лабораторным данным, %;

С – содержание сахара в натуре, %.

3. Пример расчета по данным лабораторного анализа получена влажность крема 25% (В) с содержанием сахара на сухое вещество 51,6% (А);

1) определение содержания сахара в натуре в креме с влажностью 25%:

В 100 г сухого вещества содержится 51,6% сахара. В креме с влажностью 25% сухое вещество составляет 75% (100-25). Содержание сахара в натуре состоит:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7$$

В креме с влажностью 25% сахара в натуре содержится 38,7%.

2) Расчет сахара в водной фазе:

В 100 г крема содержится 25% воды и 38,7% сахара. Концентрация сахара на водную фазу крема составит:

$$C = \frac{(100 - B) \times A}{100} = \frac{(100 - 25) \times 51,6}{100} = 38,7$$